



CASA MADERO
DESDE 1597



Chardonnay.

En el viñedo.

100% Chardonnay.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

En la bodega.

- Fermentación a 12–15 °C en tanques de acero inoxidable.
- Grado alcohólico: 13,3%.

En los sentidos.

Vista:

- Amarillo paja claro.

Nariz:

- Carácter frutal que evoca durazno, manzana verde, piña y pera.

Boca:

- Fuerte recuerdo frutal acompañado de una acidez que invita la siguiente copa.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 10–12 °C

Maridaje:

Filete de pescado empapelado, brochetas de pollo a la pimienta y limón, tamales de piña.