
Especial Vinhos

Revista 2025/2026

Vinho e climatização perfeita

Tudo o que precisa de saber sobre a conservação e a regulação da temperatura ideais do vinho.

Vinho e degustação

As melhores dicas para uma experiência de degustação única.

Vinho e conhecimento

As garrafas e os copos certos, bem como outros conhecimentos técnicos do nosso sommelier.

Vinho e a Liebherr

A nossa gama completa de garrafeiras encastráveis e livre instalação.

LIEBHERR



Um brinde!

Está a apenas alguns segundos de desfrutar de um prazer único de degustação. Só mais uma coisa, e depois é a vez do vinho... Conta a sua própria história, sem palavras, mas com aromas... sabor a chocolate, terroso, suave, frutado, ácido... wow! É o auge da antecipação de um sabor que foi deixado a amadurecer sem ser perturbado durante anos e que está no auge do seu desenvolvimento. É a derradeira experiência para amantes de vinho, connoisseurs e para todos aqueles que o desejam ser.

Desfrute!

A verdadeira qualidade começa na vinha...

Uma qualidade excepcional requer muito sol, um bom solo e muito trabalho manual. Para obter vinhos de qualidade excelente, as uvas ainda são normalmente vindimadas da mesma forma que eram há milhares de anos – sem máquinas. Este processo é trabalhoso e meticuloso, mas garante que apenas as melhores uvas são utilizadas para transformação posterior. A paixão investida nas vindimas é algo que queremos honrar, através de tecnologia que preserva a qualidade original do produto durante muito tempo.



Garantia de qualidade:
as melhores vinhas do mundo,
do vinho. E a Liebherr.

... e mantém-se durante a conservação.



O vinho da melhor qualidade é preservado por equipamentos da mais alta qualidade.

Muitas coisas mudam ao longo do tempo, mas algo com que poderá sempre contar é a engenharia alemã. A Liebherr pratica-a desde 1954. A empresa familiar mantém-se até hoje com os mais elevados padrões e aspirações estabelecidos pelo seu fundador, Hans Liebherr.

Este compromisso reflete-se na qualidade até ao mais ínfimo pormenor e na dedicação incansável em alcançar a perfeição: especialmente quando se trata de assumir a responsabilidade pela sua valiosa coleção de vinhos.

Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier



Frank Kämmer é um dos mais reputados especialistas em vinhos do mundo. Enquanto Master Sommelier, possui a mais elevada qualificação possível na sua profissão, foi o primeiro alemão a ser aceite no Circle of Wine Writers de elite do Reino Unido e escreveu para várias publicações profissionais durante muitos anos. Aceitou partilhar algumas ideias interessantes sobre o mundo do vinho com a Liebherr e consigo.



A refrigeração atrasa o processo de envelhecimento.



Por que razão o vinho deve ser conservado num local fresco?

Quase toda a gente sabe que o vinho deve ser conservado num local fresco e escuro, sempre que possível. Mas porquê? O que acontece se não o fizermos?

A maturação do vinho, ou o seu envelhecimento na garrafa, é um fenómeno fascinante. O vinho é um produto consumível que não se deteriora ao longo de muitos anos e sem qualquer preservação, podendo até saber melhor após um período de tempo. No entanto, isto não se aplica universalmente a todos os vinhos.

Embora alguns vinhos ainda tenham um sabor delicioso após muitas décadas, a maioria dos outros estraga-se. Muitos vinhos para uso quotidiano podem manter a sua qualidade durante um período limitado, mas o seu sabor não melhora. Independentemente do potencial de conservação de um vinho, conservá-lo num local mais fresco protege-o contra o envelhecimento prematuro.

Um estudo científico avaliou se a diferença de temperatura de conservação se reflete efetivamente no sabor. As garrafas de Cabernet Sauvignon foram conservadas a 5 °C, 10 °C, 23 °C e 31 °C.

Após seis semanas, a diferença era praticamente indetetável. No entanto, após seis meses, o aroma frutado do vinho conservado a 31 °C diminuiu e os toques de envelhecimento tornaram-se proeminentes. Após 12 meses, o vinho conservado a 23 °C sofreu o mesmo efeito.



Uma conservação a temperaturas demasiado baixas tem as seguintes limitações:

1. Não é prática para o vinho tinto porque as garrafas têm de estar à temperatura correta para serem consumidas.
2. Favorece a formação de tártaro, embora isso não afete o sabor.

Para uma conservação a longo prazo, recomenda-se uma temperatura de 10 °C a 14 °C numa adega. Mesmo a conservação a curto prazo numa prateleira da cozinha ou num frigorífico não é recomendada para vinhos finos. As garrafeiras Liebherr oferecem as condições ideais de conservação e regulação da temperatura.

Qualidades que
superam até mesmo
as de uma adega.

Para conservar o que os connoisseurs valorizam, as garrafeiras Liebherr possuem algumas características excepcionais. Não só se equiparam a adegas em termos dos cinco elementos essenciais para uma conservação perfeita, como as superam, graças ao nosso domínio da engenharia.

Cuidamos de cada pormenor.

As temperaturas constantes protegem o carácter dos vinhos.

1

Temp
Protect
Plus

As garrafeiras Liebherr monitorizam duas vezes a temperatura através da função TempProtect Plus.

O nível correto de humidade mantém a maleabilidade das rolhas para proteger o vinho.

2

Humidity
Select

Humidity
Control

Com as funções HumiditySelect ou HumidityControl, a humidade nas garrafeiras Liebherr pode ser regulada de forma individual.

A proteção contra a luz ultravioleta protege o vinho de processos de envelhecimento indesejados.

3

UV
Protect

UV
Protect
Plus

Os modelos da Liebherr com porta de vidro possuem vidros duplos, ou mesmo triplos, antirraios ultravioleta exclusivos.

A proteção contra odores estranhos impede a contaminação do aroma dos vinhos.

4

Fresh
Air

O filtro de carvão ativado FreshAir presente nas garrafeiras Liebherr neutraliza os odores estranhos.

O sistema antivibrações permite que os vinhos envelheçam sem perturbações.

5

Vibrate
Safe

As garrafeiras Liebherr possuem um sistema de refrigeração com isolamento total das vibrações.

1

Temperatura constante

Nunca altere a temperatura até o momento certo chegar.

As temperaturas constantes protegem o carácter dos vinhos.



Temp Protect Plus

As garrafeiras Liebherr monitorizam duas vezes a temperatura através da função TempProtect Plus.



Dupla proteção

Com a função TempProtect Plus, as nossas garrafeiras medem de forma constante a temperatura através de dois sensores. Esta função garante duplamente de que os vinhos estão protegidos de variações de temperatura.



Os vinhos gostam de estabilidade. Durante a conservação, é ideal manter uma temperatura constante entre +10 °C e +14 °C. Isto permite que o vinho amadureça lentamente até chegar o momento de revelar todo o seu potencial. Nesta altura, entra em jogo outra temperatura: a temperatura ideal para degustação.



Temperatura de degustação ideal

A temperatura de degustação é determinante no sabor do vinho. Os vinhos tintos são consumidos a uma temperatura mais quente porque contêm mais taninos. O tanino reage mais rapidamente com o oxigénio a temperaturas mais elevadas. Nas garrafeiras de regulação da temperatura, com dois ou três compartimentos, é possível conservar diferentes vinhos nas respetivas temperaturas de degustação na perfeição. Cada compartimento pode ser ajustado de forma individualmente entre +5 °C e +20 °C, garantindo uma utilização verdadeiramente versátil do equipamento. O ecrã mostra sempre a temperatura atual, oferecendo, assim, um controlo total.

Qual é a temperatura de degustação correta?



Para vinho branco?

Para um vinho branco simples, recomenda-se uma temperatura de degustação baixa (8 °C – 10 °C). Os vinhos brancos mais complexos e encorpados podem ser servidos ligeiramente mais quentes. O mesmo se aplica aos vinhos espumantes: os champanhes e vinhos espumantes mais simples devem ser servidos frescos, enquanto os de maior qualidade ligeiramente mais quentes.



Para vinho rosé?

A temperatura ideal de degustação dos vinhos rosé assemelha-se à dos vinhos brancos. Os aromas frutados e o paladar fresco de um vinho rosé são realçados por uma temperatura entre 8 °C e 10 °C.



Para vinho tinto?

No que diz respeito a vinhos tintos jovens, leves e frutados, recomenda-se uma temperatura ligeiramente inferior. Nos vinhos maduros, os taninos são finos e mais suaves, e os aromas complexos podem desenvolver-se. Estes aromas ganham vida a temperaturas ligeiramente mais elevadas (cerca de 16 °C para um Burgundy e 18 °C para um Bordeaux).

17°C – 18°C

Para vinho Bordeaux

15°C – 16°C

Para vinho Burgundy tinto

10°C – 14°C

Para vinhos tintos mais leves e frutados de Beaujolais

10°C – 12°C

Para vinhos brancos mais complexos e mais encorpados e champanhes premium raros

8°C – 10°C

Para vinhos rosé, bem como para vinhos brancos secos e leves e vinhos espumantes

7°C – 9°C

Para vinhos brancos particularmente frutados e doces

Decantação – uma filosofia

Como o título sugere, há uma grande variedade de opiniões acerca deste tema. Muitas delas têm a ver com a experiência pessoal e requerem uma grande dose de sensibilidade.



A primeira coisa a fazer é distinguir entre decantar um vinho e arejá-lo. Os vinhos jovens e tânicos são arejados, vertendo-os para uma garrafa bulbosa. O oxigénio adicional torna-os um pouco mais suaves e acessíveis. Na decantação, por outro lado, o vinho é cuidadosamente vertido para uma garrafa em frente a uma fonte de luz. O último terço deixa um resíduo escuro no ombro da garrafa, o chamado sedimento. O truque é separá-lo do resto do vinho e certificar-se de que fica na garrafa. Os vinhos mais velhos requerem um cuidado especial durante a decantação. O oxigénio pode destruir o aroma delicado, mesmo antes de o vinho ser servido para o copo. Por outro lado, o oxigénio tem um efeito muito positivo nos vinhos brancos complexos e de múltiplas camadas. Em particular, os vinhos amadurecidos em barris de carvalho ou os vinhos com aromas especialmente minerais só obtêm o seu sabor verdadeiro com calor e ar.

