

Casillero del Diablo

RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla roja y granito son los que dan vida a **Reserva Especial** en el Valle de Colchagua, a 190 kilómetros al sur-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.

SAUVIGNON BLANC

COSECHA

2020

COLOR

Amarillo pálido con tintes verdosos.

AROMA

Fresco desde un comienzo, con presencia de notas cítricas, herbáceas, frutas tropicales y sutiles toques minerales.

PALADAR

Expresivo, con un marcado frescor de principio a fin. Este elegante sauvignon blanc posee notas a cítricas, donde sobresale nitidamente el pomelo, acompañado por una chispeante acidez.

MARIDAJE

Ideal para combinar con pescados y mariscos frescos. Quesos cremosos y grasos también son un acompañante perfecto.

