



Casillero del Diablo

RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla y arena son los que dan vida a **Reserva Especial** en Rapel, 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** muy profundos sin presencia de piedras de nuestros viñedos aportan estructura y carácter a este vino, mientras que los otoños benignos templados, sumado a la permanente luminosidad de esta zona, proporcionan una rica acidez y fruta fresca, permitiéndonos obtener un Carmeneré vibrante y que cautiva por su elegancia.

CARMENERE

COSECHA
2022

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

COLOR
Violeta intenso.

AROMA
Notas clásicas a Carmeneré, destacan los arándanos y berries silvestres, junto con flores secas y delicados toques de pimienta negra.

PALADAR
En boca se muestra frutoso y fresco, acompañado de una rica acidez, con taninos dulces y gentiles, dando paso a un largo final.

MARIDAJE
Ideal para acompañar con carnes rojas y cerdo, además de quesos maduros.