SommelierBoard

Um verdadeiro destaque nas nossas garrafeiras de regulação da temperatura. Tem tudo o que é necessário para exibir os seus vinhos e tudo o que precisa para os decantar: um expositor de garrafas em aço inoxidável, uma caixa de madeira para utensílios de decantação e um espaço para um decantador e copos de vinho a uma temperatura pré-regulada.



Humidade correta



As rolhas duradouras e saudáveis são essenciais para uma conservação a longo prazo.

O nível correto de humidade mantém a maleabilidade das rolhas para proteger o vinho.



Humidity Select

Humidity Control

Com as funções HumiditySelect ou HumidityControl, a humidade nas garrafeiras Liebherr pode ser regulada de forma individual.

A cortiça é um produto natural fascinante e, para garantir que a rolha de cortiça se mantém suficientemente flexível para cumprir a sua função de vedante com alguma permeabilidade ao ar, é essencial ter a humidade do ar correta. Esta varia geralmente entre 50% e 80% de humidade relativa.



Humidade que preserva o sabor

Se o nível de humidade descer abaixo dos 50%, a rolha encolhe no gargalo da garrafa, permitindo a entrada de oxigénio. Isto levará à oxidação do vinho e a alterações indesejáveis do sabor e da cor, o que é considerado um defeito evitável do vinho.

Não deixe que as suas rolhas se desfaçam.

Com a função HumiditySelect, a humidade pode ser regulada em dois níveis: Standard ou Alto. Nos modelos com HumidityControl, esta função permite regular a humidade num intervalo de 50% a 80% HR* e exibe constantemente o valor atual. Se o valor descer abaixo dos 50% HR*, o equipamento alerta para esse facto.

*Para temperaturas em ambientes domésticos, como adegas muito secas ou frias, recomendamos a utilização do depósito de água feito à medida da nossa gama de acessórios complementares.

Oxidação

O oxigénio é crucial para o vinho, mas, quando em excesso, provoca oxidação, o que leva a um aroma monótono e a alterações na cor. Os viticultores utilizam o dióxido de enxofre para impedir a oxidação no casco. A oxidação lenta em garrafas é desejável. Uma oxidação mais rápida indica defeitos no vinho ou uma conservação incorreta.

Oxidação avançada

A oxidação depende fortemente da idade do vinho. Nos vinhos jovens, a oxidação é um defeito, mas, nos vinhos mais velhos, faz parte do processo natural de maturação. A oxidação avançada é indicada por um sabor a acetaldeído, que produz um toque ácido, metálico e frutado e torna os vinhos mais velhos pouco agradáveis.

Uma humidade insuficiente seca as rolhas, provoca a evaporação das garrafas e leva a uma deterioração prematura.

Humidity Select

Humidity Control



Abertura de vinhos espumantes: o método perfeito.



Cortar

Apesar de a maioria dos vinhos espumantes ter uma perfuração ou uma fita para facilitar a abertura, recomendamos um corte na parte inferior do gargalo, tal como faria para um vinho tranquilo, para obter um aspeto mais elegante.



Segurar

Em seguida, utilize uma mão para soltar a gaiola de arame e a outra para segurar firmemente a rolha durante todo este processo. Se sentir a rolha a querer sair da garrafa enquanto retira a gaiola, é preferível deixar a gaiola na rolha para abrir. Caso contrário, retire-a, segurando na mesma a rolha.



Utilizar um guardanapo

Se a gaiola solta permanecer na rolha, deve agarrar a gaiola com um guardanapo, para evitar ferimentos na mão provocados pelo arame. Também é aconselhável enrolar um guardanapo à volta das rolhas muito apertadas para as segurar melhor.

Rodar

Para abrir a garrafa, segure-a num ângulo de 45°. Isto irá aumentar a área de superfície no gargalo da garrafa e evitar que o vinho crie espuma com a queda súbita de pressão quando a garrafa é aberta. Uma mão deve segurar a rolha com firmeza, enquanto a outra deve rodar a garrafa. Isto dar-lhe-á mais controlo sobre a rolha quando esta saltar.

Pressionar

Em seguida, aplique uma contrapressão adequada à rolha de modo a que esta deslize para fora da garrafa o mais lentamente possível. O ideal é ouvir apenas um pequeno “pffft” em vez de um “pop” alto.

Servir

Para servir o vinho, segure os copos ligeiramente inclinados para evitar que o vinho crie espuma e perca demasiado CO₂. Encha os copos até cerca de ¾.

Dica rápida para quando estiver a servir: aponte sempre a garrafa para longe de si e dos seus convidados para um servir o vinho de forma suave e segura.

Rolha de cortiça natural ou tampa de rosca?



Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier

Os especialistas afirmam que, todos os anos, são enchidas e seladas cerca de 17 mil milhões de garrafas de vinho em todo o mundo. Além das rolhas tradicionais e das tampas de plástico sintético, há uma tendência cada vez maior para muitas garrafas serem seladas com uma tampa de rosca. Mas qual é o melhor vedante para garrafas?

Até há poucos anos, as garrafas de vinho eram, na sua maioria, seladas com rolhas de cortiça natural e as tampas de rosca destinavam-se mais a preservar vinhos simples para o consumo em massa. Mas os tempos são outros e, atualmente, são cada vez mais os vinhos de alta qualidade que são selados com tampas de rosca. A ideia é evitar qualquer sabor a rolha e preservar os sabores originais que o enólogo produziu cuidadosamente. Antigamente, havia a preocupação de que as tampas de rosca pudessem interferir com a forma como o vinho envelhece na garrafa, devido à falta de troca de gases. No entanto, estudos científicos refutaram estes receios. Em 2001, o Australian Wine Research Institute publicou um estudo que demonstrava que o oxigénio presente no gargalo da garrafa e no interior do próprio vinho era suficiente para um envelhecimento positivo. Por conseguinte, as tampas de rosca não têm um impacto negativo no potencial de envelhecimento do vinho.



Proteção UV fiável

No que diz respeito ao vinho, muitos aspetos são uma questão de gosto: incluindo a luz.

A proteção contra a luz ultravioleta protege o vinho de processos de envelhecimento indesejados.



UV Protect

UV Protect Plus

Os modelos da Liebherr com porta de vidro possuem vidros duplos, ou mesmo triplos, antirraios ultravioleta exclusivos.

Durante séculos, o vinho resumia-se a uma existência sombria nas caves. Com as garrafeiras de última geração, recebe agora a atenção que acreditamos merecer: devidamente apresentado e em casa. No entanto, isto também significa uma responsabilidade acrescida de proteger o vinho dos efeitos nocivos da luz.



Light Column

Presentation Light

Light Tower

Luz segura

Utilizamos LED de alta qualidade para garantir uma iluminação uniforme do interior, uma vez que o seu espectro não contém luz ultravioleta nociva. Adicionalmente, os LED geram pouco calor, permitindo uma iluminação prolongada dos vinhos sem afetar a sua temperatura.

Proteção UV

Os raios ultravioleta são um perigo para os vinhos. Causam reações químicas indesejáveis, conhecidas como "goût de lumière" (sabor da luz). O vinho perde o equilíbrio e o seu aroma perde intensidade. É por isso que, por norma, as garrafas são feitas de um vidro escurecido. No entanto, o vidro escurecido não é suficiente se as garrafas não forem conservadas num local escuro.

Os raios ultravioleta podem fazer com que o vinho perca o seu aroma.

Para uma vista protegida no interior

Para minimizar os efeitos nocivos da luz ultravioleta, todas as portas de vidro das garrafeiras Liebherr são feitas de um vidro isolante resistente a raios UV especial. Nos modelos com proteção UV, a proteção deriva de uma construção especial de dois painéis de vidro com um painel de vidro escurecido no interior e um painel de vidro Low-E metalizado no exterior.

Tripla proteção

Para uma conservação a longo prazo, os nossos modelos com UVProtect Plus oferecem uma proteção incomparável contra a luz ultravioleta: três camadas protetoras compostas por vidro escurecido e uma camada dupla metalizada a vácuo (Low-E).



Visão sem obstruções

Os modelos com porta sólida possuem uma luz LED compacta embutida no teto.

Apresentado na melhor luz

As duas colunas de luz verticais iluminam uniformemente o interior quando a porta é aberta. A luz de apresentação regulável permite exibir de forma apelativa os vinhos com a porta fechada.

Como a iluminação influencia o sabor do vinho

É do conhecimento geral que a cor do vinho pode influenciar a nossa percepção do seu sabor. Por exemplo, um vinho tinto escuro é geralmente considerado como tendo um sabor mais forte do que uma variedade mais pálida, embora isso possa não refletir necessariamente o verdadeiro perfil de sabor. No entanto, uma conclusão surpreendente de uma experiência realizada por cientistas em colaboração com a vinha Allendorf, em Rheingau, é que, independentemente da cor do vinho, a cor da luz ambiente também pode afetar o seu sabor.



A experiência Oestrich-Winkel

O famoso enólogo de Oestrich-Winkel criou uma área com paredes brancas neutras na sua vinha para que a cor da luz e, por conseguinte, a cor do vinho, pudessem ser alteradas. Dependendo da cor, a percepção sensorial dos aromas do vinho também parece mudar.

Mas o que foi particularmente surpreendente neste estudo realizado pela Universidade de Mainz foi o facto de a simples luz ambiente, independentemente da cor real do vinho, poder ter impacto na percepção do sabor. O vinho foi provado em copos pretos, que escondiam a sua cor. Sob uma luz ambiente vermelha, o vinho foi tão bem recebido que os participantes estavam dispostos a pagar mais de um euro por uma garrafa de Riesling do que pelo mesmo vinho sob luz verde.



Se provarmos um copo de Riesling da região de Rheingau sob luz neutra, sabe a alperces, pêssegos e citrinos, como seria de esperar.



No entanto, se a luz mudar para vermelho, o degustador deteta subitamente também frutos vermelhos ou cerejas no bouquet do vinho – um efeito surpreendente!



Por outro lado, à luz verde, o Riesling parece ter de repente um sabor notável a vegetais e ervas.



