



Casillero del Diablo

Reserva Privada

Casillero del Diablo Reserva Privada 2010 es un assemblage elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos ubicados en las zonas de Pirque y Peumo.

La mezcla está compuesta principalmente por Cabernet Sauvignon proveniente de Pirque, lugar de origen de Casillero del Diablo, en el Valle del Maipo y por Syrah que proviene de los cerros de Peumo en el Valle de Rapel.

Cabernet Sauvignon y Syrah, se ensamblan en Casillero del Diablo Reserva Privada potenciando cada una de sus cualidades en una mezcla perfecta de fruta, poder y fineza.

Casillero del Diablo Reserva Privada ha permanecido en barricas de roble francés durante 14 meses logrando mayor complejidad en el vino.



Safra 2009. Jantar em 04/07/2015 com a Turma da Lapa.

Casillero del Diablo

Reserva Privada

COLOR /

Un profundo color rojo rubí con notas violáceas.

AROMA /

La delicadeza del Cabernet Sauvignon proveniente del Valle del Maipo se conlleva perfectamente con el volumen y concentración del Syrah proveniente de Valle de Rapel, entregando un agradable aroma a frutos negros, con toques de chocolate y café tostado.

BOCA /

Se muestra como un vino fresco, fácil de beber. Destaca su viva acidez, mientras que sus taninos redondos le entregan una estructura muy balanceada con un largo y generoso final.

ACOMPaña /

Debido a la mezcla este vino es versátil para armonizar. Partiendo con diferentes cortes de carnes rojas, pasando por cordero, cabrito, pato y ternera. Se recomiendan carnes grasas en general, debido a la abundante presencia de taninos en el vino, que armonizan y complementa perfectamente bien con la composición de la carne (grasa y proteínas). Quesos maduros son igualmente recomendados, sobre todo, si éstos se usan para salsas.

Safra 2009. Jantar em 04/07/2015 com a Turma da Lapa.

www.casilleroeldiablo.com