



Casa Grande Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Shiraz.

En el viñedo.

70% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz.

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, Europa del este y americano.
- Embotellado sin filtrar.
- Grado alcohólico: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo caoba con destellos terracotas.

Nariz:

- Gran complejidad.
- Fruta roja confitada, aromas de tabaco, vainilla y especias como clavo y anís estrella.

Boca:

- Vino envolvente, elegante y redondo, con buena integración tánica.
- Retrogusto largo y agradable.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 18–20 °C

Maridaje:

Guajolote en mole negro, lechón al ataud, short rib en salsa de vino tinto.