



RESERVA  
**Casillero  
 del  
 Diablo**

SHIRAZ  
 2009

- . **ORIGEN .**  
 Valle de Rapel
- . **SUELO .**  
 Terrenos de lomaje suave y ribera.
- . **GUARDA .**  
 100 % guardado en barricas de roble americano durante 8 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 complementados 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 aterciopelados. Notas de caramelo aparecen nítidamente en el bouquet.*

{ **ACOMPaña** }

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

[www.casilleroeldiablo.com](http://www.casilleroeldiablo.com)

Carneiro assado. Almoço em 01 de outubro de 2011.