

Premium Blend

FYI Rosé Blend

Le « graffiti » s'impose comme une icône de la modernité et une forme d'expression artistique urbaine. De la même manière, l'art du « coupage » et de notre vin FYI est le résultat d'une innovation et d'une nouvelle façon d'appréhender l'élaboration du vin. Un « coupage » de nos meilleurs raisins qui vise à surprendre et à offrir un excellent vin.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE	STYLE
Garnacha y Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12%	**À servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

De couleur rose intense, il se distingue par ses reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits rouges dominent. En bouche, il est frais, avec un équilibre entre le fruit et l'acidité, soulignant son harmonie et sa sensation gourmande. Une bouche douce et persistante.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, poissons et fruits de mer, ainsi que les plats asiatiques et orientaux.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages Grenache et Tempranillo. Le contrôle commence dès les vendanges, où l'on recherche la maturité technologique afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive en anthocyanes, ce qui nous permet d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtenons également un moût plus acide et plus frais.

Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.