

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.