

FelixSolis

Premium Blend

FYI, Urban blanc blend

Les graffitis sont des œuvres d'art écrites, peintes ou dessinées sur un mur à la vue de tous. Au fil des ans, il est devenu une icône de la modernité. En tant qu'art de l'assemblage, FYI est une expression innovante et une façon de comprendre la vinification. Un mélange de différents cépages visant à surprendre et à offrir une autre façon d'apprécier le vin.
Un style de vin blanc différent qui tire le meilleur parti de trois variétés : le Verdejo, polyvalent, et les internationaux Sauvignon Blanc et Chardonnay.

VIVINO 4.1

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
Verdejo, Sauvignon Blanc et Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Ce vin se déguste de préférence entre 7ºC et 9ºC.

Notes de dégustation

Couleur paille brillante avec des reflets verdâtres. Un palais riche avec de délicieux arômes de fruits tropicaux et des notes fraîches d'agrumes.

Accords

Idéal à l'apéritif, il accompagne également les pâtes, la paella, les poissons, les tapas et les fromages.

Informations techniques

La vinification dure 20-25 jours à une température maximale de 15ºC. Une fois la fermentation terminée, le vin reste sur ses lies pendant 2 à 3 mois. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste dans des fûts de chêne français pendant 3 mois, en effectuant des batonnages plusieurs fois par semaine.