Sob luz azul, tem mesmo um sabor marcadamente ácido e amargo.

Ar puro

Há um ingrediente especial para o envelhecimento: o ar.

A proteção contra odores estranhos impede a contaminação do aroma dos vinhos.



Fresh Air

O filtro de carvão ativado FreshAir presente nas garrafeiras Liebherr neutraliza os odores estranhos.

É sempre maravilhoso quando se serve o primeiro copo de uma garrafa e o vinho revela todo o seu aroma. Para garantir que apenas os aromas únicos do vinho vêm ao de cima, a proteção contra odores externos é crucial.

Os odores do ar ambiente podem ser transferidos para o vinho e estragá-lo.

Qualidade do ar ideal

As rolhas de cortiça natural são ideais para uma conservação e maturação do vinho a longo prazo. O ar penetra na garrafa através das células da rolha. No entanto, isto também permite que os odores do ar ambiente sejam transferidos para o vinho e tenham um impacto negativo na respetiva qualidade.



Circulação constante de ar fresco

Para garantir que os seus vinhos são conservados a uma qualidade de ar ideal, todas as garrafeiras Liebherr possuem um filtro de carvão ativado.



Fácil de substituir

O filtro de carvão ativado fácil de substituir elimina de forma fiável todos os tipos de odores. O equipamento emite um alerta para a necessidade de troca do filtro a cada seis meses.



Zero odores

A Liebherr apenas utiliza materiais de mais alta qualidade. Por exemplo, as prateleiras em madeira de faia natural, as tintas inodoras e os plásticos, como os utilizados nas nossas vedações de portas, garantem ar puro para os seus vinhos.

*Não provamos o vinho,
cheiramo-lo.*

Os nossos sentidos pregam-nos uma pequena partida, porque, na verdade, cheiramos cerca de 80% dos sabores. Os aromas sobem pela faringe até à mucosa nasal.

Os quatro narizes do vinho

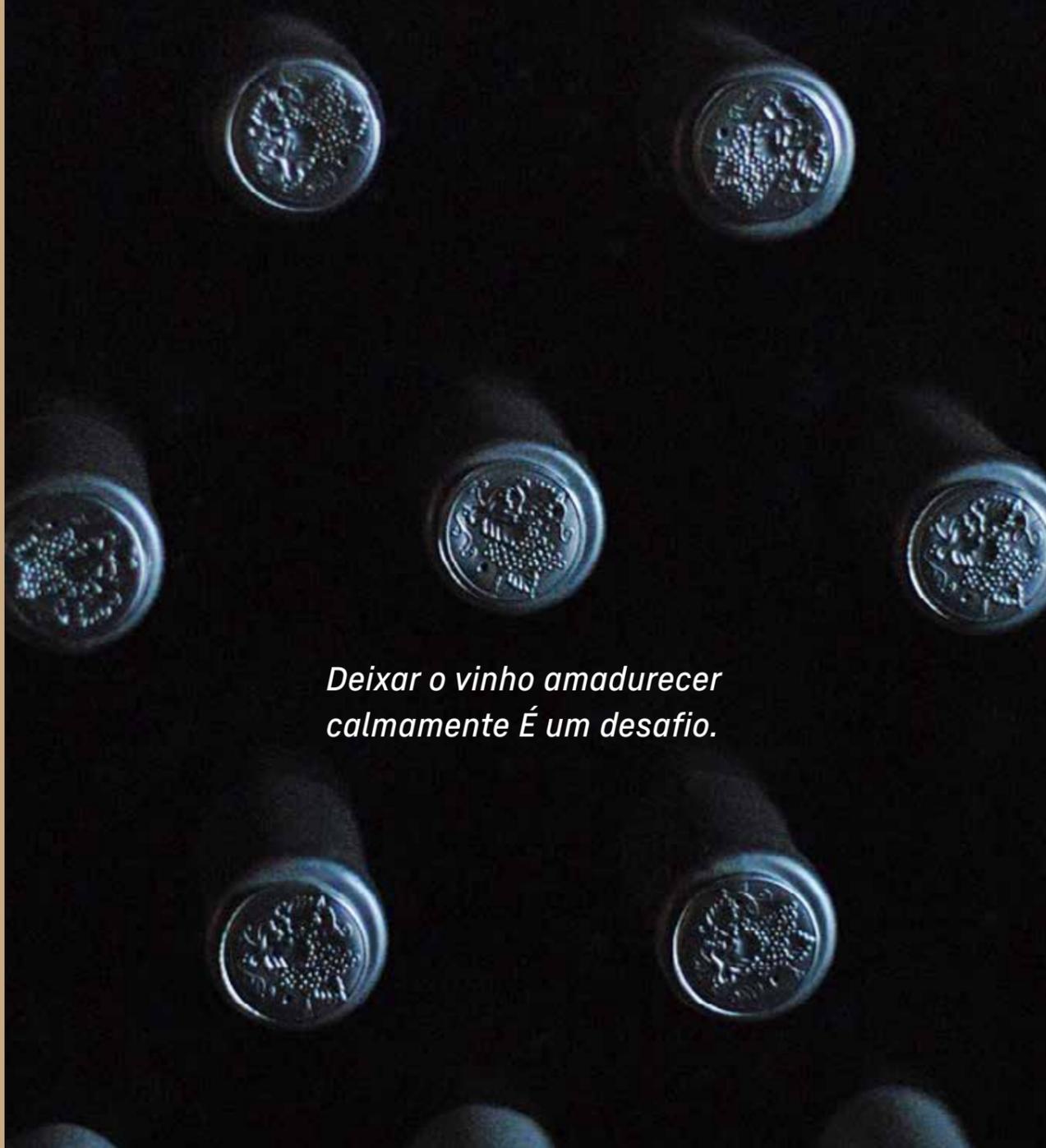
Uma primeira inalação suave do copo, sem o inclinar. Os aromas primários frutados ascendem ao nariz e dão uma primeira impressão do frutado e do aroma do vinho.

Depois de agitar o vinho, a aeração liberta o bouquet. Os aromas tornam-se mais intensos, o vinho abre-se e tem uma primeira impressão da qualidade e complexidade do vinho. Se existirem falhas (por exemplo, na rolha), estas tornam-se agora muito evidentes.

O primeiro gole corre pelos lábios. O efeito de aquecimento torna os aromas mais intensos e estes viajam através de uma ligação da nasofaringe para a concha nasal e para a mucosa nasal, onde os aromas são agora percebidos de forma intensa.

Uma última inalação do copo vazio irá reforçar os aromas para nos despedirmos do vinho. Nesta altura, podemos frequentemente aperceber-nos de aromas completamente novos.

Não perturbar



Deixar o vinho amadurecer calmamente É um desafio.

O sistema antivibrações permite que os vinhos envelheçam sem perturbações.



Vibrate Safe

As garrafeiras Liebherr possuem um sistema de refrigeração com isolamento total das vibrações.

Há uma razão pela qual as imagens de vinho em caves irradiam uma calma agradável: a sua localização subterrânea evita eficazmente as vibrações. E é bom que assim seja, porque as vibrações aceleram o processo de envelhecimento do vinho.

As vibrações das máquinas, do trânsito ou das pessoas que passam podem perturbar o sedimento no fundo da garrafa. Esta agitação aumenta a reação das substâncias do vinho, afetando negativamente a sua qualidade. Os nossos engenheiros conceberam soluções inovadoras para recriar este ambiente tranquilo num ambiente doméstico.



Suave e prático

Em modelos seleccionados, as prateleiras de madeira assentam sobre calhas telescópicas. Isto garante uma boa visibilidade e um acesso fácil às garrafas na parte de trás. Os modelos equipados com SoftTelescopic também dispõem de mecanismos de fecho automático e de paragem suave para uma maior comodidade, especialmente quando totalmente carregados.

As prateleiras de madeira natural não só têm bom aspeto, como também contribuem para uma conservação ideal do vinho.



A força encontra-se na serenidade.

Os compressores especialmente desenvolvidos e de vibração excepcionalmente reduzida garantem uma conservação suave nas garrafeiras Liebherr. Todo o sistema de refrigeração é instalado com amortecimento para evitar a transmissão de vibrações nocivas. O efeito mais notório deste facto é o funcionamento silencioso da sua garrafeira Liebherr.



Fecho suave

A partir de um ângulo de abertura de aproximadamente 45° para os equipamentos independentes e de 30° para os equipamentos encastráveis, o mecanismo de paragem suave SoftSystem fecha automaticamente a porta.



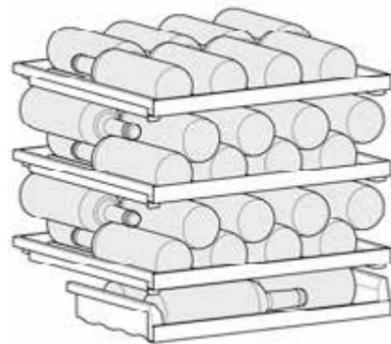
Adequação para garrafas de (quase) qualquer tamanho

Prateleiras personalizadas de forma fácil: as ripas amovíveis das prateleiras de madeira FlexFit permitem acomodar qualquer garrafa, mesmo as de tamanho Magnum. Graças ao posicionamento individual das ripas na estrutura, todas as garrafas são conservadas em segurança e as coleções de vinho dos seus clientes alcançam uma organização nunca antes vista.

máx.



8
8
8
8
4
44



As capacidades exatas de garrafas por prateleira para o seu equipamento Liebherr podem ser encontradas online em "Transferências".



Disposição paralela
Vertical



Gargalo com gargalo
Horizontal



Gargalo com gargalo
Disposição alternada

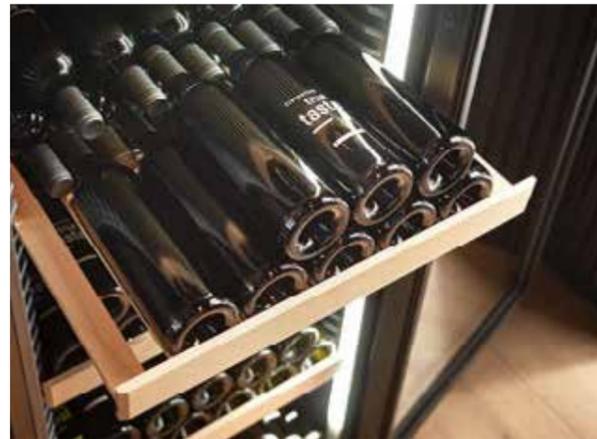


Ombro com ombro
Disposição alternada



Sofisticação e flexibilidade

A prateleira de apresentação – aqui apresentada no modelo independente da série Vinidor – exhibe elegantemente vinhos requintados, mantendo as garrafas abertas à temperatura correta de forma precisa.



