



WINE



CHARDONNAY

TASTING NOTES

Plaga Chardonnay has a pure and simple flavour t with a taste that is young, fresh and highly suited to new drinkers. A young modern Chardonnay that is very light and easy to drink, fresh with pleasant acidity.



TECHNICALNOTES

Origin: 100% Chardonnay Chile, Limari Valley.

Fermentation: 20 days with French yeast at 13 degrees Celsius, 50% of the blend was fermented with American Oak.

Aged : 4 Months in American Oak
Alcohol: 12.6%
Vintage: 2016

OCCASION

The world's favourite white wine, Chardonnay is highly versatile and suitable for lunch, dinner and any time between. Try pairing with seafood, baked white meat, vegetarian dishes and light, aromatic coconut based curries.

VINIFICATION

Plaga wines are made under the same parameters of vinification 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: Light gold, straw colour.
Aroma: Flowerish notes and tropical fruits notes also hints of smoky aromas of fresh wood and some more sweet like light of flavor of vanilla and honey.
Palate: Fresh and long in the mouth with a clean finish and a natural acidity that combines well with the sweetness of tropical fruit.

WINE



CHARDONNAY

CATATAN RASA

Plaga Chardonnay memiliki flavour murni dan sederhana dengan cita rasa yang muda, segar dan sangat sesuai untuk peminum baru, segar dengan keasaman yang menyenangkan.



CATATAN TEKNIS

Asal: 100%
Chardonnay Chile,
Limari Valley.
Fermentasi: 20 hari
dengan ragi Prancis
pada suhu 13 derajat
celcius, 50%
campuran difermentasi
dengan Oak America.
Usia: 4 bulan di Oak
Amerika
Alkohol: 12,6%
Vintage: 2016

OCCASION

Chardonnay adalah Wine putih paling favorit di dunia yang sangat serbaguna dan cocok untuk makan siang, makan malam dan kapan saja. Cocok dengan makanan laut, daging panggang, hidangan vegetarian dan makanan ringan dari sari kelapa.

VINIFIKASI

Plaga Wine dibuat dengan vinifikasi parameter yang sama dengan kebun wine bergengsi 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.

DISKRIPSI

Warna: Warna: Emas muda, warna jerami. Aroma: Catatan bunga dan catatan buah-buahan tropis juga mengisyaratkan aroma segar dari kayu dan beberapa aroma manis seperti rasa vanili dan madu. Cita Rasa: Segar dan panjang di mulut dengan rasa bersih dan keasaman alami yang mengkombinasikan dengan manisnya buah tropis.