



## TRICKY RABBIT RESERVA CHARDONNAY/VIIGNIER



### País, Região e Sub-região

Chile, Vale Central, Vale do Maule



### Vinhedo

Solo profundo de argila de média a baixa fertilidade. Verões longos e secos, temperaturas moderadas devido à brisa fresca do Oceano Pacífico.



### Uva

88% Chardonnay e 12% Viognier



### Safra

2016



### Teor Alcoólico

13%



### Colheita

Manual



### Vinificação

As uvas são prensadas para extrair o suco antes da fermentação. Este processo é frio e protegido contra a oxidação. Fermentação em temperatura controlada entre 14°C e 18°C em tanques de aço inox. Estabilização a frio.



### Notas de Degustação

No nariz, apresenta notas cítricas, damascos, mel, nozes, amêndoas e toques de ervas picantes. Na boca, é volumoso com toques amanteigados e minerais, com notas de nozes e melão. Tem boa persistência. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



### Harmonização

Aperitivos, pratos frios, queijos curados, carnes brancas e massas.



### Sobre a Vinícola

InVina é propriedade da família Huber, com mais de 15 anos de experiência na viticultura chilena. Vieram para o Chile em 1999, como parceiros fundadores minoritários da VIA Wines, porque viram a grande oportunidade de produzir vinhos de classe mundial. Em 2007, decidiram dobrar a aposta na qualidade da viticultura chilena e fundaram a InVina, uma empresa 100% familiar, que se concentrou em investir e desenvolver vinhedos no Vale do Maule. A excelente qualidade da produção de uvas convenceu-os a manter as melhores partes da extensa produção de uvas para o próprio projeto de vinho, para o qual construíram uma adega em 2013. A InVina continua acreditando que a chave para o sucesso do Chile é baseada na qualidade e diversidade de suas uvas, provenientes de quatro microclimas diferentes no Vale do Maule.