

# WEINERT

BODEGA Y CAVAS

A lo largo de los años, aprendí que no es la inmensidad lo que sorprende, sino los pequeños detalles. A veces, la verdadera belleza está en observar con calma lo que siempre estuvo frente a nosotros.



## MONTFLEURY PINOT NOIR RESERVE 2025

EXPLORAMOS AÑELO, PATAGONIA, EN EL VALLE DE CONFLUENCIA, CON UNA ALTURA DE 400 MSNM, CARACTERIZADO POR UN CLIMA ÁRIDO-FRÍO, APORTE REGULAR DE VIENTOS PATAGÓNICOS Y AMPLITUD TÉRMICA IDEAL PARA EL PINOT NOIR, QUE PERMITE UNA MADURACIÓN EQUILIBRADA, RESULTANDO EN UN VINO FRUTADO CON NOTAS A FRESA. FRESCO Y DELICADO.

**CORTE** > 100 % PINOT NOIR

**REGIÓN** > AÑELO - NEUQUÉN, PATAGONIA. VIÑEDOS DE 20 AÑOS.

**ALTITUD** > 394 MSNM

**TIEMPO DE CRIANZA** > 50% CORTE EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE LOS BOSQUES DE ALLIER DE 1, 2 Y 3 USO Y 50% EN PILETAS DE CONCRETO, 10 MESES EN TOTAL.

