



# Casillero del Diablo

## RESERVA ESPECIAL

Solos ricos em argila vermelha e granito são os que dão vida a **Reserva Especial** em Casablanca, 70 quilômetros a oeste de Santiago do Chile. Essa mesma argila que foi a protagonista de muitas criações na história da humanidade, hoje se converte em peça fundamental na produção deste vinho.

Os solos **franco-argilosos** sobre granito de nossos vinhedos entregam mineralidade e uma boa acidez. Suaves e constantes ventos costeiros, somados à névoa matinal desta zona, regulam as temperaturas, permitindo obter um vinho que cativa por seu frescor e elegância.

## CHARDONNAY / 2017

### COR

Amarelo esverdeado com reflexos dourados.

### NARIZ

Expressivas notas frutadas são sentidas desde o princípio, destacando-se o abacaxi e o pêssego. Delicados toques de avelãs revelam sutilmente a guarda em barril.

### BOCA

Em boca se mostra um vinho fresco, de corpo médio e frutado. Destaca-se a presença de pêssego branco, complementado por suaves notas de avelãs.

### HARMONIZAÇÃO

Diversos tipos de peixes com molhos cremosos.