

WEINERT

BODEGA Y CAVAS



Se um blend é uma peça musical, Cavas de Weinert é a sua partitura original. Criado em 1975 como o primeiro vinho da vinícola, nasceu para expressar uma filosofia atemporal: vinhos pensados para a guarda, fiéis à tradição e a um estilo que não busca impor-se ao tempo, mas sim dialogar com ele. Nas Colheitas Especiais de Cavas de Weinert – Cask Selection, esse acorde original encontra, após anos no silêncio da adega, uma ressonância profunda. A elegância se afirma e o conjunto alcança uma harmonia que só é possível quando o tempo faz parte do design."

CAVAS DE WEINERT 1997

O VERÃO QUENTE DE 1997, COM NOITES FRESCAS E SECAS, PROPORCIONOU UMA MATURAÇÃO PERFEITA, UMA GRANDE MATURIDADE TÂNICA E UM EQUILÍBRIO NATURAL DE ACIDEZ. APÓS QUATRO ANOS DE ESTÁGIO EM FODRES, ALCANÇOU-SE ESTE BLEND ONDE O MALBEC E O CABERNET SAUVIGNON COMPÕEM O CORPO, E O MERLOT POLE A ESTRUTURA. COM NOTAS TERCIÁRIAS DE COURO E SOUS-BOIS, COMBINADAS COM AMEIXA SECA MADURA E CEREJAS ÁCIDAS.

CORTE > 40% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.

REGIÃO > LUJÁN DE CUYO. VINHEDOS DE ENTRE 20 E 80 ANOS

ALTITUDE > ENTRE 790 E 950 MSNM

TEMPO DE GUARDA > 10 ANOS EM TONÉIS DE CARVALHO FRANCÊS ENTRE 2000 E 6000 LITROS

JANELA DE CONSUMO > 2010 - 2032

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	13,7%
ACIDEZ	5,30 G/L
AR	2,8 G/L
PH	3,60
SO2 LIVRE	39.0 MG/L



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



If a blend is a musical piece, Cavas de Weinert is its original score. Created in 1975 as the winery's first wine, it was born to express a timeless philosophy: wines designed for cellaring, faithful to tradition and to a style that does not seek to impose itself on time, but rather to dialogue with it. In the Special Vintages of Cavas de Weinert – Cask Selection, that original chord finds a profound resonance after years in the silence of the cellar. Elegance takes hold, and the whole reaches a harmony that is only possible when time is part of the design."

CAVAS DE WEINERT 1997

THE WARM SUMMER OF 1997, WITH COOL AND DRY NIGHTS, PROVIDED PERFECT RIPENING, GREAT TANNIC MATURITY, AND A NATURAL ACIDITY BALANCE. AFTER FOUR YEARS OF AGING IN CASKS, THIS BLEND WAS ACHIEVED WHERE MALBEC AND CABERNET SAUVIGNON FORM THE BODY, AND MERLOT POLISHES THE STRUCTURE. FEATURING TERTIARY NOTES OF LEATHER AND FOREST FLOOR, COMBINED WITH RIPE DRIED PLUM AND SOUR CHERRIES.

ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	13,7%
ACIDITY	5,30 G/L
RS	2,8
PH	3,60
FREE SO2	39 MG/L

BLEND > 40% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.

REGION > LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. 20-80 YEAR-OLD VINES.

ALTITUDE > BETWEEN 790 AND 950 MASL

AGEING TIME > 10 YEARS IN FRENCH CASKS RANGING BETWEEN 2,200 AND 6,000 LITRES.

DRINKING WINDOW > 2010 - 2032

AGEING POTENTIAL

TENSION

TANNINS

PERSISTENCE

BODY

AROMATIC COMPLEXITY

TERTIARY AROMAS

PRIMARY AROMAS

SECONDARY AROMAS



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



Si un blend es una pieza musical, Cavas de Weinert es su partitura original. Diseñado en 1975 como el primer vino de la bodega, nació para expresar una filosofía atemporal: vinos pensados para la guarda, fieles a la tradición y a un estilo que no busca imponerse al tiempo, sino dialogar con él. En las Cosechas Especiales de Cavas de Weinert – Cask Selection, ese acorde original encuentra, tras años en el silencio de la cava, una resonancia profunda. La elegancia se afirma y el conjunto alcanza una armonía que solo es posible cuando el tiempo forma parte del diseño.

CAVAS DE WEINERT 1997

EL CÁLIDO VERANO DE 1997, CON NOCHES FRESCAS Y SECAS, DIO UNA MADURACIÓN PERFECTA, UNA GRAN MADUREZ TÁNICA Y EQUILIBRIO NATURAL DE ACIDEZ. TRAS CUATRO AÑOS DE GUARDA, SE LOGRÓ ESTE BLEND DONDE EL MALBEC Y EL CABERNET SAUVIGNON SON EL CUERPO, Y EL MERLOT PULE LA ESTRUCTURA. CON NOTAS TERCIARIAS DE CUERO Y SOTOBOSQUE, COMBINADAS CON CIRUELA SECA MADURA Y CEREZAS ÁCIDAS.

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	13,7%
ACIDEZ	5,30 G/L
RS	2,8
PH	3,60
SO2 LIBRE	39,0 MG/L

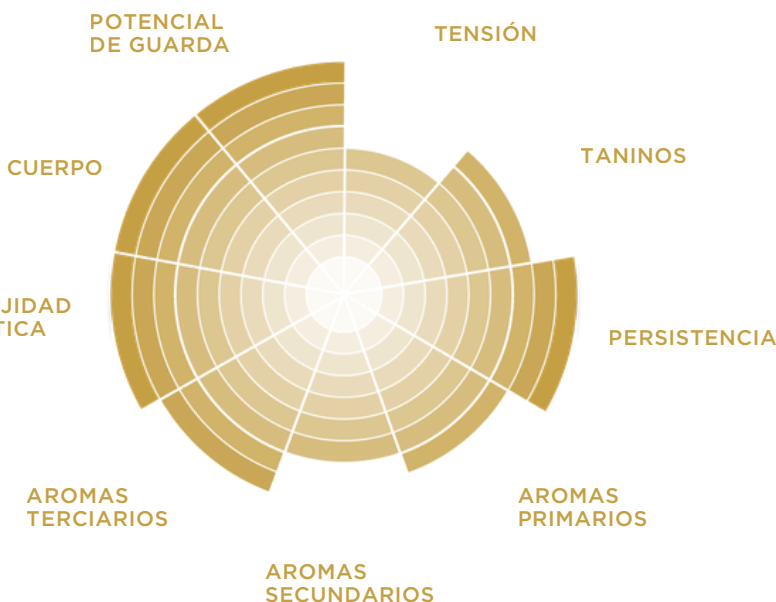
CORTE > 40% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.

REGIÓN > LUJÁN DE CUYO. VIÑEDOS DE ENTRE 60 Y 80 AÑOS.

ALTITUD > ENTRE 790 Y 950 MSNM

TIEMPO DE CRIANZA > 4 AÑOS EN FODRES DE ROBLE FRANCES DE ENTRE 2 Y 6 MIL LTS.

VENTANA DE CONSUMO > 2015 AL 2035



CUERPO

COMPLEJIDAD AROMÁTICA

AROMAS TERCIARIOS

AROMAS SECUNDARIOS

TENSIÓN

TANINOS

PERSISTENCIA

AROMAS PRIMARIOS