



WINE



SWEET ROSE

TASTING NOTES

Soft Pink Pale wine roses, best served chilled. Fragrant aroma of candy that remind us the childhood sweets. Intense, yummy and very pleasant. A sweet, young but balanced wine with a long pleasant finish. A pale pink gourmand wine, very light and fresh, perfect for new drinkers and Indonesian.



TECHNICAL NOTES

Origins: 70% Cabernet Sauvignon and 30% Shiraz grapes from Chile Limari Valley
Fermentation: 20 days with French Yeast at 14 degrees Celsius.
Alcohol: 12.2%
Vintage: 2016

OCCASION

Sweet Rose is best served chilled on ice. Ideal to join with desserts of berries, cream based, strawberry cakes. Also a good companion of aperitives, tapas and pates.

VINIFICATION

Plaga wines are made under the same parameters of vilification as prestigious vineyards in Australia, Chile and California. The fermentation process occurs under low temperatures using stainless steel tanks, pipes and pumps in order to preserve and extract the highest quality juice from imported grapes. In the stabilization, clarification and filtration stages we have used only first quality enological products from overseas, assuring the quality of our product.

The bottling process has been made in a special Italian bottling line to ensure a perfect seal and the correct evolution of the wine in bottle. Time, dedication and the most modern technology are an essential part of the vinification of each bottle of Plaga Wine.

DESCRIPTION

Colour: Pale red poppy.
Aroma : Aromas of fruit on syrup, red and tropical fruits, that remind candy of our chidhood sweets.
Palate: A sweet but balanced wine with along pleasant finish.



WINE



SWEET ROSE

CATATAN RASA

Plaga Wine Sweet Rose dengan warna pink muda, baik disajikan dingin. Memiliki aroma permen manis yang mengingatkan kita dengan masa anak-anak dengan cita rasa yang manis, enak dan menyenangkan. Dengan warna pink muda, segar, ringan dan mudah diminum, sangat cocok dengan cita rasa Indonesia.



CATATAN TEKNIK

Asal: 70% Cabernet Sauvignon dan 30% Shiraz dari Chile
Limari Valley
Fermentasi: 20 hari dengan Prancis
ragi di suhu 14 derajat Celsius.
Alcohol: 12.2%
Vintage: 2016

ACARA

Sweet Rose paling bagus disajikan dingin. Cocok dengan hidangan penutup seperti buah beri, kue basah, kue strawberi. Cocok juga saat disajikan dengan tapas dan makanan ringan.

VINIFIKASI

Plaga Wine dibuat dengan vinifikasi param dengan kebun wine bergensi di Australia, Cile dan California. Proses fermentasi di buat dari jus wine import di bawah suhu rendah di dalam tangki stainless steel, dan pipa serta pompa yang berfungsi untuk menjaga dan mengekstraksi kualitas terbaiknya. Saat tahap stabilisasi, ekstraksi dan penyaringan, kami hanya menggunakan produk enologi yang berkualitas nomor satu dari luar negeri, untuk menjamin kualitas produk kami. Proses pembotolan dibuat di jalur pembotolan mesin khusus yang kami bawa dari Italia untuk memastikan pemasangan segel yang sempurna dan evolusi wine yang benar dalam botol. Dedikasi waktu, dan teknologi paling modern adalah bagian penting dari vinifikasi setiap botol Plaga Wine.

DESKRIPSI

Warna: Merah Muda pucat.
Aroma : Aroma sirup manis dan buah-buahan tropis.
Cita Rasa: Manis
