

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 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 **Servir entre 18 et 20ºC**

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.