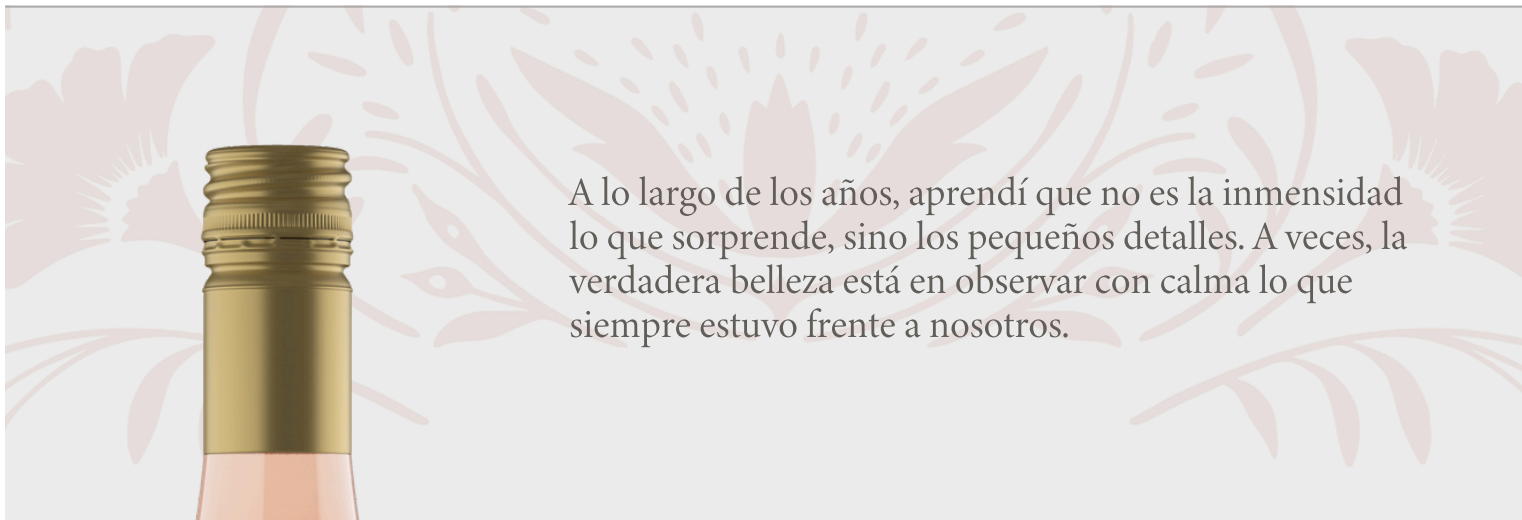


# WEINERT

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 ROSÉ 2025

EXPLORAMOS LA REGIÓN DE GUALTALLARY, DONDE LOS SUELOS PEDREGOSOS Y CALCÁREOS DAN ORIGEN A UN ROSÉ QUE EXPRESA CON AROMAS DE FRUTILLA SILVESTRE, CEREZA Y GRANADA, SUTILES FLORES Y UN DEJO CÍTRICO. EN BOCA MUESTRA FRESCURA VIBRANTE, TEXTURA DELICADA CON UN FINAL ELEGANTE Y PERSISTENTE.

**CORTE** > 100 % PINOT NOIR

**REGIÓN** > GUALTALLARY - VALLE DE UCO. VIÑEDO DE 15 AÑOS

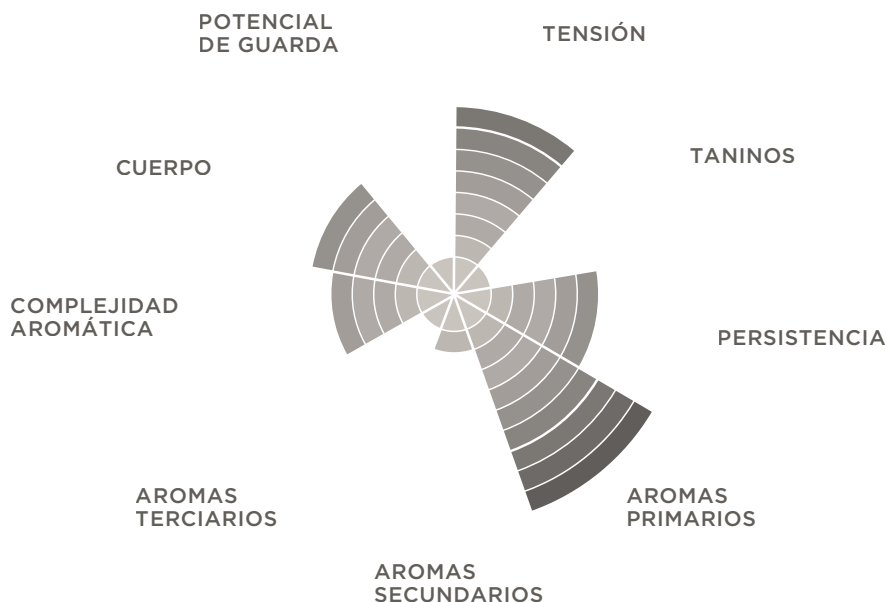
**ALTITUD** > 1530 MSNM

**TIEMPO DE CRIANZA** > 2 MESES SOBRE LÍAS. 10% FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

**VENTANA DE CONSUMO** > 2024 - 2026

## TABLA ANALÍTICA

ALCOHOL 12,7%  
 ACIDEZ 5,77 G/L  
 RS 1,85 G/L  
 PH 3,21  
 SO2 LIBRE 24,0 MG/L



## 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 ROSÉ 2025

EXPLORAMOS A REGIÃO DE GUALTALLARY, RECONHECIDA COMO UMA DAS MELHORES DO VALE DO UCO. SEUS SOLOS, RICOS EM PEDRAS E COMPONENTES CALCÁRIOS, NOS ENTREGAM UM ROSÉ COM GRANDE TENSÃO E NOTAS AROMÁTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, COMO GROSELHAS, MORANGOS E FRAMBOESAS.

