

FYI Rosé Blend



Felix Solis

Cuvée Especial FYI Rosé Blend

El "Graffiti" se reivindica 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 8-10° 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, así 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 12-14°C y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.