**La DO La Mancha marida vino y queso en FENAVIN con una cata guiada por el enólogo Vicente Cruz**

**La actividad ha puesto en valor las variedades autóctonas Airén y Tempranillo, en combinación con quesos nacionales e internacionales**

**Ciudad Real, 08/05/2025.** La Denominación de Origen La Mancha ha ofrecido, en el marco de FENAVIN, una cata maridada que ha combinado algunos de sus vinos más representativos con una selección de quesos nacionales e internacionales.

El evento, conducido por el enólogo Vicente Cruz, ha reunido cinco estilos de vino: espumoso, Airén, Tempranillo, tinto con ligero paso por madera y vino dulce. Cada uno de ellos, maridado con quesos de diferentes orígenes y leches (cabra, vaca y oveja).

“He querido dar protagonismo a nuestras dos variedades más representativas, el Airén y el Tempranillo, como reflejo del potencial enológico de La Mancha”, ha explicado añadiendo que “la selección de quesos se ha hecho con el objetivo de ofrecer una experiencia sensorial diversa, en la que cada combinación cuente una historia distinta”.