

# 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 2004

THE VERY DRY CYCLE OF THE 2004 HARVEST WAS COMPENSATED BY VERY COOL NIGHTS, WHICH DEVELOPED THE TANNIC AND AROMATIC RIPENESS OF THE GRAPES WHILE PRESERVING A NATURAL ACIDITY KEY FOR AGING. AFTER FOUR YEARS OF AGING IN CASKS, IN THIS BLEND THE CABERNET SAUVIGNON ESTABLISHES THE STRUCTURE, THE MALBEC PROVIDES NOTES OF RIPE DRIED FRUITS AND CHERRIES, AND THE MERLOT CONTRIBUTES ELEGANT TERTIARY NOTES OF FOREST FLOOR AND LEATHER.

## ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,9%
ACIDITY	5,80 G/L
RS	2,5
PH	3,49
FREE SO2	25 MG/L

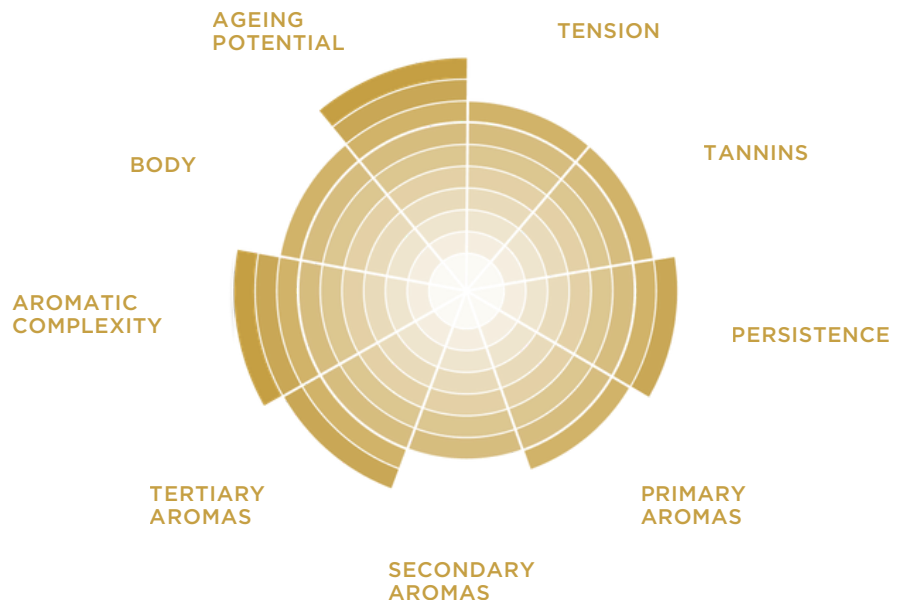
**BLEND** > 40% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.

**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** > NOW - 2040



BODY

AROMATIC COMPLEXITY

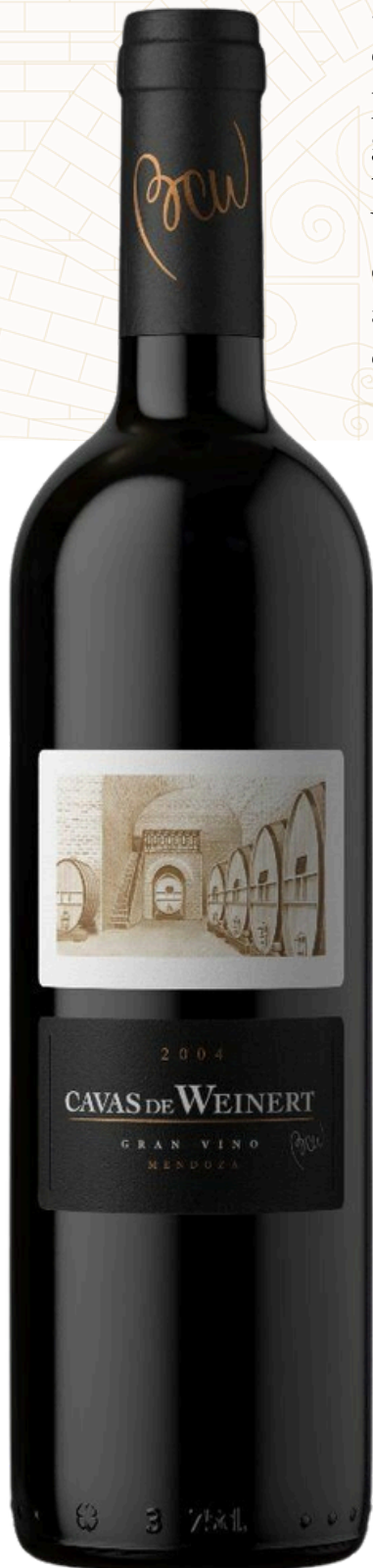
TERTIARY AROMAS

SECONDARY AROMAS

PRIMARY 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 2004

EL CICLO MUY SECO DE LA VENDIMIA 2004 COMPENSÓ CON NOCHES MUY FRESCAS, Y DESARROLLÓ LA MADUREZ TÁNICA Y AROMÁTICA DE LAS UVAS, CONSERVANDO UNA ACIDEZ NATURAL CLAVE PARA LA GUARDA. CON CUATRO AÑOS DE CRIANZA, EN ESTE BLEND EL CABERNET SAUVIGNON ESTABLECE LA ESTRUCTURA, EL MALBEC LAS NOTAS DE FRUTOS SECOS MADUROS Y CEREZAS, Y EL MERLOT NOTAS ELEGANTES TERCARIAS DE SOTOBOSQUE Y CUERO.

## TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,9%
ACIDEZ	5,80 G/L
RS	2,5
PH	3,49
SO2 LIBRE	25,0 MG/L

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

**REGIÓN** > LUJÁN DE CUYO. VIÑEDOS DE ENTRE 70 Y 100 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** > 2018 AL 2040



# 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 2006

A COLHEITA DE 2006, CONSIDERADA UMA DAS MELHORES DA DÉCADA, TEVE UMA MARCADA AMPLITUDE TÉRMICA DIA-NOITE PARA UMA MATURAÇÃO LENTA. RESULTOU NUMA ACIDEZ NATURAL SUSTENTADA E GRANDE CONCENTRAÇÃO. COM QUATRO ANOS DE ESTÁGIO EM FODRES, O CABERNET SAUVIGNON E O MALBEC SÃO A COLUNA VERTEBRAL SÓLIDA, POLINDO OS TANINOS COM O MERLOT. DE TEXTURA FINAL REFINADA E AVELUDADA.

**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** > AGORA - 2042

## TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	15,3%
ACIDEZ	6,20 G/L
AR	2,6 G/L
PH	3,41
SO2 LIVRE	25,0 MG/L

