

# CASA MADERO MALBEC GRAN RESERVA 2020



Malbec



Anfitrío  
de México  
Vinos & Delicatessen



## 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 Rodríguez.

### Cépage:

Malbec

### Vinificación:

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



Tipo de Cuerpo

Grados de Alcohol:  
13.9% Alc.

Temperatura de Consumo:  
16-18°C.