



D.O. La Mancha Soliera Tinto

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

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 14°C.

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 22°C para obtener los mejores aromas y sabores.