

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Cave Liberal Grande Cuvée Brut Rosé
Vinícola	Les Vins Bréban
Safra	N.V.
País	França
Região	Provence
Tipo	espumante
Castas	
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Champagne	 Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A empresa que produz este espumante é a **Les Vins de Bréban**, que aposta em parcerias para elaborar grandes rótulos. Sua história começou em 1960, quando Raymond Bréban, um apaixonado pelos vinhos do sul da França, estabeleceu um tratado com duas empresas nos arredores de Brignoles para a produção de vinhos de sua própria marca.

Atualmente, a **Les Vins de Bréban** possui acordos com 20 diferentes produtores, onde uma equipe fiel de excelentes funcionários acompanha todos os passos da elaboração de exemplares primorosos, feitos com as melhores uvas colhidas na **Provence**.

O **Cave Liberal Grande Cuvée Brut Rosé** foi elaborado unicamente com a casta **Grenache**, símbolo dos rosés desta região. As uvas foram vindimadas em condições ideais para a elaboração do espumante, e vinificadas em baixa temperatura para otimizar a expressão da casta, com tomada de espuma em tanques.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO salmão brilhante, com perlage fina e abundante
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas (morango, amora, framboesa), toques florais e minerais, seguidos por uma leve nota autolítica (fermento)
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO versátil e refrscante, apresenta uma acidez muito gostosa, ao ponto; nos sabores destacam-se as notas frutadas e minerais, e um fim de boca muito agradável
	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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate
	DESCRIÇÃO peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral