

Félix Solís

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 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 **11%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

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.

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.