

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.