

<http://www.wine.com.br/vinhos/casillero-del-diablo-reserva-cabernet-sauvignon-2008/>

Casillero del Diablo Reserva Cabernet Sauvignon 2008



PRODUTOR: Concha y Toro.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13.5°

REGIÃO: Valle Central

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: Tinto rubi escuro. Entre os melhores custo benefício do mundo. Aroma intenso a fruta em compota como cassis e amoras. Em boca tem corpo sedoso, taninos maduros, sabor longo e levemente defumado de carvalho americano.

CONTEUDO: 750

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

ENVELHECIMENTO: 70% em barricas de carvalho americano por 8 meses.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 5 anos

SABOR: Vinho elegante de corpo médio, taninos sedosos e firmes com final longo e persistente.

PAIS: Chile

SAFRA: 2008

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Carnes grelhadas, cordeiro, ave de caça ensopada. Queijos de consistência cremosa ou dura ainda jovem. Embutidos, charcutaria, hambúrguer.

UVAS: Cabernet Sauvignon

*Aperitivo de salame italiano e queijo parmesão com pão.
Jantar da Turma da Praia e Espanhola em 02 de abril de 2010.*