Localização ideal

O vinho pode amadurecer calmamente nas prateleiras de madeira resistentes e feitas à mão. Estas prateleiras foram especialmente concebidas para uma conservação segura de garrafas Bordeaux, acomodando sem esforço outros formatos de garrafa. Todo o volume do equipamento pode ser utilizado quando as garrafas são colocadas em direções alternadas.

Por norma, o vinho fino não é comprado para consumo imediato, mas sim para ser guardado até surgir a ocasião perfeita, ou simplesmente para admirar a silhueta elegante da garrafa, a promessa do seu rótulo e a antecipação visual do seu conteúdo. Independentemente do tamanho ou da forma das garrafas na sua coleção, cada uma delas tem de ser guardada em segurança. Esta flexibilidade é particularmente importante para nós em todos os nossos equipamentos para vinho.

Garrafas Burgundy

Foi utilizada pela primeira vez pelos viticultores de Borgonha, mas há muito que é utilizada para as castas de Borgonha provenientes de fora da região.



Garrafa Bordeaux

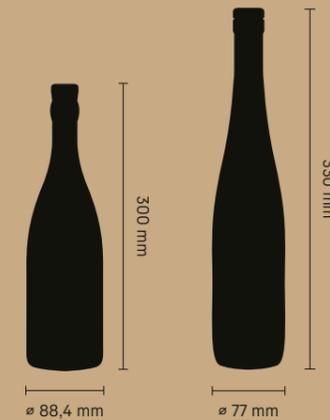
A garrafa "Bordelaise" foi provavelmente a resposta dos viticultores de Bordéus à popularidade da garrafa Burgundy. Para se distinguir, o vinho de Bordéus era engarrafado nesta garrafa ligeiramente mais reta e com ombros destacados. Atualmente, é a forma mais comum das garrafas de vinho.

Tamanho da garrafa Bordeaux (0,75 l)

Todas as indicações da Liebherr relativas à capacidade para garrafas referem-se a estas dimensões.

Garrafa de champagne

É utilizada uma garrafa de parede espessa para suportar melhor as condições de pressão durante a fermentação na garrafa. O fundo curvo também contribui para a estabilidade, distribuindo a pressão de forma mais uniforme pelas paredes.

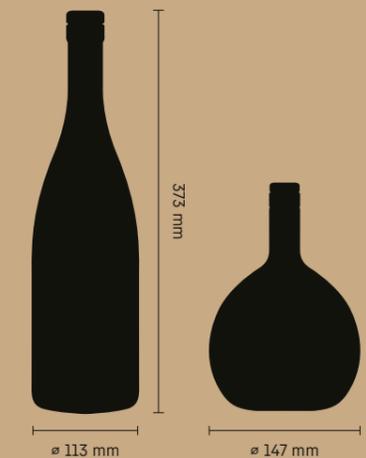


Garrafa Schlegel

A garrafa particularmente fina é utilizada principalmente para o Riesling. É também designada por "garrafa do Reno" e é o tipo de garrafa de vinho branco mais utilizado nos países de língua alemã.

Magnum

Com 1,5 litros, a garrafa de tamanho Magnum tem o dobro da capacidade de uma garrafa de vinho normal. Mas não se restringe ao seu visual atrativo de prestígio – o seu grande volume também atrasa o processo de maturação.



Bocksbeutel

Esta garrafa extremamente bulbosa é típica da região vinícola da Francónia. Foi inventada no século XVIII e ainda hoje é utilizada, nomeadamente para o engarrafamento de Silvaner.

Até as garrafas Magnum cabem em garrafeiras Liebherr selecionadas

Queijo e vinho: a equipa de sonho

Para os verdadeiros gastrónomos, saborear um pedaço de queijo sem um copo de vinho é impensável. No entanto, a crença de que um “bom copo de tinto” complementa na perfeição todas as variedades de queijo pode revelar-se um mito, porque nem todos os tipos de queijo combinam bem com todos os tipos de vinho. Segue-se uma orientação sobre os tipos de vinho que melhor combinam com queijo brie, gouda e muito mais.



Queijo de cabra, queijo creme e queijo em salmoura

Os queijos ácidos, como o queijo de cabra, o queijo creme ou o queijo feta, requerem um vinho igualmente fresco e com uma certa acidez. É por isso que os vinhos brancos mais jovens e mais vivos, com um sabor frutado pronunciado, como os Sauvignon Blancs ou os Rieslings secos, costumam combinar melhor. No entanto, os champanhes também podem ser um acompanhamento delicioso. Queijos de cabra ou de ovelha mais maduros, bem como queijos creme mais robustos, também combinam muito bem com um rosé cheio de carácter.



Queijos amanteigados

Os queijos amanteigados, como o queijo camembert, brie e taleggio, são ótimos acompanhantes de vinhos tintos frutados, equilibrados e menos tânicos. Os Pinot Noirs são ideais, mas um Dolcetto suave de Piemonte, um Zweigelt frutado ou um Gamay também caem bem. A idade também desempenha um papel importante: os queijos amanteigados mais jovens combinam muito bem com vinhos tintos jovens, que têm um aroma mais fresco e frutado. Os vinhos complexos complementam as variedades de queijos maduros, enquanto os queijos cremosos, suaves e macios entram em perfeita harmonia com vinhos brancos suaves como um excelente Chardonnay.



Queijos semi-duros para fatiar

Os vinhos tintos bem estruturados, como o Cabernet, o Merlot ou o Tempranillo, são o complemento perfeito para os queijos semi-duros. A maioria destes queijos é versátil e combina bem com diferentes variedades de vinho tinto. O contrário também é verdade, pois os vinhos altamente tânicos podem beneficiar da forma como a proteína do queijo tempera e termina agradavelmente o sabor intenso do tanino. Por isso, o clássico copo de tinto com queijo funciona melhor e de forma mais consistente nesta combinação.



Queijo duro

À medida que amadurecem, os queijos duros podem tornar-se significativamente mais salgados (pecorino ou Sbrinz), mas também mais doces (Mimolette ou gouda velho) ou mais ricos em proteínas (parmesão ou Grana Padano). Nada disto combina particularmente bem com a estrutura dos vinhos tintos. Em vez disso, são recomendados vinhos cheios de carácter, menos ácidos ou com uma doçura residual. Algumas combinações perfeitas são Comté e vin jaune de Jura, Gruyère e Grand Cru Chasselas da Suíça ou Riesling Spätlese e Mimolette amadurecidos.



Queijo curado

Os queijos curados, como o Livarot de França, o Romadur da Alemanha e da Bélgica e o Mondseer da Áustria, são dos mais difíceis de combinar com um vinho adequado. Quando estes queijos estão completamente maduros, o seu sabor picante destrói qualquer aroma de vinho tinto. Os vinhos brancos expressivos, como um Traminer alemão, um Viognier australiano ou um Châteauneuf-du-Pape branco são, por conseguinte, uma combinação mais acertada. Uma combinação clássica é Munster e um Gewürztraminer da Alsácia.



Queijo azul

O toque salgado do queijo azul exige vinhos robustos com muita suculência e profundidade. Esta categoria inclui vinhos Shiraz concentrados e variedades encorpadas do sul de Itália ou de Espanha. Os queijos mais intensos e salgados, como o Roquefort, o Stilton ou o Gorgonzola picante, combinam melhor com vinhos doces como o Beerenauslese da Alemanha, mas também com vinhos licorosos do tipo Porto, cuja doçura suaviza agradavelmente os toques salgados do queijo.

Apresentação com bom gosto

A principal tarefa dos nossos equipamentos é proteger a qualidade dos seus vinhos na perfeição. No entanto, acreditamos que os vinhos finos devem ser devidamente apresentados. É por isso que trabalhamos exclusivamente com materiais da mais alta qualidade, como o aço inoxidável ou a madeira de faia, esforçamo-nos por criar um ambiente elegante com as nossas soluções de iluminação. Isto significa que as nossas garrafeiras de conservação e regulação da temperatura se adaptam de forma elegante e intemporal a qualquer interior.



Desfrute do silêncio.

Além disso, as nossas garrafeiras de regulação da temperatura foram concebidas para produzir um nível de ruído muito baixo. Mesmo que esteja apenas a ler, o ruído mais alto que ouvirá será o desfolhar das páginas.



WPgbi 7483 Vinidor Selection



WPgbi 7483 Vinidor Selection

- 1
Zone
- 2
Zones
- 3
Zones

Com uma, duas ou três zonas de temperatura separadas que podem ser ajustadas com precisão entre +5 °C e +20 °C, as nossas garrafeiras de regulação da temperatura oferecem a máxima versatilidade de utilização. Isto significa que é possível conservar simultaneamente e à temperatura ideal vinhos tintos, vinhos brancos e champanhe num único equipamento com três zonas de temperatura.



SommelierBoard

Um verdadeiro destaque nas nossas garrafeiras de regulação da temperatura. Tem tudo o que é necessário para exibir os seus vinhos e tudo o que precisa para os decantar: um expositor de garrafas em aço inoxidável, uma caixa de madeira para utensílios de decantação, um espaço para copos de vinho a uma temperatura pré-regulada e um decantador.

Modelo encastrável elegante e intemporal



**Black
Steel**

Interior BlackSteel

A impressionante superfície BlackSteel confere um certo “je ne sais quoi” ao interior da nossa garrafeira de regulação da temperatura. A parede posterior interior assegura igualmente uma circulação de ar equilibrada e uma humidade perfeitamente controlada.

EWTgb3583 Vinidor



Para obter mais informações sobre a nossa vasta gama de garrafeiras de conservação e regulação da temperatura, consulte home.liebherr.com/wine ou entre em contacto com o seu distribuidor Liebherr especializado.

