

Felix Solis

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.