



Casa Grande Gran Reserva Cabernet Sauvignon.

En el viñedo.

100% Cabernet Sauvignon.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

Se seleccionó la mejor uva en el viñedo.
Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

En la bodega.

- Fermentación a 25 °C en tanques de acero inoxidable.
- Crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble francés.
- Embotellado sin filtrar.
- Grado alcohólico: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo carmín con disco cobrizo.

Nariz:

- Elegante y complejo.
- Fruta negra sobremadurada.
- Aromas a tomillo, romero, mentoles y tostados.

Boca:

- Redondo y frutal.
- Tanicidad potente y agradable.
- Final aromático y especiado.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 18–20 °C

Maridaje:

Rack de cordero, corazón de rib eye a la parrilla, jamón jabugo, relleno negro, marlín adobado.