

Naam	Solo Vida Reserva Brut Nature
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Solo Vida by Tomorrowland
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, parelend, strak
Druivensoorten	chardonnay, macabeo, xarel-lo, parellada
Omschrijving	Solo Vida Reserva heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. Intens aroma met toetsen van wit fruit als appel en peer, hints van citrus die zich vermengen met florale tonen en lichte rijpingsaroma's, elegant en complex. Zeer zachte en romige mousse met een lang aanhoudende afdronk en een zeer evenwichtige aciditeit.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis
Oorsprong	Solo Vida wijngaarden op 500m boven de zeespiegel.
Oogst	Handmatige oogst. Chardonnay: eind augustus - Macabeo: begin september - Xarel-lo: midden september - Parellada: eerste week van oktober.
Vinificatie	Eerste fermentatie in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 14-16°C. Tweede fermentatie in de fles volgens de traditionele methode.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden sur lies.
Analytisch	Totale aciditeit: 3,85 g/l - restsuikers: 1,6 g/l - pH: 3,8

