



Casillero del Diablo

MERLOT / 2 0 1 1

- **ORIGEN .**
Valle de Rapel
- **SUELO .**
Terrenos de lomaje suave y ribera.
- **GUARDA .**
60% guardado en barricas de roble francés y americano durante 8 meses.

{ COLOR }

Rojo púrpura intenso.

{ AROMA }

Excelente tipicidad de merlot, donde sobresalen sus notas a guindas acompañadas de sotobosque, complementadas con sutiles toques de vainilla y toffee, aportados por las barricas americana.

{ SABOR }

Sedoso y amigable desde un principio a fin, con términos elegantes y balanceado. Su cuerpo medio y fruta negra fresca hace de este vino un equilibrio notable y placentero.

{ ACOMPAÑA }

Cocina italiana no especiada y rica en salsas de tomates. Carnes blancas acompañadas con salsas cremosas y/o quesos suaves.

www.casilleroeldiablo.com

Abobrinhas gratinadas recheadas de atum. Jantar em 13/03/2013.