
Especial Vinos

Revista 2025/2026

Las condiciones perfectas para el vino

Todo sobre el almacenamiento y el atemperado del vino.

Vino y placer

Los mejores consejos para disfrutar de una degustación exquisita.

Conocimientos sobre el vino

Las botellas y las copas perfectas para cada vino, y más información de nuestro sumiller.

Vino y Liebherr

Nuestra gama completa de vinotecas integrables y de libre instalación.

LIEBHERR



¡Salud!

Solo unos segundos le separan del placer. Una cosa más y ya podrá disfrutar del vino... Descubra la historia que le cuenta sin palabras, solo con aromas: achocolatado, terroso, ligero, afrutado, ácido... ¡Guau! Este es el punto álgido de la expectación ante un sabor que ha estado madurando sin interrupciones durante años y que se encuentra en el culmen de su desarrollo. Es la experiencia más deseada de los amantes del vino, los expertos y los aficionados.

¡Disfrute!

La calidad comienza en el viñedo...

Una calidad excepcional requiere mucha luz solar, un buen terreno y mucho trabajo manual. Para conseguir vinos excelentes, las uvas normalmente se cosechan tal y como se hacía hace miles de años: sin maquinaria. Este trabajo es muy intenso y meticuloso, pero garantiza que solo se utilicen las mejores uvas. Respetamos enormemente toda la pasión invertida en la cosecha, por lo que creamos tecnologías capaces de conservar la calidad original del producto durante mucho tiempo.



Representando la calidad:
los mejores viñedos del mundo.
Y Liebherr.

... y se mantiene durante el almacenamiento



El vino de la mejor calidad debe conservarse en una vinoteca de la mejor calidad.

Muchas cosas cambian con el tiempo, pero siempre podrá confiar en la ingeniería alemana, algo con lo que Liebherr lleva trabajando desde 1954. Hasta la fecha, esta empresa familiar ha mantenido las aspiraciones y los estándares establecidos por su fundador, Hans Liebherr.

Este compromiso se refleja en la calidad que alcanza hasta el más mínimo detalle y la búsqueda incansable de la perfección, especialmente cuando se trata de cuidar de su preciada colección de vinos.

Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier



Frank Kämmer es uno de los expertos en vino más reconocidos del mundo. Su certificación como Master Sommelier le otorga la cualificación más alta posible de esta profesión, fue el primer alemán en formar parte de la prestigiosa asociación Circle of Wine Writers del Reino Unido y ha escrito para diferentes publicaciones profesionales durante años. En esta publicación, compartirá información muy interesante del mundo del vino con Liebherr y con usted.



La refrigeración ralentiza el proceso de envejecimiento.



¿Por qué se debe almacenar el vino en un lugar fresco?

Casi todo el mundo sabe que el vino se debe almacenar en un lugar fresco y oscuro siempre que sea posible, pero ¿por qué exactamente? ¿Y qué sucede si no se hace?

La maduración o el envejecimiento del vino en la botella es un fenómeno fascinante. El vino, un producto consumible que no se estropea con los años, sin ninguna conservación, puede mejorar su sabor tras un tiempo. Sin embargo, este no es el caso de todos los vinos.

Aunque algunos vinos mantienen su sabor después de décadas, la mayoría se estropea. Muchos vinos comunes pueden mantener su calidad durante un periodo limitado, pero su sabor no mejora. Independientemente del potencial de almacenamiento de un vino, almacenarlo en un lugar fresco lo protege del envejecimiento prematuro.

Un estudio científico analizó si la diferencia en la temperatura de almacenamiento realmente se veía reflejada en el sabor. Se almacenaron botellas de cabernet sauvignon a 5 °C, 10 °C, 23 °C y 31 °C.

Tras seis semanas, apenas se apreció la diferencia. Sin embargo, tras seis meses, el aroma afrutado del vino almacenado a 31 °C se atenuó y las notas de envejecimiento se acentuaron. Tras doce meses, pasó lo mismo con el vino almacenado a 23 °C.



El almacenamiento a temperaturas demasiado bajas tiene las siguientes consecuencias:

1. No es práctico para el vino tinto, ya que las botellas deberán estar a otra temperatura para beberse.
2. Fomenta la formación de tártaro, aunque este no afecta al sabor.

Para un almacenamiento prolongado, se recomienda que la bodega se encuentre a una temperatura de 10 °C a 14 °C. No se recomienda almacenar los vinos de alta calidad en encimeras ni frigoríficos, ni siquiera durante periodos cortos. Las vinotecas de Liebherr ofrecen las condiciones ideales para almacenar y atemperar vino.

Una calidad que
supera incluso
la de las bodegas

Las vinotecas de Liebherr tienen unas características excepcionales que permiten conservar los vinos más selectos. No solo cumplen los cinco estándares esenciales de la conservación perfecta de las bodegas, sino que las superan gracias a nuestra experiencia en ingeniería.

Cuidamos hasta el último detalle.

Una temperatura constante permite preservar el carácter del vino.

1

Temp
Protect
Plus

Las vinotecas de Liebherr controlan la temperatura dos veces con TempProtect Plus.

La humedad correcta es la encargada de hidratar el corcho para proteger el vino.

2

Humidity
Select

Los sistemas HumiditySelect o HumidityControl permiten ajustar los armarios de forma individual.

Humidity
Control

El bloqueo de la luz ultravioleta protege el vino de procesos de envejecimiento no deseados.

3

UV
Protect

Los modelos Liebherr con puerta de cristal tienen filtro ultravioleta doble o triple.

UV
Protect
Plus

Evitamos los olores externos para que no perjudiquen el sabor del vino.

4

Fresh
Air

El filtro FreshAir de carbón activado de las vinotecas de Liebherr neutraliza los olores externos.

Evitamos las vibraciones para que el vino madure tranquilamente.

5

Vibrate
Safe

Las vinotecas de Liebherr tienen un sistema de refrigeración libre de vibraciones.

1

Temperatura constante

Mantenga la temperatura sin cambios hasta que llegue el momento perfecto.

Una temperatura constante permite preservar el carácter del vino.



Temp Protect Plus

Las vinotecas de Liebherr controlan la temperatura dos veces con TempProtect Plus.

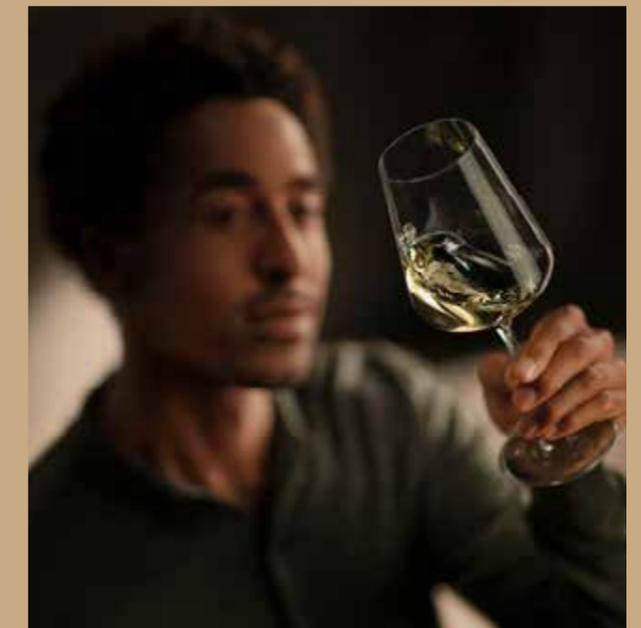


Doble protección.

Con TempProtect Plus, nuestras vinotecas miden constantemente la temperatura con dos sensores, lo que proporciona la doble garantía de que los vinos están protegidos contra fluctuaciones de la temperatura.



A los vinos les gusta la estabilidad, por lo que lo ideal es almacenarlos a temperaturas constantes entre 10 °C y 14 °C. Así, el vino madura a su ritmo hasta que saca a relucir todo su potencial. Justo en ese momento, entra en juego otra temperatura: la temperatura ideal de degustación.



Temperatura ideal de degustación

La temperatura de degustación es crucial para el sabor del vino. Los vinos tintos se degustan a temperaturas más elevadas porque contienen más taninos, que reaccionan con el oxígeno más rápido cuanto mayor es la temperatura. En las vinotecas multitemperatura, que tienen dos o tres compartimentos, se pueden almacenar diferentes vinos a su temperatura de degustación correspondiente. Cada compartimento se puede ajustar de forma independiente de 5 °C a 20 °C, lo que garantiza un uso realmente versátil del electrodoméstico. La pantalla muestra en todo momento la temperatura actual, por lo que se tiene un control total.

¿A qué temperatura se debe servir el vino?



¿Para un vino blanco?

Para un vino blanco sencillo y ácido, la recomendación es servirlo a una temperatura baja (entre 8 °C y 10 °C). Otros vinos blancos más complejos y con más cuerpo se pueden servir a una temperatura ligeramente más elevada. Lo mismo se aplica a los vinos espumosos: los champanes y los vinos espumosos más sencillos se deben servir fríos, mientras que los de mayor calidad se pueden servir a una temperatura algo mayor.



¿Para un vino rosado?

La temperatura ideal para servir un vino rosado es similar a la del vino blanco. Las notas afrutadas y el gusto fresco de un vino rosado se realzan con una temperatura entre 8 °C y 10 °C.



¿Para un vino tinto?

Para los vinos tintos jóvenes, ligeros y afrutados se recomienda una temperatura algo más baja. En los vinos más viejos, los taninos son más suaves, lo que permite que se desarrollen aromas más complejos. Estos aromas maduran a temperaturas algo más elevadas (aproximadamente 16 °C para un borgoña y 18 °C para un burdeos).

17°C – 18°C

Para un burdeos

15°C – 16°C

Para un borgoña

10°C – 14°C

Para vinos tintos más ligeros y afrutados de Beaujolais

10°C – 12°C

Para vinos blancos y champanes de alta calidad más complejos y con más cuerpo

8°C – 10°C

Para vinos rosados, vinos blancos secos y ligeros, y vinos espumosos

7°C – 9°C

Para vinos blancos especialmente afrutados y dulces

Decantación: una filosofía

Tal y como sugiere el título, hay una gran variedad de opiniones sobre este tema, que dependen, en gran medida, de la experiencia personal y requieren un alto grado de sensibilidad.



