

CULINÁRIA

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Cave Liberal Grande Cuyée Brut Rosé

Provence

Vinícola Les Vins Bréban

Safra N.V.

País Franca

Tipo espumante

Castas

Serviço

Região

Teor Alcoólico 11.5%

Maturação

Temperatura de

6 a 8°C

Guarda 2025

Decanter

Premiações

## **VEDANTE TACA** Champagne

## 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual salmão brilhante, com perlage fina e abundante **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas vermelhas (morango, amora, framboesa), toques DESCRIÇÃO florais e minerais, seguidos por uma leve nota autolítica (fermento) INTENSIDADE **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta 🔳 versátil e refrscante, apresenta uma acidez muito DESCRIÇÃO gostosa, ao ponto: nos sabores destacam-se as notas frutadas e minerais, e um fim de boca muito agradável peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro curada gado caça **QUEIJOS** moles médios duros frescos DA TERRA cogumelos hortaliças legumes cereais **AMIDOS**

massas

pimentas |

oleoginosas

**TEMPEROS** 

DOCES

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, DESCRIÇÃO queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral

risotos

ervas

frutas

polenta

especiarias

sobremesas

tubérculos

aromáticos

chocolate