

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Cave Liberal Grande Cuvée Blanc de Blancs Brut |
| Vinícola | Les Vins Bréban |
| Safra | N.V. |
| País | França |
| Região | Vin de France |
| Tipo | espumante |
| Castas | 80% Ugni Blanc e 20% Colombard |
| Teor Alcoólico | 12,5% |
| Maturação | segunda fermentação durante 30 dias |
| Temperatura de Serviço | 6 a 8 °C |
| Guarda | 2025 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os espumantes Cave Liberal são elaborados pela Les Vins de Bréban, empresa que aposta em parcerias com diversos produtores de Provence para originar uma diversificada gama de exemplares. Sua história começou em 1960, quando Raymond, um apaixonado pelos vinhos do sul da França, firmou parceria com alguns produtores dos arredores de Brignoles, dando início a produção dos vinhos Bréban.

O Grande Cuvée Blanc de Blancs é um espumante elaborado com as castas que figuram tradicionalmente no Cognac, a Ugni Blanc (mais famosa pelo seu sinônimo italiano Trebbiano Toscano) e Colombard. As uvas foram vindimadas em condições ótimas para a elaboração do espumante, contemplando uma fermentação em baixa temperatura para originar o vinho base e uma "prise de mousse" de 30 dias para a tomada de espuma.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com perlage fina e abundante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais frescas, como a lima, a goiaba e a maçã, aliados a notas florais e minerais e delicados toques de brioche

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

amplo, fresco e sedutor, aliando boa cremosidade a uma acidez direta e crocante

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



CULINÁRIA