



# Casillero del Diablo

## RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla roja y granito son los que dan vida a **Reserva Especial** en Maule, 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** sobre granito de nuestros viñedos aportan estructura y carácter a este vino, mientras que vientos costeros, sumado a la permanente luminosidad de esta zona, proporcionan una rica acidez y fruta fresca, permitiéndonos obtener un Cabernet Sauvignon vibrante y que cautiva por su elegancia.

## CABERNET SAUVIGNON

**COSECHA**  
2018

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

**COLOR**  
Intenso rojo violáceo brillante

**AROMA**  
Se expresan delicadas notas de frutas rojas, destacando las ciruelas y guindas, las que son acompañadas de un suave y delicado tostado, el cual es aportado por la guarda en barrica.

**PALADAR**  
Se muestra como un vino bien estructurado, con un marcado carácter y taniños firmes. Posee una importante expresión de frutas, destacando la ciruela y guinda negra. Un agradable tostado aportado por la madera le entrega un mayor grado de complejidad.

**MARIDAJE**  
Ideal para acompañar carnes rojas asadas y quesos maduros.