Lo primero es diferenciar entre la decantación y la aireación del vino. Por un lado, los vinos jóvenes y tánicos se airean vertiéndolos en un decantador redondeado y amplio para que el oxígeno extra los suavice y los haga más accesibles. Por otro lado, al decantar el vino, este se vierte en un decantador delante de una fuente de luz. El último tercio deja un residuo oscuro en los hombros de la botella: el sedimento. La tarea principal es separar este sedimento del resto del vino y garantizar que se quede en la botella. Se debe tener especial cuidado al decantar los vinos más viejos, ya que, en ocasiones, el oxígeno puede afectar al aroma, incluso antes de que el vino se vierta en la copa. No obstante, el oxígeno tiene un efecto muy positivo en los vinos blancos complejos con muchas capas. En especial, los vinos madurados en barricas de roble o los de aromas minerales solo terminan de madurar con calor y aire.

SommelierBoard

Uno de los mayores atractivos de nuestras vinotecas multitemperatura, ya que incluye todo lo necesario para exhibir sus vinos y para la decantación: un presentador de botellas de acero inoxidable, una caja de madera para los utensilios de decantación, y espacio para copas de vino preatemperadas y un decantador.



Humedad correcta



La durabilidad y el buen estado de los corchos son esenciales para el almacenamiento a largo plazo.

La humedad correcta es la encargada de hidratar el corcho para proteger el vino.



Humidity Select

Humidity Control

Los sistemas HumiditySelect o HumidityControl permiten ajustar los armarios de forma individual.

El corcho es un material natural fascinante que, para mantener su elasticidad y cumplir su función como cierre transpirable, necesita que haya una humedad correcta en el aire. La cifra normalmente varía entre el 50 y el 80 por ciento de humedad relativa.



Humedad para preservar el sabor

Si el nivel de humedad cae por debajo del 50 por ciento, el corcho se encogerá en el cuello de la botella y permitirá el paso del oxígeno, lo que provocará la oxidación del vino y dará lugar a cambios no deseados en el sabor y el color, algo que se conoce como un fallo evitable del vino.

No permita que los corchos se desmenucen.

Con el sistema HumiditySelect, se puede ajustar la humedad en dos niveles: Estándar o alta. En los modelos con HumidityControl, la humedad relativa se puede ajustar de 50 a 80 %*, y el valor se muestra permanentemente. Si la humedad relativa baja del 50 %*, la vinoteca lo indica.

*A temperaturas de ambientes domésticos, como sótanos muy secos o fríos, recomendamos que el sistema se complemente con el depósito de agua a medida disponible en nuestra gama de accesorios.

Oxidación

El oxígeno es crucial para el vino, pero demasiado oxígeno causa oxidación, lo que da lugar a un aroma atenuado y cambios en el color. Los productores de vino utilizan dióxido de azufre para detener la oxidación en las barricas. Una oxidación lenta en las botellas es algo deseable, pero una oxidación rápida indica que hay algún defecto en el vino o que el almacenamiento no es el adecuado.

Oxidación avanzada

La oxidación depende en gran medida de la edad del vino: en los vinos jóvenes la oxidación es un fallo, mientras que en los vinos más viejos es parte del proceso natural de maduración. La oxidación avanzada se puede notar por el sabor del acetaldehído, que produce unas notas afrutadas, metálicas y ácidas, y otorga un sabor desagradable incluso a los vinos más viejos.

Un nivel de humedad demasiado bajo seca los corchos, provoca la evaporación del contenido de las botellas y, por lo tanto, estropea el vino de forma prematura.

Humidity Select

Humidity Control



Cómo abrir vinos espumosos: el método perfecto



Corte

Aunque la mayoría de vinos espumosos tienen una perforación o una franja para cortar la cápsula, recomendamos cortarla por la parte baja, tal y como se haría con un vino no espumoso, para conseguir un resultado más limpio y elegante.



Sujeción

Después, utilice una mano para desenroscar el morrión y la otra para sujetar el corcho durante este proceso. Si siente que el corcho se sale de la botella al desenroscar el morrión, es mejor dejarlo sobre el corcho para abrirlo. Si no es así, retírelo mientras sigue sujetando el corcho firmemente.



Servilleta

Si deja el morrión desenroscado sobre el corcho, debe sujetarlo con una servilleta para evitar que el alambre pueda causarle lesiones en la mano. También se recomienda envolver los corchos muy apretados con una servilleta para mejorar el agarre.

Giro

Para abrir la botella, sosténgala en un ángulo de 45°. De esta forma se amplía la superficie del cuello de la botella y se evita que el vino haga espuma debido a la bajada de presión repentina al abrir la botella. Una mano debe sujetar el corcho firmemente y la otra debe girar la botella, ya que así se consigue hacer palanca y se tiene un mayor control sobre el corcho cuando este sale.

Presión

Después, aplique una cantidad adecuada de contrapresión sobre el corcho para que salga de la botella lo más lentamente posible. Lo ideal es que solo se escuche un ligero “pffft” en lugar de un fuerte “pop”.

Servicio

Para servir el vino, sujete las copas ligeramente en ángulo para evitar que el vino haga espuma y perder demasiado CO₂. Llenes solo aproximadamente ¾ de la copa.

¿Corcho natural o tapón de rosca?



Autor
Frank Kämmer
Master Sommelier

Los expertos aseguran que cada año se llenan y cierran aproximadamente 17 mil millones de botellas de vino en todo el mundo. Además de los corchos tradicionales y los tapones de plástico sintéticos, cada vez es más común cerrar botellas con un tapón de rosca. Pero, ¿qué tipo de cierre es mejor?

Hasta hace unos años, las botellas de vino casi siempre se cerraban con corchos naturales y los tapones de rosca servían más bien para conservar vinos sencillos para el consumo masivo. No obstante, las cosas han cambiado y, ahora, cada vez más vinos de alta calidad están disponibles con tapones de rosca. Las razones principales para el uso de este tapón es que se evita el olor a corcho y se conservan los sabores originales que el productor buscaba crear. Antes, solía pensarse que los tapones de rosca podrían interferir en la forma en la que el vino madura en la botella debido a la ausencia del intercambio de gas, pero hay estudios científicos que refutan estas creencias. En 2001, el Australian Wine Research Institute publicó un estudio que demostraba que el oxígeno presente en el cuello de la botella y dentro del mismo vino era suficiente para conseguir un envejecimiento adecuado, lo que confirma que los tapones de rosca no afectan negativamente al potencial de envejecimiento del vino.



Consejo para servir: Nunca apunte la botella hacia usted ni hacia sus invitados para evitar riesgos.



Protección UV fiable

Con el vino hay muchas cosas que dependen del gusto de cada uno, incluida la luz.

El bloqueo de la luz ultravioleta protege el vino de procesos de envejecimiento no deseados.



UV Protect

UV Protect Plus

Los modelos Liebherr con puerta de cristal tienen filtro ultravioleta doble o triple.

Durante siglos, el vino ha permanecido en la oscuridad de las bodegas, pero, con las vinotecas modernas, ahora recibe toda la atención que merece y se presenta en nuestros hogares de forma cuidada. Sin embargo, esto también supone un aumento en nuestra responsabilidad a la hora de proteger el vino de los efectos dañinos de la luz.



Light Column

Presentation Light

Light Tower

Luz segura

Usamos LED de alta calidad para garantizar una iluminación homogénea en el interior, ya que su espectro no contiene luz ultravioleta. Además, gracias a que los LED generan muy poco calor, los vinos pueden estar iluminados durante periodos muy largos sin que eso afecte a su temperatura.

Protección UV

Los rayos ultravioleta son un peligro para los vinos, pues causan reacciones químicas no deseadas, conocidas como "goût de lumière", que hacen que el vino pierda equilibrio y su aroma se aplane. Por este motivo las botellas de vino suelen estar tintadas. No obstante, tintarlas no es suficiente para las botellas que no se almacenan en un lugar oscuro.

Los rayos ultravioleta pueden hacer que un vino pierda su aroma.

Visibilidad segura en el interior

Para reducir el efecto dañino de la luz ultravioleta, todas las puertas de cristal de los armarios para vino Liebherr están fabricadas en un vidrio especial con protección UV. En los modelos con UVProtect, la protección está en una construcción especial bicapa con un panel tintado en el interior y un panel metalizado de baja emisividad en el exterior.

Triple protección

Para el almacenamiento a largo plazo, los modelos con UVProtect Plus ofrecen una protección sin precedentes frente a la luz ultravioleta: tres capas de protección que constan de un vidrio tintado y dos capas de metal depositado al vacío (Low-E).



Visibilidad clara

Los modelos con puerta ciega tienen una luz LED compacta incrustada en el techo.

Una iluminación perfecta

Las dos columnas luminosas verticales alumbran el interior de un modo homogéneo al abrir la puerta. Además, la luz de presentación atenuable ayuda a exhibir sus vinos con elegancia incluso con la puerta cerrada.

Cómo influye la iluminación en el sabor del vino

Es bien sabido que el color de un vino puede influir en cómo percibimos su sabor. Por ejemplo, se suele intuir que un vino tinto muy oscuro va a tener un sabor más fuerte que uno más claro, aunque no necesariamente sea así. Sin embargo, un experimento realizado por científicos en colaboración con el viñedo de Allendorf, en Rheingau (Alemania), llegó a la sorprendente conclusión de que no solo el color del vino afecta a la percepción de su sabor, sino también el color de la luz ambiental.



El experimento de Oestrich-Winkel

El conocido productor de vino de Oestrich-Winkel creó un área con paredes de color blanco neutro en su viñedo para poder modificar el color de la luz y, por lo tanto, el color del vino. En función del color, la percepción sensorial del aroma del vino también parece cambiar.

Pero lo que realmente sorprendió de este estudio de la Universidad de Maguncia es el hecho de que la luz ambiental por sí misma, independientemente del color del vino, puede influir en la percepción del sabor. El vino se tomó en copas blancas que ocultaban su color. Bajo la luz ambiental roja, el vino gustaba tanto que los participantes estaban dispuestos a pagar más de un euro más por una botella de riesling de lo que pagarían por el mismo vino bajo la luz verde.



Al probar una copa de riesling de la región de Rheingau bajo luz neutra, el vino tenía sabor a albaricoque, melocotón y cítricos, tal y como se esperaba.



No obstante, al cambiar a la luz roja, el participante inmediatamente detectaba sabor a frutos rojos o cerezas en el buqué. ¡Un efecto increíble!



Por un lado, bajo la luz verde, el riesling pasaba a tener notas claras a vegetales y hierbas.



Y por otro lado, bajo la luz azul, tomaba un sabor ácido.

Aire limpio

El envejecimiento tiene un componente especial: el aire.

Evitamos los olores externos para que no perjudiquen el sabor del vino.



Fresh Air

El filtro FreshAir de carbón activado de las vinotecas de Liebherr neutraliza los olores externos.

Siempre es un momento especial cuando se pone la primera copa de una botella y el vino desvela todo su buqué. Para garantizar que los aromas únicos del vino lleguen al paladar, la protección frente a olores externos es crucial.