## TABLA ANALÍTICA

ÁLCOOL	12,7%
ACIDEZ	5,77 G/L
AR	1,85 G/L
PH	3,21
SO2 LIVRE	24.0 MG/L

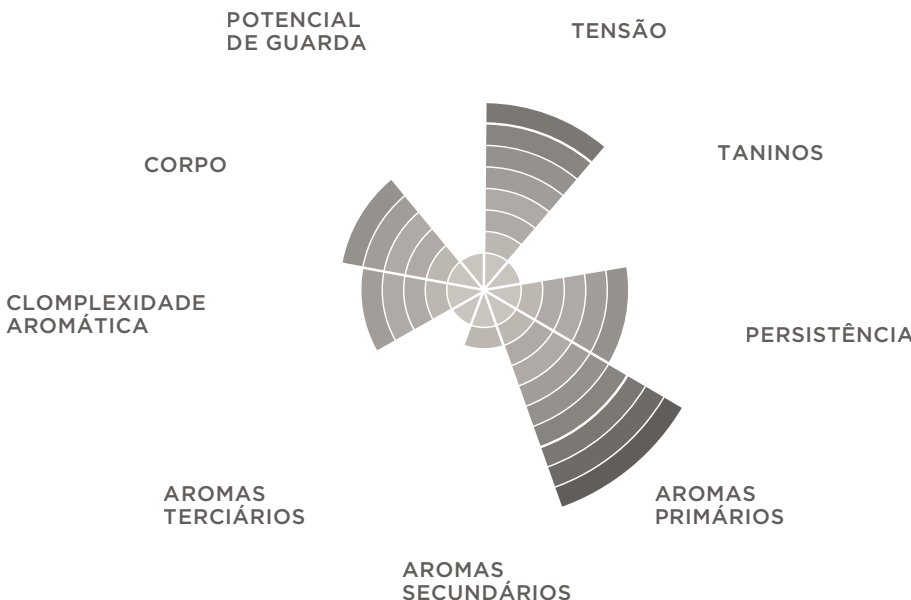
CORTE > 100 % PINOR NOIR

REGIÃO > GUALTALLARY - VALLE DE UCO. VINHEDOS DE 15 ANOS

ALTITUDE > 1530 MSNM

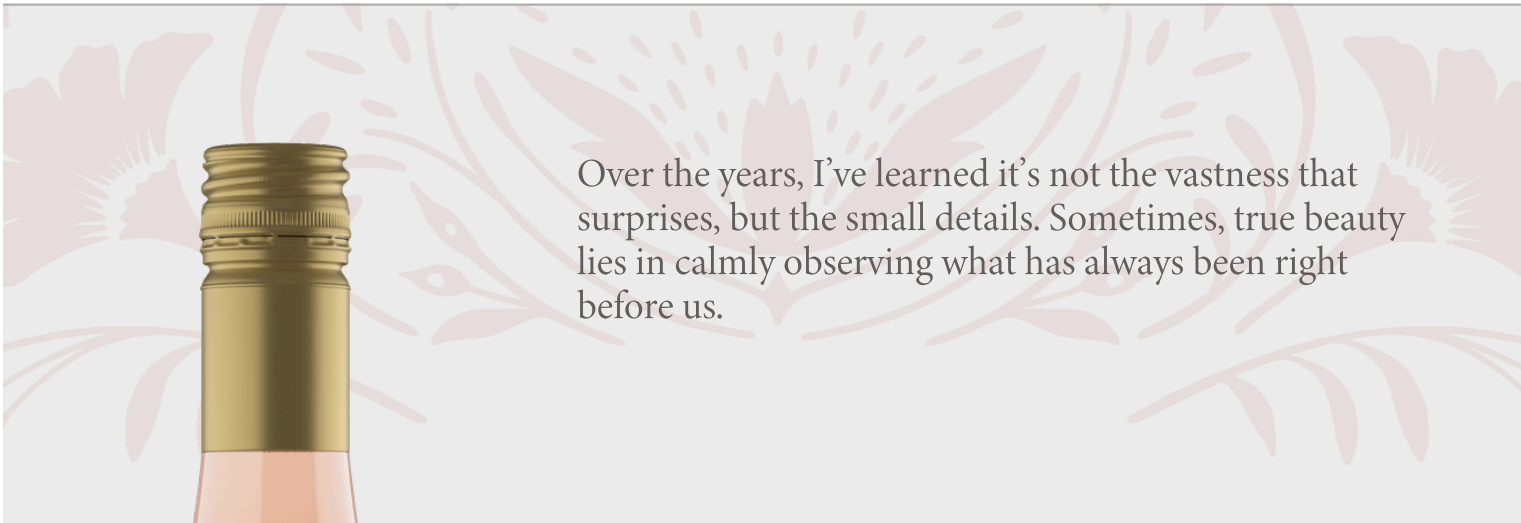
TEMPO DE GUARDA > 2 MESES SOBRE LÍAS. 30% DE FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

JANELA DE CONSUMO > 2024 - 2026



# 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 ROSÉ 2025

WE EXPLORE THE GUALTALLARY REGION, WHERE STONY, CALCAREOUS SOILS GIVE RISE TO A ROSÉ THAT EXPRESSES AROMAS OF WILD STRAWBERRY, CHERRY AND POMEGRANATE, WITH SUBTLE FLORAL NOTES AND A CITRUS TOUCH. ON THE PALATE, IT SHOWS VIBRANT FRESHNESS, DELICATE TEXTURE, AND AN ELEGANT, LINGERING FINISH.

BLEND > 100% PINOT NOIR

REGION > UCO VALLEY, MENDOZA. 15 YEAR-OLD VINES.

ALTITUDE > 1530 MSNM

AGEING TIME > 2 MONTHS ON LEES. 30% MALOLACTIC FERMENTATION

DRINKING WINDOW > NOW - 2026

## ANALYTICAL TABLE

ALCOHOL	12,7%
ACIDITY	5,77 G/L
RS	1,85 G/L
PH	3,21
FREE SO2	24.0 MG/L

