

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Liberté Reserva Chardonnay
Vinícola	Bodega 3 Cabezas
Safra	2024 e 2025
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Garibaldi
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	12 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cave Liberté Reserva Chardonnay é um rótulo que entrega uma degustação esplendorosa na sua faixa de preço. Elaborado pela Bodega 3 Cabezas — vinícola com sede em Garibaldi, na Serra Gaúcha, e também em Mendoza —, é um vinho que reflete um trabalho cuidadoso e consistente de vinificação. Vinificado com 100% Chardonnay de uvas oriundas da própria cidade de Garibaldi, este exemplar é um blend das safras 2024 e 2025. A maturação foi de 12 meses em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pera, abacaxi e carambola, escolatas por nuances amanteigadas, de amêndoas e baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho de bom corpo e estrutura, com ótima intensidade de sabores em sintonia com os aromas percebidos no olfato; apresenta cremosidade marcante e acidez vibrante, que estimula a salivação e confere equilíbrio ao conjunto

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

fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado



CULINÁRIA