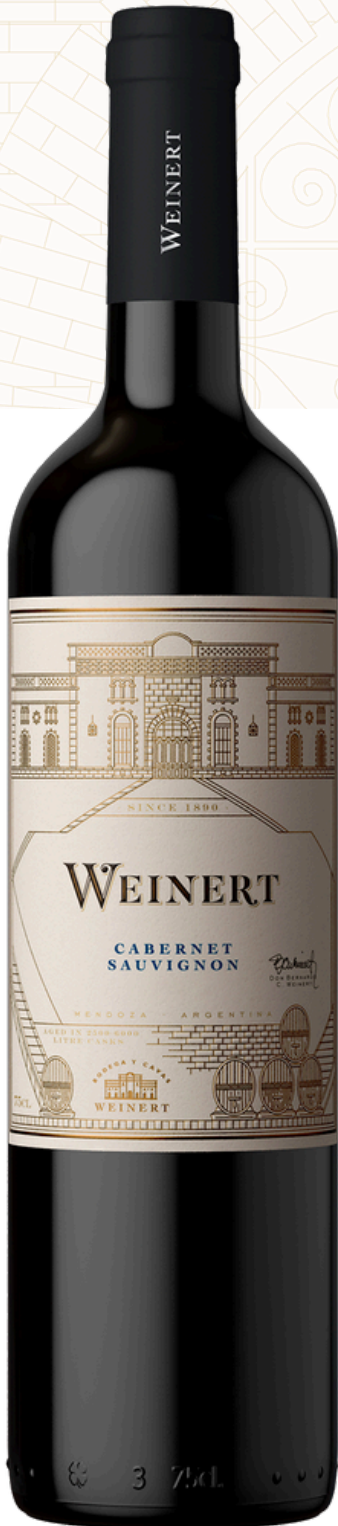


# WEINERT

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 2011

THE COLD, DRY WINTER GAVE WAY TO A LATE CYCLE. COOLER-THAN-USUAL WEATHER DURING RIPENING ALLOWED THE CABERNET SAUVIGNON TO BE HARVESTED A FEW WEEKS LATER, UNDER PERFECT CONDITIONS. THE 2011 VINTAGE WAS ONE OF PERFECT BALANCE: CONCENTRATION, INTENSE AROMAS, AND OPTIMAL NATURAL ACIDITY, ENSURING EXCELLENT CELLARING POTENTIAL.

## ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,7%
ACIDITY	5,62 G/L
RS	2,64 G/L
PH	3,66
FREE SO2	40,0 MG/L

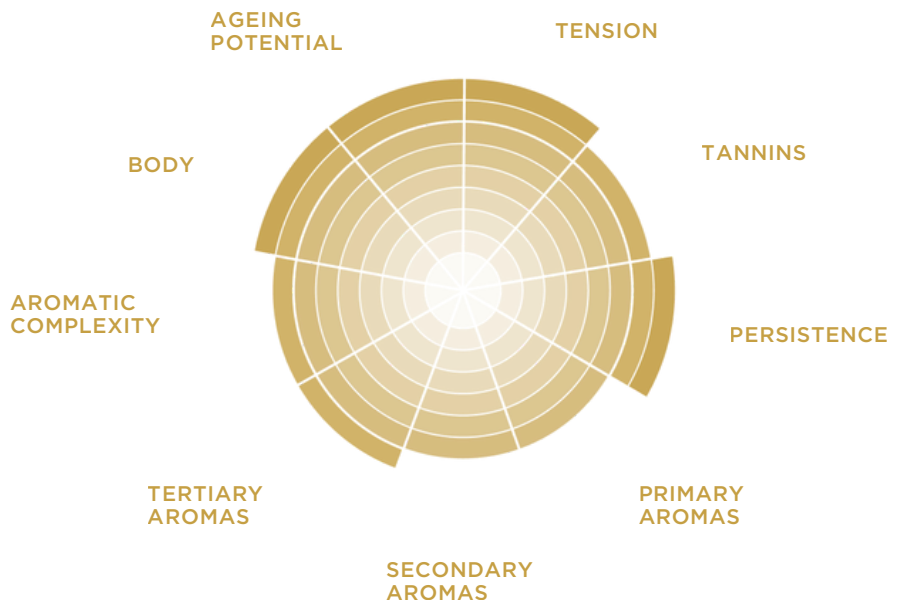
BLEND > 100% CABERNET SAUVIGNON

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

ALTITUDE > BETWEEN 790 AND 950 MASL

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

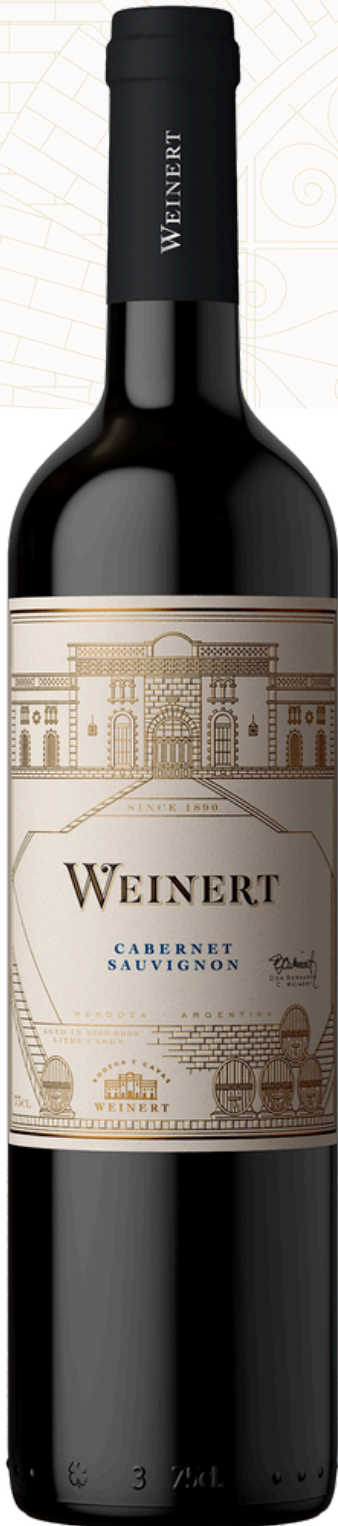
DRINKING WINDOW > NOW-2032



# 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 2011

EL INVIERNO FRÍO Y SECO DIO PASO A UN CICLO TARDÍO. EL CLIMA MÁS FRÍO DE LO HABITUAL EN LA MADURACIÓN PERMITIÓ QUE EL CABERNET SAUVIGNON SE COSECHARA UNAS SEMANAS DESPUÉS, EN CONDICIONES PERFECTAS. LA AÑADA 2011 FUE DE UN EQUILIBRIO PERFECTO: CONCENTRACIÓN, AROMAS INTENSOS, Y UNA ACIDEZ NATURAL ÓPTIMA, ASEGURANDO UN EXCELENTE POTENCIAL DE GUARDA.

**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

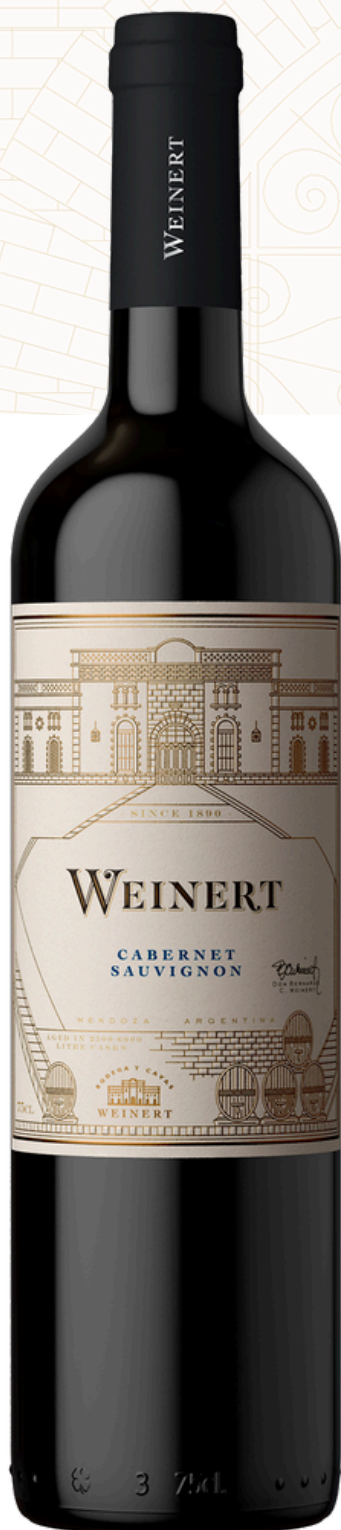
## TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,7%
ACIDEZ	5,62 G/L
RS	2,64 G/L
PH	3,66
SO2 LIBRE	40,0 MG/L



# 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 2011

O INVERNO FRIO E SECO DEU LUGAR A UM CICLO TARDIO. O CLIMA MAIS FRIO DO QUE O HABITUAL DURANTE A MATURAÇÃO PERMITIU QUE O CABERNET SAUVIGNON FOSSE COLHIDO ALGUMAS SEMANAS DEPOIS, EM CONDIÇÕES PERFEITAS. A COLHEITA DE 2011 FOI DE UM EQUILÍBRIO PERFEITO: CONCENTRAÇÃO, AROMAS INTENSOS E UMA ACIDEZ NATURAL IDEAL, ASSEGURANDO UM EXCELENTE POTENCIAL DE GUARDA.

## TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	14,7%
ACIDEZ	5,62 G/L
AR	2,64 G/L
PH	3,66
SO2 LIVRE	40,0 MG/L

**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** > 2017 - 2031

