

Cuvée Especial

FYI, Red Blend

El “Graffity” se revindica como icono de modernidad y expresión del arte urbano. Del mismo modo, el arte del “coupage” y de nuestro vino FYI es el resultado de la innovación y una nueva forma de entender la elaboración del vino. Un “coupage” de nuestras mejores uvas que pretende sorprender y ofrecer un excelente vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Tempranillo y Syrah.**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15º y 18ºC.**

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo y resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

Una delicia para beber solo o perfecto para acompañar con cordero y queso, particularmente queso azul.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ºC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

ORO
2022 Gilbert & Gaillard : FYI red blend NV



FelixSolis

Cuvée Especial

FYI, urban white blend

El “Graffity” se revindica como icono de modernidad y expresión del arte urbano. Del mismo modo, el arte del “coupage” y de nuestro vino FYI es el resultado de la innovación y una nueva forma de entender la elaboración del vino. Un “coupage” de nuestras mejores uvas que pretende sorprender y ofrecer un excelente vino.
Un estilo diferente de vino blanco que saca el mayor partido a tres variedades: la versátil verdejo, y los internacionales Sauvignon Blanc y Chardonnay.

vivino 4.1

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 7-9º C**

Notas de Cata

Brillante y de color pajizo con tintes verdosos. Pleno en boca, con deliciosos sabores a frutas tropicales, y con un toque fresco de cítricos.

Maridaje

Ideal como aperitivo, va bien con pasta, paella, pescado, todo tipo de tapas y quesos.

Información Técnica

La vinificación dura durante 20-25 días a un máximo de 15ºC. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en su lías durante 2-3 meses. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barrica de roble francés durante 3 meses, haciendo batonnage (retirado de las lías) varias veces a la semana.



FelixSolis

Cuvée Especial

FYI Rosé Blend

El “Graffity” se revindica como icono de modernidad y expresión del arte urbano. Del mismo modo, el arte del “coupage” y de nuestro vino FYI es el resultado de la innovación y una nueva forma de entender la elaboración del vino. Un “coupage” de nuestras mejores uvas que pretende sorprender y ofrecer un excelente vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Garnacha y Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

De color rosa intenso destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas. En paladar es fresco con equilibrio entre fruta y acidez destacando su armonía y sensación golosa. Un paso en boca suave a la vez que persistente.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, asi como platos de comida asiática y oriental.

Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades Garnacha y Tempranillo. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura.
Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14ºC y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.