

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 2006

THE HEAVY WINTER SNOWFALL OF 2005 PROVIDED SIGNIFICANT WATER RESERVES FOR THE VINEYARDS IN LUJÁN DE CUYO. THE 2006 SUMMER, WITH WARM DAYS AND COOLER NIGHTS (HIGH DIURNAL TEMPERATURE RANGE), FOSTERED A GRADUAL RIPENING. THE RESULTING CABERNET SAUVIGNON IS OF THE HIGHEST QUALITY AND IN PRISTINE CONDITION, WITH GREAT POTENTIAL FOR CONCENTRATION.

BLEND > 100% CABERNET SAUVIGNON

REGION > LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. 50-100 YEAR-OLD VINES.

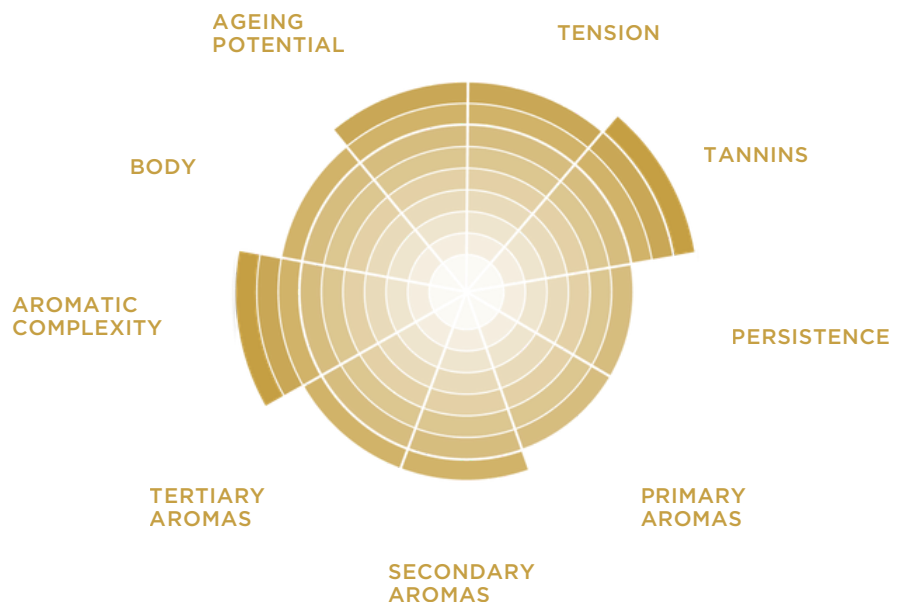
ALTITUDE > BETWEEN 790 AND 950 MASL

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

DRINKING WINDOW > 2020 - 2036

ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	15,0%
ACIDITY	6,00 G/L
RS	2,53 G/L
PH	3,58
FREE SO2	35,0 MG/L



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 2006

LA ABUNDANTE NEVADA INVERNAL DE 2005 DOTÓ DE GRANDES RESERVAS DE AGUA A LOS VIÑEDOS DE LUJÁN DE CUYO. EL VERANO 2006, CON DÍAS CÁLIDOS Y NOCHES MÁS FRESCAS (GRAN AMPLITUD TÉRMICA), PROPICIÓ UNA MADUREZ GRADUAL. EL CABERNET SAUVIGNON RESULTANTE ES DE ALTÍSIMA CALIDAD Y SANIDAD IMPECABLE, CON GRAN POTENCIAL DE CONCENTRACIÓN.

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	15%
ACIDEZ	6,0 G/L
RS	2,53 G/L
PH	3,58
SO2 LIBRE	35,0 MG/L

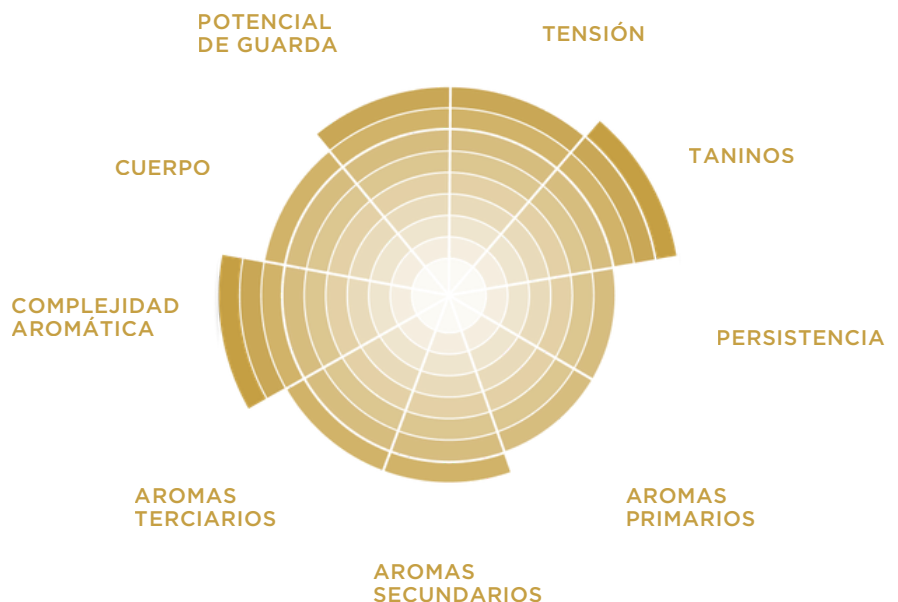
CORTE > 100% CABERNET SAUVIGNON

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



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 2006

A ABUNDANTE NEVADA DE INVERNO DE 2005 PROPORCIONOU GRANDES RESERVAS DE ÁGUA AOS VINHEDOS DE LUJÁN DE CUYO. O VERÃO DE 2006, COM DIAS QUENTES E NOITES MAIS FRESCAS (GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA), PROPICIOU UMA MATURAÇÃO GRADUAL. O CABERNET SAUVIGNON RESULTANTE É DE ALTÍSSIMA QUALIDADE E SANIDADE IMPECÁVEL, COM GRANDE POTENCIAL DE CONCENTRAÇÃO.

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 > 2010- 2031

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	15,0%
ACIDEZ	6,0 G/L
AR	2,53 G/L
PH	3,58
SO2 LIVRE	35,0 MG/L

