



RESERVA

# Casillero del Diablo

CABERNET SAUVIGNON

**ORIGEN:** Valle Central  
**VENDIMIA:** 2006  
**SUELO:** Ladera de cerros, lomaje y ribera.  
**GUARDA:** 70 % guardado en pequeñas barricas de roble americano por 8 meses.

<i>Color</i>	<i>Aroma</i>	<i>Sabor</i>
Rojo rubí intenso y profundo.	Notas a casis, guinda roja, ciruelas negras con toques de vainilla, moca, café tostado y chocolate provenientes de la guarda en barrica.	En boca es un vino suave pero a la vez concentrado, denso y vibrante. Elegante, de taninos sedosos y persistencia larga y agradable.

**Acompaña** Carnes rojas, platos condimentados y quesos maduros como el Gruyere o queso azul.



[www.casilleroeldiablo.com](http://www.casilleroeldiablo.com)

*Talharim caseiro com molho de carne, posta recheada e risoto de frango.  
Almoço em 03 de maio de 2009.*