

Casillero del Diablo

RESERVA ESPECIAL

Suelos ricos en arcilla roja y granito son los que dan vida a **Reserva Especial** en el Valle del Limarí, a 400 kilómetros al norte 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 mineralidad y una buena acidez. Suaves y permanentes vientos costeros, sumado a nubosidad matinal en esta zona, regulan las temperaturas, permitiendo obtener un vino que cautiva por su frescura, mineralidad y elegancia.

CHARDONNAY

COSECHA

2019

COLOR

Amarillo verdoso con reflejos dorados.

AROMA

Sutiles notas de pera y durazno blanco se dejan sentir desde un comienzo. Toques de avellana provenientes. Delicados toques a avellanas revelan sutilmente la guarda en barrica.

PALADAR

En el paladar se muestra fresco, de cuerpo medio y mineral. Destaca la presencia de durazno blanquillo, el cual se complementa con suaves notas de avellanas.

MARIDAJE

Diversos tipos de pescados con salsas cremosas.