**VENTANA DE CONSUMO** > 2025 - 2035

## TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL	13,70%
ACIDEZ	5,78 G/L
RS	2,9 G/L
PH	3,40
SO2 LIBRE	31 MG/L

POTENCIAL DE GUARDA

TENSIÓN

CUERPO

TANINOS

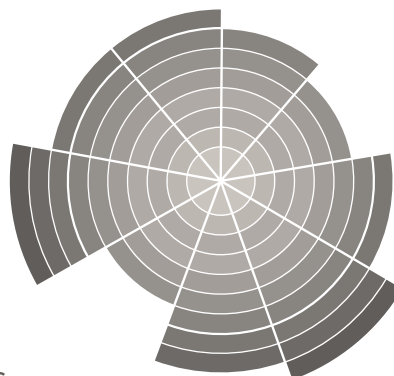
COMPLEJIDAD AROMÁTICA

PERSISTENCIA

AROMAS TERCARIOS

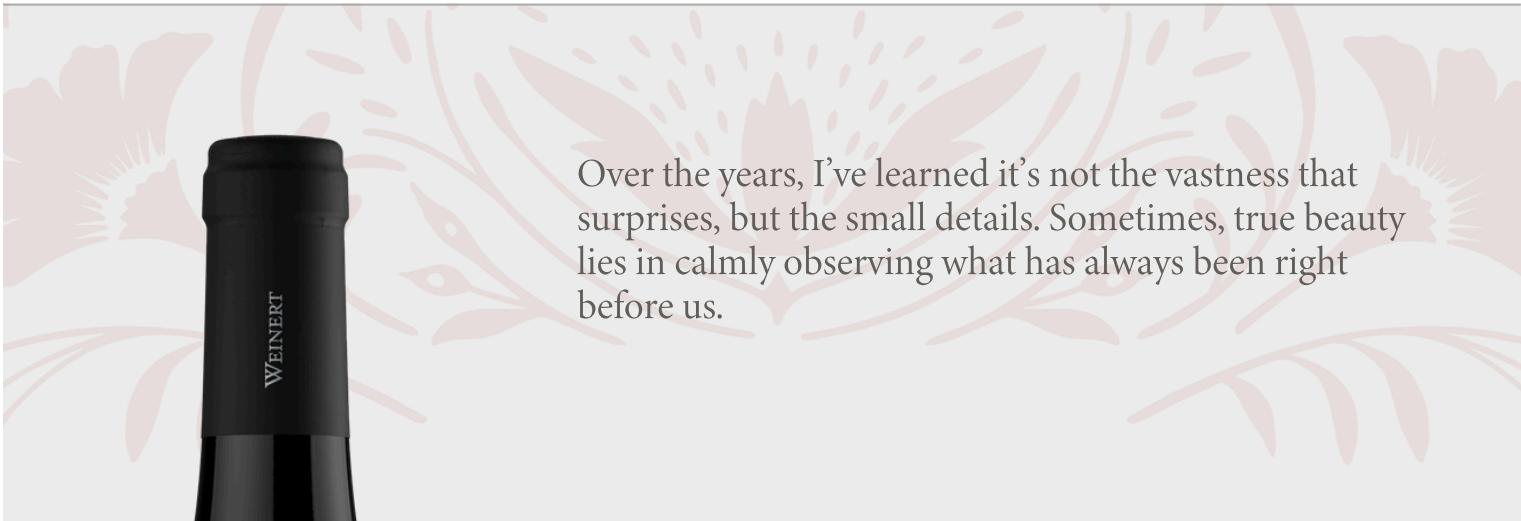
AROMAS PRIMARIOS

AROMAS SECUNDARIOS



# WEINERT

BODEGA Y CAVAS



Over the years, I've learned it's not the vastness that surprises, but the small details. Sometimes, true beauty lies in calmly observing what has always been right before us.

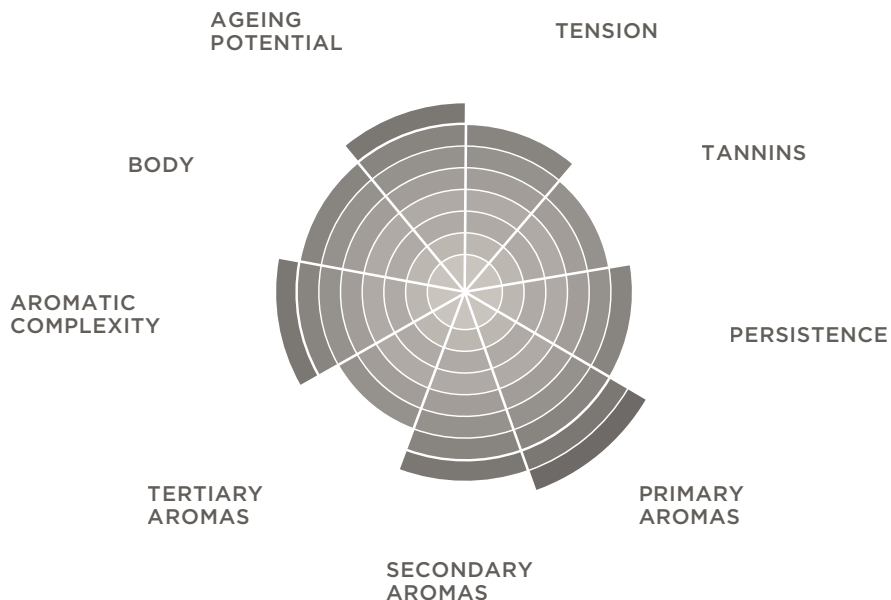
## MONTFLEURY PINOT NOIR RESERVE 2025

WE EXPLORE AÑELO, PATAGONIA, IN THE CONFLUENCIA VALLEY, AT AN ALTITUDE OF 400 METERS ABOVE SEA LEVEL. THIS REGION IS CHARACTERIZED BY A COLD, ARID CLIMATE, STEADY PATAGONIAN WINDS, AND AN IDEAL THERMAL AMPLITUDE FOR PINOT NOIR. THESE CONDITIONS ALLOW FOR A BALANCED RIPENING, RESULTING IN A FRUITY WINE WITH STRAWBERRY NOTES, FRESH AND DELICATE.

