SOLO VIDA Brut Reserva by Tomorrowland



Deze Catalaanse brut, ontstaan uit een wijnbouwtraditie die teruggaat tot 1358, belichaamt de gedurfde combinatie van traditie en moderniteit, gecreëerd door het huis Vallformosa voor Tomorrowland. Uniek door zijn samenwerking met de feest- en muziekwereld, laat hij bubbels vrij die net zo bruisend zijn als de ritmes die het festival animeren. Een exclusieve cuvée, waarbij elke slok de kunst van het leven en de vereniging van culturen viert met een verfijnde bruisendheid.

Oorsprong: Deze brut, gemaakt van de druivensoorten chardonnay, macabeo, xarel·lo en parellada, ontleent zijn mineraliteit en frisheid aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van Catalonië. De wijngaarden, badend in de zon en gestreeld door de zeewind, leveren druiven van optimale rijpheid, die de rijkdom weerspiegelen van een terroir dat gekenmerkt wordt door eeuwenoude knowhow.

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn, tussen eind augustus en begin oktober, afhankelijk van de druivensoort. De eerste gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (14-16 °C), gevolgd door een tweede gisting op fles volgens de traditionele methode. Een rijping op droesem van meer dan 18 maanden verfijnt de complexiteit en finesse, voordat de wijn wordt gebotteld in een exclusieve fles van 75 cl, speciaal ontworpen voor Tomorrowland.

Degustatie: Zijn bleke kleur met groene reflecties springt meteen in het oog, terwijl zijn neus verleidt met een elegante en complexe intensiteit. De aroma's van appel en peer, versterkt door citroenschil en bloemige accenten, worden verrijkt met subtiele rijpingsnoten. In de mond ontvouwt hij een fruitige rondheid, een levendige frisheid en een romige textuur, gedragen door een romig schuim en een perfect uitgebalanceerde zuurgraad. De lange afdronk maakt deze wijn even boeiend als de melodieën die hij inspireert.

Combinatie gerechten: Perfect bij verfijnde aperitieven, gerookte vis of zeevruchten, maar ook bij sushi en zalmgerechten. Serveer tussen 5 en 6 °C, ideaal voor gezellige momenten en feestjes.