

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 2007

A VINDIMA DE 2007, MARCADA PELO CONTRASTE ENTRE DIAS QUENTES E NOITES FRESCAS, RESULTOU EM UVAS DE GRANDE CONCENTRAÇÃO E ENERGIA. APÓS OITO ANOS EM FODRES, ESTE MERLOT DESTACA-SE PELA SUA ESTRUTURA VIBRANTE, ONDE AS NOTAS DE CEDRO E CHÁ PRETO SÃO PERCEBIDAS COM UMA NITIDEZ PROFUNDA, SUSTENTADAS POR UMA ACIDEZ NATURAL QUE CONFERE RITMO E VITALIDADE AO PALADAR.

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

TABLA ANALÍTICA

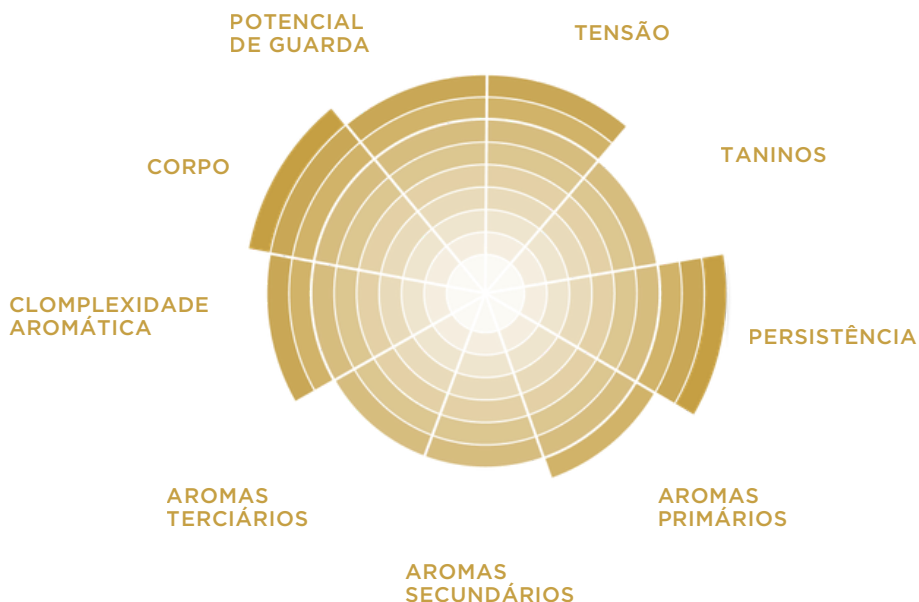
ÁLCOOL 14,2 %

ACIDEZ 5,5 G/L

AR 2,45 G/L

PH 3,54

SO2 LIVRE 40,0 MG/L



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 2007

THE 2007 VINTAGE, MARKED BY THE CONTRAST BETWEEN WARM DAYS AND COOL NIGHTS, RESULTED IN GRAPES OF GREAT CONCENTRATION AND ENERGY. AFTER EIGHT YEARS IN CASKS, THIS MERLOT STANDS OUT FOR ITS VIBRANT STRUCTURE, WHERE NOTES OF CEDAR AND BLACK TEA ARE PERCEIVED WITH DEEP CLARITY, SUSTAINED BY A NATURAL ACIDITY THAT BRINGS RHYTHM AND VITALITY TO THE PALATE.

