



WINE

# CHARDONNAY

## TASTING NOTES

Plaga Sauvignon Blanc is refreshing and playful, with a crisp, elegant flavour that hints of tropical fruit, citrus and honey. A good balance of acidity with sweetness enhances its character. A highly palatable young wine with a long, fresh finish, sharp and nice acidity.



## TECHNICAL NOTES

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  
Vintage : 2018

## 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 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

80% Chardonnay Sicily, Italy; 20% Chardonnay Mendoza, Argentina

## DESCRIPTION

Plaga Chardonnay has a pure and simple flavor, with a taste that already has some evolution with oak. Fresh and highly suited for new drinkers. A young modern Chardonnay, with a nice body and easy to drink.

Color: Light gold, straw color.

Aroma: Spicy and smoky notes from American oak blend nicely with tropical fruits. The characteristic pineapple and banana from Chardonnay have been seasoned with cinnamon and vanilla.

Palate: All the time with oak haven't reduced a bit of this crispy acidity. Big body with a sweet entrance and lot of freshness to remember what's a half aging in Chardonnay.



WINE

# CHARDONNAY

## CATATAN MECICIPI

Plaga Chardonnay memiliki citarasa murni dan sederhana, dengan rasa yang masih muda. Segar dan sangat cocok untuk peminum baru. Chardonnay modern muda, sangat ringan dan mudah untuk diminum. segar dengan keasaman yang menyenangkan.



## CATATAN TEKNIS

Asal: Asal: 100% Chardonnay Chile, Limari Valley. Fermentasi: 20 hari dengan ragi Perancis pada 13 derajat Celcius, 50% campuran difermentasi dengan American Oak. Umur: 4 bulan di American Oak Alkohol: 12,6% Vintage: 2018

## KESEMPATAN

Anggur putih favorit dunia, Chardonnay sangat fleksibel dan cocok untuk makan siang, makan malam, dan kapan saja. Cobalah berpasangan dengan makanan laut, daging putih panggang, hidangan vegetarian, dan kari kelapa ringan yang aromatik.

## 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

Warna: Emas muda, warna jerami. Aroma: Bunga berbunga dan buah tropis juga memberikan aroma berasap dari kayu segar dan beberapa permen seperti cahaya rasa vanilla dan madu. Langit-langit: Segar dan panjang di mulut dengan sentuhan akhir yang bersih dan keasaman alami yang berpadu dengan manisnya buah tropis.