



CASA MADERO MALBEC GRAN RESERVA 2020

Malbec


CASA MADERO
DESDE 1897



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo



VINÍCOLA

Fue en el año 1597 que don Lorenzo García obtuvo la merced autorizada por el rey Felipe II de España para plantar viñas, producir vino y brandy en el Valle de Parras. Fue así que México vio nacer, en el estado de Coahuila, la primera vinícola del continente americano.

Tras ser propiedad de distintas familias, don Evaristo Madero compró la hacienda en 1893, la remodeló y fundó en ella el viñedo y la bodega que dan vida a lo que hoy conocemos como Casa Madero.

Ubicada en el Valle de Parras, la Hacienda San Lorenzo se encuentra a 210 km al oeste de Monterrey y a 140 km al este de Torreón.

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 violáceo intenso y brillante. Aromas Alta expresión de frutos rojos frescos como zarzamoras, fresas, ciruela y cereza. En boca buen cuerpo, terso y sedoso, resalta la jugosidad, la frescura y confirma los aromas de frutos rojos, así como de caramelo, ahumados y cacao.

Permanencia en boca es larga y placentera

Maridaje con queso provolone, churrasco, enchiladas de mole negro, volcán de chocolate con frutos rojos



Vinícola / Enólogo:

Casa Madero
Francisco Rodriguez.



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.



Cépage:

Malbec



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de tostado medio.