



# CASA MADERO GRAN RESERVA 2018

  
CASA MADERO  
DESDE 1597

Shiraz



  
Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

Desde hace cinco siglos, Casa Madero ha rendido homenaje a su origen, creyendo firmemente en la riqueza de su tierra, en el tesoro contenido de una planta, en cada gota que alimenta a los viñedos, y más importante aún, en el valor de un espíritu colectivo que ha preservado el minucioso proceso de hacer vino de la más alta calidad, desde 1597.

Clima seco semicálido, con abundante sol y suficiente lluvia, ideal para la maduración de las uvas. Con diferenciales térmicos extensos, días cálidos y noches frías. Humedad relativa baja la mayor parte del año con una precipitación anual promedio entre 350 – 450 mm de agua.

En el valle, los inviernos son fríos y bien definidos, con temperaturas que oscilan entre -2 °C por la noche y 15 °C durante el día, mientras que los veranos son soleados con variaciones térmicas de 19 °C por la noche y de 25 a 30 °C a lo largo del día. Esto permite que la maduración de la vid sea correcta y se logre de manera paulatina.

## NOTAS DE CATA

Vino color rojo carmín intenso con matices rubí y teja. Elegante y complejo con notas Frescas de Frutos Rojos y Negros, así como Higos, Arándanos, Fresas, Ciruela, Flores y especias de Vainilla. Sedoso, de cuerpo robusto con gran finura y frescura.

Maridaje ideal con Chorro de Cerdo al horno, Chicharrón de Rib Eye, Tacos de Tuétano, Mole Negro, Atún con Costra de pimienta.



### Vinícola / Enólogo:

Casa Madero  
Francisco Rodriguez.



### Grados de Alcohol:

13.9% Alc.



### Cépage:

Shiraz



### Temperatura de Consumo:

16-18°C.



### Vinificación:

Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas. Fermentación de 25°C en tanques de acero inoxidable. Crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble americano. Embotellado sin filtrar.