

WEINERT

BODEGA Y CAVAS



There are years that deserve to be kept. Our Special Vintages have been carefully guarded in our cellar for decades, sheltered from the world's hurried pace to allow them to express their true dimension. In that stillness, the wine finds balance, depth, and character. Cellaring is not a consequence: it is a choice, a way of understanding elegance as the result of conscious waiting

WEINERT CABERNET SAUVIGNON 1997

DESPITE THE INITIAL DROUGHT, THE SUMMER OF 1997 WAS LONG AND HOT. THE FINAL WEEKS OF THE HARVEST FEATURED MILD DAYS WITH COOL, DRY NIGHTS. THE CABERNET SAUVIGNON, HARVESTED LATE IN THE SEASON, ACHIEVED EXCELLENT TANNIN RIPENESS AND A PERFECT BALANCE BETWEEN SUGAR AND ACIDITY. THIS ENSURES GREAT LONGEVITY FOLLOWING ITS EXTENSIVE AGING IN CASKS.

ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,1%
ACIDITY	5,00 G/L
RS	2,30 G/L
PH	3,7
FREE SO2	33,0 MG/L

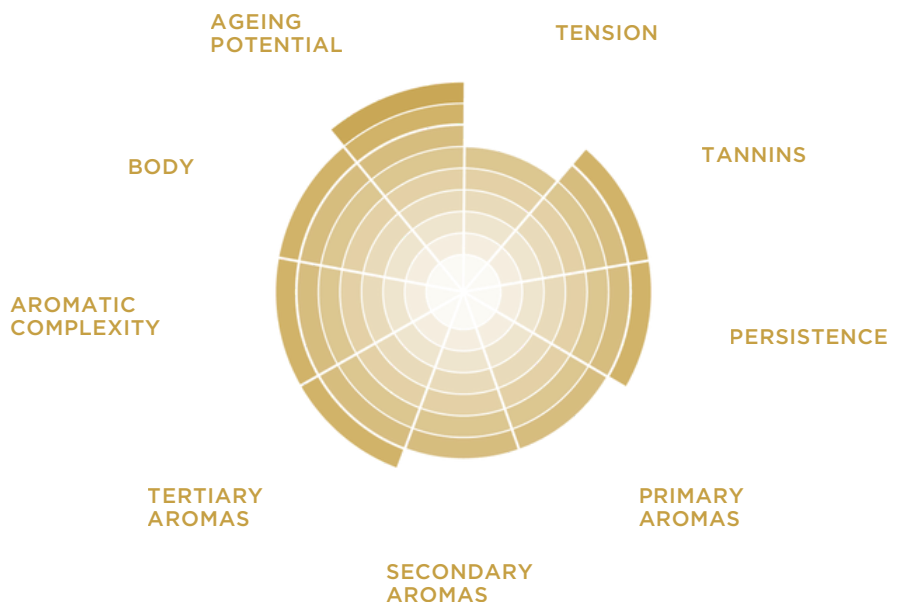
BLEND > 100% CABERNET SAUVIGNON

REGION > LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. 50-110 YEAR-OLD VINES.

ALTITUDE > BETWEEN 790 AND 950 MASL

AGEING TIME > 3 YEARS IN FRENCH CASKS RANGING BETWEEN 2,200 AND 6,000 LITRES.

DRINKING WINDOW > 2010-2032



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



Hay años que merecen ser guardados. Nuestras Cosechas Especiales han sido cuidadosamente custodiadas en la cava durante décadas, resguardadas del paso apresurado del mundo para permitirles expresar su verdadera dimensión. En ese tiempo detenido, el vino encuentra equilibrio, profundidad y carácter. La guarda no es una consecuencia: es una elección, una forma de entender la elegancia como resultado de la espera consciente.

WEINERT CABERNET SAUVIGNON 1997

A PESAR DE LA SEQUÍA INICIAL, EL VERANO DE 1997 FUE LARGO Y CALUROSO. LAS ÚLTIMAS SEMANAS DE COSECHA FUERON DE DÍAS TEMPLADOS CON NOCHES FRESCAS Y SECAS. EL CABERNET SAUVIGNON, COSECHADO A FINALES DE TEMPORADA, LOGRÓ UNA EXCELENTE MADUREZ DE TANINOS Y UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE AZÚCAR Y ACIDEZ. ASÍ ASEGURA UNA GRAN LONGEVIDAD TRAS SU LARGA CRIANZA EN FODRES.

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,1%
ACIDEZ	5,0 G/L
RS	2,30 G/L
PH	3,7
SO2 LIBRE	33,0 MG/L

CORTE > 100% CABERNET SAUVIGNON

REGIÓN > LUJÁN DE CUYO. VIÑEDOS DE ENTRE 50 Y 110 AÑOS

ALTITUD > ENTRE 790 Y 950 MSNM

TIEMPO DE CRIANZA > 3 AÑOS EN TONELES DE ROBLE FRANCES DE ENTRE 2000 Y 6000 LITROS

VENTANA DE CONSUMO > 2024-2040

POTENCIAL DE GUARDA

TENSIÓN

CUERPO

TANINOS

COMPLEJIDAD AROMÁTICA

PERSISTENCIA

AROMAS TERCARIOS

AROMAS PRIMARIOS

AROMAS SECUNDARIOS



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



"Há anos que merecem ser guardados. Nossas Colheitas Especiais foram cuidadosamente custodiadas na adega durante décadas, resguardadas do passo apressado do mundo para permitir-lhes expressar sua verdadeira dimensão. Nesse tempo detido, o vinho encontra equilíbrio, profundidade e caráter. A guarda não é uma consequência: é uma escolha, uma forma de entender a elegância como resultado da espera consciente."

WEINERT CABERNET SAUVIGNON 1997

APESAR DA SECA INICIAL, O VERÃO DE 1997 FOI LONGO E QUENTE. AS ÚLTIMAS SEMANAS DE COLHEITA FORAM DE DIAS TEMPERADOS COM NOITES FRESCAS E SECAS. O CABERNET SAUVIGNON, COLHIDO NO FINAL DA TEMPORADA, ALCANÇOU UMA EXCELENTE MATURAÇÃO DE TANINOS E UM PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE AÇÚCAR E ACIDEZ. ASSIM, ASSEGURA UMA GRANDE LONGEVIDADE APÓS O SEU LONGO ESTÁGIO EM FOU DRES.

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	14,1%
ACIDEZ	5,0 G/L
AR	2,30 G/L
PH	3,7
SO2 LIVRE	33,0 MG/L

CORTE > 100% CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO > LUJÁN DE CUYO. VINHEDOS DE ENTRE 50 E 110 ANOS

ALTITUDE > ENTRE 790 E 950 MSNM

TEMPO DE GUARDA > 3 ANOS EM TONÉIS DE CARVALHO FRANCÊS ENTRE 2000 E 6000 LITROS

JANELA DE CONSUMO > 2024-2040



WEINERT
CABERNET SAUVIGNON
GRAN VINO RESERVA

LUJAN DE CUYO - MENDOZA

RED WINE • VINO FINO TINTO • VIN ROUGE

BODEGA Y CAVAS DE WEINERT S.A.

PRODUCTO DE ARGENTINA • PRODUCT OF ARGENTINA

75 cl. e 15%