Los olores del aire ambiente se pueden transferir al vino y estropearlo.

Calidad del aire óptima

Los corchos naturales resultan perfectos para el almacenamiento a largo plazo y la maduración del vino, ya que permite que el aire penetre en la botella a través de las células del corcho. Sin embargo, también permite que los olores del aire ambiente se transfieran al vino e influyan negativamente en su calidad.



Aire fresco constante

Para garantizar que su vino se almacene con una calidad del aire óptima, todas las vinotecas de Liebherr cuentan con un filtro de carbón activado.



Cambio fácil

El filtro de carbón activado fácil de cambiar absorbe de manera fiable todo tipo de olores. Cada seis meses, el frigorífico le recuerda que debe cambiar el filtro.



Sin rastro de olor

Liebherr solo utiliza materiales de la mejor calidad. Es el caso, por ejemplo, de los estantes de madera de haya, así como de las pinturas y los plásticos sin olor de las juntas de las puertas, que garantizan que sus vinos reciben solo aire limpio.

No saboreamos el vino, lo olemos.

Nuestros sentidos nos engañan, ya que en realidad olemos aproximadamente un 80 % de los sabores. Estos olores viajan a través de la faringe hasta la mucosa nasal.

La nariz del vino

Primero, huela delicadamente el contenido de la copa sin inclinarla. Los aromas frutales primarios ascenderán hasta la nariz para dar una primera impresión de la frutalidad y el aroma del vino.

Tras hacer girar el vino, la aireación hará que se desprenda el buqué. Los aromas se harán más intensos, el vino se aireará y recibirá una primera impresión de la calidad y la complejidad del vino. Si hay algún fallo en el vino (por ejemplo, por el corcho), será muy evidente.

Ahora, el vino llega a los labios. La sensación de calidez intensifica los aromas, que viajan a través de la nasofaringe y los cornetes hasta la mucosa nasal, donde los aromas se perciben intensamente.

Oler la copa vacía para terminar reforzará los aromas y podremos decir adiós al vino. En este punto, es frecuente percibir aromas totalmente nuevos.

Tranquilidad

Dejar que el vino madure no es una tarea fácil.

Evitamos las vibraciones para que el vino madure tranquilamente.



Vibrate Safe

Las vinotecas de Liebherr tienen un sistema de refrigeración libre de vibraciones.

Hay un motivo por el que las imágenes de las bodegas generan esa agradable sensación de quietud: su ubicación bajo el suelo evita las vibraciones de un modo eficaz, y eso es algo muy bueno porque las vibraciones aceleran el envejecimiento del vino.

Las vibraciones provenientes de vehículos, máquinas o gente caminando pueden agitar el sedimento que se deposita en el fondo de las botellas, lo que aumenta la reacción de las diferentes sustancias presentes en el vino e influye negativamente en su calidad. Nuestros ingenieros han desarrollado soluciones innovadoras que permiten recrear este entorno tranquilo en el hogar.



Suavidad y practicidad

En algunos modelos seleccionados, los estantes de madera se posan sobre guías telescópicas. Así se asegura la visión y el acceso a las botellas de la parte de atrás. Los modelos con SoftTelescopic también cuentan con mecanismos de autocierre y amortiguación de cierre para hacerlos aún más prácticos, especialmente cuando están llenos.

Los estantes de madera natural no solo son algo estético, sino que también contribuyen al almacenamiento óptimo del vino.



En la serenidad está la fuerza.

Nuestros compresores de diseño exclusivo, y muy bajas vibraciones, garantizan la correcta conservación en las vinotecas Liebherr. El sistema de refrigeración al completo cuenta con un acolchado que evita la transmisión de las vibraciones. El efecto más palpable de este sistema es lo silencioso que resulta una vinoteca de Liebherr.



Cierre suave

A partir de un ángulo de apertura de unos 45° para las vinotecas de libre instalación y unos 30° para los integrables, el mecanismo de amortiguación de cierre SoftSystem cierra la puerta automáticamente.

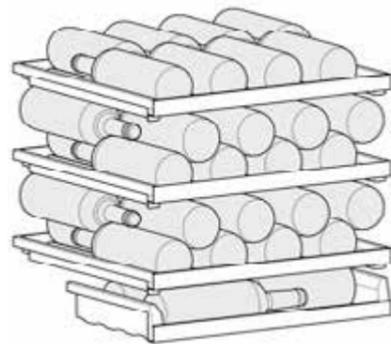


Compatible con botellas de (casi) cualquier tamaño

Estantes personalizables de forma sencilla: Los listones extraíbles de los estantes de madera FlexFit permiten colocar cualquier botella, incluso las magnum. Gracias a que los listones se pueden colocar individualmente en el marco, todas las botellas quedarán almacenadas de forma segura y la colección de vinos de sus clientes quedará más ordenada que nunca.

máx.

8
8
8
8
4
44



Puede encontrar la capacidad específica por estante de la vinoteca Liebherr que desee online, en la sección de "Descargas".



Cuerpo con cuerpo
En vertical



Cuello con cuello
En horizontal



Cuello con cuello
Alternando



Hombro con hombro
Alternando



Sofisticación y flexibilidad

El estante de presentación (aquí se muestra el modelo de libre instalación de la serie Vinidor) exhibe elegantemente los vinos más exquisitos, a la vez que mantiene las botellas abiertas a la temperatura correcta.



Ubicación óptima

El vino puede madurar con calma sobre los estables estantes de madera hechos a mano. Estos estantes están diseñados para lograr un almacenamiento seguro y óptimo de las botellas de burdeos, pero también son perfectamente compatibles con otras botellas. Si las botellas se colocan alternando la dirección, se optimiza al máximo la capacidad de la vinoteca.

Los vinos selectos no suelen comprarse para su consumo inmediato, sino que se almacenan para tomarse cuando surge la ocasión perfecta o simplemente para admirar su elegante silueta, la promesa de su etiqueta y todo lo que anticipa su imagen. Independientemente del tamaño y la forma de las botellas de su colección, todas y cada una de ellas deben almacenarse de manera segura. Esta flexibilidad es especialmente importante a la hora de desarrollar nuestras vinotecas.

Botella de borgoña

Empezaron utilizándola los productores de vino de Borgoña, pero hace tiempo que su uso se ha extendido a las variedades de borgoña de fuera de la región.



Botella de burdeos

Probablemente, la botella bordelesa fue la respuesta de los productores de vino de Burdeos ante la popularidad de la botella de borgoña. Para diferenciarlas, el burdeos se empezó a embotellar en una botella algo más recta y con hombros más marcados. En la actualidad es la botella de vino más común.

Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
Todas las especificaciones de capacidad de botellas de Liebherr toman como referencia estas medidas.

Botella de champán

Una botella con paredes más gruesas que se resiste las condiciones de presión durante la fermentación en la botella. El fondo curvado también ayuda a mantener la estabilidad, ya que distribuye la presión de forma más homogénea por las paredes.



Botella Rhin

Esta botella, especialmente delgada, se utiliza principalmente para el riesling. Tal y como podemos intuir por su nombre, es el tipo de botella más utilizada para el vino blanco en Alemania.

Mágnam

Con sus 1,5 litros, una mágnam tiene el doble de capacidad que una botella de vino estándar. Pero esto no es solo algo estético, sino que su gran volumen también ralentiza el proceso de maduración.



Bocksbeutel

Esta botella tan abombada es típica de la región vitivinícola de Franconia. Se inventó en el siglo XVIII y se sigue utilizando hoy en día, especialmente para vino de silvaner.

Hay vinotecas de Liebherr compatibles con botellas mágnam

Los detalles mostrados dependen del modelo; consulte la distribución en el equipamiento de la serie.

Vino y queso: la combinación perfecta

Para los verdaderos amantes de la buena comida, disfrutar de un queso sin una copa de vino es algo impensable. Sin embargo, la creencia de que cualquier queso combina con una copa de vino tinto no es más que un mito, ya que no todos los quesos maridan con todos los vinos. A continuación veremos qué tipos de vino combinan mejor con el brie, el gouda y muchos más.



Queso de cabra, queso crema y queso en salmuera

Los quesos ácidos, como el de cabra, el queso crema o el feta, combinan con un vino que sea fresco y con una estructura algo ácida. Por este motivo, los vinos más jóvenes y ácidos, con un sabor afrutado marcado, como los de sauvignon blanc o riesling secos, suelen maridar bien, aunque un champán también puede ser una elección acertada. Los quesos de cabra u oveja más viejos, así como los quesos crema más densos, también combinan a la perfección con un vino rosado con mucho carácter.



Quesos suaves

Los quesos blandos, como el camembert, el brie y el taleggio son un acompañamiento perfecto para tintos equilibrados, afrutados y poco taninos. Los vinos de pinot noir son ideales, pero uno de dolcetto de Piemonte, uno afrutado de zweigelt o uno de gamay también combinan genial. La edad también tiene un papel importante: los quesos más blandos y jóvenes maridan con vinos tintos jóvenes con un aroma fresco y afrutado. Los vinos más complejos se complementan bien con variedades de queso más viejas, mientras que los quesos semiblandos y cremosos casan mejor con vinos blancos suaves, como un buen vino de chardonnay.



Quesos semicurados

Los tintos bien estructurados, como los de cabernet, merlot o tempranillo, son el complemento perfecto para los quesos semicurados. La mayoría de estos quesos son versátiles y maridan bien con diferentes variedades de vino tinto, ya que los vinos muy taninos saben aún mejor gracias a la proteína del queso, que modera el sabor intenso de los taninos de manera agradable y redondea su sabor intenso. Por tanto, esta es la combinación que se debe buscar a la hora de tomarse la clásica copa de vino tinto con queso.



Quesos curados

A medida que maduran, los quesos curados se pueden hacer bastante más salados (pecorino o sbrinz), pero también se pueden hacer más dulces (mimolette o gouda viejo) o más proteicos (parmesano o grana padano). Ninguno de estos combina especialmente bien con la estructura de los vinos tintos, sino que es recomendable complementarlos con vinos con mucho carácter, baja acidez o dulzura residual. Algunas combinaciones estupendas son el queso comté con el vin jaune del Jura, el gruyere con el grand cru de chasselas de Suiza, o el mimolette con un vino de riesling maduro de cosecha tardía.



Quesos maduros cremosos

Los quesos maduros cremosos, como el livarot de Francia, el romadur de Alemania y Bélgica y el mondseer de Austria, son unos de los más difíciles de maridar con vino. Cuando están totalmente maduros, su sabor picante destruye el aroma del vino tinto. Por lo tanto, es recomendable combinarlos con vinos blancos más expresivos, como el de traminer de Alemania, el de viognier de Australia o un blanco de Châteauneuf-du-Pape. Una combinación clásica es el queso munster con un vino de gewürztraminer de Alsacia.



