


FelixSolis

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 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<br>**Tempranillo** | STYLE<br>**Vin tranquille** |
| TENEUR EN ALCOOL<br>**13.5%** | CONSEILS DE DÉGUSTATION<br>**15-16ºC** |

## 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