

RED BLEND (RED BLEND CASK)



WINE DESCRIPTION

A fruit forward red wine, with not pretensions of being to big, what make's it enjoyable since the first sip. Colour: Clear Red Rubi. Aroma : Aromas of red berries with some hints of varietal species and toasted thanks to 4 month in contact with oak. Palate: A light but soft tannic wine with very nice balance in mouth.



TECHNICAL NOTES

Fermentation : 10 days between 18 to 20 degrees Celsius.

Alcohol : 12,8%

Vintage : 2017

OCCASION

Plaga Red Blend is the perfect wine to do the famous Spanish Sangria. Here is the classic recipe to prepare it: Plaga Red Blend 200ml Vodka 20ml Fresh Lime 20ml 3 Fresh Orange Slices, 3 Fresh Melos Slices, 3 Pineapple Slices Ice Top with Sprite 60ml Drink!

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

30% Tempranillo from Center Spain / 70% Sangiovese from Puglia, Italy

DESCRIPTION

A simple red, with not very much more intentions what make it enjoyable since the first glass.

Color: Ruby.

Aroma: Aromas of red berries with some hints of varietal species and toasted because 4 months in contact with wood.

Palate: A light but tannic wine with very nice balance in mouth.

RED BLEND (RED BLEND CASK)



DESKRIPSI ANGGUR

Buah anggur merah yang maju, tanpa pretensi menjadi besar, apa yang membuatnya menyenangkan sejak tegukan pertama. Warna: Clear Red Rubi. Aroma: Aroma buah beri merah dengan sedikit variasi spesies dan dipanggang berkat 4 bulan bersentuhan dengan kayu ek. Langit-langit: Anggur tannic ringan tapi lembut dengan keseimbangan yang sangat bagus di mulut.



CATATAN TEKNIS

Asal: 50% Tempranillo dari Center Spanyol dan 50% Merlot Chile Center Valley Fermentasi: 10 hari antara 18 hingga 20 derajat Celsius. Alkohol: 12,5% Vintage: 2016

KESEMPATAN

Plaga Red Blend adalah anggur yang sempurna untuk melakukan Sangria Spanyol yang terkenal. Berikut ini adalah resep klasik untuk menyiapkannya: Plaga Red Blend 200ml Vodka 20ml Fresh Lime 20ml 3 Iris Jeruk Segar, 3 Iris Segar Melo, 3 Irisan Nanas Es Puncak dengan Minuman Sprite 60ml!

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

Buah anggur merah yang maju, tanpa pretensi menjadi besar, apa yang membuatnya menyenangkan sejak tegukan pertama. Warna: Clear Red Rubi. Aroma: Aroma buah beri merah dengan sedikit variasi spesies dan dipanggang berkat 4 bulan bersentuhan dengan kayu ek. Langit-langit: Anggur tannic ringan tapi lembut dengan keseimbangan yang sangat bagus di mulut.