

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 MALBEC 2018

A COLHEITA DE 2018 COMEÇOU QUENTE PARA DEPOIS REFRESCAR-SE EM DIREÇÃO À VINDIMA, MANTENDO A ACIDEZ NATURAL E GARANTINDO UMA MATURAÇÃO LENTA E PERFEITA DOS TANINOS. ESTE CLIMA SECO RESULTOU EM UVAS PROFUNDAS E RICAS. APÓS QUATRO ANOS DE ESTÁGIO EM FODRES, ESTE MALBEC DE LUJÁN DE CUYO REVELA NOTAS DE FRUTOS PRETOS, VIOLETA E UM ELEGANTE TOQUE DE TABACO DOCE.

CORTE > 100% MALBEC

REGIÃO > LUJÁN DE CUYO. VINHEDOS ENTRE 60 E 110 ANOS DE IDADE.

ALTITUDE > ENTRE 950 E 790 MSNM

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

JANELA DE CONSUMO > AGORA-2040

TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL 14,4 %

ACIDEZ 5,5 G/L

AR 2,3 G/L

PH 3,76

SO2 LIVRE 40,0MG/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 MALBEC 2018

THE 2018 VINTAGE BEGAN WARM AND LATER COOLED DOWN TOWARDS HARVEST, MAINTAINING NATURAL ACIDITY AND GUARANTEEING A SLOW AND PERFECT RIPENING OF THE TANNINS. THIS DRY CLIMATE RESULTED IN DEEP AND RICH GRAPES. AFTER FOUR YEARS OF AGING IN CASKS, THIS MALBEC FROM LUJÁN DE CUYO REVEALS NOTES OF BLACK FRUITS, VIOLET, AND AN ELEGANT TOUCH OF SWEET TOBACCO.

BLEND > 100% MALBEC

REGION > LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. 60-110 YEAR-OLD VINES.

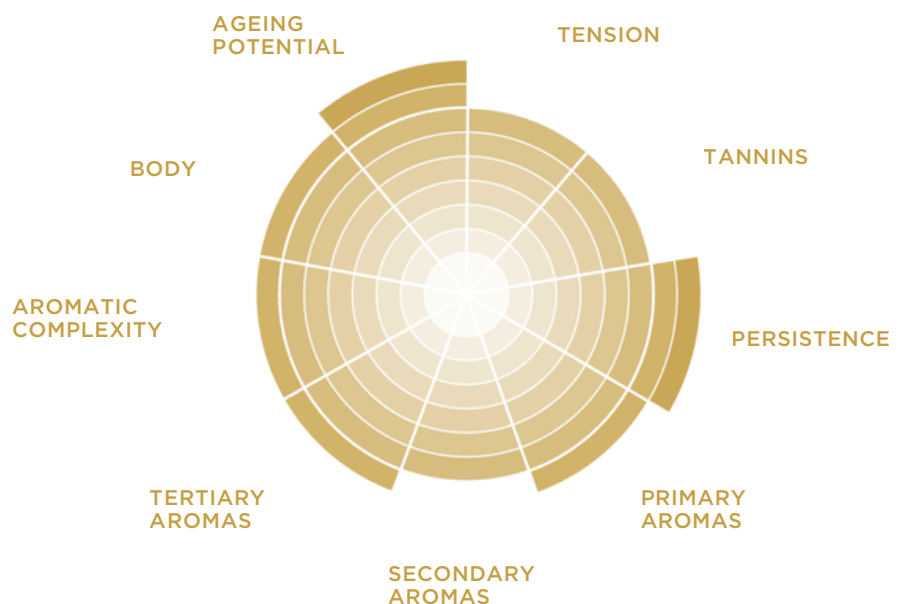
ALTITUDE > BETWEEN 950 AND 790 MASL

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

DRINKING WINDOW > NOW-2040

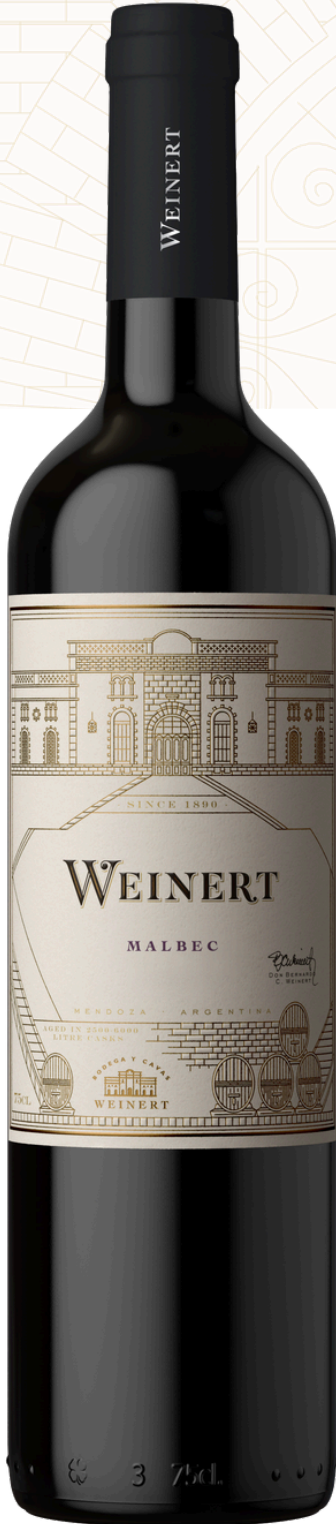
ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	14,4 %
ACIDITY	5,5 G/L
RS	2,3 G/L
PH	3,76
FREE SO2	40,0MG/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 MALBEC 2018

EL 2018 COMENZÓ CÁLIDO PARA LUEGO REFRESCARSE HACIA LA COSECHA, MANTENIENDO LA ACIDEZ NATURAL Y GARANTIZANDO UNA MADURACIÓN LENTA Y PERFECTA DE LOS TANINOS. ESTE CLIMA SECO RESULTÓ EN UVAS PROFUNDAS Y RICAS. TRAS CUATRO AÑOS DE GUARDA, EL MALBEC DE LUJÁN DE CUYO REVELA NOTAS DE FRUTOS NEGROS, VIOLETA Y UN ELEGANTE TOQUE DE TABACO DULCE.

TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	14,4 %
ACIDEZ	5,5 G/L
RS	2,3 G/L
PH	3,76
SO2 LIBRE	40,0MG/L

CORTE > 100% MALBEC

REGIÓN > LUJÁN DE CUYO. VIÑEDOS DE ENTRE 60 Y 110 AÑOS

ALTITUD > ENTRE 950 Y 790 MSNM

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

VENTANA DE CONSUMO > 2023-2040

