



RESERVA

# Casillero del Diablo

## SAUVIGNON BLANC

<b>ORIGEM</b>	Vale Central
<b>OLHEITA</b>	2008
<b>SOLO</b>	Encostas de montanha e beira-rio.
<b>GUARDA</b>	100% fermentado em tanques de aço inoxidável. Guardado de 4 a 6 meses sur lie.
<b>Cor</b>	Amarelo transparente com tons esverdeados.
<b>Aroma</b>	Aroma expressivo bem típico da variedade; frutas tropicais, pessego branco, groselhas e notas cítricas que lhe conferem frescor.
<b>Sabor</b>	Sente-se bom equilíbrio na boca –intensidade, frescor e boa acidez. Um vinho elegante, redondo e de final longo e gratificante.
<b>Acompanha</b>	Ceviche de corvina e ostras.



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