

WEINERT

BODEGA Y CAVAS



El silencio haría pensar que el tiempo se ha detenido... Pero, en verdad, es justamente lo contrario. A través del tiempo, el terroir de la cava imprime su efecto. Sin prisa, como en un adagio, hasta que encontramos el momento de que estos vinos entren en escena.

TONEL ÚNICO 124 - MALBEC 2007

LA COSECHA 2007 SE CARACTERIZÓ POR UNA AMPLITUD TÉRMICA SUPERIOR A LA HABITUAL. UNA SERIE DE NOCHES MUY FRÍAS EN FEBRERO ACTIVARON TEMPRANAMENTE EL CICLO OTOÑAL DE LA VID Y ACELERARON LA MADURACIÓN, AUNQUE SIN AFECTAR LAS BUENAS CONDICIONES SANITARIAS, LO QUE PERMITIÓ OBTENER VINOS DE MADUREZ ÓPTIMA, TANINOS PULIDOS, ACIDEZ MARCADA Y UN GRAN POTENCIAL DE GUARDA.

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,90 %
ACIDEZ	5,89 G/L
RS	1,90 G/L
PH	3,47
SO2 LIBRE	35,0 MG/L

CORTE > 100% MALBEC DE VIÑEDOS DE MÁS DE 100 AÑOS

REGIÓN > PERDRIEL, LUJÁN DE CUYO. MENDOZA.

ALTITUD > 972 MSNM

TIEMPO DE CRIANZA > 17 AÑOS EN EL TONEL N° 124 DE ROBLE FRANCES DE 6000 LITROS

VENTANA DE CONSUMO > ACTUALIDAD - 2040



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



The silence might suggest that time has stood still. But quite the opposite is the truth. Through time, the terroir of the cellar leaves a mark. Unhurriedly, as if in an adagio; until the moment arrives for these wines to take on the stage.

TONEL ÚNICO 124 - MALBEC 2007

THE 2007 HARVEST WAS MARKED BY A GREATER-THAN-USUAL THERMAL AMPLITUDE. A SERIES OF VERY COLD NIGHTS IN FEBRUARY TRIGGERED THE VINE'S AUTUMN CYCLE EARLY, ACCELERATING RIPENING WITHOUT COMPROMISING THE EXCELLENT SANITARY CONDITIONS. AS A RESULT, THE WINES SHOW OPTIMAL RIPENESS, POLISHED TANNINS, MARKED ACIDITY, AND GREAT AGEING POTENTIAL.

ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,40 %
ACIDITY	5,89 G/L
RS	1,90 G/L
PH	3,47
FREE SO2	35,0 MG/L

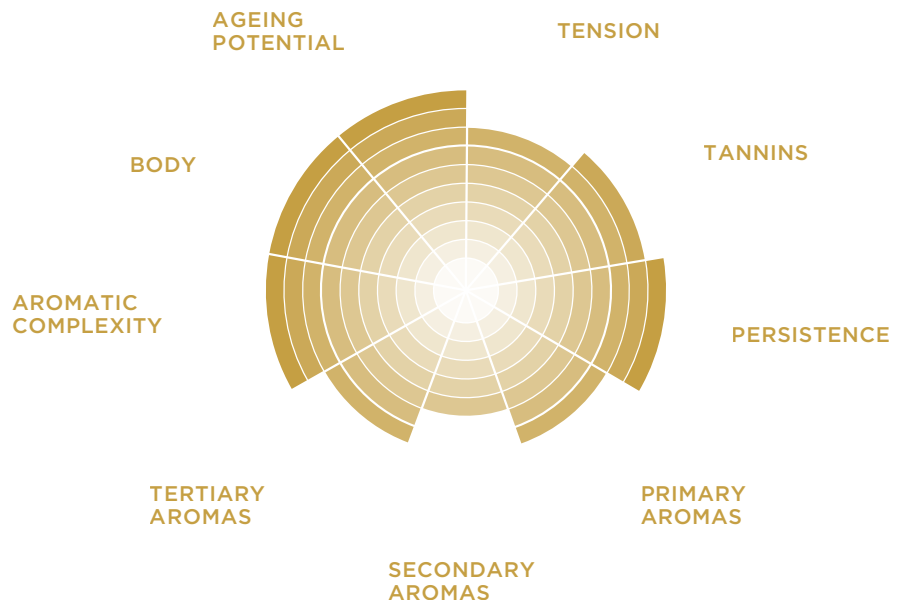
BLEND > 100% MALBEC FROM VINEYARDS OVER 100 YEARS OLD

REGION > PEDRIEL, LUJÁN DE CUYO. MENDOZA

ALTITUDE > 972 MASL

AGEING TIME > 18 YEARS IN CASK #124 A 6000L FRENCH OAK CASK

DRINKING WINDOW > NOW - 2040



WEINERT

BODEGA Y CAVAS



O silêncio poderia fazer pensar que o tempo parou... Mas, na verdade, é exatamente o contrário. Com o tempo, o terroir da cave deixa sua marca. Sem pressa, como em um adágio, até encontrarmos o momento em que esses vinhos entram em cena.

TONEL ÚNICO 124 - MALBEC 2007

A SAFRA DE 2007 FOI MARCADA POR UMA AMPLITUDE TÉRMICA SUPERIOR À HABITUAL. UMA SEQUÊNCIA DE NOITES MUITO FRIAS EM FEVEREIRO ATIVOU PRECOCEMENTE O CICLO OUTONAL DA VIDEIRA, ACELERANDO A MATURAÇÃO SEM COMPROMETER AS BOAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS. O RESULTADO SÃO VINHOS DE MATURAÇÃO IDEAL, TANINOS POLIDOS, ACIDEZ MARCADA E GRANDE POTENCIAL DE GUARDA.

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	14,90 %
ACIDEZ	5,89 G/L
AR	1,90 G/L
PH	3,47
SO2 LIVRE	35,0 MG/L

CORTE > 100% MALBEC DE VINHEDOS COM MAIS DE 100 ANOS

REGIÃO > PEDRIEL, LUJÁN DE CUYO. MENDOZA.

ALTITUDE > 972 MSNM

TEMPO DE GUARDA > 17 ANOS EM Foudre Nº 124 DE CARVALHO FRANCÊS DE 6000 LITROS

JANELA DE CONSUMO > 2024- 2040

POTENCIAL DE GUARDA

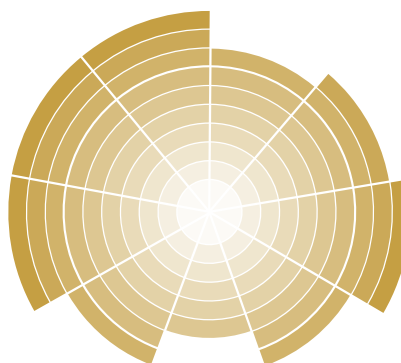
TENSÃO

CORPO

TANINOS

CLOMPLEXIDADE AROMÁTICA

PERSISTÊNCIA



AROMAS Terciários

AROMAS PRIMÁRIOS

AROMAS SECUNDÁRIOS