

## CASA MADERO 1597



### VARIETALES:

Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot

D.O.: Valle de Parras

### CRIANZA:

Cada variedad se añeja por separado en barricas nuevas por un periodo de 12 meses, cuando el equipo técnico de Casa Madero se da a la tarea de probar barrica por barrica para elegir aquellas que destacan por su calidad. De la selección de las mejores barricas se elabora un ensamble de distintas variedades que se añejará nuevamente en barricas durante otros 12 meses.

### VINIFICACIÓN:

Cada variedad se vinifica por separado en tanques de fermentación que utilizan una de las tecnologías más avanzadas, naturales y ecológicas para la fermentación y para extracciones más suaves y selectivas

### NOTA DE CATA:

**COLOR:** Rojo carmín intenso con matices terracota.

**AROMA:** Destaca una gran finura, con aromas de bosque, maderas, ciruela negra, arándanos, grosellas negras, dando paso a las notas de rosas rojas, cuero y cacao.

**SABOR:** De alta elegancia, un vino robusto, completo, impetuoso, con gran permanencia. Demostrando un gran balance, con notas de frutos negros maduros, resaltando los higos y ciruelas negras, flores frescas, hojas de té, vainilla, nueces, avellanas, cuero y maderas tostadas.