



Casa Grande Gran Reserva Shiraz.

En el viñedo.

100% 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 americano.
- Embotellado sin filtrar.
- Grado alcohólico: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Guinda con reflejos carmín.

Nariz:

- Fina nariz de fruta negra madura, anís, clavo, recuerdos de café, cacao, vainilla.
- Sutil aroma de hojarasca y eucalipto.

Boca:

- Elegante y equilibrado.
- Final largo, sedoso y persistente.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 18–20 °C

Maridaje:

Chamorro de cerdo al horno, chicharrón de ribeye, tacos de tuétano, mole negro, atún con costra de pimienta. Postres con chocolate amargo.