



WINE

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.



TECHNICAL NOTES

Fermentation : 20 days with French Yeast at 14 degrees Celsius.

Alcohol : 12,2%

Vintage : 2018

OCCASION

Rose is best served chilled on ice. It mixed well with both red and white meat and is ideally paired with canapes and starters. Try it with salad, pasta, fish, rice dishes such as paella and nasi goreng.

VINIFICATION

Plaga wines are made under the same parameters of viticulture 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.

WINE ORIGIN

100% Merlot Mendoza, Argentina.

DESCRIPTION

A pale rose wine, best served chilled. A fresh wine, bright and young with a clean finish.

Color: The pale salmon, evokes the young wines of Provence. Aroma: A light aroma reveals red berries and slightly cut grass. Palate: The taste is naturally sweet, with elegant full-mouth palate thanks French untoasted Oak used in fermentation. Soft and fruity with a refreshing acidity.



WINE

ROSE

CATATAN MECICIPI

Mawar anggur Soft Pink Pucat, terbaik disajikan dingin. Aroma harum permen yang mengingatkan kita pada permen masa kecil. Intens, enak dan sangat menyenangkan. Anggur yang manis, muda namun seimbang dengan sentuhan akhir yang menyenangkan.



CATATAN TEKNIS

Asal: 70% Cabernet Sauvignon dan 30% anggur Shiraz dari Chile Limari Valley. Fermentasi: 20 hari dengan Ragi Perancis pada 14 derajat Celcius. Alkohol: 12,2% Vintage: 2018

KESEMPATAN

Mawar terbaik disajikan dingin di atas es. Ini dicampur dengan baik dengan daging merah dan putih dan sangat ideal dipadukan dengan canape dan starter. rayakan dengan salad, pasta, ikan, hidangan nasi seperti paella dan nasi goreng.

VINIFIKASI

Anggur Plaga dibuat dengan parameter fitnah 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: Warna salmon merah muda pucat membangkitkan anggur Provence. Aroma: Aroma ringan mengungkapkan beri merah dan rumput yang sedikit dipotong. Langit-langit: Rasanya manis alami, dengan langit-langit mulut yang elegan, berkat French Oak yang tidak digunakan yang digunakan dalam fermentasi. Lembut dan buah dengan keasaman yang menyegarkan.