



WINE



VINTAGE CLUB

TASTING NOTES

Plaga Magnum is a European style red wine, with high maturation and a radical concept of aging, to give complexity and follow the evolution to enrich the wine. You can feel a big body and a right freshness in a 18 month wine with very complex aroma and strong palate.



TECHNICAL NOTES

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

Alcohol : 12,8%
Vintage : 2016

OCCASION

A bottle of Vintage Club of Plaga Cabernet Sauvignon Magnum 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.

WINE ORIGIN

80% Nero D'Avola / 20% Merlot Italy Sicily

DESCRIPTION

Plaga Magnum is a European style red wine, with high maturation and a radical concept of aging, to give complexity and follow the evolution to enrich the wine. You can feel a big body and a right freshness in a 18 month wine with very complex aroma and strong palate. Color: Red - Ruby color already with slightly evolution. Aroma: Very complex aromas from the high maturation and aging. Candied plums, smoked oak and balsamic hints are the most relevant, with other touches from American oaks and primary aromas from Nero D'Avola. Palate: A big structure with strong character balances all the Nero D'Avola and Merlot characteristics. Dark plums and balsamic notes persist in a long after taste feeling with an appealing baked cake entrance.

WINE



VINTAGE CLUB

CATATAN MECICIPI

Plaga Magnum adalah anggur merah gaya Eropa, dengan kematangan tinggi dan konsep penuaan radikal, untuk memberikan kompleksitas dan mengikuti evolusi untuk memperkaya anggur. Anda dapat merasakan tubuh besar dan kesegaran yang tepat dalam anggur 18 bulan dengan aroma yang sangat kompleks dan langit-langit yang kuat.



CATATAN TEKNIS

Asal: 50% Nero D'Avola / 50% Merlot
Italy Sicily Fermentasi: 14 hari dengan ragi Perancis pada suhu 18 derajat Celcius. Berumur: Sembilan bulan berhubungan dengan Oak Amerika dan Oak Prancis. Alkohol: 12,8% Vintage: 2016

KESEMPATAN

Asal: 50% Nero D'Avola / 50% Merlot
Italy Sicily Fermentasi: 14 hari dengan ragi Perancis pada suhu 18 derajat Celcius. Berumur: Sembilan bulan berhubungan dengan Oak Amerika dan Oak Prancis. Alkohol: 12,8% Vintage: 2016

VINIFIKASI

Anggur Plaga dibuat dengan parameter verifikasi 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 pembenaran setiap botol Anggur Plaga.

DESKRIPSI

Plaga Magnum adalah anggur merah gaya Eropa, dengan kematangan tinggi dan konsep penuaan radikal, untuk memberikan kompleksitas dan mengikuti evolusi untuk memperkaya anggur. Anda dapat merasakan tubuh besar dan kesegaran yang tepat dalam anggur 18 bulan dengan aroma yang sangat kompleks dan langit-langit yang kuat. Warna: Merah - Warna Ruby sudah dengan sedikit evolusi. Aroma: Aroma yang sangat kompleks dari kematangan dan penuaan yang tinggi. Manisan plum, oak asap, dan petunjuk balsamic adalah yang paling relevan, dengan sentuhan lain dari pohon ek Amerika dan aroma utama dari Nero D'Avola. Langit-langit: Struktur besar dengan karakter yang kuat menyeimbangkan semua karakteristik Nero D'Avola dan Merlot. Plumb hitam dan balsamic note bertahan lama setelah merasakan rasa dengan pintu masuk kue panggang yang menarik.