

Felix Solis

A.O.C. La Mancha
Soliera Blanc

Soliera Blanc est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la gastronomie espagnole.

VEGANO

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 **Entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. Ce vin présente de riches arômes d'herbes, de pomme, de pêche et de fruits tropicaux. Ces arômes se retrouvent aussi sur le palais de ce vin élégant d'une fin en bouche soyeuse.

Accords

Idéal avec des tapas et des fruits de mer, des poissons en sauce ou du fromage.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés et des technologies modernes de production sont utilisées pour produire un vin délicat. La fermentation a lieu entre 14ºC et 16ºC dans des cuves en acier inoxydable après une macération à froid du moût de 4 à 6 heures.