ANALYTICAL TABLE

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

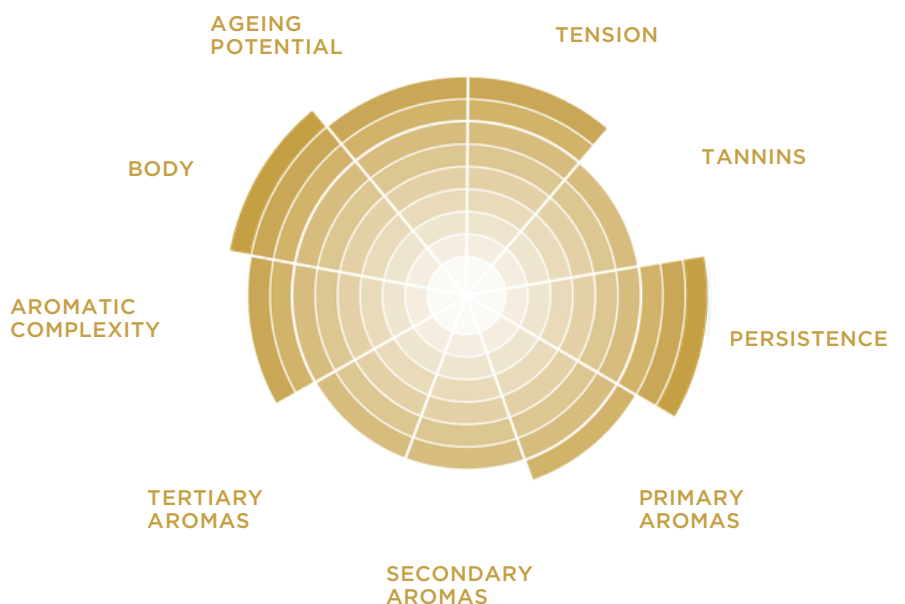
BLEND > 100% MERLOT

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

ALTITUDE > BETWEEN 950 AND 790 MASL

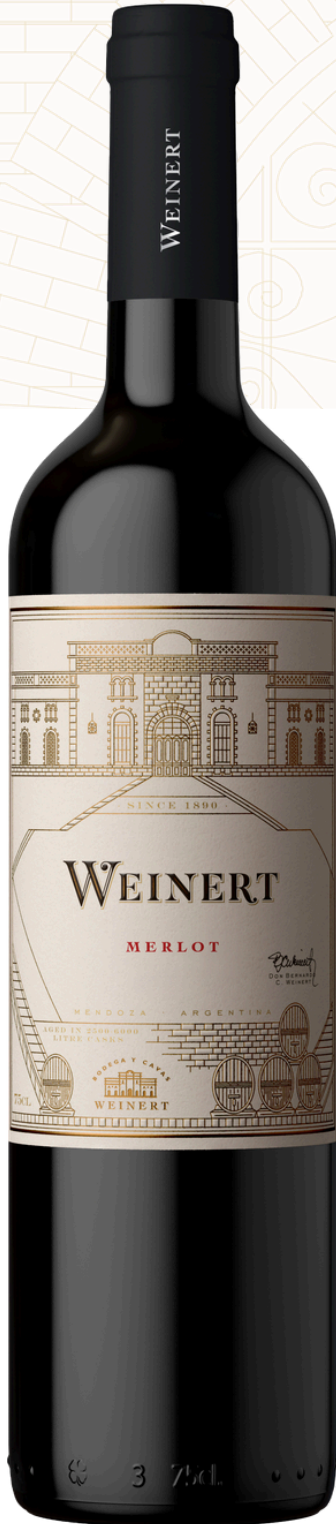
AGEING TIME > 3 YEARS IN FRENCH CASKS RANGING BETWEEN 2,200 AND 6,000 LITRES.

DRINKING WINDOW > NOW - 2030



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 2007

LA VENDIMIA 2007, MARCADA POR EL CONTRASTE ENTRE DÍAS CÁLIDOS Y NOCHES FRESCAS, RESULTÓ EN UNA UVA DE GRAN CONCENTRACIÓN Y ENERGÍA. TRAS OCHO AÑOS DE FOUDE, ESTE MERLOT DESTACA POR SU ESTRUCTURA VIBRANTE, DONDE LAS NOTAS DE CEDRO Y TÉ NEGRO SE PERCIBEN CON UNA NITIDEZ PROFUNDA, SOSTENIDAS POR UNA ACIDEZ NATURAL QUE APORTA RITMO Y VITALIDAD AL PALADAR.

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	6,37 G/L
RS	2,4 G/L
PH	3,55
SO2 LIBRE	35,0 MG/L

