



RESERVA

Casillero del Diablo

SAUVIGNON BLANC

ORIGEN
COSECHA
SUELO
GUARDA

Valle Central
2007
Ladera de cerros y ribera.
100% fermentado en tanques de acero inoxidable.
Guardado durante 4 a 6 meses sur lie.

Color
Aroma

Amarillo transparente con leves tonos verdosos.
Aroma expresivo bien típico de la variedad; frutas tropicales, durazno blanco, grosellas y notas cítricas que le aportan frescura.

Sabor

En boca se siente un buen balance; intensidad, frescor y buena acidez. Un vino elegante, redondo y de grato y largo final.

Acompaña

Ceviche de corvina y ostras.



[www.casilleroeldiablo.com]

Jantar em 07 de novembro de 2009.
Aperitivos de queijos gorgonzola e mozzarella de búfala, azeitonas verdes e broa úmida canteio.