

FelixSolis

D.O. La Mancha

Muchas Manos Tempranillo

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos… que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **15-16ºC**

Notas de Cata

Vino de color rojo oscuro con abundantes aromas a frutas rojas, con un toque de especias. Cálido y equilibrado con un agradable retrogusto.

Maridaje

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes, arroces, patés, etc

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24ºC, en depósitos de acero inoxidable.

Premios

ORO
2025 Frankfurt International Trophy: Muchas manos tempranillo
2024 Frankfurt International Trophy: Muchas manos tempranillo
PLATA
2024 Mundus Vini: Muchas manos tempranillo



FelixSolis

D.O. La Mancha

Muchas Manos Airén

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos… que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 10-12°C**

Notas de Cata

Vino procedente de uva Airén, el varietal más reconocido de la D.O. Mancha. Vino de color amarillo brillante con tonos verdosos. Tiene aromas de hierbas, manzana y frutas tropicales. En boca un vino elegante con un final equilibrado.

Maridaje

Combina con platos de verdudas, quesos suaves, como la ricotta o la mozzarella, mariscos o pescados blancos.

Información Técnica

Se seleccionan las mejores uvas y se emplean las más modernas tecnologías de vinificación para producir un vino delicado.



Felix Solis

D.O. La Mancha

Muchas Manos Rosado

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos… que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **8-10ºC**

Notas de Cata

Vino procedente de uvas tempranillo que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Es ligero, limpio y afrutado. Mantiene el aroma original de fresas y frutos rojos. En boca es refrescante y tiene un final limpio y duradero.

Maridaje

Acompaña bien a sopas, pescados, mariscos, etc.

Información Técnica

Vino procedente de uvas 100% tempranillo que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Es ligero, limpio y afrutado. Mantiene el aroma original de fresas y frutos rojos. En boca es refrescante y tiene un final limpio y duradero.



FelixSolis

D.O. La Mancha

Muchas Manos Crianza

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos… que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. La Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **16-17ºC**

Notas de Cata

Vino de atractivo color con aroma a especias y fruta madura. Tras su elaboración, tiene un proceso de crianza de dos años con un mínimo de seis meses en barrica de roble. Se trata de un vino redondo y muy equilibrado.

Maridaje

Muchas manos es un vino perfecto para carnes rojas a la brasa, carne de caza, quesos y patés.

Información Técnica

Tras su elaboración, tiene un proceso de crianza de dos años con un mínimo de seis meses en barrica de roble. Se trata de un vino redondo y muy equilibrado.



Félix Solís

D.O. La Mancha

Muchas Manos Reserva

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos… que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **18-20ºC**

Notas de Cata

Un vino especialmente agradable en boca que ofrece aromas finos y complejos de fruta madura y elegantes notas especiadas. Tiene un excelente final. El vino tiene un periodo de crianza de tres años con un mínimo de permanencia de doce meses en barricas de roble.

Maridaje

Un compañero ideal para carnes a la brasa, carnes de caza o quesos curados.

Información Técnica

Gracias a una maceración suave, se optimiza el expresivo componente tánico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada con el objetivo de extraer el máximo potencial aromático y taninos elegantes.