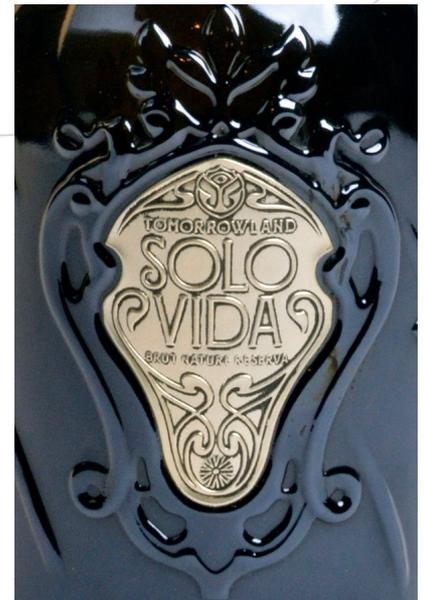


LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Solo Vida Reserva Brut Nature
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2023
Producteur	Solo Vida by Tomorrowland
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, subtilement minéral, mousseux, serré
Cépages	chardonnay, macabeo, xarel-lo, parellada
Description	Solo Vida Reserva a une couleur jaune pâle aux reflets verts. Des arômes intenses aux notes de fruits blancs comme la pomme et la poire, et des notes d'agrumes qui se mêlent à des notes florales et à de légers arômes de maturation, élégants et complexes. Bulles très douces et crémeuses, avec une longue finale et persistante, et une acidité très équilibrée.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Vignobles Solo Vida à 500m au-dessus du niveau de la mer.
Vendange	Récolte manuelle. Chardonnay: fin août - Macabeo: début septembre - Xarel-lo: mi-septembre - Parellada: première semaine d'octobre.
Vinification	Première fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 14-16°C. Deuxième fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois sur lies.
Analytique	Acidité totale: 3,85 g/l - sucres résiduels: 1,6 g/l - pH: 3,8



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)