

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 MATUREZAÇÃO 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 |



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 2006

THE 2006 VINTAGE, CONSIDERED ONE OF THE BEST OF THE DECADE, FEATURED A MARKED DAY-NIGHT THERMAL AMPLITUDE FOR SLOW RIPENING. IT RESULTED IN A SUSTAINED NATURAL ACIDITY AND GREAT CONCENTRATION. AFTER FOUR YEARS OF AGING IN CASKS, THE CABERNET SAUVIGNON AND MALBEC FORM THE SOLID BACKBONE, POLISHING THE TANNINS ALONG WITH THE MERLOT. IT FEATURES A REFINED AND VELVETY FINAL TEXTURE.

ANALYTICAL TABLE

| | |
|----------|----------|
| ALCOHOL | 15,3% |
| ACIDITY | 6,20 G/L |
| RS | 2,6 |
| PH | 3,41 |
| FREE SO2 | 25 MG/L |

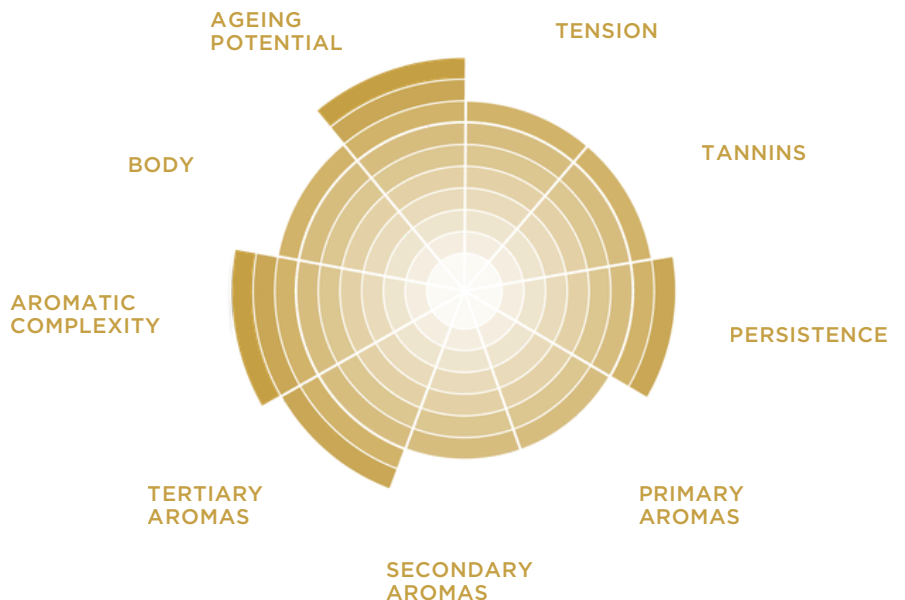
BLEND > 40% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.

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 - 2042



WEINERT

BODEGA Y CAVAS

Si un blend es una pieza musical, Cava 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 Cava 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 2006

LA COSECHA 2006, CONSIDERADA UNA DE LAS MEJORES DE LA DÉCADA, TUVO UNA MARCADA DIFERENCIA TÉRMICA DÍA-NOCHE PARA UNA MADURACIÓN LENTA. RESULTÓ EN UNA ACIDEZ NATURAL SOSTENIDA Y GRAN CONCENTRACIÓN. CON CUATRO AÑOS DE CRIANZA, EL CABERNET SAUVIGNON Y EL MALBEC SON LA COLUMNA VERTEBRAL SÓLIDA, PULIENDO LOS TANINOS CON EL MERLOT. DE TEXTURA FINAL REFINADA Y ATERCIOPELADA.

TABLA ANALÍTICA

| | |
|-----------|-----------|
| ALCOHOL | 15,3% |
| ACIDEZ | 6,20 G/L |
| RS | 2,6 |
| PH | 3,41 |
| 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 > 2030 AL 2042

