

WINE



# ROSE

---

## TASTING NOTES

A pale pink summery wine, best served chilled. A light, aromatic aroma reveals floral notes. The taste is naturally sweet, soft and fruity with a refreshing acidity. A fresh, bright and young wine with a clean finish.



## TECHNICAL NOTES

Origins: 70% Cabernet Sauvignon and 30% Shiraz grapes from Chile Limary Valley.

Fermentation: 20 days with French Yeast at 14 degrees Celsius.

Alcohol: 12.2%

Vintage: 2016

## OCCASION

Rose is best served chilled on ice. It mixes well with both red and white meat and is ideally paired with canapes and starters. Try it with salad, pasta, fish, rice dishes and rice dishes such as paella and nasi goreng.

## 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: A pale pink, salmon colour evokes the wines of Provence.

Aroma: A light aroma reveals red berries and slightly cut grass.

Palate: The taste is naturally sweet, with elegant full-mouth palate thanks French untoasted Oak used in fermentation. Soft and fruity with a refreshing acidity.



WINE



## ROSE

---

### CATATAN RASA

Wine dengan warna pink pucat dan paling enak disajikan dingin. Aroma ringan dan aromatik. Mengungkapkan catatan lisan. Rasa alami itu manis, lembut dan buah dengan menyegarkan.



### CATATAN TEKNIK

Asal: 70% Cabernet Sauvignon  
Dan 30% Wine Shiraz dari lembah  
Limary  
Cile.  
Fermentasi: 20 hari dengan Oak  
Prancis  
Ragi di 14 derajat celcius.  
Alkohol: 12,2%  
Vintage: 2016

### ACARA

Rose lebih enak disajikan dingin. Cocok dengan daging merah dan putih, dan canapé serta makanan ringan. Coba dengan salad, pasta, ikan dan nasi seperti paella dan nasi goreng.

### VINIFIKASI

Plaga Wine dibuat dengan vinifikasi param 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: Pink pucat, warna salmon.  
Wine dari Provence.  
Aroma: Aroma ringan dari buah berry merah dan aroma segar rumput yang baru dipotong.  
Cita Rasa: Rasa manis alami, karena di fermentasi dengan Oak Prancis cita rasanya menjadi elegant, halus dan memiliki keasaman yang menyegarkan.