



Blend

FYI, Red 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 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



Blend

FYI, urban white 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.

Un estilo diferente de vino blanco que saca el mayor partido a tres variedades: la versátil verdejo, y los internacionales Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con 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 7-9° 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 15°C. 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.