Os detalhes apresentados dependem do modelo. Consulte a alocação no equipamento de série.



Quando a funcionalidade se alia à elegância

Todos os modelos série Vinidor Selection dispõem de um puxador integrado que se estende a todo o comprimento, permitindo uma abertura ergonómica e confortável a partir de qualquer posição. Os modelos com este tipo de puxador integram-se de forma particularmente harmoniosa em cozinhas e salas de jantar sem puxadores.

**Tip
Open**

A inovadora tecnologia TipOpen das nossas garrafeiras encastráveis é perfeita para cozinhas sem puxadores. A porta de vidro abre-se alguns centímetros quando toca na mesma. Se após 3 segundos a porta não tiver sido mais aberta, o SoftSystem volta a fechá-la.



InteriorFit. O ajuste perfeito.

Faça um uso elegante dos espaços da sua casa. O InteriorFit permite-lhe tirar o máximo partido do espaço na sua cozinha ou sala de jantar com as nossas garrafeiras de regulação da temperatura, uma vez que não necessita de qualquer distância de ventilação lateral em relação a paredes ou móveis adjacentes. Apenas a porta é visível, tudo o resto permanece oculto.

**Light
Tower**

**Light
Column**

**Presentation
Light**

Faça-se luz

Instalada num ou em ambos os lados, a coluna de luz LED vertical cria um ambiente único e oferece uma visão perfeita dos vinhos. Outro destaque especial é a luz de apresentação regulável, que permite exibir de forma hábil a sua coleção de vinhos, mesmo com a porta fechada.



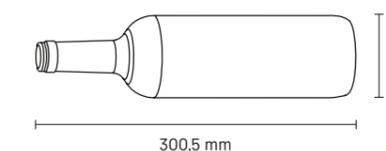
Visão geral dos modelos

← 43 →



Vinho

WKes 653	
Capacidade para garrafas	máx. 12
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura do equipamento	61 cm
Potência sonora	37 db(A)
Classe de eficiência energética	



Tamanho da garrafa Bordeaux (0,75 l)

Todas as indicações relativas à capacidade para garrafas referem-se a estas dimensões.

← 43 →



Humidor

ZKes 453	
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura do equipamento	61 cm
Potência sonora	40 db(A)

WKes 653

ZKes 453



Os nossos equipamentos compactos oferecem refrigeração para necessidades especiais. O compartimento garrafeira é perfeito para apresentar pequenas quantidades de garrafas de vinho. Os valiosos charutos são guardados em ótimas condições de armazenamento no compartimento com humidade controlada.



Gaveta de utensílios

A prática gaveta de utensílios da WKes 653 permite guardar acessórios para o vinho ou iguarias, como chocolates, para serem desfrutadas juntamente com o vinho servido à temperatura correta.

Wine



Humidade precisa

É possível colocar um litro de água destilada no tabuleiro de água integrado da ZKes 453. Os sensores de humidade regulam a necessidade de água e garantem com precisão a humidade selecionada entre 68% e 75%. Um ecrã informa imediatamente sempre que for necessário encher com água.

Cigar

O copo perfeito para cada vinho

Um vinho de alta qualidade requer um bom copo para mostrar toda a sua qualidade. Mas a forma do copo de vinho também reflete o carácter do vinho em questão. Seguem-se os sete copos de vinho mais importantes para uma degustação perfeita.



A **flute de champanhe tradicional** é um copo alto e fino. A área de superfície mais pequena deste copo garante que o ácido carbónico sobe em finas cadeias de bolhas e não se evapora demasiado depressa. Isto é também muito importante para os vinhos espumantes como o Prosecco, nos quais o ácido carbónico está menos bem integrado.



Ao contrário da flute de champanhe, o **copo de champanhe típico** tem uma forma de tulipa e é adequado para vinhos espumantes muito finos, porque a sua delicadeza e complexidade requerem uma certa quantidade de espaço para florescerem plenamente. Por norma, este tipo de copos só é enchido até meio.



O **copo padrão para vinhos brancos** não deve ser demasiado grande, pois um vinho simples “perder-se-ia” no copo. No entanto, deve ser suficientemente grande para dar espaço ao desenvolvimento do bouquet. A característica fundamental de qualquer copo de vinho é que o corpo afunile ligeiramente em direção ao topo. Esta característica intensifica o aroma e facilita a inclinação do copo. Os vinhos brancos de qualidade superior, especialmente os mais encorpados, não devem ser “confinados” num espaço demasiado pequeno. É por isso que para os vinhos de Borgonha, por exemplo, deve ser utilizada uma versão ligeiramente maior do copo de vinho branco. Esta forma também é perfeita para os vinhos rosé.

O **copo padrão para vinhos tintos** também tem uma forma de tulipa, mas é geralmente um pouco mais alto, mais largo e tem um pouco mais de volume.



O **copo tradicional utilizado para os vinhos tintos de Borgonha** é também conhecido em França como “balão” devido à sua forma. O aroma subtil desta variedade de uva é verdadeiramente realçado com este design. Este copo é também o recipiente perfeito para apreciar um bom Pinot Noir alemão. O mesmo se aplica aos excelentes vinhos de Piemonte, nomeadamente o Barolo e o Barbaresco. No entanto, este tipo de copo não deve ser enchido mais do que um terço.



O **copo típico para Bordeaux** é muito alto e tem uma forma de tulipa. É ideal para qualquer vinho tinto de alta qualidade que tenha a concentração necessária e uma estrutura sólida. Contudo, também aqui, o copo não deve ser enchido com mais de um oitavo de um litro de vinho.

Mas como é que se identificam copos de vinho de alta qualidade?

O **cristal fino** é conhecido pela sua maior refração da luz, superfície brilhante, resistência e propriedades de polimento superiores. Os connoisseurs de vinho juram que o cristal realça o aroma do vinho, tornando-o mais intenso e refinado.

Os copos de vinho de alta qualidade têm frequentemente uma **forma cônica** que concentra o aroma do vinho na boca do copo e permite uma inclinação agradável.

O **volume do corpo do copo** deve ser sempre proporcional ao vigor e à complexidade do vinho.

Os copos de qualidade superior apresentam uma **boca do copo bem polida** sem qualquer protuberância.

Tranquilidade

Uma rápida consulta na nossa aplicação SmartDevice irá dar-lhe a certeza que tudo está como deve estar, mesmo quando está fora de casa. As funções inteligentes dão-lhe a certeza de que tem a sua valiosa coleção de vinhos sob controlo.

Visibilidade total com redes digitais.

Os modelos com uma SmartDeviceBox integrada (que também pode ser instalada posteriormente, dependendo do modelo) podem ser incorporados sem problemas num sistema doméstico inteligente existente. Isto significa que beneficia de um controlo simples através de assistentes de voz, como a Amazon Alexa e a Google Assistant, e recebe notificações imediatas no seu smartphone, por exemplo, se a porta do frigorífico for acidentalmente deixada aberta. A SmartDeviceBox proporciona acesso a uma série de funções, desde definições básicas à monitorização e regulação da temperatura, bem como ao controlo dos sistemas de iluminação, mesmo quando não está em casa. Esta tecnologia de ponta garante o cuidado perfeito de cada garrafa, demonstrando como a Liebherr facilita visivelmente a vida.



Descubra como uma garrafeira ligada em rede facilita a vida diária: home.liebherr.com/getsmart

Pode descarregar aqui a aplicação SmartDevice:



Se a porta do armário de conservação e envelhecimento para vinhos permanecer aberta durante mais de 60 segundos, o alarme da porta é ativado. Nas nossas garrafeiras independentes, o alarme da porta soa de forma audível e a iluminação do equipamento pisca.



Tudo sob controlo

Evite a utilização não autorizada da sua garrafeira. Ative o bloqueio do ecrã através do menu para uma solução fiável. Evite a abertura não autorizada com um fecho mecânico da porta ou, em modelos selecionados, com um fecho eletrónico da porta.

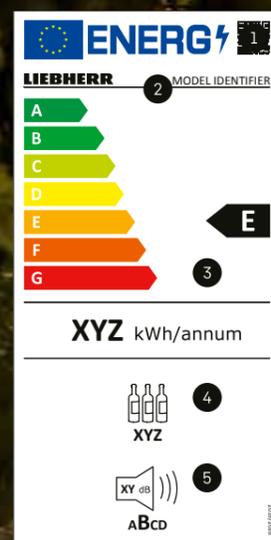
Proteção total

À semelhança de uma cave, as garrafeiras de conservação Liebherr fornecem tudo o que é necessário para conservar coleções valiosas em condições perfeitas. No entanto, podem ocorrer avarias que podem causar preocupação. É por isso que as nossas garrafeiras de conservação estão equipadas com várias funções de alarme. Em caso de problemas críticos, como uma falha de energia, pode contar com elas para um aviso em tempo útil.

Requisitos especiais

As garrafeiras têm de cumprir as mesmas normas que os frigoríficos e congeladores para conservar alimentos. No entanto, os requisitos específicos de uma conservação e regulação da temperatura fiáveis do vinho exigem muito mais em termos de desempenho. É por isso que a maior parte das garrafeiras disponíveis no mercado pertencem à classe de eficiência energética G.

Etiqueta energética* atual da UE para garrafeiras:



1. O código QR para a identificação do produto na base de dados europeia EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. O "Model Identifier" para a identificação manual do produto na base de dados europeia EPREL, por exemplo, através do número de artigo.
3. A escala de eficiência vai de "A" a "G". "G" destina-se apenas a garrafeiras.
4. Capacidade máxima de armazenamento.
5. Agora, o nível de ruído é classificado em classes de "A" a "D".

* Em conformidade com o Regulamento (UE) 2019/2016

Eficiência energética ideal

A Liebherr dá especial atenção à sustentabilidade: as nossas garrafeiras estão entre as mais eficientes em termos energéticos na sua classe. Enquanto a maioria dos fabricantes oferece modelos com a classe de eficiência energética G, a maioria das nossas garrafeiras já apresenta a classe de eficiência energética F e E, sendo que uma delas já está disponível na classe D.

