

WINE



SAUVIGNON BLANC

TASTING NOTES

Plaga Sauvignon Blanc is refreshing and playful with a lot character. A highly palatable young wine, easy to drink, with a long fresh finish.



TECHNICAL NOTES

Fermentation: 18 days at 14 degrees Celsius.
Alcohol: 12.3%
Vintage: 2016

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.

DESCRIPTION

Color: Light yellow with palest green reflections
Aroma: Elegant flavor with intense tropical fruits and hints of citrus and honey.
Palate: A fresh citrus taste that perfectly balances acidity and sweetness.

WINE



SAUVIGNON BLANC

CATATAN RASA

Plaga Sauvignon Blanc memiliki cita rasa yang segar dan karakter yang menyenangkan. Cita rasa dari Wine yang masih muda, cocok disajikan dengan makanan apa saja, ringan dan gampang diminum.



CATATAN TEKNIK

Asal: 100% Sauvignon Blanc dari Chile
Fermentasi: 18 hari pada suhu 14 derajat celcius.
Alcohol: 12.3%
Vintage: 2016

ACARA

Sauvignon Blanc bisa diminum saat makan siang, namun juga cocok saat acara makan malam di suasana tropis. Cocok untuk semyua jenis makanan, namun biasa disajikan dengan ikan segar seperti sushi dan sashimi, serta salad, makanan vegetarian dan daging putih.

VINIFIKASI

Plaga Wine dibuat dengan vinifikasi param dengan kebun wine bergensi 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: Kuning muda dengan warna hijau muda.
Aroma: Rasa yang Elegan dengan aroma buah-buahan, dengan sedikit sari apel dan madu.
Cita Rasa: Sari apel yang segar dengan keseimbangan yang sempurna antara keasaman dan kemanisannya.