



Casa Grande Gran Reserva Selección de Barricas.

En el viñedo.

Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

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.

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

En los sentidos.

Vista:

- Rojo granate con matices atejados.

Nariz:

- Máxima expresión de elegancia.
- Fruta roja compotada y especias.
- Caramelo, vainilla, cacao, cuero y ahumados de roble.

Boca:

- Distinguido, agradable y completo.
- Tanino sedoso y acidez equilibrada.
- Final persistente.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 18-20 °C

Maridaje:

Carnes asadas o al horno. Cordero al asador, cabrito, barbaoca, mole almendrado y pay de queso con moras.