



# TRICKY RABBIT RESERVA CABERNET FRANC/CARMÉNÈRE



## País, Região e Sub-região

Chile, Vale do Maule, Vale de Lo Abarca



## Vinhedo

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



## Uva

60% Cabernet Franc e 40% Carménère



## Safra

2018



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

As uvas foram maceradas a frio durante 5 dias, depois fermentadas em tanques de aço inox em temperatura controlada entre 26°C e 29°C por 10 dias. Envelhecimento durante 8 meses em barris de carvalho novos e usados.



## Notas de Degustação

No nariz, apresenta aromas de folhas secas e pimenta branca com toques de framboesa e chocolate. Na boca, é redondo com sabor de amora e taninos suaves. Final complexo e encantador. Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.



## Harmonização

Queijos maduros e envelhecidos, porco e cordeiro.



## 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.

