



BLEND BIO 2023

Cabernet Sauvignon, Shiraz & Tempranillo

3io
Premium Field Blend

HACIENDA DEL MARQUES
PARRAS



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA
Fundada en 2010 por la familia Madero Ruiz (Enólogo Fernando Madero Vela), la Vinícola Hacienda del Marqués surgió en el Valle de Parras, un lugar privilegiado rodeado de nogales centenarios y tierras fértiles que han sido históricamente ideales para el cultivo de la vid. Ubicada en el corazón del Valle de Parras, Coahuila, a 1,550 metros sobre el nivel del mar, resultado de más de una década de pasión, tradición y excelencia enológica. El viñedo de 10 hectáreas fue establecido con cepas traídas directamente desde la prestigiosa Casa Mercier en Francia con variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec, Tempranillo y Chardonnay, sobre suelos de tipo franco que favorecen la expresión auténtica de cada uva.

El origen de esta hacienda tiene raíces profundas. Evaristo Madero Elizondo, bisabuelo de los fundadores, llegó a Parras en 1860 y desde entonces, la familia participó destacadamente en la viticultura de la región. Durante décadas fueron socios de la histórica Casa Madero, hasta que decidieron emprender su propio camino con bodega boutique propia, que ha dado identidad propia a la marca.

NOTAS DE CATA

Vino en vista rojo violáceo de intensidad alta con ribete púrpura, aromas de compota de frutos rojos, canela, jamaica, madera y clavo. En boca alta tanicidad marcada, acidez media, equilibrado y redondo.

Maridaje ideal con pizzas, aves y cortes no grados.



Vinícola / Enólogo:
Hacienda del Marqués
Fernando Madero Vera



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.



Cépage:
Cabernet Sauvignon, Shiraz & Tempranillo



Temperatura de Consumo:
18°C.



Vinificación:
Crianza de 12 meses en barrica de Roble Americano de tercer uso.