Quesos azules

El toque salado del queso azul combina con vinos robustos con mucha jugosidad y profundidad. En esta categoría se incluyen los vinos de syrah y las variedades con cuerpo del sur de Italia o España. Los quesos más intensos y salados, como el roquefort, el stilton o el gorgonzola piccante maridan mejor con vinos dulces, como los beerenauslese de Alemania, pero también combinan bien con vinos licorosos de estilo oporto, cuya dulzura suaviza las notas saladas del queso.

Presentación impecable

Aunque la principal tarea de nuestras vinotecas es proteger la calidad de sus vinos, creemos que los vinos más selectos deben presentarse como es debido. Es por ello que trabajamos exclusivamente con los materiales de la mejor calidad, como acero inoxidable o madera de haya, y nos esforzamos por crear un ambiente agradable con nuestras soluciones de iluminación, lo que significa que nuestras vinotecas encajan en cualquier hogar y aportan una elegancia atemporal.



Disfrute del silencio.

Además, nuestras vinotecas están diseñadas para generar muy poco ruido. Incluso aunque esté leyendo, el sonido más fuerte que escuchará será cuando pase de página.



WPgbi 7483 Vinidor Selection



WPgbi 7483 Vinidor Selection

1
Zone

2
Zones

3
Zones

Nuestras vinotecas multitemperatura ofrecen una gran versatilidad, ya que cuentan con una, dos o tres zonas de temperatura separadas que se pueden ajustar de manera muy precisa entre 5 °C y 20 °C. De este modo, los vinos tintos, blancos y el champán pueden almacenarse al mismo tiempo a la temperatura óptima en un único electrodoméstico con tres zonas de temperatura.



SommelierBoard

Uno de los mayores atractivos de nuestras vinotecas multitemperatura, ya que incluye todo lo necesario para exhibir sus vinos y para la decantación: un presentador de botellas de acero inoxidable, una caja de madera para los utensilios de decantación, y espacio para copas de vino preatemperadas y un decantador.

Integración con elegancia atemporal



Black Steel

Interior BlackSteel

La llamativa superficie de BlackSteel añade un cierto je ne sais quoi al interior de su vinoteca multitemperatura y la pared trasera garantiza una circulación equilibrada del aire y una humedad perfectamente controlada.

EWTgb3583 Vinidor



Puede obtener más información sobre nuestra amplia gama de vinotecas en home.liebherr.com/wine o preguntando a su distribuidor Liebherr.

Los detalles mostrados dependen del modelo; consulte la distribución en el equipamiento de la serie.



Funcionalidad y elegancia

Todos los modelos de la serie Vinidor Selection tienen un tirador integrado vertical a lo largo de toda la longitud que permite abrir la puerta de forma cómoda y ergonómica desde cualquier posición. Los modelos con este discreto tirador se integran especialmente bien en cocinas sin tiradores y en zonas de comedor o sala de estar.

Tip Open

La innovadora tecnología TipOpen de nuestras vinotecas integrables es perfecta para cocinas sin tiradores. La puerta de cristal se abre unos centímetros al tocarla. Si transcurridos 3 segundos el usuario no abre más la puerta, el SoftSystem la vuelve a cerrar.



InteriorFit para un encaje perfecto

Aproveche cada rincón de la cocina sin renunciar a la elegancia. Con InteriorFit, nuestras vinotecas ocupan poco espacio en su cocina, pues no tienen que guardar una distancia de ventilación respecto a las paredes o a los muebles adyacentes. Solo se ve la puerta, todo lo demás queda oculto.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

Que se haga la luz

Tanto si hay solo una como si está a ambos lados, la columna de luz LED crea un ambiente único y permite ver perfectamente los vinos. Otra función interesante es la luz de presentación atenuable, que ayuda a exhibir los vinos con elegancia incluso con la puerta cerrada.



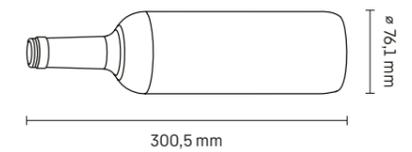
Vista general de los modelos

← 43 →



Vinoteca

WKes 653	
Capacidad de botellas	máx. 12
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura del electrodoméstico	61 cm
Nivel sonoro	37 dB(A)
Clase de eficiencia energética	



Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
 Todas las especificaciones de capacidad de botellas se refieren a estas medidas.

← 43 →



Humidor

ZKes 453	
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura del electrodoméstico	61 cm
Nivel sonoro	40 dB(A)



Nuestra línea mini cool le ofrecen refrigeración para requisitos específicos. La vinoteca es perfecta para presentar una cantidad reducida de botellas de vino. Los valiosos puros se conservan en unas condiciones óptimas de almacenamiento en el Humidor.



Estante para utensilios

El práctico estante para utensilios del WKes 653 permite guardar los accesorios para el vino o algún capricho, como chocolate, para disfrutar al degustar un vino a la temperatura exacta.

Wine



La humedad exacta

La bandeja de agua integrada del ZKes 453 permite almacenar un litro de agua destilada. Los sensores de humedad regulan la necesidad de agua y ajustan con precisión la humedad seleccionada en un intervalo del 68 al 75 %. Una pantalla informa de cuándo hay que rellenar el agua.

Cigar

La copa perfecta para cada vino

Los vinos más selectos necesitan una copa de calidad para desplegar todo su potencial, pero la forma de la copa también es una forma de reflejar el carácter del vino. A continuación veremos las siete copas más importantes para disfrutar de un buen vino.



La **flauta para champán tradicional** es una copa alta y esbelta. La menor superficie de esta copa hace que el ácido carbónico suba formando finas líneas de burbujas y no se evapore demasiado rápido. También es importante para los vinos espumosos, como el prosecco, en el que el ácido carbónico no está tan bien integrado.



A diferencia de la flauta para champán, la **copa para champán típica** tiene forma de tulipa y es adecuada para vinos espumosos de calidad cuya delicadeza y complejidad requieren algo más de espacio. Normalmente, este tipo de copas se llenan solo hasta la mitad.



Una **copa estándar para vino blanco** no debe ser demasiado grande, ya que un vino sencillo se “perdería” en ella, aunque debe ser lo suficientemente grande para permitir que el buqué se desarrolle. La característica clave de cualquier copa de vino es que el cuerpo se estreche ligeramente hacia arriba para así intensificar el aroma y facilitar la inclinación. Los vinos blancos de mayor calidad, especialmente aquellos con un cuerpo más consistente, no deben “confinarse” en un espacio demasiado pequeño, por lo que se debe utilizar una versión algo más grande de la copa para vinos blancos como, por ejemplo, los de borgoña. Esta forma también es perfecta para vinos rosados.

La **copa estándar para vino tinto** también tiene forma de tulipa, pero suele ser algo más alta y ancha, y tener algo más de volumen.



La **copa tradicionalmente usada para los vinos tintos de borgoña** se conoce como la “globo” en Francia debido a su forma. El sutil aroma de esta variedad de uva madura a la perfección con este diseño. Esta copa también es el recipiente perfecto para disfrutar de un buen pinot noir alemán, así como de los excelentes vinos de Piamonte, como son el barolo y el barbaresco. Es importante saber que este tipo de copas no deben llenarse más de un tercio.



La **copa para burdeos típica** es muy alta y tiene forma de tulipa. Es ideal para cualquier vino tinto de alta calidad que tenga una buena concentración y una estructura sólida. En este caso, la copa tampoco debe llenarse más de un octavo de litro.

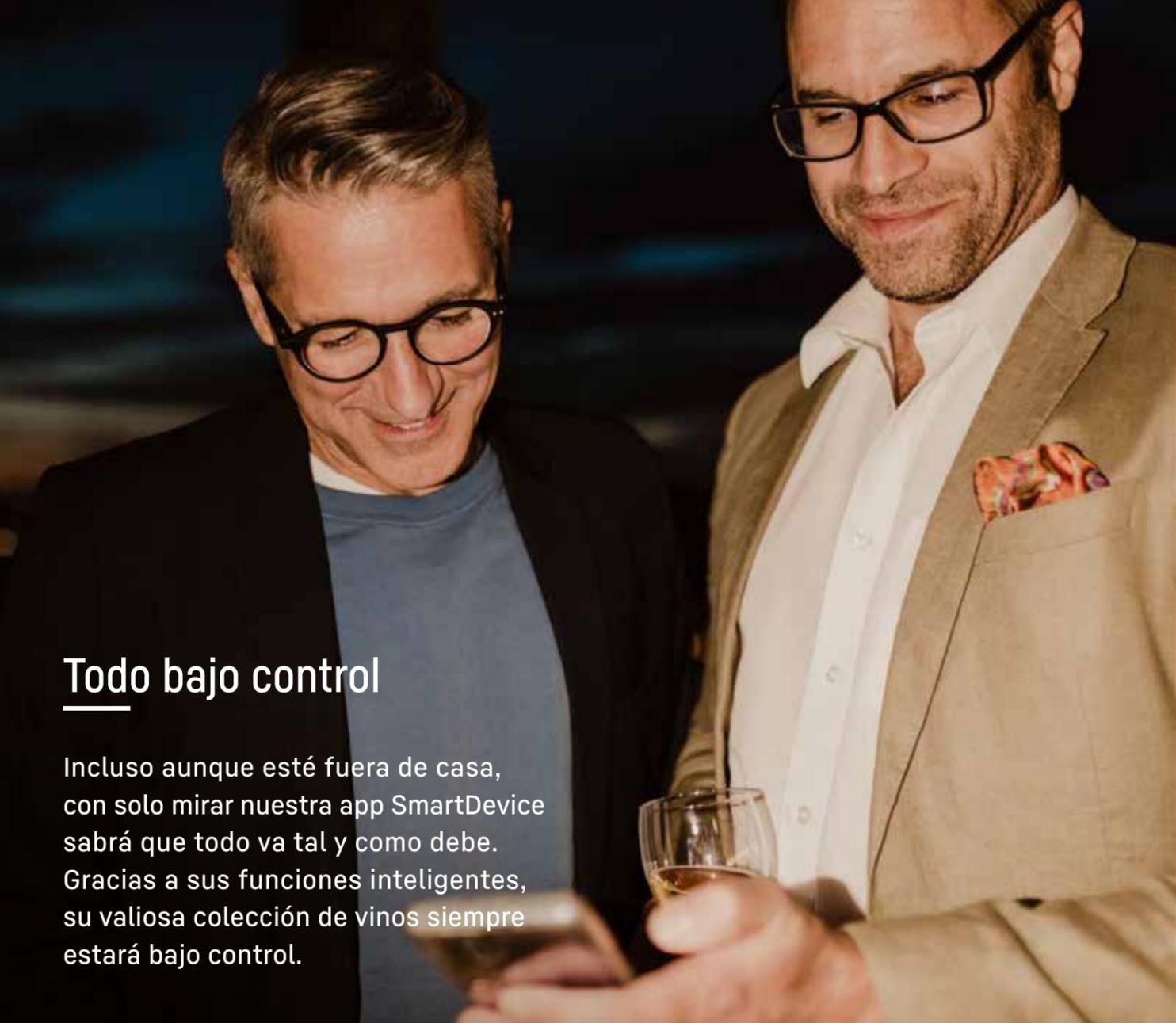
¿Cómo se identifica una copa de vino de alta calidad?