Distribuição por classes de eficiência em 2025:



** Fonte: EPREL 2025

Cultura vinícola do Cáucaso

Nos vales verdejantes e nas colinas ondulantes da Geórgia encontra-se um segredo escondido que é tão antigo quanto o próprio tempo – o local de nascimento do vinho.

Uma viagem de descoberta, onde desvendámos histórias antigas, investigámos métodos únicos e celebrámos os aromas intensos que transformaram o vinho da Geórgia num bem precioso, celebrado muito para além das fronteiras do país.



Da videira à lenda

Os arqueólogos encontraram provas da produção de vinho nos primórdios da civilização georgiana, que remontam ao sexto milénio a.C., desde antigos recipientes de vinho até às sementes das primeiras videiras domesticadas. Esta descoberta sugere que o berço da viticultura se situa perto do Monte Ararat, onde, segundo o Livro do Génesis do Antigo Testamento, se diz que Noé descansou com a sua arca depois do dilúvio e plantou a primeira vinha.



O coração antigo da cultura vinícola da Geórgia

Um elemento central da tradição vinícola da Geórgia é o “Qvevri”, um método em que o vinho é fermentado, envelhecido e conservado em jarros de barro que são enterrados na terra. Este processo milenar, reconhecido pela UNESCO como património cultural imaterial, confere ao vinho a sua riqueza aromática e complexidade características.

“O vinho é a poesia da terra.”

Mario Soldati, 1907–1999, escritor e realizador



Um caleidoscópio de aromas

A Geórgia alberga mais de 500 variedades de vinho nacionais – um nível de diversidade incomparável a nível mundial. Desde as uvas Saperavi, de cor vermelho-rubi, que produzem vinhos tintos profundos e poderosos, até à variedade aromática Rkatsiteli, conhecida pelos seus vinhos brancos frescos e estruturados, os vinhos georgianos oferecem um vasto espetro de sabores para degustar. Esta diversidade, aliada às ricas condições geológicas e climáticas do país, permite aos viticultores criar vinhos de qualidade excecional e com uma identidade única. Cada garrafa conta uma história – desde as encostas ensolaradas do Cáucaso até às tradicionais adegas familiares que transmitiram a sua paixão e experiência de geração em geração.

“O melhor lugar para conservar o vinho é a nossa memória.”

Shirley Amberg

... e o segundo melhor lugar é uma garrafeira Liebherr!

Séries: **GrandCru** e **GrandCru Selection**

Armários de armazenamento de vinhos

Uma garrafeira de conservação da Liebherr oferece condições semelhantes às de uma adega de vinhos – e ideais para uma longa maturação.

Intervalo de temperatura

+5 °C a +20 °C



1 Zone

As nossas garrafeiras de conservação foram especialmente concebidas para uma grande capacidade de garrafas em conservação e maturação, mas podem também guardar uma grande quantidade de vinho à temperatura de degustação.

A temperatura pode ser ajustada com precisão entre +5 °C e +20 °C.

Para uma conservação mais eficiente em termos energéticos e sem influências externas, recomendamos os modelos de porta maciça. Caso pretenda ver diretamente o interior, também estão disponíveis modelos com uma porta de vidro.

Séries: **Vinidor** e **Vinidor Selection**

Garrafeira de conservação e regulação da temperatura para vinhos

Nas garrafeiras de regulação da temperatura, o champanhe, o vinho branco e o vinho tinto estão sempre prontos.

Intervalo de temperatura

+5 °C a +20 °C

+5 °C a +20 °C

+5 °C a +20 °C



1 Zone

2 Zones

3 Zones

Nas nossas garrafeiras de regulação da temperatura com até três zonas de temperatura independentes, é possível armazenar vinhos tintos, brancos e champanhe à temperatura ideal.

Cada zona pode ser ajustada com precisão entre +5 °C e +20 °C.

Graças aos diferentes tamanhos e às definições flexíveis das zonas de temperatura, estes equipamentos são perfeitos para acomodar qualquer coleção de vinhos.

Além disso, como a garrafeira de regulação da temperatura é normalmente colocada na cozinha ou no local de degustação do vinho, a porta de vidro exhibe claramente o conteúdo bem organizado.

	Caraterísticas padrão	GrandCru	GrandCru Selection
Qualidade	Manutenção constante da temperatura	■	■
	Número de zonas: Intervalo de temperatura ajustável de +5 °C a +20 °C	1	1
	Indicação permanente da temperatura atual	■	■
	Vidros triplos antirraios UV e de segurança (UVProtect Plus)	■	■
	Rolamento com amortecimento de vibrações (VibrateSafe)	■	■
	Vedante da porta substituível	■	■
Clima confortável	Humidade do ar ajustável graças à função HumiditySelect	■	
	Humidade do ar regulável graças à função HumidityControl		■
	Indicação atual da humidade do ar		■
Conforto e flexibilidade	Filtro FreshAir com lembrete para substituição	■	■
	Ajuda de carregamento EasyFill	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Placas de madeira, reguláveis em altura	■	■
	Ecrã: 9 idiomas à escolha (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Design e estilo de vida	Iluminação LED de teto	■	
	Iluminação LED de teto (porta maciça), LightColumn (porta de vidro)		■
	SteelInterior: Material da parede posterior	Metal cinzento grafite	Aço inoxidável
	Ecrã Touch	■	■
	Luz de apresentação (porta de vidro)	■	■
Segurança	Puxador com mecanismo de abertura	Preto	Alumínio, escovado
	TempProtect Plus	■	■
	Alarme de porta, temperatura e falha de energia	■	■
	Alarme acústico e ótico no ecrã, por meio de iluminação e notificação Push graças à SmartDevice**	■	■
	Bloqueio do ecrã	■	■
Connectivity*	Fechadura mecânica	de instalação posterior	integrado
	Preparado para SmartDevice	■	
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluída)		■
	Luz de apresentação**	■	■
	Definição da temperatura em intervalos de 1 °C**	■	■
Exibição e controlo de funções relevantes do equipamento**	■	■	

As caraterísticas diferenciadoras da série Selection estão **destacadas**.

* Conforme o modelo

**Aplicação SmartDevice

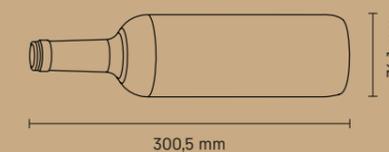
Visão geral dos modelos GrandCru

	← 60 →					
	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Capacidade para garrafas	máx. 141	máx. 141	máx. 166	máx. 166	máx. 196	máx. 196
Número de zonas de temperatura	1 zona					
Altura do equipamento	125 cm ¹	125 cm ¹	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Nível de ruído	38 db(A)					
Classe de eficiência energética						

Visão geral dos modelos GrandCru Selection

	← 60 →				← 75 →
	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Capacidade para garrafas	máx. 196	máx. 196	máx. 229	máx. 229	máx. 324
Número de zonas de temperatura	1 zona				
Altura do equipamento	165 cm ¹	165 cm ¹	185 cm ¹	185 cm ¹	201 cm ¹
Nível Ruído	38 db(A)				
Classe de eficiência energética					

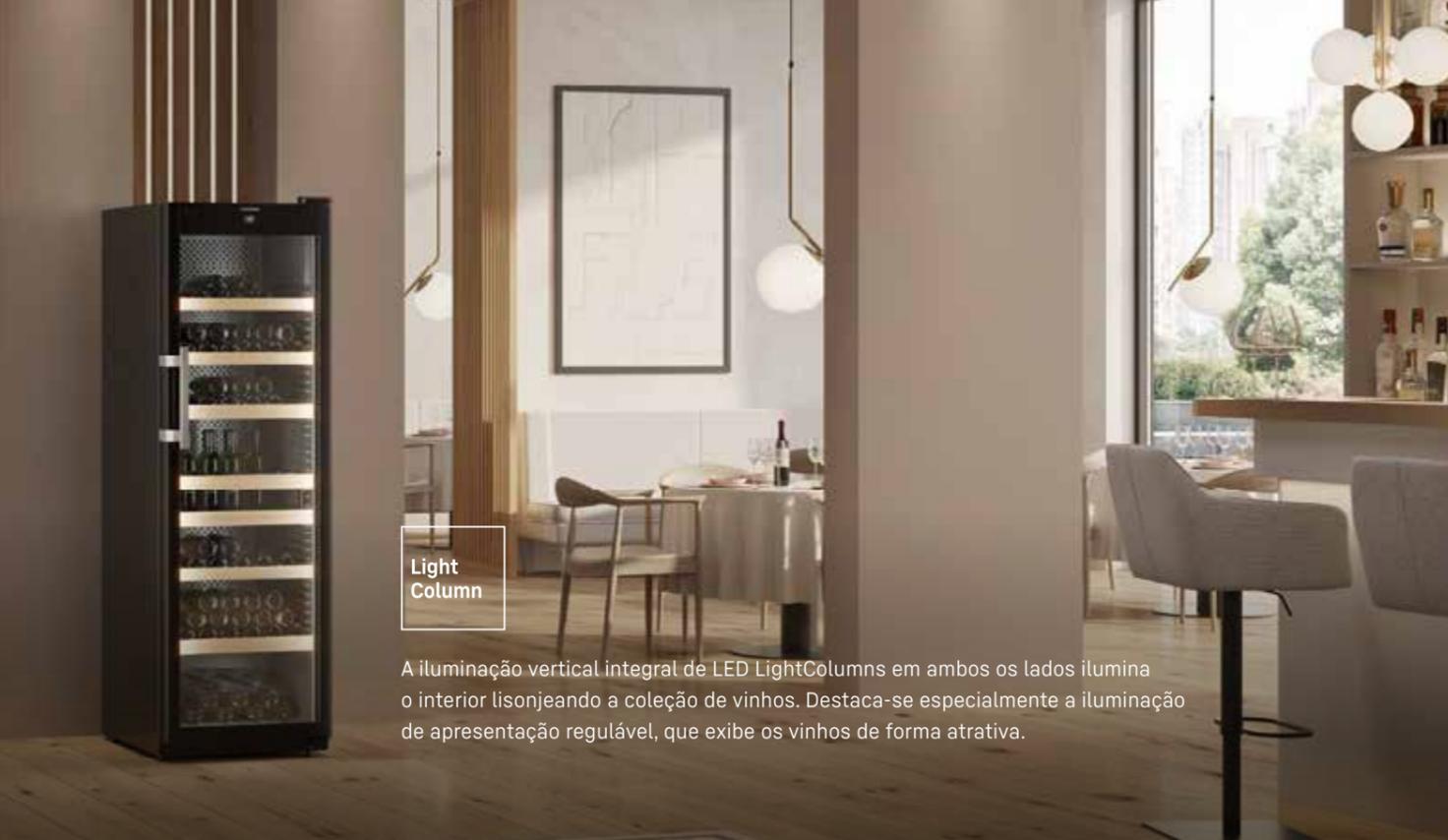
¹ Dobrada da porta de cerca de 2,3 cm



Legenda do material da porta:
 — b/bl Preto

Tamanho da garrafa Bordeaux (0,75 l)
 Todas as indicações relativas à capacidade para garrafas referem-se a estas dimensões.

