

# Casillero del Diablo

## RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla roja y granito son los que dan vida a **Reserva Especial** en Casablanca, a 70 kilómetros al oeste de Santiago de Chile. Esa misma arcilla que ha sido la protagonista de muchas creaciones en la historia de la humanidad, hoy se convierte en pieza clave en la confección de este vino.

Los **suelos franco-arcillosos** sobre granito de nuestros viñedos aportan mineralidad y una buena acidez. Suaves y permanentes vientos costeros, sumado a nubosidad matinal en esta zona, regulan las temperaturas, permitiendo obtener un vino que cautiva por su frescura y elegancia.

## CHARDONNAY

### COSECHA

2018

### COLOR

Amarillo verdoso con reflejos dorados.

### AROMA

Expresivas notas frutales se dejan sentir desde un comienzo, resaltando la piña y el durazno. Delicados toques a avellanas revelan sutilmente la guarda en barrica.

### PALADAR

En boca se muestra, como un vino fresco, de cuerpo medio y frutal. Destacan la presencia de durazno blanquillo, el cual se complementa con suaves notas de avellanas.

### MARIDAJE

Diversos tipos de pescados con salsas cremosas.