El **crystal** de calidad destaca por su gran índice de refracción de la luz, su superficie brillante, su dureza y su capacidad para molerse. Los expertos en vino afirman que el cristal mejora el aroma del vino, haciéndolo más intenso y refinado.

Las copas de vino de alta calidad suelen tener una **forma cónica** que concentra el aroma del vino en el borde y permite inclinarlas sin ningún problema.

El **volumen del cuerpo de la copa** siempre debe ser proporcional al vigor y la complejidad del vino.

Las copas de mayor calidad tienen un **borde con un acabado muy limpio** y sin bultos.



Todo bajo control

Incluso aunque esté fuera de casa, con solo mirar nuestra app SmartDevice sabrá que todo va tal y como debe. Gracias a sus funciones inteligentes, su valiosa colección de vinos siempre estará bajo control.

Redes digitales: todo a la vista.

Los modelos con SmartDeviceBox integrada (que también se puede equipar posteriormente en función del modelo) se pueden introducir sin complicaciones en un sistema de hogar inteligente ya existente. De esta forma, podrá controlar su electrodoméstico sin ningún esfuerzo, a través de asistentes de voz como Amazon Alexa y Google Assistant, y recibir notificaciones inmediatas en su smartphone, por ejemplo, si la puerta del frigorífico se deja abierta por accidente. SmartDeviceBox permite acceder a una amplia gama de funciones, que van desde los ajustes básicos hasta la monitorización y el ajuste de la temperatura o el control de los sistemas de iluminación, incluso desde fuera de casa. Esta avanzada tecnología cuida de cada botella y demuestra cómo Liebherr hace la vida mucho más fácil.



Descubra cómo el almacenamiento de vino conectado en red facilita el día a día: home.liebherr.com/getsmart

Aquí puede descargar la aplicación SmartDevice:



Si la puerta de la vinoteca se queda abierta durante más de 60 segundos, se activa la alarma de la puerta. En nuestras vinotecas el tono de alarma de la puerta suena de manera audible y va acompañado de una iluminación intermitente en el electrodoméstico.



Control de apertura

Puede evitar el uso no autorizado de su vinoteca de conservación activando el bloqueo de los controles a través del menú. También puede evitar que se abra con un bloqueo mecánico de la puerta o, en algunos modelos seleccionados, con un bloqueo electrónico.

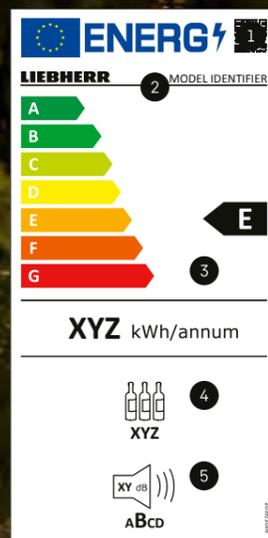
Protección completa

Las vinotecas de conservación de Liebherr cuentan con todo lo necesario para almacenar valiosas colecciones de vino en perfectas condiciones, de forma similar a como lo haría una bodega. Sin embargo, siempre pueden surgir averías, lo que puede ser motivo de preocupación. Por eso, nuestras vinotecas de conservación están equipadas con diferentes funciones de alarma que le avisarán lo antes posible en caso de que se produzca algún problema, como puede ser un corte de electricidad.

Requisitos especiales

Las vinotecas deben cumplir los mismos estándares que los frigoríficos y los congeladores. Sin embargo, los requisitos de la UE para la clasificación de los aparatos destinados a la conservación y refrigeración del vino necesitan ser mucho más eficientes en rendimiento. Por lo que la mayoría de estos armarios tienen la eficiencia energética G.

La etiqueta* de eficiencia energética de la UE de las vinotecas:



1. Código QR para identificar el producto en la base de datos de la UE EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. El "Model Identifier" (identificador de modelo) para identificar manualmente el producto en la base de datos de la UE EPREL a través, por ejemplo, del número de artículo.
3. La escala de eficiencia de la "A" a la "G". La "G" es solo para vinotecas.
4. Máxima capacidad de almacenamiento.
5. El nivel de ruido se clasifica ahora en las clases de la "A" a la "D".

* De acuerdo con el Reglamento (EUE) 2019/2016

La mejor eficiencia energética

Liebherr presta una especial atención a la sostenibilidad: Nuestras vinotecas están entre los más eficientes de su clase. Mientras los modelos de la mayoría de fabricantes son de clase G, los nuestros, en su mayoría, ya son de clase F y D, e incluso uno es de clase D.

Distribución según las clases de eficiencia en 2025:



** Fuente: EPREL 2025

La cultura vitivinícola del Cáucaso

Los frondosos valles y los escarpados montes de Georgia esconden un secreto ancestral: el lugar de nacimiento del vino.

Adentrémonos en un viaje de descubrimiento, donde descorcharemos antiguas historias, investigaremos métodos propios y celebraremos los intensos aromas que han convertido el vino de Georgia en un tesoro cuyo reconocimiento traspasa las fronteras del país.



Kajetia, la mayor región vitivinícola de Georgia, se encuentra al este del país y es conocida por sus potentes e intensos vinos.

Una vid hecha leyenda

Algunos arqueólogos han encontrado pruebas de la existencia de producción de vino en una antigua civilización georgiana del siglo VI a. C., desde recipientes hasta semillas de las primeras vides domesticadas. Este descubrimiento sugiere que la cuna de la vitivinicultura se encuentra cerca del monte Ararat, donde, según el Génesis del Antiguo Testamento, llegó Noé con su arca después de las inundaciones y plantó el primer viñedo.



El corazón de la cultura vitivinícola de Georgia

Un elemento central de la tradición vitivinícola de Georgia es el uso de la “Kvevri”, una tinaja que se utiliza para fermentar, envejecer y almacenar el vino bajo tierra. Este proceso milenario, que la UNESCO declaró como patrimonio cultural inmaterial, aporta al vino su complejidad y su aroma característicos.

“El vino es la poesía de la tierra”.

Mario Soldati, 1907–1999, escritor y director de cine



Un caleidoscopio de aromas

Georgia alberga más de 500 variedades de vino autóctonas, un nivel de diversidad insuperable en todo el mundo. Desde las uvas saperavi, que dan lugar a vinos tintos potentes, profundos y de un color rojo rubí, hasta las rkatsiteli, una variedad aromática conocida por producir vinos blancos frescos y con estructura, los vinos georgianos nos brindan un amplio espectro de sabores. Esta diversidad, combinada con las excelentes condiciones geológicas y climáticas del país, permite a los productores crear un vino con una calidad excepcional y una identidad inconfundible. Cada botella cuenta una historia que transcurre por las pendientes del Cáucaso bañadas por el sol y las bodegas familiares tradicionales que han transmitido su pasión y sus conocimientos de generación en generación.

“El mejor lugar donde almacenar el vino son los recuerdos”.

Shirley Amberg

... ¡y el segundo mejor lugar es una vinoteca de Liebherr!

Series: **GrandCru** y **GrandCru Selection**

Vinotecas de conservación

Las vinotecas de conservación de Liebherr crean unas condiciones similares a las de una bodega y son ideales para periodos de maduración largos.

Rango de temperatura

+5 °C a +20 °C



1
Zone

Nuestras vinotecas de conservación están especialmente diseñadas para albergar un gran número de botellas, tanto para su almacenamiento como para su maduración, pero también pueden mantenerlas a temperatura de degustación.

La temperatura se puede ajustar con gran precisión entre 5 °C y 20 °C.

Para conseguir un almacenamiento eficiente desde el punto de vista energético y totalmente aislado de las influencias externas, recomendamos los modelos con puerta maciza, aunque también hay disponibles modelos con puerta de cristal si prefiere ver lo que hay en el interior.

Series: **Vinidor** y **Vinidor Selection**

Vinotecas multitemperatura

En las vinotecas multitemperatura de Liebherr, el champán, el vino blanco y el vino tinto siempre están a la temperatura adecuada, listos para un brindis.

Rango de temperatura

+5 °C a +20 °C

+5 °C a +20 °C

+5 °C a +20 °C



1
Zone

2
Zones

3
Zones

En nuestras vinotecas multitemperatura con hasta tres zonas de temperatura independientes, podrá almacenar vinos tintos, blancos y champanes a la temperatura perfecta.

Cada zona se puede ajustar con gran precisión entre 5 °C y 20 °C.

Gracias a las zonas de temperatura, disponibles en diferentes tamaños y con ajustes flexibles, estas vinotecas se adaptan a cualquier selección de vinos.

Además, como las vinotecas multitemperatura suelen colocarse directamente en la cocina o en el lugar en el que el vino se va a tomar, la puerta de cristal permite ver el interior perfectamente organizado.

	Características estándar	GrandCru	GrandCru Selection
Calidad	Temperatura constante	■	■
	Número de zonas: Rango de temperatura ajustable entre 5 °C y 20 °C	1	1
	Indicación permanente de la temperatura real	■	■
	Triple acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus)	■	■
	Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe)	■	■
	Junta de la puerta sustituible	■	■
Condiciones perfectas	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect	■	
	Humedad del aire regulable gracias a HumidityControl		■
	Indicación real de la humedad del aire		■
Comodidad y flexibilidad	Filtro FreshAir con avisos de sustitución	■	■
	Ayuda de carga EasyFill	■	■
	SelfClosing Door	■	■
	Estantes de madera de altura regulable	■	■
	Pantalla disponible en 9 idiomas seleccionables (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■
Diseño y estilo de vida	Iluminación LED del techo	■	
	Iluminación LED del techo (puerta entera), LightColumn (puerta de cristal)		■
	SteelInterior: Material de la pared trasera	Metal gris grafito	Acero inoxidable
	Pantalla táctil	■	■
	Luz de presentación (puerta de cristal)	■	■
Seguridad	Tirador de barra	Negro	Aluminio, cepillado
	TempProtect Plus	■	■
	Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente	■	■
	Alarma acústica y visual en la pantalla, mediante iluminación y notificación push gracias a SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
	Bloqueo mecánico	Reequipable	Integrado
Conectividad*	Compatible con SmartDevice	■	
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluida)		■
	Luz de presentación**	■	■
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C**	■	■
	Indicación y control de las funciones relevantes del electrodoméstico**	■	■

Las características de las series Selection están **marcadas en negrita**.