Modelos com 60 cm de largura: Profundidade do equipamento de 67,5 cm
 Modelos com 70/75 cm de largura: Profundidade do equipamento de 76,4 cm

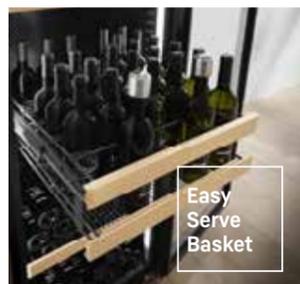


Light Column

A iluminação vertical integral de LED LightColumns em ambos os lados ilumina o interior lisonjeando a coleção de vinhos. Destaca-se especialmente a iluminação de apresentação regulável, que exhibe os vinhos de forma atrativa.

Perfection. A série para profissionais.

As garrafeiras para servir vinhos da Liebherr são especialmente otimizadas para utilização profissional em hotéis, restaurantes e catering.



Easy Serve Basket

Ideal para o serviço

Para um serviço excepcional, todos os movimentos têm que ser milimétricos. O cesto EasyServe desliza suavemente para fora à altura de trabalho e oferece uma boa visibilidade e um acesso fácil aos vinhos.



Robustez e flexibilidade

As prateleiras robustas em metal com frentes em madeira de faia podem ser deslocadas conforme necessário, permitindo uma organização versátil das diferentes variedades. Os suportes garantem um apoio seguro e o metal revestido é fácil de limpar.



eDoor Lock

Segurança em primeiro lugar

A função eDoorLock impede a utilização não autorizada. A fechadura da porta pode ser destrancada através da introdução de um PIN. Para segurança acrescida, a aplicação SmartDevice informa se a porta está aberta ou fechada, esteja onde estiver.



Power Chill

Licença para refrigerar

A função PowerChill refrigera garrafas recém colocadas de forma automática e particularmente rápida. Mesmo em dias agitados em que a porta está constantemente a ser aberta, o equipamento gera de forma independente a temperatura de degustação ideal e, em seguida, ativa novamente de forma automática o modo de poupança de energia habitual.

Caraterísticas padrão da série Perfection

Qualidade	Intervalo de temperaturas regulável em 1 zona: +5 °C a +20 °C Indicação permanente da temperatura atual Vidros triplos antirraios UV e de segurança (UVProtect Plus) Rolamento com amortecimento de vibrações (VibrateSafe) Capacidade máxima para garrafas graças a armazenamento de gargalo contra gargalo Vedante da porta substituível
Clima confortável	Humidade do ar ajustável graças à função HumiditySelect Filtro FreshAir com lembrete para substituição Ajuste da temperatura em intervalos de 1 °C
Conforto e flexibilidade	Cesto EasyServe Função PowerChill Ajuda de carregamento EasyFill SelfClosing Door Prateleiras em madeira ajustáveis em altura com frente em madeira de faia Ecrã com opção de 12 idiomas (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design e estilo de vida	Iluminação: LightColumn, em ambos os lados Painel traseiro: Aço inoxidável Ecrã Touch & Swipe Luz de apresentação Puxador elegante com mecanismo de abertura integrado em alumínio escovado
Segurança	TempProtect Plus Alarme de porta, temperatura e falha de energia Alarme acústico e visual no ecrã, através de iluminação pulsante e mensagem a com caixa SmartDevice* Bloqueio do ecrã Função eDoorLock
Connectivity*	SmartDevice (caixa SmartDevice incl.) Luz de apresentação** Definição da temperatura em intervalos de 1 °C** Exibição e controlo de funções relevantes do equipamento**

As caraterísticas da série Perfection estão **destacadas**.
* Conforme o modelo **Aplicação SmartDevice



Legenda do material da porta:
— b/bl Preto

Tamanho da garrafa Bordeaux (0,75 l)
Todas as indicações relativas à capacidade para garrafas referem-se a estas dimensões.

Visão geral dos modelos

← 60 →



WFbli 5041

Capacidade para garrafas	máx. 158
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura do equipamento	165 cm
Nível de Ruído	38 db(A)
Classe de eficiência energética	



WFbli 5241

Capacidade para garrafas	máx. 188
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura do equipamento	185 cm ¹
Nível de Ruído	38 db(A)
Classe de eficiência energética	

← 70 →



WFbli 7741

Capacidade para garrafas	máx. 284
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura do equipamento	201 cm ¹
Nível de Ruído	38 db(A)
Classe de eficiência energética	

Profundidade do equipamento de 76,4 cm
¹ Dobradiça da porta de cerca de 2,3 cm

Garrafeiras de regulação da temperatura encastráveis

	Caraterísticas padrão	Garrafeiras de conservação GrandCru	Garrafeira de regulação da temperatura Vinidor
Qualidade	Manutenção constante da temperatura	■	■
	Número de zonas: Intervalo de temperatura ajustável de +5 °C a +20 °C	1	2
	Exibição constante da temperatura atual em cada zona	■	■
	Vidros duplos antirraios UV e de segurança (UVProtect Plus)	■	■
	Rolamento com amortecimento de vibrações (VibrateSafe)	■	■
Clima confortável	Vedante da porta substituível	■	■
	Humidade do ar ajustável graças à função HumiditySelect	■	■
	Filtro FreshAir	■	■
Conforto e flexibilidade	Prateleiras de madeira, algumas sobre calhas telescópicas	■	■
	Separador de zonas com prateleira para garrafas de plástico		■
	Prateleira de apresentação		■
Design e estilo de vida	Amortecedor de fecho SoftSystem	■	■
	Teto com iluminação LED em ambos os lados; pode ser ligada de forma permanente, regulável	■	
	Teto com iluminação LED para cada zona; pode ser ligada de forma permanente, regulável		■
	Parede traseira em BlackSteel		■
	Ecrã Touch	■	■
Segurança	Sem necessidade de puxador graças à tecnologia TipOpen	■*	■
	Pode ser equipada com uma frente de móvel		■*
	TempProtect	■	■
	Alarme de porta, temperatura e falha de energia	■	■
	Alarme acústico e visível no ecrã	■	■

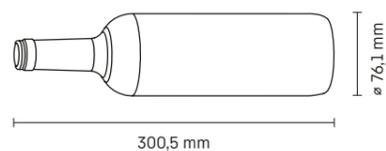
* Conforme o modelo

Visão geral dos modelos de garrafeira de conservação encastráveis GrandCru

	WKEgb 582	WKEes 553
Capacidade para garrafas	máx. 18	máx. 18
Número de zonas de temperatura	1 zona	1 zona
Nível de Ruído	32 db(A)	32 db(A)
Classe de eficiência energética		
Porta/frente	TipOpen	Pega integrada

Legenda da aparência da parte dianteira:

- es Aço inoxidável
- gb Vidro preto
- df Pode ser equipada com um acabamento do móvel



Tamanho da garrafa Bordeaux (0,75 l)

Todas as indicações relativas à capacidade para garrafas referem-se a estas dimensões.

Garrafeiras de regulação da temperatura encastráveis

Visão geral dos modelos de garrafeira de regulação da temperatura encastráveis Vinidor

	EWTgb 1683	EWTdf 1653
Capacidade para garrafas	máx. 33	máx. 30
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nível de Ruído	32 db(A)	32 db(A)
Classe de eficiência energética		
Capacidade para garrafas	máx. 51	máx. 48
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nível de Ruído	31 db(A)	32 db(A)
Classe de eficiência energética		
Capacidade para garrafas	máx. 83	máx. 80
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nível de Ruído	32 db(A)	32 db(A)
Classe de eficiência energética		

EWTdf 3553 Vinidor

Garrafeiras de regulação da temperatura debaixo de bancada

Caraterísticas padrão

	Vinidor
Qualidade	Manutenção constante da temperatura
	Intervalo de temperaturas regulável em 1 ou 2 zonas: +5 °C a +20 °C
	Exibição constante da temperatura atual em cada zona
	Vidros triplos antirraios UV e de segurança (UVProtect Plus)
	Rolamento com amortecimento de vibrações (VibrateSafe)
	Vedante da porta substituível
Clima confortável	Quatro pés ajustáveis em altura
	Humidade do ar ajustável graças à função HumiditySelect
	Filtro FreshAir no separador de zonas ou painel com lembrete de substituição
	Ajuste da temperatura em intervalos de 1 °C
Conforto e flexibilidade	Separador de zonas com prateleira para garrafas de plástico
	Amortecedor de fecho SoftSystem
	Prateleiras em metal com frente em madeira e mecanismo de fecho automático SoftTelescopic
	Prateleira de extração inferior para armazenamento horizontal
	Quatro suportes para garrafas em modelos com apenas uma zona
	Ecrã: 9 idiomas à escolha (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)
Design e estilo de vida	Iluminação LED de teto
	Ecrã Touch
	Luz de apresentação
	Porta GlassBlack com pega moldada horizontal
Segurança	Nível de ruído baixo de 34 dB(A)
	TempProtect Plus
	Alarme de porta, temperatura e falha de energia
	Alarme acústico e ótico no ecrã, por meio de iluminação e notificação Push graças à SmartDevice**
Conectividade* (SmartDeviceBox)	Bloqueio do ecrã
	Fechadura da porta mecânica*
	De instalação posterior
	Luz de apresentação**
	Definição da temperatura em intervalos de 1 °C**
	Exibição e controlo de funções relevantes do equipamento**

