



Casillero del Diablo

RESERVA ESPECIAL

Solos ricos em argila vermelha e granito são os que dão vida a **Reserva Especial** em Cauquenes, 350 quilômetros ao sul 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 estrutura e caráter a este vinho, enquanto que ventos costeiros, somados à permanente luminosidade desta zona, proporcionam uma deliciosa acidez e fruta fresca, o que nos permite obter um Cabernét Sauvignon vibrante e que cativa por sua elegância.

CABERNET SAUVIGNON / 2017

GUARDA

Envelhecido em barris de carvalho francês e americano por 8 a 10 meses.

COR

Vermelho violáceo intenso e brilhante.

NARIZ

Delicadas notas de frutas vermelhas se expressam; destacando-se ameixa e cereja, acompanhadas por um suave toque tostado, o qual é proporcionado pela guarda em barris.

BOCA

Este Cabernet Sauvignon se mostra um vinho bem estruturado em boca, com um caráter marcante e taninos firmes. Apresenta uma importante expressão de frutas, com destaque para a ameixa e cereja preta. Um agradável toque tostado entregue pela madeira, contribui com um maior grau de complexidade. Seu final é longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas e queijos maduros.