* en función del modelo

** a través de la app SmartDevice

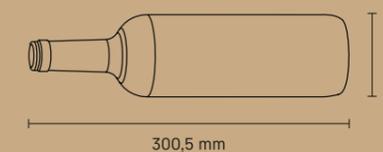
Vista general del modelo GrandCru

	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Capacidad de botellas	máx. 166	máx. 166	máx. 196	máx. 196
Número de zonas de temperatura	1 zona	1 zona	1 zona	1 zona
Altura del electrodoméstico	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Nivel sonoro	38 dB(A)	38 dB(A)	38 dB(A)	38 dB(A)
Clase de eficiencia energética	F	E	F	E

Vista general del modelo GrandCru Selection

	WPbli 5031	WPbli 5231	WSbli 7731
Capacidad de botellas	máx. 196	máx. 229	máx. 324
Número de zonas de temperatura	1 zona	1 zona	1 zona
Altura del electrodoméstico	165 cm ¹	185 cm ¹	201 cm ¹
Nivel sonoro	38 dB(A)	38 dB(A)	38 dB(A)
Clase de eficiencia energética	F	F	E

¹ + bisagra de la puerta de 2,3 cm



Leyenda del material de la puerta:
 — b/bl Negro

Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
 Todas las especificaciones de capacidad de botellas se refieren a estas medidas.

Modelos de 60 cm de ancho: Profundidad del electrodoméstico de 67,5 cm
 Modelos de 70/75 cm de ancho: Profundidad del electrodoméstico de 76,4 cm

	Características estándar	Vinidor	Vinidor Selection
Calidad	Temperatura constante	■	■
	Número de zonas: Rango de temperatura ajustable entre 5 °C y 20 °C	2	2 o 3*
	Indicación constante de la temperatura actual en cada zona	■	■
	Triple acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus)	■	■
	Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe)	■	■
Condiciones perfectas	Junta de la puerta sustituible	■	■
	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect	■	■
	Bandeja de agua	■	■
Comodidad y flexibilidad	Filtro FreshAir en el separador de zonas con avisos de sustitución	■	■
	Separador de zonas con estantes para botellas de plástico que pueden cambiarse por barras de madera FlexFit (accesorio)	■	■
	Separador de zonas con barras de madera FlexFit		■
	Estante de presentación	■	■
	Amortiguación de cierre SoftSystem	■	■
	Estantes de madera de altura regulable (hay disponibles otros estantes de madera como accesorio)	■	
	Estantes de almacenamiento de madera FlexFit con mecanismo de autocierre SoftTelescopic		■
	Pantalla: Selección de 9 o 12 idiomas	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH-CN)
	SommelierBoard*		■
	Diseño y estilo de vida	Iluminación LED en el techo para cada zona	■
LightTower			■
SteelInterior: Material de la pared trasera		SmartSteel	BlackSteel
Pantalla táctil		Modelos SmartSteel	
Pantalla Touch & Swipe		Modelos BlackSteel	En la puerta de cristal
Luz de presentación (puerta de cristal)		■	■
Tirador de la puerta delgado de aluminio con mecanismo de apertura		■	■
Tirador integrado			■
InteriorFit		■	■
Seguridad		TempProtect Plus	■
	Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente	■	■
	Alarma acústica y visual en la pantalla, mediante iluminación y notificación push gracias a SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
Conectividad*	eDoorLock, bloqueo electrónico de la puerta		■
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluida)	Modelos i	■
	Luz de presentación**	■	■
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C**	■	■
	Indicación y control de las funciones relevantes del electrodoméstico**	■	■

Las características de las series Selection están **marcadas en negrita**.

* en función del modelo

** a través de la app SmartDevice

Vista general del modelo Vinidor

← 60 →





	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252
Capacidad de botellas	máx. 155	máx. 131	máx. 155
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas	2 zonas
Altura del electrodoméstico	185 cm	165 cm	185 cm
Nivel sonoro	37 dB(A)	37 dB(A)	37 dB(A)
Clase de eficiencia energética	F	F	F



Vista general del modelo Vinidor Selection

← 60 →





← 70 →

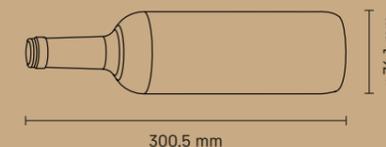




	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Capacidad de botellas	máx. 106	máx. 104	máx. 85	máx. 204	máx. 182	máx. 145
Número de zonas de temperatura	2 zonas	3 zonas	3 zonas	2 zonas	3 zonas	3 zonas
Altura del electrodoméstico	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Nivel sonoro	35 dB(A)					
Clase de eficiencia energética	F	F	F	F	F	F



Leyenda del material de la puerta:
 — es Acero inoxidable
 — sd Puerta SmartSteel
 — bs BlackSteel
 — gb Cristal negro

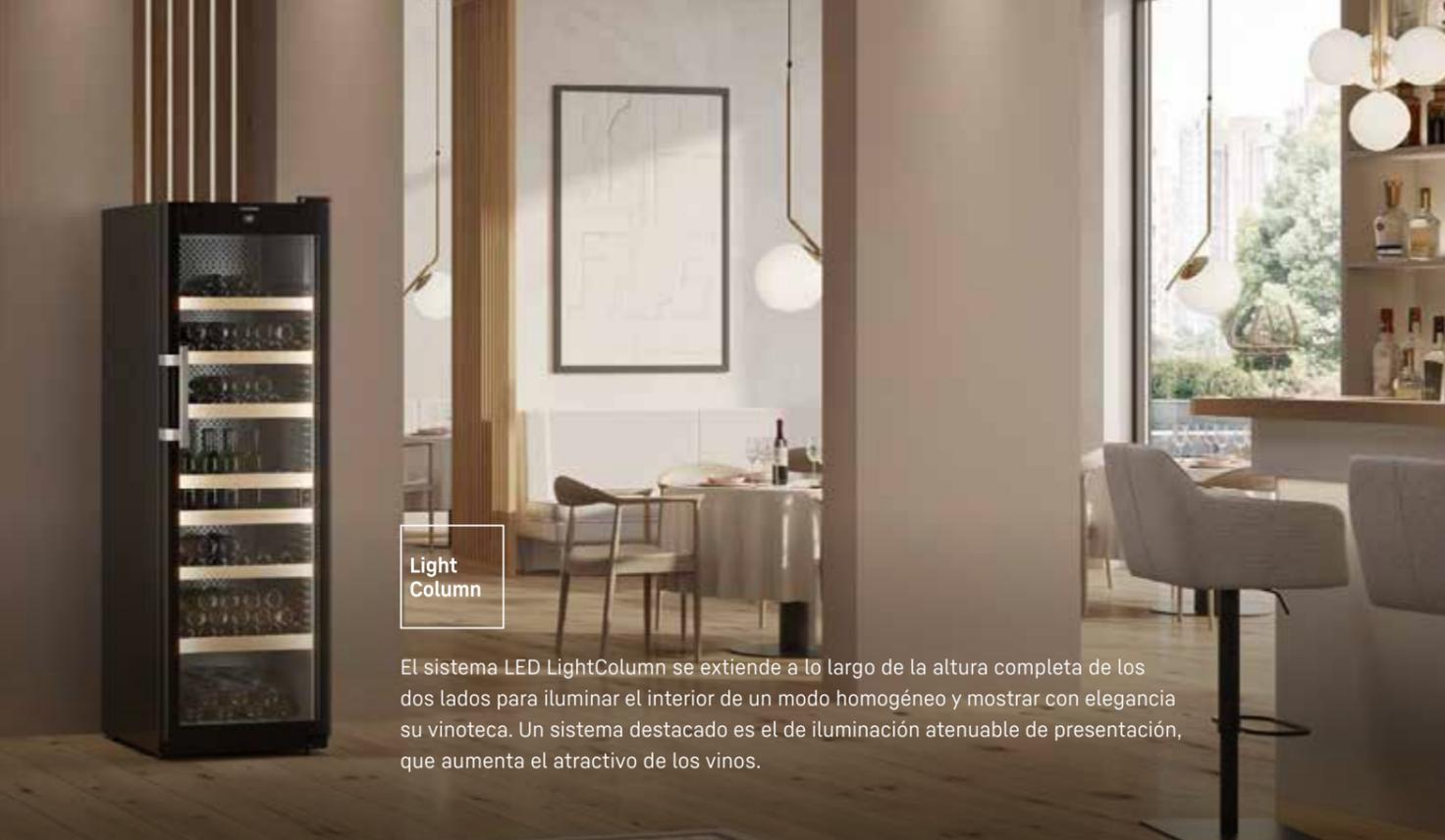


Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
 Todas las especificaciones de capacidad de botellas se refieren a estas medidas.

Modelos de 60 cm de ancho: Profundidad del electrodoméstico de 67,5 cm
 Modelos de 70/75 cm de ancho: Profundidad del electrodoméstico de 76,4 cm



Gracias a la innovadora tecnología BLU Performance, toda la tecnología de refrigeración de nuestras vinotecas multitemperatura está integrada en la base del electrodoméstico. De este modo, los electrodomésticos ofrecen un volumen de almacenamiento considerablemente mayor con el mismo tamaño, además de una eficiencia energética mejorada y un funcionamiento más silencioso debido a la nueva ventilación.

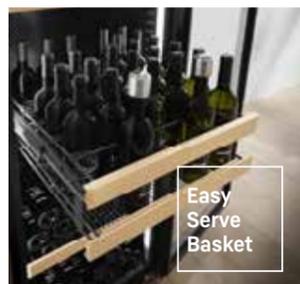


Light Column

El sistema LED LightColumn se extiende a lo largo de la altura completa de los dos lados para iluminar el interior de un modo homogéneo y mostrar con elegancia su vinoteca. Un sistema destacado es el de iluminación atenuable de presentación, que aumenta el atractivo de los vinos.

Perfection: la serie para profesionales

Las vinotecas de servicio de Liebherr están optimizadas especialmente para su uso profesional en hoteles, restaurantes y catering.



