

D E A B O N I C O

Nicholas
Hammeken

×

Pepe Mendoza



Nicholas Hammeken

Pepe Mendoza

Nicholas Hammeken

Empresario danés establecido en España desde 1996, atraído por el potencial del vino español. Con una sólida trayectoria en ventas y marketing internacionales, ha desarrollado su carrera impulsando proyectos vitivinícolas con una visión moderna y global, creando vinos contemporáneos pensados para los mercados internacionales.

Pepe Mendoza

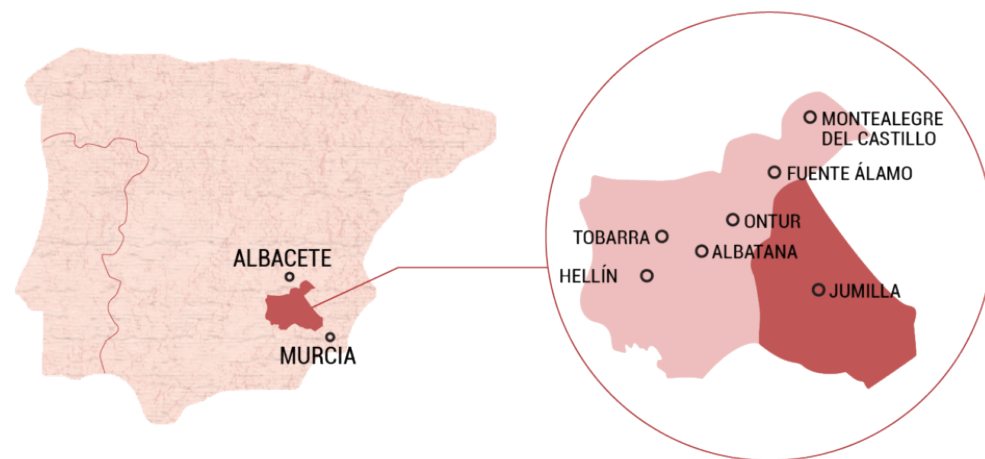
Uno de los enólogos más destacados del arco mediterráneo español, con una larga trayectoria vinculada a la viticultura de Alicante. Su trabajo se caracteriza por un firme compromiso con las variedades autóctonas, las prácticas sostenibles en el viñedo y una elaboración honesta que busca expresar el paisaje, el clima y la identidad del territorio.

De Abonico

La amistad entre Nicholas Hammeken y Pepe Mendoza comenzó en 1996, cuando Nicholas llegó a España y Pepe fue la primera persona que conoció en el mundo del vino. Treinta años después, ese vínculo toma forma en De Abonico, un proyecto conjunto elaborado con Monastrell y Syrah, que combina la visión internacional de Nicholas con el profundo conocimiento de los viñedos mediterráneos de Pepe para crear una nueva interpretación de cómo deberán ser los vinos de Jumilla en el futuro, con un enfoque en la frescura, la fruta roja y las notas especiadas.

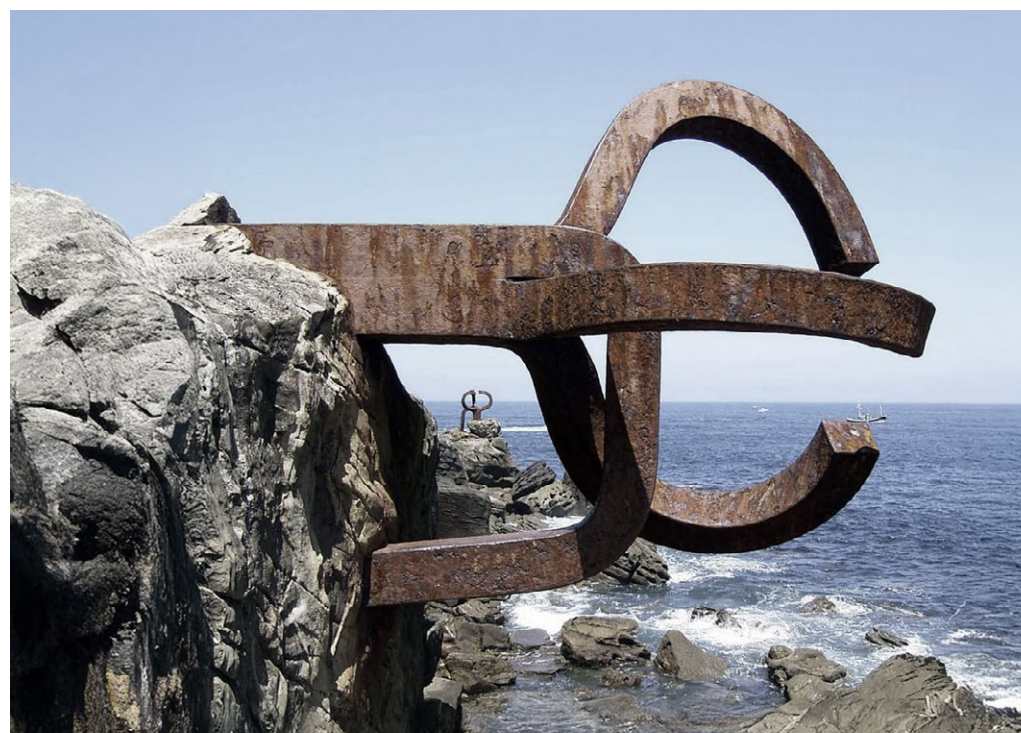
1. EL NOMBRE:

La expresión "de abonico" (hacer algo "de abonico") se usa en la región de Jumilla para referirse a hacer algo con calma, sin prisas.



