

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