

Felix Solis

D.O. La Mancha

Soliera Tinto

El cálido sol de La Mancha le da a Soliera sus notas características.

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 **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12 y 14ºC.**

Notas de Cata

Un intenso color, aroma afrutado y perfecto equilibrio en boca.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de carnes, quesos y pasta.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y vendimiadas a mano. Previamente a la fermentación, las uvas se maceran bajo atmósfera inerte y a bajas temperaturas. La fermentación tiene lugar a temperatura de 22ºC para obtener los mejores aromas y sabores.



Felix Solis

D.O. La Mancha

Soliera Blanco

El cálido sol de La Mancha le da a Soliera sus notas características.

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 **Airen**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8 y 10ºC.**

Notas de Cata

Color brillante con matices dorados, fruta fresca en nariz y un perfecto equilibrio.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de primeros platos, pescado y mariscos.

Información Técnica

Se seleccionan las mejores uvas y se emplean las más modernas tecnologías de vinificación para producir un vino delicado. La fermentación tiene lugar a 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable después de una maceración en frío de la pasta durante 4-6 horas.



D.O. La Mancha

Soliera Rosado Tempranillo

El cálido sol de La Mancha le da a esta gama de vinos sus notas características.

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 **Servir entre 8 y 10ºC.**

Notas de Cata

Color atractivo, olor a frutas rojas y fresa y un perfecto gusto en boca.

Maridaje

Perfecto acompañante para entrantes, carnes ligeras y mariscos.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas se seleccionan para este vino que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Las uvas pasan por una maceración a temperatura baja y atmósfera inerte antes de la fermentación, lo que permite que el vino adquiera su característico color y aromas afrutados. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16ºC durante unos 12-14 días.