



Casillero del Diablo

SHIRAZ / 2 0 1 1

ORIGEN .

Valle de Rapel

SUELO .

Terrenos de lomaje suave y ribera.

GUARDA .

60% guardado en barricas de roble americano durante 9 meses.

{ COLOR }

Intenso color púrpura.

{ AROMA }

Su primera capa de aromas muestra las frutas silvestres negras sobresaliendo las moras y grosellas salvajes. Después de unos segundos aparece la mayor complejidad gracias a las notas tostadas de la barrica complementadas con notas especiadas, principalmente de pimienta.

{ SABOR }

Sus taninos son firmes desde un principio y la fruta es madura. Gracias a su destacada acidez la impresión final es de frescor. El final es largo y maduro con taninos atenuados. Notas de caramelo aparecen sutilmente en el bouquet.

{ ACOMPAÑA }

Los asados de todo tipo de carnes son ideales para este Shiraz. También hindú especiada. Estofados con hierbas y especias son otro matrimonio y festival de armonía.

www.casilleroeldiablo.com

Lombinho suíno assado e batatas. Almoço em 19/01/2013.