Easy Serve Basket

Ideales para servicio

Para un servicio excepcional, cada movimiento tiene que ser perfecto. La cesta EasyServe se desliza suavemente a una altura adecuada para el trabajo y permite ver y acceder a los vinos.



Robustez y flexibilidad

Los resistentes estantes metálicos con frontal de madera de haya se pueden distribuir para colocar las botellas de un modo versátil. Los salientes sujetan las botellas con seguridad y el metal es muy fácil de limpiar.



eDoor Lock

La seguridad es lo primero

eDoorLock evita el uso no autorizado mediante el uso de un PIN para abrir el bloqueo de la puerta. Para aumentar aún más la seguridad, la app SmartDevice le notifica, en todo momento y esté donde esté, si la puerta está abierta o cerrada.



Power Chill

Licencia para enfriar

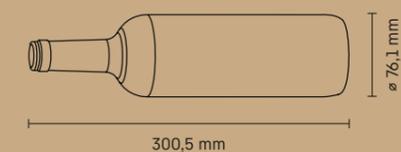
El sistema PowerChill enfría rápidamente las botellas que acaba de introducir. Incluso en los días más ajetreados en los que la puerta se abre una y otra vez, el electrodoméstico genera la temperatura de servicio ideal y vuelve automáticamente al modo habitual de ahorro de energía.

Características estándar de Perfection

Calidad	Rango de temperatura ajustable en 1 zona: Entre 5 °C y 20 °C Indicación permanente de la temperatura real Triple acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus) Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe) Máxima capacidad de botellas gracias al almacenamiento pies con cabeza Junta de la puerta sustituible
Condiciones perfectas	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect Filtro FreshAir con avisos de sustitución Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C
Comodidad y flexibilidad	Cesto EasyServe PowerChill Ayuda de carga EasyFill SelfClosing Door Estantes metálicos de altura regulable con frontal de madera Pantalla disponible en 12 idiomas seleccionables (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Diseño y estilo de vida	Iluminación: LightColumn a ambos lados Panel de la pared trasera: Acero inoxidable Pantalla Touch & Swipe Luz de presentación Tirador de la puerta delgado de aluminio cepillado con mecanismo de apertura integrado
Seguridad	TempProtect Plus Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente Alarma acústica y visual en la pantalla, mediante iluminación intermitente y mensaje push gracias a SmartDevice* DisplayLock eDoorLock
Conectividad*	SmartDevice (caja SmartDevice incl.) Luz de presentación** Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C** Indicación y control de las funciones relevantes del electrodoméstico**

Las características de equipamiento especiales de las series Perfection están **marcadas en negrita**.

* en función del modelo ** a través de la app SmartDevice



Leyenda del material de la puerta:
— b/bl Negro

Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
Todas las especificaciones de capacidad de botellas se refieren a estas medidas.

Vista general de los modelos

← 60 →



WFbli 5041

Capacidad de botellas	máx. 158
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura del electrodoméstico	165 cm
Nivel sonoro	38 dB(A)
Clase de eficiencia energética	



WFbli 5241

Capacidad de botellas	máx. 188
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura del electrodoméstico	185 cm ¹
Nivel sonoro	38 dB(A)
Clase de eficiencia energética	

← 70 →



WFbli 7741

Capacidad de botellas	máx. 284
Número de zonas de temperatura	1 zona
Altura del electrodoméstico	201 cm ¹
Nivel sonoro	38 dB(A)
Clase de eficiencia energética	

Profundidad del electrodoméstico de 76,4 cm
¹ + bisagra de la puerta de 2,3 cm

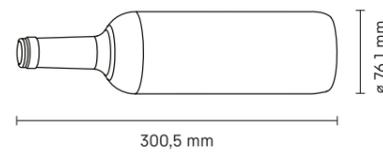
	Características estándar	Vinotecas de conservación GrandCru	Vinotecas multitemperatura Vinidor
Calidad	Temperatura constante	■	■
	Número de zonas: Rango de temperatura ajustable entre 5 °C y 20 °C	1	2
	Indicación constante de la temperatura actual en cada zona	■	■
	Doble acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus)	■	■
	Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe)	■	■
	Junta de la puerta sustituible	■	■
Condiciones perfectas	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect	■	■
	Filtro FreshAir	■	■
	Estantes de madera, algunos sobre guías telescópicas	■	■
Comodidad y flexibilidad	Separador de zonas con estante para botellas de plástico		■
	Estante de presentación		■
	Amortiguación de cierre SoftSystem	■	■
Diseño y estilo de vida	Iluminación LED a ambos lados, que puede encenderse de forma permanente y es atenuable	■	
	Iluminación LED en el techo para cada zona que puede encenderse de forma permanente y es atenuable		■
	Pared trasera BlackSteel		■
	Pantalla táctil	■	■
	Sin necesidad de tirador gracias a la tecnología TipOpen	■*	■
Seguridad	Se puede equipar con un mueble frontal		■*
	TempProtect	■	■
	Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente	■	■
	Alarmas visuales y acústicas en la pantalla	■	■

* en función del modelo

Vista general de las vinotecas de conservación GrandCru totalmente integrables

	WKEgb 582	WKEes 553
Capacidad de botellas	máx. 18	máx. 18
Número de zonas de temperatura	1 zona	1 zona
Nivel sonoro	32 dB(A)	32 dB(A)
Clase de eficiencia energética		
Puerta/frontal	TipOpen	Tirador integrado

Leyenda del diseño frontal:
 — es Acero inoxidable
 — gb Cristal negro
 — df Se puede equipar con un mueble frontal



Tamaño de la botella de burdeos (0,75 l)
 Todas las especificaciones de capacidad de botellas se refieren a estas medidas.



Vista general de las vinotecas multitemperatura Vinidor totalmente integrables

	EWTgb 1683	EWTdf 1653
Capacidad de botellas	máx. 33	máx. 30
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nivel sonoro	32 dB(A)	32 dB(A)
Clase de eficiencia energética		
	EWTgb 2383	EWTdf 2353
Capacidad de botellas	máx. 51	máx. 48
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nivel sonoro	31 dB(A)	32 dB(A)
Clase de eficiencia energética		
	EWTgb 3583	EWTdf 3553
Capacidad de botellas	máx. 83	máx. 80
Número de zonas de temperatura	2 zonas	2 zonas
Nivel sonoro	32 dB(A)	32 dB(A)
Clase de eficiencia energética		

Vinotecas multitemperatura bajo encimera

Características estándar

	Vinidor
Calidad	Temperatura constante
	Rango de temperatura ajustable en una o dos zonas: Entre 5 °C y 20 °C
	Indicación constante de la temperatura actual en cada zona
	Triple acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus)
	Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe)
Condiciones perfectas	Junta de la puerta sustituible
	Cuatro patas de altura regulable
	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect
	Filtro FreshAir en el separador de zonas o el panel con avisos de sustitución
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C
Comodidad y flexibilidad	Separador de zonas con estante para botellas de plástico
	Amortiguación de cierre SoftSystem
	Estantes metálicos con frontal de madera y mecanismo de autocierre SoftTelescopic
	Estante extraíble en la parte inferior para almacenamiento en horizontal
	Cuatro botelleros en los modelos de una zona
Diseño y estilo de vida	Pantalla disponible en 9 idiomas seleccionables (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)
	Iluminación LED del techo
	Pantalla táctil
	Luz de presentación
	Puerta GlassBlack con tirador integrado horizontal
Seguridad	Bajo nivel de ruido de 34 dB(A)
	TempProtect Plus
	Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente
	Alarma acústica y visual en la pantalla, mediante iluminación y notificación push gracias a SmartDevice**
	DisplayLock
Conectividad* (SmartDeviceBox)	Bloqueo mecánico de la puerta*
	Reequipable
	Luz de presentación**
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C**
	Indicación y control de las funciones relevantes del electrodoméstico**

* en función del modelo

	Vinidor Selection
Calidad	Temperatura constante
	Rango de temperatura ajustable en una o dos zonas: Entre 5 °C y 20 °C
	Indicación constante de la temperatura actual en cada zona
	Triple acristalamiento de seguridad con protección UV (UVProtect Plus)
	Apoyos con amortiguación de vibraciones (VibrateSafe)
Condiciones perfectas	Junta de la puerta sustituible
	Cuatro patas de altura regulable
	Humedad del aire ajustable gracias a HumiditySelect
	Filtro FreshAir en cada separador de zonas o panel con avisos de sustitución
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C
Comodidad y flexibilidad	Separador de zonas con estante para botellas de plástico
	Amortiguación de cierre SoftSystem
	Estantes de almacenamiento de madera FlexFit con mecanismo de autocierre SoftTelescopic
	Estante extraíble en la parte inferior para almacenamiento en horizontal con mecanismo de autocierre SoftTelescopic
	Cuatro botelleros en los modelos de una zona
Diseño y estilo de vida	Pantalla disponible en 12 idiomas seleccionables (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/ BG/RU/ZH-CN)
	LightTower*
	Pantalla Touch & Swipe
	Luz de presentación
	Se puede equipar con un mueble frontal o una puerta GlassBlack, TipOpen*
Seguridad	Bajo nivel de ruido de 32 dB(A)*
	TempProtect Plus
	Alarma de puerta, temperatura y corte de corriente
	Alarma acústica y visual en la pantalla, mediante iluminación y notificación push gracias a SmartDevice**
	DisplayLock
Conectividad* (SmartDeviceBox)	Bloqueo mecánico de la puerta*
	Integrada (modelos i)
	Luz de presentación**
	Ajuste de la temperatura en intervalos de 1 °C**
	Indicación y control de las funciones relevantes del electrodoméstico**

** a través de la app SmartDevice

Vinidor



UWgb 3631



UWgb 3632

Capacidad de botellas	máx. 44 ¹	máx. 32
Número de zonas de temperatura	1 zona	2 zonas
Clase de eficiencia energética		
Puerta/frontal	GlassBlack / tirador integrado	GlassBlack / tirador integrado

Vinidor Selection



UWpri 3662

Capacidad de botellas	máx. 32
Número de zonas de temperatura	2 zonas
Clase de eficiencia energética	
Puerta/frontal	Se puede equipar con un mueble frontal

Vinidor Selection



UWpri 3761



UWpri 3762



UWpri 3782



UWgbi 3782

Capacidad de botellas	máx. 44 ¹	máx. 38	máx. 38	máx. 38
Número de zonas de temperatura	1 zona	2 zonas	2 zonas	2 zonas
Clase de eficiencia energética				
Puerta/frontal	Se puede equipar con un mueble frontal	Se puede equipar con un mueble frontal	Se puede equipar con un mueble frontal / TipOpen	GlassBlack/TipOpen

