

**CONCHA Y TORO DESDE 1883 – CASILLERO DEL DIABLO – CHARDONNAY – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. – VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 – PIRQUE – SANTIAGO – CHILE 13,5% 2009**

*“Hace más de 100 años, don Melchor de Concha y Toro, se reservó una partida de los mejores vinos que producía. Y para alejar a todo extraño de esa guarda tan especial comentó que en aquel lugar habitaba el Diablo. De ahí su nombre: Casillero del Diablo.”*

**VISUAL:** amarillo pajizo con reflejos verdosos, presencia de petillant y cuerpo mediano.

**NARIZ:** plátano verde, piña no madura, duraznos blancos, hierba y flores blancos.

**BOCA:** bien estructurado y con una buena sensación de suavidad al paladar; la salivación ocupa la zona laterales de la boca para pasar a un cierre alimonado con un toque amarguillo; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

**MARIDAJE:** choripán

- La tendencia dulce del pan y del chorizo se contrabalancea a la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud del embutido se contrapone a la salivación del vino
- Las especias presentes en el chorizo se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio concuerda con la persistencia aromática del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** como la gran mayoría de los chardonnay es amable y placentero; este chardonnay, sin ser ostentoso, es como la noticia del retorno a casa de un viejo amigo.

Es verdaderamente interesante la relación calidad-precio de este vino.

**CONCHA Y TORO DESDE 1883 – CASILLERO DEL DIABLO – CABERNET SAUVIGNON – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. – VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 – PIRQUE – SANTIAGO – CHILE 13,5% 2009**

*“Hace más de 100 años, don Melchor de Concha y Toro, se reservó una partida de los mejores vinos que producía. Y para alejar a todo extraño de esa guarda tan especial comentó que en aquel lugar habitaba el Diablo. De ahí su nombre: Casillero del Diablo.”*

**VISUAL:** color rojo rubí con reflejos púrpura y con un buen cuerpo.

**NARIZ:** frambuesas, cereza, vainilla, malva, hiedra, hojas verdes y geranio.

**BOCA:** un vino seco, cálido y con una buena salivación; la manifestación del tanino no es abundante, mientras que la presencia de la sapidez, bajo forma de picazón en la parte dorsal interna de la lengua, se capta muy bien; el cierre es con frutas, flores y un pequeño toque amarguillo que marca la justa aparición del tanino; la persistencia aromática intensa titubea entre 4/ 5 segundos.

**MARIDAJE:** empanada dieciochera

- La tendencia dulce de la carne y de la cebolla se contrapone a la tendencia amarguilla del tanino
- La tendencia dulce de la carne, de la cebolla y del huevo se contrapesa con la sapidez del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** el vino, como el huaso en la cueca, seduce a su compañera, o sea la empanada dieciochera: exalta con cada sorbo los misterios gastronómicos de la dicha empanada aportando un aire elegante a esta combinación típicamente chilena.

En este vino no se puede echar a la sepultura del olvido la excelente relación precio-calidad.