



*Felix Solis*

## A.O.C. La Mancha

# Muchas Manos Tempranillo

Derrière chaque verre de Muchas Manos se cache un monde à découvrir. Une communauté d'agriculteurs, de vendangeurs, de vigneron, d'œnologues... qui, grâce à leur savoir-faire et à leur travail constant, contribuent à faire apprécier ce vin protégé par l'appellation d'origine contrôlée D.O. Mancha. Nous avons voulu matérialiser cet effort dans une série d'illustrations qui représentent le côté le plus humain de leur travail ; c'est avec les mains que l'on cultive le vignoble, que l'on en prend soin et que l'on vendange, et c'est aussi avec les mains que l'on savoure un bon verre de vin.

## Région

La Mancha est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**15-16°C**

## Notes de dégustation

Vin rouge foncé aux arômes abondants de fruits rouges, avec une touche d'épices. Chaleureux et équilibré, avec un arrière-goût agréable.

## Accords

Grâce à sa grande légèreté et à son harmonie, il accompagne tous types de plats, en particulier les viandes, les riz, les pâtés, etc.

## Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés à une température contrôlée d'environ 22-24 °C, dans des cuves en acier inoxydable.

## Derniers Prix

### OR

2025 Frankfurt International Trophy: Muchas manos tempranillo

2024 Frankfurt International Trophy: Muchas manos tempranillo

### ARGENT

2024 Mundus Vini: Muchas manos tempranillo



*Felix Solís*

## A.O.C. La Mancha Muchas Manos Airén

Derrière chaque verre de Muchas Manos se cache un monde à découvrir. Une communauté d'agriculteurs, de vendangeurs, de vigneron, d'œnologues... qui, grâce à leur savoir-faire et à leur travail constant, contribuent à faire apprécier ce vin protégé par l'appellation d'origine contrôlée D.O. Mancha. Nous avons voulu matérialiser cet effort dans une série d'illustrations qui représentent le côté le plus humain de leur travail ; c'est avec les mains que l'on cultive le vignoble, que l'on en prend soin et que l'on vendange, et c'est aussi avec les



mains que l'on savoure un bon verre de vin.

### Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE  
**Airén**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**11%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 10-12°C**

### Notes de dégustation

Vin issu du cépage Airén, le plus réputé de l'AOC La Mancha. Vin de couleur jaune brillant avec des reflets verts. Il présente des arômes d'herbes, de pomme et de fruits tropicaux. En bouche, c'est un vin élégant avec une finale équilibrée.

### Accords

Il se marie bien avec les plats à base de légumes, les fromages doux comme la ricotta ou la mozzarella, les fruits de mer ou les poissons blancs.

### Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés et les technologies de vinification les plus modernes sont utilisées pour produire un vin délicat.



*Felix Solis*

## Informations techniques

Vin issu à 100 % de raisins tempranillo, élaboré selon la méthode traditionnelle des vins rosés. Il est léger, net et fruité. Il conserve l'arôme original des fraises et des fruits rouges. En bouche, il est rafraîchissant et offre une finale nette et longue.

## A.O.C. La Mancha Muchas Manos Rosado

Derrière chaque verre de Muchas Manos se cache un monde à découvrir. Une communauté d'agriculteurs, de vendangeurs, de vigneron, d'œnologues... qui, grâce à leur savoir-faire et à leur travail constant, contribuent à faire apprécier ce vin protégé par l'appellation d'origine contrôlée D.O. Mancha. Nous avons voulu matérialiser cet effort dans une série d'illustrations qui représentent le côté le plus humain de leur travail ; c'est avec les mains que l'on cultive le vignoble, que l'on en prend soin et que l'on vendange, et c'est aussi avec les mains que l'on savoure un bon verre de vin.

## Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**11%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 8-10°C**

## Notes de dégustation

Vin issu de raisins tempranillo, élaboré selon la méthode traditionnelle des vins rosés. Il est léger, net et fruité. Il conserve l'arôme original des fraises et des fruits rouges. En bouche, il est rafraîchissant et offre une finale nette et longue.

## Accords

Il accompagne bien les soupes, les poissons, les fruits de mer, etc.



*Felix Solis*

## A.O.C. La Mancha

### Muchas Manos Crianza

Derrière chaque verre de Muchas Manos se cache un monde à découvrir. Une communauté d'agriculteurs, de vendangeurs, de vigneron, d'œnologues... qui, grâce à leur savoir-faire et à leur travail constant, contribuent à faire apprécier ce vin protégé par l'appellation d'origine contrôlée D.O. Mancha. Nous avons voulu matérialiser cet effort dans une série d'illustrations qui représentent le côté le plus humain de leur travail ; c'est avec les mains que l'on cultive le vignoble, que l'on en prend soin et que l'on vendange, et c'est aussi avec les mains que l'on savoure un bon verre de vin.

### Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 16 et 17°C**

### Notes de dégustation

Vin à la robe attrayante, aux arômes d'épices et de fruits mûrs. Après sa vinification, il est élevé pendant deux ans, dont au moins six mois en fûts de chêne. C'est un vin rond et très équilibré.

### Accords

Muchas manos est un vin parfait pour accompagner les viandes rouges grillées, le gibier, les fromages et les pâtés.

### Informations techniques

Après sa vinification, il est élevé pendant deux ans, dont au moins six mois en fûts de chêne. C'est un vin rond et très équilibré.



*Felix Solis*

## A.O.C. La Mancha

### Muchas Manos Reserva

Derrière chaque verre de Muchas Manos se cache un monde à découvrir. Une communauté d'agriculteurs, de vendangeurs, de vigneron, d'œnologues... qui, grâce à leur savoir-faire et à leur travail constant, contribuent à faire apprécier ce vin protégé par l'appellation d'origine contrôlée D.O. Mancha. Nous avons voulu matérialiser cet effort dans une série d'illustrations qui représentent le côté le plus humain de leur travail ; c'est avec les mains que l'on cultive le vignoble, que l'on en prend soin et que l'on vendange, et c'est aussi avec les mains que l'on savoure un bon verre de vin.

### Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 18 et 20°C**

### Notes de dégustation

Un vin particulièrement agréable en bouche qui offre des arômes fins et complexes de fruits mûrs et d'élégantes notes épicées. Il a une excellente finale. Le vin est élevé pendant trois ans, dont au moins douze mois en fûts de chêne.

### Accords

Un compagnon idéal pour les viandes grillées, le gibier ou les fromages affinés.

### Informations techniques

Grâce à une macération douce, la composante tannique expressive est optimisée. La fermentation a lieu à température contrôlée afin d'extraire le maximum de potentiel aromatique et des tanins élégants.