

WINE



CABERNET SAUVIGNON

TASTING NOTES

Plaga Cabernet Sauvignon is bold, fruity and powerful, with a ruby-red colour reminiscent of young Italian wines. A complex aroma blends red fruits such as berries and plums, with hints of black pepper and spices. Oak-aging introduces memories of vanilla and coffee. Young, fruity and soft on the palate, a delicate wine with good structure, and a taste that is fresh, round and well balanced. A friendly wine with a long pleasant finish.



TECHNICAL NOTES

Origin: 50% Cabernet Sauvignon Chile Central Valley/20% Cabernet Sauvignon Spain/25% Syrah Italy Sicily/ 5% Tempranillo

Aged: Six months in contact with American Oak and French Oak
Fermentation: 14 days with French yeast at temperature of 18 degrees Celsius.

Alcohol: 12.8%
Vintage: 2016

OCCASION

A bottle of Cabernet Sauvignon is the perfect compliment to a hearty 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 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.

DESCRIPTION

Colour: Ruby red, the colour of young varietal wine.

Aroma: A complex blend of red fruits such as berries and plums, with hints of chocolate, black pepper and spices. Oak aging introduces memories of complex toasted and coffee notes also

Palate: Soft, young and fruity, a delicate wine with good structure and a taste that is fresh, round and well balanced. A friendly wine with a long pleasant finish.

WINE



CABERNET SAUVIGNON



CATATAN RASA

Plaga Cabernet Sauvignon adalah wine dengan karakter yang kuat, dan bercita rasa buah-buahan dengan warna merah seperti rubi, seperti layaknya wine muda dari Italia. Dengan aroma yang kompleks dari campuran buah berry dan plum dengan sedikit rasa lada hitam dan rempah-rempahan.

Memiliki aroma vanilla dan kopi, dan cita rasa yang segar dan lembut, yang bisa dinikmati setiap saat.



CATATAN TEKNIK

Asal: 50% Cabernet Sauvignon Chile Central Valley/20% Cabernet Sauvignon Spanyol/25% Syrah Italia Sicilia/ 5% Tempranillo

Usia: 6 bulan di dalam Oak Amerika dan Oak Perancis

Fermentasi: 14 hari dengan ragi Oak Perancis dalam suhu 18 derajat celsius.

Alcohol: 12.8%

Vintage: 2016

ACARA

Cabernet Sauvignon sangat cocok untuk menemani santap makan anda, baik itu seperti daging rendang yang kaya dan gurih atau, daging steak tebal yang lezat atau pasta pedas arrabiata. Ini juga sangat cocok dengan makanan pencuci mulut, terutama yang dibuat dengan coklat dan kayu manis.

VINIFIKASI

Plaga Wine dibuat dengan parameter vinifikasi yang sama dengan kebun wine bergengsi di Australia, Cile dan California. Proses fermentasi di buat dari jus wine import di bawah suhu rendah di dalam tangki stainless steel, dan pipa serta pompa yang berfungsi untuk menjaga dan mengekstraksi kualitas terbaiknya. Saat tahap stabilisasi, ekstraksi dan penyaringan, kami hanya menggunakan produk enologi yang berkualitas nomor satu dari luar negeri, untuk menjamin kualitas produk kami. Proses pembotolan dibuat di jalur pembotolan mesin khusus yang kami bawa dari Italia untuk memastikan pemasangan segel yang sempurna dan evolusi wine yang benar dalam botol. Dedikasi waktu, dan teknologi paling modern adalah bagian penting dari vinifikasi setiap botol Plaga Wine.

DISKRIPSI

Warna: MerahRubi, warna merah dari variasi wine mudah.
Aroma: Campuran kompleks dari buah-buahan berwarna merah seperti buah berry dan plum dengan sedikit rasa coklat, lada hitam, dan rempah-rempahan. Penuaan di Oak membuat aroma kopi lebih terasa di winenya.
Cita Rasa: Lembut, muda dan beraroma buah-buahan. Wine yang lembut dengan struktur dan rasa yang segar dan seimbang. Wine yang bisa dinikmati setiap saat.