

FelixSolis

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 vignerons, 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 17ºC**

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.