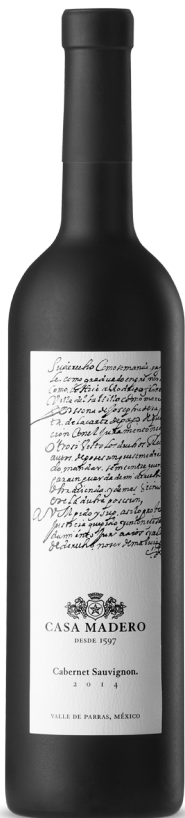




CASA MADERO
DESDE 1597



Cabernet Sauvignon.

En el viñedo.

100% Cabernet Sauvignon.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

En la bodega.

- Fermentación a 25–27 °C en tanques de acero inoxidable.
- Crianza de 12 meses en barricas de roble blanco francés.
- Grado alcohólico: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo carmín.

Nariz:

- Gran intensidad aromática.
- Frutos negros, grosellas, ciruelas, eucalipto y menta.

Boca:

- Agradable y elegante equilibrio.
- Taninos firmes y maduros.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Tacos de chicharrón a las brasas, bife de chorizo, barbacoa de res y tapas de jamón serrano.