

# BODEGA MANO A MANO

**I.G. Vinos de la Tierra de Castilla**

**Dirección:** Ctra. CM 412 Km. 100

**Página web:** [bodegamanoamano.com](http://bodegamanoamano.com)

**Año de fundación:** 2006

**Producción media anual:** 500.000 botellas



**Viñedo:** Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhambra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana (Herencia, Ciudad Real). Además, la bodega controla 100 hectáreas aproximadamente, repartidas por las provincias de Ciudad Real y Cuenca.

**Ubicación:** Alhambra, Ciudad Real

**Altitud:** 700 m.

**Clima:** Continental extremo.

**Precipitaciones medias:** 300 l./metro cuadrado al año

**Suelos:** Arenosos de poca profundidad y muy pobre.

**Edad del viñedo:** 50 años de media.

**Sistema de poda:** Sistema tradicional, en vaso

**Marco de plantación:** Marco Real (2,5 x 2,5)

**Densidad de plantación:** 1.600 cepas por hectárea

**Producción media:** 2.000 Kg/ha.

**Variedades:** Tempranillo, Syrah y Touriga Nacional.

**Depósitos de fermentación:** Depósitos con distintas capacidades, que van desde 50.000 hasta 5.000 kg. El objetivo es poder adaptarse a las distintas elaboraciones que se llevan a cabo en la bodega.

**Crianza:** Mano a Mano cuenta con un parque total de 1.200 barricas, de las cuales el 10% son de roble americano y el 90% de roble francés.

**Vinos:** Mano a Mano, Venta La Ossa Tempranillo, Venta La Ossa Syrah, Venta La Ossa TNT

# MANO A MANO 2016

**ORIGEN:** Elaborado a partir de cepas de tempranillo de 35-50 años. En Mano a Mano se ha perseguido una perfecta combinación entre frescura y madurez. El resultado es un vino único en la región manchega, fácil beber y con una gran capacidad para ganarse auténticos admiradores que mantienen su fidelidad a lo largo del tiempo.



**PRODUCCIÓN TOTAL:** 300.000 botellas

## COSECHA: 2016

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La añada 2016 deja vinos excelentes. Un año seco, con temperaturas muy suaves deja como resultado grandes vinos, con gran estructura e intensidad. Las únicas lluvias en primavera provocaron una parada de crecimiento provocando un retraso en la vendimia que favoreció, dadas las inmejorables condiciones climáticas, completar su maduración. Vinos que destacan por su calidad aromática y su excelente madurez fenólica.

## ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**CRIANZA:** 6 meses en barrica americana y francesa

**ELABORACIÓN:** La vendimia se realiza de forma manual al tratarse del 100% de viñedos en vaso. Se lleva un control de la temperatura a lo largo de todo el proceso, y de cada uno de los vinos/depósitos/sectores de viñedo de forma totalmente independiente.

## VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 35-50 años

**SUELO:** Arenosos, calizos y algo de arcilla.

**CLIMA:** continental y mediterráneo

## NOTA DE CATA:

Intensa nariz de fruta roja y fruta de hueso, cereza y ciruela, fresco con notas de cacao y tabaco. En boca es potente y sabroso, taninos dulces.

## MARIDAJE:

Ideal para degustar con carnes rojas, guisos tradicionales, asados. Perfecto como aperitivo acompañando a quesos manchegos curados y semicurados.

## DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 14,5% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** <2 g/L

## PUNTUACIONES:

**JOSH REYNOLDS** · Mano a Mano 2013 90 pts

**GUÍA PEÑÍN 2015** · Mano a Mano 2012 90 pts

**MANO A MANO NACE EN 2006** en Alhambra, Ciudad Real. Desde que nace, apuesta fuerte en la tierra vitivinícola por antonomasia, donde se concentra la mitad del viñedo español. La Tempranillo de Mano a Mano se diferencia de otras regiones por su capacidad para adaptarse a las condiciones de sequía, dando vinos más robustos de intenso sabor y color.



**PRESENTACIÓN:** 75cl.

**BODEGA** Mano a Mano  
Vinos de la Tierra de Castilla.  
**AÑADA** 2016  
**VARIEDAD** 100% Tempranillo  
**CRIANZA** 6 meses