

# Robba Rossi & Wines

## ***Vino Dulce Método Solera***

Vino elaborado durante 4 generaciones de italianos y sus descendientes en Chile, con uvas Sauvignon blanc de la zona de Isla de Maipo, las cuales luego de un proceso de concentrado mediante ebullición del mosto, en fondos de bronce, alcanza la densidad necesaria para fermentar en barricas. Luego de 14 meses de crianza, en un ambiente oxidativo, se obtiene un vino complejo e intenso tanto en nariz como en boca. Debido a su proceso de elaboración, es un vino con alta acidez volátil la cual aporta complejidad, sin pasar a ser una característica dominante ni molesta.

**Variedad:** Sauvignon blanc.

**Edad de las plantas:** 40 años aprox.

**Conducción:** Espaldera simple.

**Densidad de plantación:** 5000 plantas/ha.

**Rendimiento:** 17.000 kg/ha aprox.

**Riego:** por tendido.

**Suelo:** origen fluvial del río Maipo, es un suelo profundo (>1 metro) de baja pendiente (<3%) donde dominan los horizontes franco arenosos a arenosos con pedregosidad variable de entre <5% a más del 40%. Buen drenaje.

### **CARACTERISTICAS QUIMICAS**

**pH:** 3,65.

**Acidez total:** 7,87 g/L eq. ácido tartárico.

**Azúcares reductores:** 190 g/L glucosa.

**Grado alcohólico:** 12,2 % v/v.

### **CARACTERISTICAS SENSORIALES**

**Visual:** Color bronceado con ribetes amarillos/dorados.

**Nariz:** intensa, con notas a mote con huesillo, cítricos, almíbar y miel. Se abre a ahumado y cascara de naranja.

**Boca:** dulce y untuosa, baja acidez y elegante amargor. Recuerda al mote con huesillo.

*CONSUMIR A 13-15°C. DECANTAR ANTES DE CONSUMIR. VINO SIN FILTRAR POR LO TANTO ES POSIBLE ENCONTRAR PRECIPITADOS.*

## ***Sweet Wine Solera Method***

Wine made for 4 generations of Italians and their descendants in Chile, with Sauvignon blanc grapes in the area of Isla de Maipo, which after a process of concentrating by boiling the wort in bronze fund reaches the required density to ferment in barrels. After 14 months of aging in an oxidative environment, a complex and intense on the nose and palate wine is obtained. Due to its production process, it is a wine with high volatile acidity which adds complexity, without becoming a dominant feature.

**Variety:** Sauvignon blanc.

**Age of plants:** 40 years approx.

**Conduction:** Simple espalier.

**Plant density:** 5000 plants/ha.

**Yield:** 17,000 kg/ha approx.

**Irrigation:** by gravity.

**Soil:** Maipo River fluvial origin, is a deep soil (> 1 meter) low slope (<3%) in which dominate the loamy sand to sandy horizons, stoniness variable from <5% to over 40%. Good drainage.

### **CHEMICAL ANALYSIS**

**pH:** 3.65.

**Total acidity:** 7.87 g / L eq. tartaric acid.

**Residuals sugars:** 190 g / L glucose.

**Alcohol content:** 12.2% v / v.

### **SENSORY FEATURES**

**Visual:** bronze with yellow/gold border color.

**Scent:** intense, with notes of "mote con huesillo", citrus, honey and syrup. It opens to smoke and orange peel.

**Taste:** sweet and creamy, low acidity and elegant bitterness. Remember the "mote con huesillo".

*CONSUME AT 13-15 °C. DECANT BEFORE SERVING. UNFILTERED WINE, MAY HAVE PRECIPITATES.*