



WINE

# SAUVIGNON BLANC

---

## 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 : 18 days at 14 degrees Celsius.  
Alcohol : 12,3%  
Vintage : 2019

---

## OCCASION

Sauvignon Blanc is light enough to have a glass of wine at lunch, but equally well suited to balmy tropical evenings. A food-friendly wine, it goes particularly well with fresh fish or seafood including sushi and sashimi, as well as salads, vegetarian dishes and lean white meat.

---

## 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

40% Sauvignon Blanc Sicily, Italy; 60% Sauvignon Blanc Central Valley, Chile

---

## DESCRIPTION

Plaga Sauvignon Blanc is refreshing and playful with a lot character. A highly palatable young wine, easy to drink, with a long fresh finish.  
Color: Pale yellow with slight green reflections  
Aroma: Elegant flavor with intense tropical fruits like passion fruit and guava, citrus and slight aromas of grass and minerality.  
Palate: A fresh fruity taste that perfectly balances crispy acidity and sweetness.

---



WINE

# SAUVIGNON BLANC

## CATATAN MECICIPI

Plaga Sauvignon Blanc menyegarkan dan menyenangkan, dengan rasa segar dan elegan yang mengisyaratkan buah tropis, jeruk, dan madu. Keseimbangan keasaman yang baik dengan rasa manis meningkatkan karakternya. Anggur muda yang sangat enak dengan sentuhan akhir yang panjang, segar, tajam, dan manis.



## CATATAN TEKNIS

Asal: 40% Sauvignon Blanc Sicily, Italy; 60% Sauvignon Blanc Central Valley, Chile. Fermentasi: 18 hari pada 14 derajat Celcius. Alkohol: 12,3% Vintage: 2019

## KESEMPATAN

Sauvignon Blanc cukup ringan untuk minum segelas anggur saat makan siang, tetapi sama-sama cocok untuk malam tropis yang nyaman. Anggur yang ramah makanan, cocok sekali dengan ikan segar atau makanan laut termasuk sushi dan sashimi, serta salad, hidangan vegetarian, dan daging putih tanpa lemak.

## 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: Kuning muda dengan pantulan hijau pucat Aroma: Rasa elegan dengan buah-buahan tropis yang intens dan sedikit jeruk dan madu. Langit-langit: Rasa jeruk segar yang sempurna menyeimbangkan keasaman dan kemanisan.