

Cava Rosé SOLO VIDA Brut Reserva by Tomorrowland

Deze brut rosé, ontstaan uit de gedurfde samenwerking tussen Vallformosa en Tomorrowland, belichaamt de feestelijke geest en het uitzonderlijke vakmanschap. Uniek, levendig en resoluut modern, ontketent hij een bruisende energie die even betoverend is als de ritmes van het festival, waardoor elke proeverij een viering van het leven en gedeelde magie wordt. Een cuvée die zintuigen en culturen verenigt, net als de energie die hij uitstraalt.

Oorsprong: De pinot noir-wijngaarden, die op grote hoogte worden verbouwd, profiteren van een koel klimaat en goed doorlatende bodems, wat een langzame rijping en een uitzonderlijke aromatische concentratie bevordert. Dit unieke terroir geeft de wijn zijn structuur en complexiteit, terwijl hij toch een opmerkelijke frisheid behoudt.

Vinificatie: De druiven, die begin september worden geoogst, ondergaan een eerste gisting in roestvrijstalen tanks bij 14-16 °C, gevolgd door een tweede gisting op fles en een rijping van meer dan 18 maanden. Dit traditionele proces brengt alle subtiliteit van de pinot noir naar voren, wat resulteert in een rosé van zeldzame elegantie.

Degustatie: De lichtroze kleur met paarse schitteringen en fijne bubbels betovert vanaf het eerste gezicht. De delicate en betoverende neus onthult aroma's van aardbei en framboos, vermengd met bloemige tonen en een vleugje gebak, afkomstig van de rijping. In de mond verleidt hij door zijn evenwicht tussen fruitigheid, smeuïgheid en zuurgraad, met een lange en aanhoudende afdronk.

Combinatie gerechten: Ideaal bij Japanse gerechten, gegrilde zalm of boterachtige desserts, maar past ook perfect bij wit vlees. Geserveerd op 6-7 °C geeft hij elke gelegenheid een feestelijk en verfijnd tintje.