



WINE



# CABERNET MERLOT

---

## TASTING NOTES

Plaga Cabernet Merlot is modern red, fresh and powerful blend, enriched with different degrees of toasted in American and French Oak. A full body and well balanced natural sweetness are the most remarkable qualities of this wine.



## TECHNICAL NOTES

Origin: 60% Merlot Chile Central Valley, 40% Cabernet Sauvignon Chile Central Valley.

Aged: Six months in contact with American oak and French oak.

Fermentation: 14 Days with French yeast at temperature at 18 degree celcius

Alcohol: 12.8%

Vintage: 2016

---

## OCCASION

A bottle of Cabernet Merlot is the perfect compliment to your favourite meal, whether a rich and savoury beef rendang, a juicy rump steak or a spicy pasta arrabiata. It also combines beautifully with desserts, especially those made with chocolate and cinnamon.

---

## 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

Color: Cherry-red color.

Aroma: There is a big complexity. We can smell all the oak influences with notable spices aromas like pepper and milk chocolate flavors, but also sweet expressions like cinnamon and caramel; but at the same time we can find all the berries from Merlot and herbal species characteristic from Chilean Cabernet Sauvignon.

Palate: A natural slight sweetness empowers the big structure in mouth. All the fruits and species are present in the sip and a quite long after taste.

---

WINE



# CABERNET MERLOT

## TASTING NOTES

Plaga Cabernet Merlot adalah perpaduan campuran cabernet sauvignon dan merlot merah yang baru, kuat dan modern, yang dicampur di dalam Oak America dan Oak Perancis. Cita rasa alami dengan kualitas anggur yang paling luar biasa.



## TECHNICAL NOTES

Asal: 60% Merlot Chile Central Valley, 40% Cabernet Sauvignon Chile Central Valley.

Usia: 6 Bulan di dalam Oak Amerika dan Oak Perancis.

Fermentasi: 14 Hari dengan ragi Perancis di dalam suhu 18 derajat celcius.

Alcohol: 12.8%

Vintage: 2016

## OCCASION

Cabernet Merlot adalah teman yang sempurna untuk melengkapi makanan kesukaan Anda, seperti rendang daging sapi yang kaya dan gurih, steak daging yang lezat atau pasta pedas. Cabernet Merlot juga cocok dengan makanan pencuci mulut, terutama yang dibuat dengan coklat dan kayu manis.

## VINIFICATION

Plaga Wine dibuat dengan parameter vinifikasi yang sama 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.

## DESCRIPTION

Warna: Merah buah Cherry  
Aroma: Ada kompleksitas yang besar. Kita bisa mencium bau oak dengan aroma rempah-rempah seperti rasa lada dan susu coklat, tapi juga rasa manis seperti kayu manis dan karamel; Tapi pada saat bersamaan kita bisa rasakan perikan buah-buahan untuk Merlot dan herbal khas dari Cabernet Sauvignon dari Chili. Cita Rasa: Rasa manis alami. Dan cita rasa bertahan cukup lama di rongga mulut.