* Conforme o modelo

	Vinidor Selection
Qualidade	Manutenção constante da temperatura
	Intervalo de temperaturas regulável em 1 ou 2 zonas: +5 °C a +20 °C
	Exibição constante da temperatura atual em cada zona
	Vidros triplos antirraios UV e de segurança (UVProtect Plus)
	Rolamento com amortecimento de vibrações (VibrateSafe)
	Vedante da porta substituível
Clima confortável	Quatro pés ajustáveis em altura
	Humidade do ar ajustável graças à função HumiditySelect
	Filtro FreshAir em cada separador de zonas ou painel com lembrete de substituição
	Ajuste da temperatura em intervalos de 1 °C
Conforto e flexibilidade	Separador de zonas com prateleira para garrafas de plástico
	Amortecedor de fecho SoftSystem
	Prateleiras de armazenamento de madeira FlexFit com sistema de fecho automático SoftTelescopic
	Prateleira de extração inferior para armazenamento horizontal com mecanismo de fecho automático SoftTelescopic
	Quatro suportes para garrafas em modelos com apenas uma zona
	Ecrã: 12 idiomas disponíveis para seleção* (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/ BG/RU/ZH-CN)
LightTower*	Ecrã Touch & Swipe
	Luz de apresentação
	Pode ser equipada com uma frente de móvel ou porta GlassBlack, TipOpen*
	Nível de ruído baixo de 32 dB(A)
Segurança	TempProtect Plus
	Alarme de porta, temperatura e falha de energia
	Alarme acústico e ótico no ecrã, por meio de iluminação e notificação Push graças à SmartDevice**
	Bloqueio do ecrã
Conectividade* (SmartDeviceBox)	Fechadura da porta mecânica*
	Integrado (modelos "i")
	Luz de apresentação**
	Definição da temperatura em intervalos de 1 °C**
	Exibição e controlo de funções relevantes do equipamento**

**Através da aplicação SmartDevice

	Vinidor		
			
		UWgb 3631	UWgb 3632
Capacidade para garrafas	máx. 44 ¹		máx. 32
Número de zonas de temperatura	1 zona		2 zonas
Classe de eficiência energética			
Porta/frente	GlassBlack/pega embutida		GlassBlack/pega embutida

	Vinidor Selection			
				
		UWpri 3661	UWpri 3662	UWgbi 3682
Capacidade para garrafas	máx. 44 ¹		máx. 32	máx. 32
Número de zonas de temperatura	1 zona		2 zonas	2 zonas
Classe de eficiência energética				
Porta/frente	Pode ser equipada com uma frente de móvel		Pode ser equipada com uma frente de móvel	GlassBlack/TipOpen

	Vinidor Selection				
					
		UWpri 3761	UWpri 3762	UWpri 3782	UWgbi 3782
Capacidade para garrafas	máx. 44 ¹		máx. 38	máx. 38	máx. 38
Número de zonas de temperatura	1 zona		2 zonas	2 zonas	2 zonas
Classe de eficiência energética					
Porta/frente	Pode ser equipada com uma frente de móvel		Pode ser equipada com uma frente de móvel	Pode ser equipada com uma frente de móvel/TipOpen	GlassBlack/TipOpen

¹ Utilizando os quatro suportes para garrafas



UWpri 3662 Vinidor Selection

Deseja mais alguma coisa?

As necessidades dos utilizadores das garrafeiras são tão diversas como os seus gostos em vinho. Oferecemos uma gama de acessórios para responder às suas necessidades individuais.



Gaveta de acessórios

Inclui um conjunto de duas peças embutido para seis copos de vinho e um conjunto de sommelier. Um complemento de garrafeira para um espaço de 45 cm. Disponível em vidro preto.



Sistemas de organização

Personalize: os acessórios para organizar de forma clara as garrafas incluem prateleiras de apresentação, suportes para garrafas e prateleiras adicionais para garrafas. Os sistemas de rotulação permitem uma visão clara da sua reserva de vinhos.



Ajuste perfeito – aparência perfeita

Conjuntos de ligação, molduras em aço inoxidável e frentes com puxadores a condizer são apenas alguns dos muitos acessórios que podem ser utilizados para uma integração completamente personalizada e visualmente apelativa do equipamento para vinhos.

É possível encontrar outras ideias de acessórios online com o seu modelo de sonho e na loja da Liebherr home.liebherr.com, ou através da aquisição dos mesmos junto de um distribuidor Liebherr.



Acessórios e produtos de manutenção

Para uma qualidade do ar ideal, os filtros de carvão ativado FreshAir presentes nas nossas garrafeiras têm de ser substituídos com regularidade. Os produtos de manutenção compatíveis com os equipamentos e materiais Liebherr facilitam a limpeza e preservam a sua aparência de alta qualidade.

Não hesite em contactar.

Peça o nosso catálogo principal de equipamentos independentes e encastráveis junto do seu distribuidor Liebherr. Todos os catálogos estão também disponíveis para download em home.liebherr.com



App SmartDevice: A nossa ajudante inteligente opera convenientemente todos os equipamentos Liebherr, envia-lhe mensagens de estado importantes e oferece muitos outros serviços para a sua Liebherr.



Pode transferir a aplicação aqui.



É possível encontrar a nossa gama completa de produtos de refrigeração, bem como uma lista de distribuidores Liebherr especializados, em home.liebherr.com



Vinho

- 1 Zone** Temperatura constante em todo o interior, regulável entre 5 °C e +20 °C.
- 2 Zones** Duas zonas de temperatura, reguláveis de forma independente e exata entre +5 °C e +20 °C.
- 3 Zones** Três zonas de temperatura, reguláveis de forma independente e exata entre +5 °C e +20 °C.
- Temp Protect Plus** Medição constante da temperatura no interior da garrafeira através de dois sensores. Caso ocorra uma alteração crítica, é enviada uma notificação.*
- Power Chill** Refrigeração extremamente rápida e automática de garrafas recém colocadas até à temperatura de degustação ideal.
- Humidity Control** Regulação ativa da humidade entre 50% e 80% HR** em incrementos de 5%.
- Humidity Select** A humidade pode ser regulada em dois níveis: Standard ou Alto.
- Fresh Air** Um filtro de carvão ativado limita todos os tipos de odores para garantir um bouquet puro.
- UV Protect** Tripla proteção: uma porta de vidro escuro com uma camada metalizada a vácuo garante proteção eficiente contra a radiação solar.
- UV Protect Plus** Tripla proteção: uma porta de vidro escuro com duas camadas metalizadas a vácuo garante proteção altamente eficiente contra a radiação solar.
- Vibrate Safe** Sistema de refrigeração com isolamento total das vibrações para que o vinho envelheça sem perturbações.
- Sommelier Board** Para uma apresentação e decantação eficazes: prateleira de madeira com expositor de garrafas em aço inoxidável, caixa de madeira para utensílios de decantação e espaço para regular a temperatura dos copos de vinho.

Design

- Steel Interior** A parede posterior em metal de alta qualidade não constitui apenas um apelativo elemento de design, pois garante também uma circulação equilibrada do ar.
- Light Column** Um coluna luminosa LED vertical integral que garante uma iluminação homogénea do interior. De um lado ou de ambos, consoante a série.
- Presentation Light** Exibição eficaz da coleção de vinhos mesmo com a porta de vidro fechada. O brilho pode ser regulado no ecrã.*
- Light Tower** Desfrute da magia da iluminação nos nossos equipamentos com portas de vidro. Duas faixas LED verticais iluminam as suas garrafas de vinho como obras de arte. A intensidade fica à sua escolha.

Conforto e flexibilidade

- Soft System** Mecanismo de fecho da porta muito suave, mesmo quando totalmente carregada, automaticamente abaixo de um ângulo de abertura de 30°.
- Telescopic Rails** Gavetas sobre calhas telescópicas suaves para abertura e fecho cómodos e remoção fácil.
- Soft-Telescopic Rails** Prateleiras de madeira sobre calhas telescópicas totalmente extensíveis com mecanismos de fecho automático e de paragem suave para uma utilização cómoda.
- Touch & Swipe-Display** Operação intuitiva do frigorífico – basta tocar e deslizar o dedo pelo ecrã.
- Touch-Display** O ecrã Touch bem organizado permite operar um Liebherr de forma fácil tocando ligeiramente com o dedo.
- eDoor Lock** Uma fechadura eletrónica da porta impede a utilização não autorizada e só destranca a garrafeira após a introdução de um PIN correto.*
- Tip Open** A porta de vidro abre 7 cm quando toca na mesma para facilitar o acesso e a abertura total.
- Self Closing Door** A porta da garrafeira fecha suavemente de forma autónoma quando é aberta num ângulo inferior a 90°.
- Easy Fill** Função que facilita a colocação de garrafas na garrafeira. A porta permanece aberta quando é aberta num ângulo superior a 90°.
- Presentation Board** Exibição de vinhos requintados e apresentação das garrafas que foram abertas.
- Easy Serve Basket** Cesto para garrafas para uma arrumação clara e fácil acesso.

Conectividade

- Smart Device** A SmartDeviceBox integrada permite-lhe controlar o equipamento e utilizar serviços adicionais através de computadores e dispositivos móveis.
- Smart Device ready** A SmartDeviceBox pode ser instalada posteriormente para que possa controlar o equipamento e utilizar serviços adicionais através de computadores e dispositivos móveis. Disponível como acessório.

Grupos de produtos especiais

- Cigar** Características inovadoras e climatização perfeita para charutos finos.

* Também é possível utilizar através da aplicação SmartDevice/Smart.
** No caso de temperaturas em ambientes residenciais. Nomeadamente, em adegas muito secas ou frias, recomendamos a utilização do depósito de água feito à medida da nossa gama de acessórios complementares.



IRBbsci 5170 △ Série Peak | EWTgb 3583 Vinidor

A forma como os produtos e respetivos detalhes são apresentados serve apenas fins publicitários. Informações sujeitas a alterações técnicas. Os desvios na cor devem-se aos processos de impressão. Os modelos apresentados não estão disponíveis em todos os países. 05.25. / PT