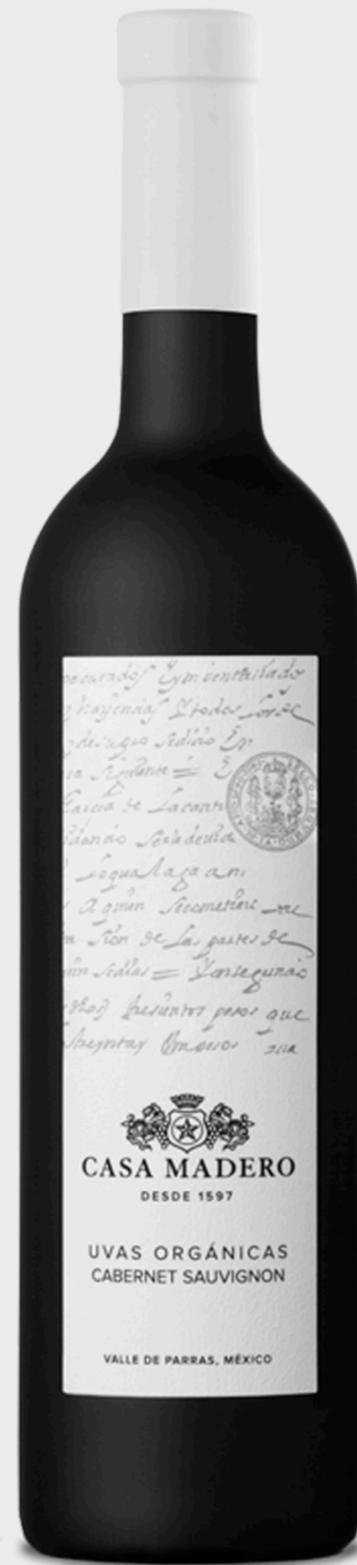


CASA MADERO Cabernet Sauvignon Orgánico



VARIETALES: Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle de Parras

Descripción:

Elaborados a partir de uvas orgánicas cuyo cuidadoso proceso de viticultura respeta las directrices de la agricultura orgánica, dando como resultado vinos más sanos. El cuidado por el medio ambiente nos llevó a tener el primer viñedo orgánico certificado de México por USDA Organic y BCS ÖKO Garantie.

Vinificación:

Fermentación en tanques de acero inoxidable, utilizando levaduras seleccionadas y certificadas orgánicamente, conducida a una temperatura de 28°C. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

Nota de Cata:

COLOR: : Rojo carmín con bordes violetas.

AROMA: Muy expresivo con dominio de frutos negros y especias. Arándanos, grosellas negras, ciruelas maduras, higo, romero, menta y pimienta, así como maderas finas y café tostado.

BOCA: Un vino corpulento y elegante. Destacando las notas de zarzamoras, arándanos, roble, vainilla, chocolate, romero y canela, así como de rosas y violetas. De larga permanencia en boca.