

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 MERLOT 2006

A ABUNDANTE NEVADA DE INVERNO DE 2005 PROPORCIONOU GRANDES RESERVAS DE ÁGUA AOS VINHEDOS DE LUJÁN DE CUYO. O VERÃO DE 2006 CARACTERIZOU-SE POR UMA GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA ENTRE O DIA E A NOITE E ESCASSAS CHUVAS NO PERÍODO DA COLHEITA. ISTO PERMITIU UMA MATURAÇÃO GRADUAL E COMPLETA DA UVA, RESULTANDO NUMA COLHEITA DE ALTÍSSIMA QUALIDADE E SANIDADE, COM GRANDE POTENCIAL DE CONCENTRAÇÃO.

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	14,2 %
ACIDEZ	5,5 G/L
AR	2,45 G/L
PH	3,54
SO2 LIVRE	40,0 MG/L

CORTE > 100% MERLOT

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

ALTITUDE > ENTRE 950 E 790 MSNM

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

JANELA DE CONSUMO > AGORA - 2030



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 MERLOT 2006

THE ABUNDANT WINTER SNOWFALL OF 2005 PROVIDED GREAT WATER RESERVES FOR THE LUJÁN DE CUYO VINEYARDS. THE 2006 SUMMER WAS CHARACTERIZED BY A HIGH THERMAL AMPLITUDE BETWEEN DAY AND NIGHT AND SCARCE RAINFALL DURING THE HARVEST PERIOD. THIS LED TO A GRADUAL AND COMPLETE RIPENING OF THE GRAPES, RESULTING IN A VINTAGE OF THE HIGHEST QUALITY AND HEALTH, WITH GREAT CONCENTRATION POTENTIAL.

ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,2 %
ACIDITY	5,5 G/L
RS	2,45 G/L
PH	3,54
FREE SO2	40,0 MG/L

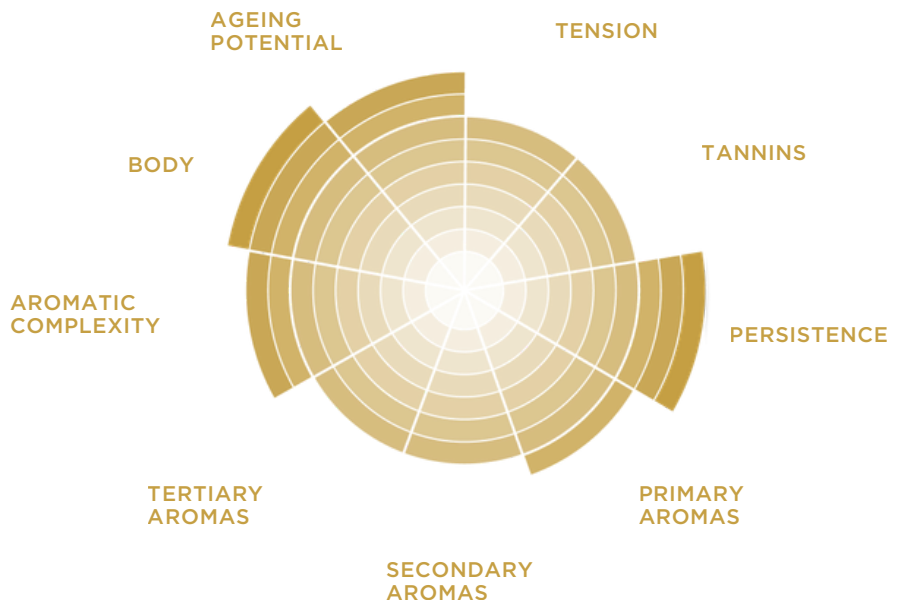
BLEND > 100% MERLOT

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

ALTITUDE > BETWEEN 950 AND 790 MASL

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

DRINKING WINDOW > NOW - 2030



BODY

AROMATIC COMPLEXITY

TERTIARY AROMAS

SECONDARY AROMAS

PRIMARY AROMAS

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 MERLOT 2006

LA ABUNDANTE NEVADA INVERNAL DE 2005 DOTÓ DE GRANDES RESERVAS DE AGUA A LOS VIÑEDOS DE LUJÁN DE CUYO. EL VERANO 2006 SE CARACTERIZÓ POR UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA ENTRE DÍA Y NOCHE Y ESCASAS LLUVIAS EN EL PERÍODO DE COSECHA. ESTO DIO UNA MADUREZ GRADUAL Y COMPLETA DE LA UVA, RESULTANDO EN UNA COSECHA DE ALTÍSIMA CALIDAD Y SANIDAD, CON GRAN POTENCIAL DE CONCENTRACIÓN.

CORTE > 100% MERLOT

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

ALTITUD > ENTRE 950 Y 790 MSNM

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

VENTANA DE CONSUMO > 2023 - 2038

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,2 %
ACIDEZ	5,5 G/L
RS	2,45 G/L
PH	3,54
SO2 LIBRE	40,0 MG/L

