SOLO VIDA Brut Reserva Rose by Tomorrowland



Né de l'alliance audacieuse entre Vallformosa et Tomorrowland, ce rosé brut réserva incarne l'esprit festif et l'artisanat d'exception. Unique, vibrant et résolument moderne, il libère une effervescence aussi envoûtante que les rythmes du festival, transformant chaque dégustation en une célébration de la vie et de la magie partagée. Une cuvée qui unit les sens et les cultures, à l'image de l'énergie qu'elle inspire.

Origine: Les vignes de pinot noir, cultivées en altitude, bénéficient d'un climat frais et de sols bien drainés, favorisant une maturité lente et une concentration aromatique exceptionnelle. Ce terroir unique confère au vin sa structure et sa complexité, tout en préservant une fraîcheur remarquable.

Vinification: Les raisins, récoltés début septembre, subissent une première fermentation en cuves inox à 14-16°C, suivie d'une seconde fermentation en bouteille et d'un vieillissement de plus de 18 mois. Ce processus traditionnel révèle toute la subtilité du pinot noir, pour un rosé d'une élégance rare.

Dégustation: Sa robe rose pâle aux reflets pourpres et ses bulles fines envoûtent dès le premier regard. Le nez, délicat et envoûtant, révèle des arômes de fraise et de framboise, mêlés à des notes florales et à une touche de pâtisserie apportée par l'élevage. En bouche, il séduit par son équilibre entre fruité, onctuosité et acidité, avec une finale longue et persistante.

Association mets: déal avec une cuisine japonaise, du saumon grillé ou des desserts beurrés, il s'accorde aussi parfaitement avec les viandes blanches. Servi à 6-7°C, il apporte une touche festive et raffinée à chaque occasion.