## ANALYTICAL TABLE

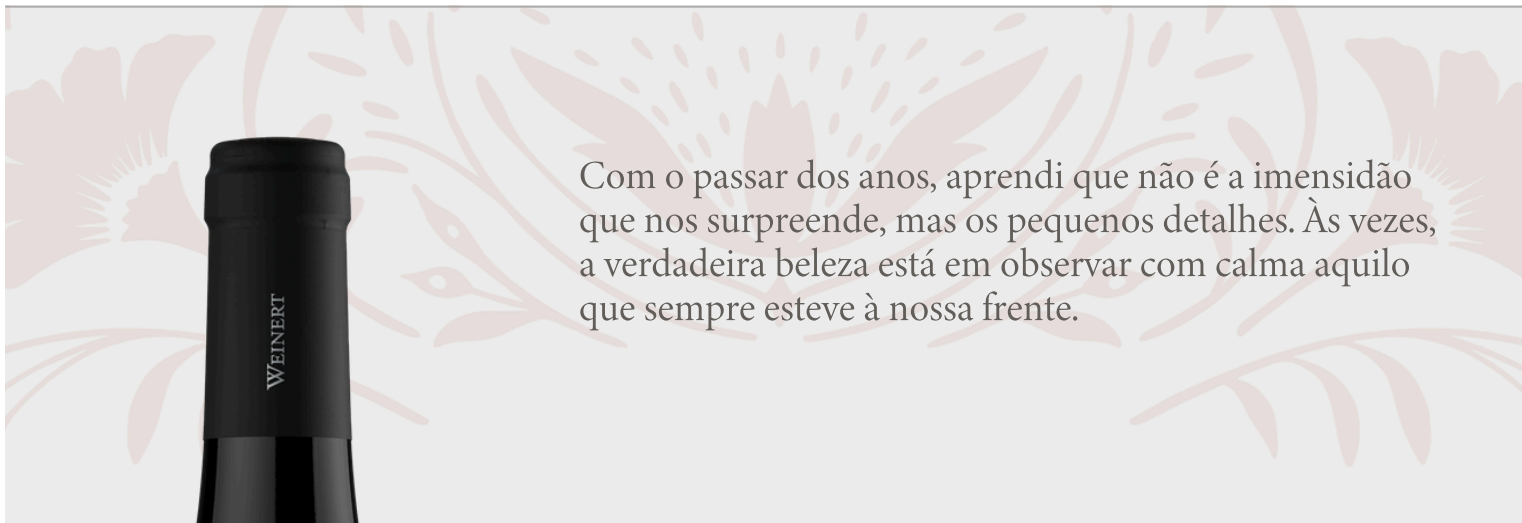
ALCOHOL	13,30%
ACIDITY	6,50 G/L
RS	2,65 G/L
PH	3,49
FREE SO2	35,0 MG/L

- BLEND** > 100 % PINOT NOIR
- REGION** > AÑELO - NEUQUÉN, PATAGONIA. 20 YEAR-OLD VINES.
- ALTITUDE** > 400 MSNM  
50% AGED IN FRENCH OAK BARRELS FROM THE ALLIER FORESTS (1st, 2nd, AND 3rd USE) AND 50% IN CONCRETE VATS, FOR A TOTAL OF 10 MONTHS.
- AGEING TIME** > 50% AGED IN FRENCH OAK BARRELS FROM THE ALLIER FORESTS (1st, 2nd, AND 3rd USE) AND 50% IN CONCRETE VATS, FOR A TOTAL OF 10 MONTHS.
- DRINKING WINDOW** > NOW - 2034



# WEINERT

BODEGA Y CAVAS



Com o passar dos anos, aprendi que não é a imensidão que nos surpreende, mas os pequenos detalhes. Às vezes, a verdadeira beleza está em observar com calma aquilo que sempre esteve à nossa frente.

## MONTFLEURY PINOT NOIR RESERVE 2025

EXPLORAMOS AÑELO, PATAGÔNIA, NO VALE DE CONFLUÊNCIA, A UMA ALTITUDE DE 400 MSNM, CARACTERIZADA POR UM CLIMA ÁRIDO E FRIO, APORTE REGULAR DE VENTOS PATAGÔNICOS E UMA AMPLITUDE TÉRMICA IDEAL PARA O PINOT NOIR. ESTAS CONDIÇÕES PERMITEM UMA MATURAÇÃO EQUILIBRADA, RESULTANDO EM UM VINHO FRUTADO COM NOTAS DE MORANGO, FRESCO E DELICADO.

## TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL 13,30%  
 ACIDEZ 6,50 G/L  
 AR 2,65 G/L  
 PH 3,49  
 SO2 LIVRE 35,0 MG/L

CORTE > 100 % PINOT NOIR

REGIÃO > AÑELO - NEUQUÉN, PATAGÔNIA. VINHEDOS DE 20 ANOS.

ALTITUDE > 395 MSNM

TEMPO DE GUARDA > 50% ESTAGIADO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DAS FLORESTAS DE ALLIER DE 1º, 2º E 3º USO E 50% EM TANQUES DE CONCRETO, DURANTE 10 MESES NO TOTAL.

JANELA DE CONSUMO > 2025 - 2035



POTENCIAL DE GUARDA

TENSÃO

CORPO

TANINOS

CLOMPLEXIDADE AROMÁTICA

PERSISTÊNCIA

AROMAS Terciários

AROMAS Primários

AROMAS Secundários

