

CABERNET SAUVIGNON HUNO 2022

Cabernet Sauvignon

Huno

HACIENDA DEL MARQUES PARRAS



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA



Tipo de Cuerpo

Fundada en 2010 por la familia Madero Ruíz (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 con vista color rojo violáceo, en aroma tiene una intensa y compleja gama dominadas por notas perfectas de nuez, chocolate, pimienta negra y frutos negros, en boca presenta taninos ligeramente dulces en el retrogusto, sensación sutil y equilibrada, resalta el chocolate y pimienta. Maridaje con platillos altos en grasa balanceada, también con platillos típicos mexicanos como mole y pipián.



Vinícola / Enólogo:
Hacienda del Marqués
Fernando Madero Vera



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.



Cépage:
Cabernet Sauvignon



Temperatura de Consumo:
18°C.



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