



CASA MADERO
DESDE 1597



V.

En el viñedo.

100% Cabernet Sauvignon.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

En la bodega.

- Fermentación a 15 °C en tanques de acero inoxidable con ligera extracción de color.
- Grado alcohólico: 12,0%.
- Vino abocado.

En los sentidos.

Vista:

- Rosa pálido con reflejos cobrizos.

Nariz:

- Aromas delicados a naranja confitada, frutos rojos frescos y chabacano.

Boca:

- Entrada ligeramente dulce y suave.
- Afrutado, fresco y buena intensidad.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 8-10 °C

Maridaje:

Chiles en nogada, paella, carpaccio de betabel, cochinita pibil, tinga de pollo, tacos al pastor, capaccio de pulpo, ensalada de arándanos y pistache, ensalada de cangrejo.