



RESERVA ESPECIAL

Casillero del Diablo



ESTE DELICADO VINO TIENE UNA INFLUENCIA COSTERA IMPORTANTE, QUE LE DA UNA FRESCURA ÚNICA. SE CARACTERIZA POR POSEER NOTAS MINERALES JUNTO CON TOQUES FRUTALES, JUNTO CON UNA PRESENCIA DE GRANDAS Y FRAMBUESAS.

ORIGEN

Chile

COSECHA

2019

COLOR

Fresa intenso con reflejos violáceos brillantes.

AROMA

Delicadas y profundas notas a frutos rojos y moras silvestres

PALADAR

La agradable acidez y cuerpo intenso se mantienen en boca, junto con notables toques de mora y ciruelas frescas.

MARIDAJE

Es ideal para ser bebido solo o acompañado con platos ligeros, como atún o salmón. Quesos blancos con buena acidez, como el mozzarella, son una buena alternativa de acompañamiento.

www.casillerodeldiablo.com