



## 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 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 15° y 18°C.**

## 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 26-28°C. 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 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 7-9° 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.