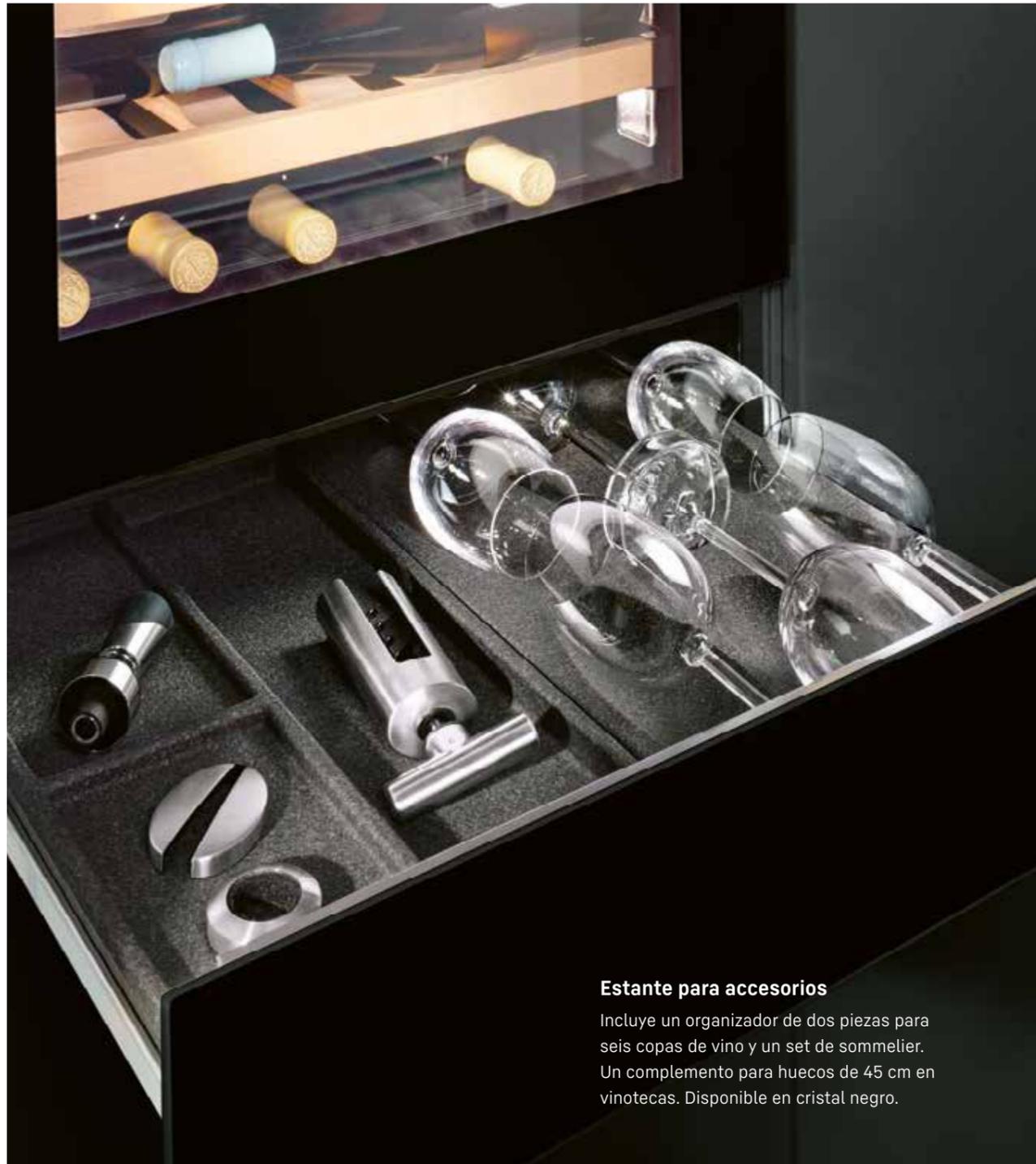
¹ Utilizando los cuatro botelleros



UWpri 3662 Vinidor Selection

¿Necesita algo más?

Las necesidades de la gente al usar una vinoteca son tan variopintas como su propio gusto por el vino. Es por ello que ofrecemos una amplia gama de accesorios para satisfacer todos sus requisitos.



Estante para accesorios

Incluye un organizador de dos piezas para seis copas de vino y un set de sommelier. Un complemento para huecos de 45 cm en vinotecas. Disponible en cristal negro.



Sistemas de organización

Personalice su vinoteca con diferentes accesorios para ordenar las botellas, como estantes de presentación, botelleros o estantes adicionales. Los sistemas de etiquetado ofrecen una clara visión sobre las botellas de las que dispone.



Ajuste preciso y diseño perfecto

Los sets de conexión y los marcos y frontales de acero inoxidable con tiradores a juego son solo algunos de los muchos accesorios que permiten personalizar y mejorar visualmente su vinoteca.

Puede encontrar otros accesorios y el modelo de sus sueños en la tienda online de Liebherr home.liebherr.com o adquirirlos directamente a través de su distribuidor de Liebherr.



Accesorios y productos de mantenimiento

Los filtros de carbón activado FreshAir de las vinotecas se deben cambiar regularmente para conseguir una calidad del aire óptima. Los productos y materiales de mantenimiento compatibles con los frigoríficos Liebherr facilitan las tareas de limpieza y preservan su imagen de alta calidad.

Manténgase actualizado.

Disponemos de catálogos con nuestros modelos principales de libre instalación e integrables, así como de nuestros modelos especiales.

Todos los catálogos están disponibles para su descarga en home.liebherr.com



Aplicación SmartDevice: El acompañante inteligente para su Liebherr. Controle cómodamente sus aparatos a través de la aplicación, reciba los mensajes de estado importantes y benefíciese de muchos otros servicios relacionados con su frigorífico.



Puede descargar nuestra app aquí.



Nuestra gama completa de productos de refrigeración, junto con una lista de distribuidores especializados Liebherr se encuentra en home.liebherr.com



Vino

- 1 Zone** Con una temperatura constante en todo el interior, ajustable entre +5 °C y +20 °C.
- 2 Zones** Con dos zonas de temperatura que se pueden ajustar de forma independiente y precisa entre +5 °C y +20 °C.
- 3 Zones** Con tres zonas de temperatura que se pueden ajustar de forma independiente y precisa entre +5 °C y +20 °C.
- Temp Protect Plus** Dos sensores miden constantemente la temperatura en el armario para vino. Se envía una notificación si se produce un cambio crítico*.
- Power Chill** Las nuevas botellas que se introducen se refrigeran de forma rápida y automática hasta alcanzar la temperatura idónea de degustación.
- Humidity Control** La humedad se puede regular de forma activa con intervalos del 5 % entre 50 % y 80 % HR**.
- Humidity Select** La humedad se puede ajustar en dos niveles: Estándar o alta.
- Fresh Air** Para preservar la pureza del bouquet, el filtro de carbón activado bloquea todo tipo de olores.
- UV Protect** Triple protección: Una puerta de cristal tintado con una capa de metal depositado al vacío proporciona una protección eficiente frente a la luz solar.
- UV Protect Plus** Triple protección: Una puerta de cristal tintado con dos capas de metal depositado al vacío proporciona una protección muy eficiente contra la luz solar.
- Vibrate Safe** El sistema de refrigeración con aislamiento integral contra vibraciones permite que el vino madure tranquilamente.
- Sommelier Board** Para una presentación y una decantación efectivas: Estante de madera con presentador de botellas de acero inoxidable, caja de madera para los utensilios de decantación y espacio para copas de vino atemperadas.

Diseño

- Steel Interior** No solo es un elemento de diseño: la pared trasera metálica de alta calidad garantiza una circulación equilibrada del aire.
- Light Column** Una columna de luz LED ilumina el interior de forma uniforme. En un lateral o en los dos, según la serie.
- Presentation Light** Muestra de forma efectiva su vinoteca, incluso con la puerta de cristal cerrada. El brillo se puede atenuar utilizando la pantalla*.
- Light Tower** Viva la magia de la iluminación en nuestros electrodomésticos con puerta de cristal. Dos tiras verticales de luces LED iluminarán sus botellas de vino como si fueran obras de arte. La intensidad de la luz la elige usted.

Comodidad y flexibilidad

- Soft System** Cierre automático de puerta suave, incluso a plena carga, automático por debajo de 30° de apertura.
- Telescopic Rails** Estantes con guías telescópicas. Fácil apertura, cierre y desmontaje.
- Soft-Telescopic Rails** Estantes de madera sobre guías telescópicas totalmente extraíbles con mecanismos de autocierre y amortiguación de cierre para un uso cómodo.
- Touch & Swipe-Display** Manejo intuitivo del frigorífico: simplemente pulsando y arrastrando el dedo por la pantalla.
- Touch-Display** Gracias a la clara pantalla táctil, cualquier Liebherr se puede manejar de forma sencilla pulsando ligeramente con el dedo.
- eDoor Lock** Un bloqueo electrónico en la puerta evita el uso no autorizado y desbloquea únicamente el armario cuando se introduce un PIN correcto.*
- Tip Open** La puerta de cristal se abre 7 cm al tocarla para facilitar el acceso y la apertura.
- Self Closing Door** La puerta del armario para vino se cierra automáticamente con suavidad cuando la apertura es menor de 90°.
- Easy Fill** Sistema de ayuda a la carga para rellenar el armario con facilidad. A partir de un ángulo de 90°, la puerta permanece abierta.
- Presentation Board** Muestra sus vinos más selectos y presenta las botellas que ya han sido abiertas.
- Easy Serve Basket** El cesto para botellas ayuda a mantener una organización clara y de fácil acceso.

Conectividad

- Smart Device** El sistema SmartDeviceBox integrado permite controlar el electrodoméstico y usar servicios adicionales mediante un dispositivo móvil o un PC.
- Smart Device ready** El sistema SmartDeviceBox se puede instalar por separado para controlar el frigorífico y usar servicios adicionales mediante un dispositivo móvil o un PC. Disponible como accesorio.

Grupos de productos especiales

- Cigar** Características innovadoras y condiciones perfectas para puros.

* También se puede usar mediante SmartDevice o la app Smart.
** A temperaturas de ambientes domésticos, como sótanos muy secos o fríos, recomendamos que el sistema se complemente con el depósito de agua a medida disponible en nuestra gama de accesorios.



IRBbsci 5170 △ Serie Peak | EWTgb 3583 Vinidor

Los productos y sus detalles se muestran con fines publicitarios. Sujetos a cambios técnicos. Los colores pueden diferir de los reales según la técnica de impresión. Los modelos que se muestran no están disponibles en todos los países. 04.25/ES