2. EL SÍMBOLO:

Síntesis de la vida inspirada en el arte abstracto de Eduardo Chillida. Las obras del artista español se han convertido en símbolos de la conexión entre el arte y la naturaleza.



3. PACKAGING:

Este vino se presenta en una botella pesada que transmite calidad y carácter. La etiqueta envolvente, elaborada en papel premium Cottone Extra White, incorpora estampación en oro y relieve, aportando elegancia, textura y un acabado táctil refinado al conjunto del packaging.



4. EL VINO:

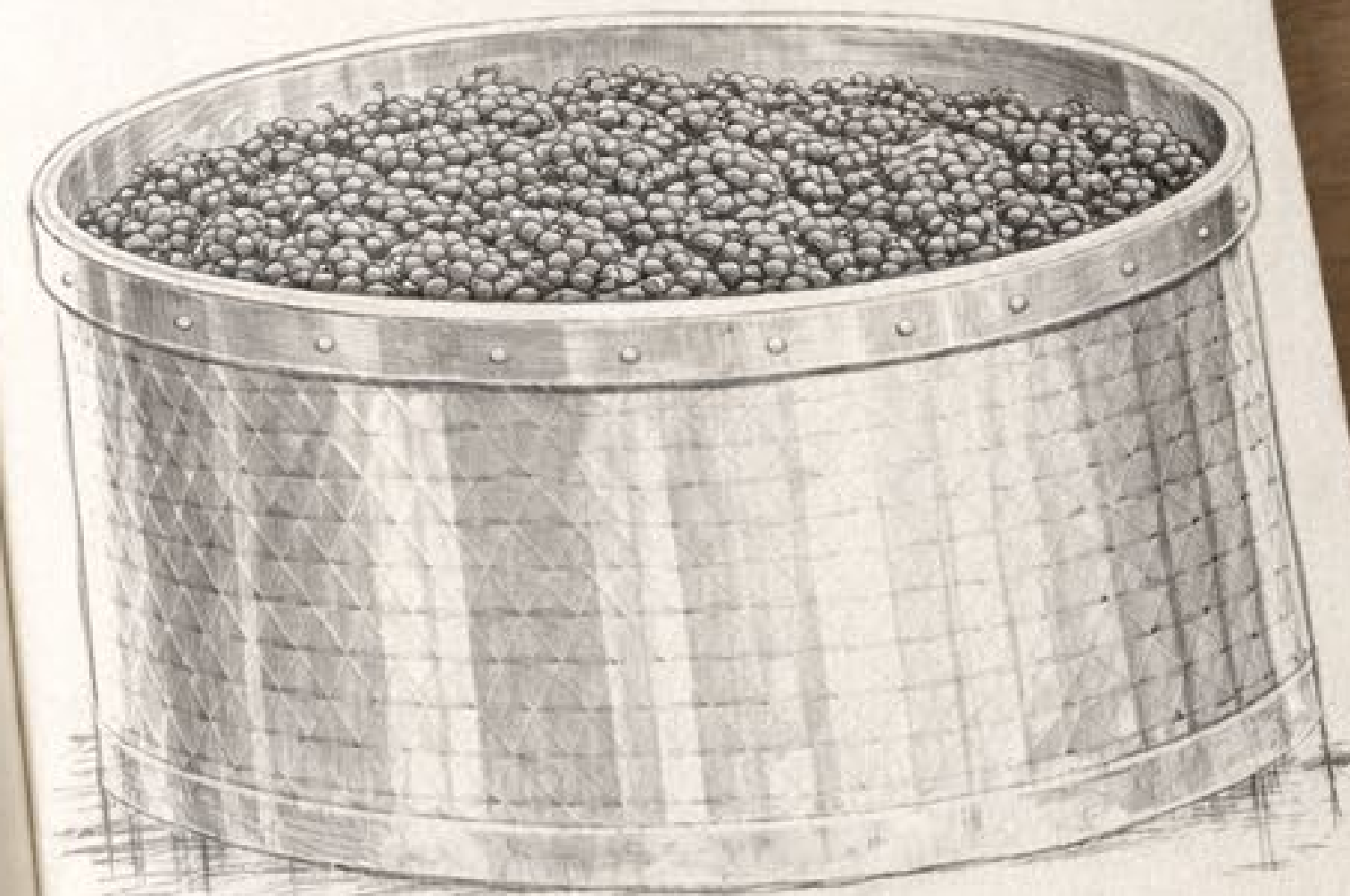
Este vino es un coupage de Monastrell y Syrah de la D.O.P. Jumilla, elaborado en una producción limitada de aproximadamente 14.000 botellas.

Lo que lo diferencia de otros vinos de la zona es su viticultura de autor, en la que cada decisión en el viñedo se toma desde un enfoque personal y directo, orientado a expresar carácter, equilibrio y un marcado sentido del lugar.

VITICULTURA DE AUTOR

En Jumilla, las condiciones climáticas extremas determinan cada decisión en el viñedo. Por ello, practicamos una vendimia selectiva, recogiendo únicamente los racimos que crecen en la zona de sombra de la cepa. Este trabajo nos permite preservar la frescura natural de la uva y lograr una expresión más auténtica del terruño.

La uva se macera con un 30 % de racimos enteros y un 70 % de uva despalillada durante 5-6 días, con una temperatura de fermentación de 25 °C y remontados muy suaves. Nuestro objetivo es que la uva exprese todo su potencial con la mínima intervención. Parte del vino envejece durante 6 meses en barricas francesas de 500 litros de segundo uso.



D E A B O N I C O

La Nueva Generación de Monastrell

Nicholas
Hammeken

×

Pepe Mendoza