

Cava SOLO VIDA Brut Reserva by Tomorrowland



Né d'un héritage viticole remontant à 1358, ce brut catalan incarne l'alliance audacieuse entre tradition et modernité, façonné par la maison Vallformosa pour Tomorrowland. Unique par son partenariat avec l'univers festif et musical, il libère des bulles aussi vibrantes que les rythmes qui animent le festival. Une cuvée réservée, où chaque gorgée célèbre l'art de vivre et l'union des cultures autour d'une effervescence raffinée.

Origine: ssu des cépages chardonnay, macabeo, xarel·lo et parellada, ce brut puise sa minéralité et sa fraîcheur dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de la Catalogne. Les vignobles, baignés de soleil et caressés par les brises marines, offrent des raisins d'une maturité optimale, reflétant la richesse d'un terroir marqué par des siècles de savoir-faire.

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, entre fin août et début octobre, selon les cépages. La première fermentation s'effectue en cuves inox à température contrôlée (14-16°C), suivie d'une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle. Un vieillissement sur lies de plus de 18 mois affine sa complexité et sa finesse, avant d'être mis en bouteille dans un flacon exclusif de 75 cl, conçu pour Tomorrowland.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets verts capte immédiatement le regard, tandis que son nez séduit par une intensité élégante et complexe. Les arômes de pomme et de poire, relevés de zestes d'agrumes et de touches florales, s'enrichissent de subtiles notes de vieillissement. En bouche, il déploie une rondeur fruitée, une fraîcheur vive et une texture onctueuse, portée par une mousse crémeuse et une acidité parfaitement équilibrée. La persistance en finale en fait un vin aussi captivant que les mélodies qu'il inspire.

Association mets: Parfait pour accompagner des apéritifs sophistiqués, des poissons fumés ou des fruits de mer, il sublime également les sushis et les plats à base de saumon. Servi entre 5 et 6°C, il devient le partenaire idéal des moments de partage et de fête.