Casillero del Diablo

RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla roja y granito son los que dan vida a **Reserva Especial** *en Maule, a 350 kilómetros al sur 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 estructura y carácter a este vino, mientras que vientos costeros, sumado a la permanente luminosidad de esta zona, proporcionan una rica acidez y fruta fresca, permitiéndonos obtener un Carmenere vibrante y que cautiva por su elegancia.*

CARMENERE

COSECHA
2019

GUARDA
Envejecido en barricas de roble francés y americano de 8 a 10 meses.

COLOR
Rojo con matices violáceos.

AROMA
Suaves notas de ciruelas negras, especias y pimiento blanca se combinan perfectamente con toques tostados aportados por la guarda en barrica.

PALADAR
En el paladar se muestra con una buena estructura y balance. Destacan notas de ciruelas y especias, junto taninos elegantes y sedosos, dando paso a un final persistente.

MARIDAJE
Ideal para acompañar con carnes rojas asadas y quesos maduros.