



WINE



CABERNET SAUVIGNON

TASTING NOTES

Plaga Cabernet Sauvignon is bold, fruity and powerful, with a ruby-red colour reminiscent of young Italian wines. A complex aroma blends red fruits such as berries and plums, with hints of black pepper and spices. Oak-aging introduces memories of vanilla and coffee. Young, fruity and soft on the palate, a delicate wine with good structure, and a taste that is fresh, round and well balanced. A friendly wine with a long pleasant finish.



TECHNICAL NOTES

Fermentation : 14 days with French yeast at temperature of 18 degrees Celsius.

Alcohol : 12,8%
Vintage : 2017

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.

VINIVICATION

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 stabilisation, 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.

WINE ORIGIN

40% Cabernet Sauvignon Spain / 40% Cabernet Sauvignon Chile / 20% Nero D'Avola Italy Sicily

DESCRIPTION

Plaga Cabernet Sauvignon is a modern red, bold, with a good balance between fruity and aging notes, like liquorices, chocolates and species. A friendly wine with along pleasant finish.

Color: Ruby-red color.

Aroma: A complex aroma blends berries and plums, with hints of chocolates, black pepper and spices. Oak-aging introduces memories of complex toasted and coffee notes also some spices like vanilla.

Palate: Young, fruity and soft on the palate, a delicate wine with good structure and chalky tanins, which taste fresh, round and well balanced.



WINE



CABERNET SAUVIGNON

CATATAN MECICIPI

Plaga Cabernet Sauvignon tebal, buah dan kuat, dengan warna merah ruby mengingatkan pada anggur muda Italia. Aroma kompleks memadukan buah merah seperti beri dan plum, dengan sedikit lada hitam dan rempah-rempah. Penuaan Oak memperkenalkan kenangan vanilla dan kopi. Muda, buah dan lembut di langit-langit, anggur yang lembut dengan struktur yang baik, dan rasa yang segar, bulat dan seimbang. Anggur yang ramah dengan sentuhan akhir yang menyenangkan.



CATATAN TEKNIS

Asal: 40% Cabernet Sauvignon Spanyol, 30% Cabernet Sauvignon dari Chile dan 30% Nero D'Avola Italy Sicily. Fermentasi: 14 hari dengan Ragi Perancis pada 18 derajat Celcius. Alkohol: 12,8% Vintage: 2017

KESEMPATAN

Sebotol Cabernet Sauvignon adalah pelengkap sempurna untuk hidangan yang lezat, baik rendang daging sapi yang kaya dan gurih, steak pantat yang berair, atau pasta arrabiata yang pedas. Ini juga menggabungkan indah dengan makanan penutup, terutama yang dibuat dengan cokelat dan kayu manis.

VINIFIKASI

Anggur Plaga dibuat dengan parameter vinifikasi yang sama dengan kebun anggur bergengsi di Australia, Chili, dan California. Proses fermentasi terjadi pada suhu rendah menggunakan tangki stainless steel, pipa dan pompa untuk melestarikan dan mengekstrak jus kualitas tertinggi dari anggur impor. Dalam tahap stabilisasi, klarifikasi, dan filtrasi, kami hanya menggunakan produk enologis kualitas pertama dari luar negeri, memastikan kualitas produk kami. Proses pembotolan telah dibuat dalam jalur pembotolan Italia khusus untuk memastikan segel yang sempurna dan evolusi anggur dalam botol yang benar. Waktu, pengabdian, dan teknologi paling modern adalah bagian penting dari vinifikasi setiap botol Anggur Plaga.

DESKRIPSI

Plaga Cabernet Sauvignon adalah warna merah, berani, modern dengan keseimbangan yang baik antara buah dan catatan penuaan, seperti cokelat dan spesies. Anggur yang ramah dengan sentuhan akhir yang menyenangkan. Warna: Warna merah Ruby. Aroma: Aroma kompleks memadukan buah beri dan prem, dengan sedikit cokelat, lada hitam, dan rempah-rempah. Ek-penuaan memperkenalkan kenangan panggang kompleks dan catatan kopi juga beberapa rempah-rempah seperti vanilla. Langit-langit: Muda, buah dan lembut di langit-langit, anggur yang lembut dengan struktur yang baik, dan rasa yang segar, bulat dan seimbang.
