

DE ABONICO

Monastrell - Syrah

2025

DO Jumilla

De Abonico es un vino de autor de la D.O. Jumilla, nacido de la larga colaboración entre Nicholas Hammeken y Pepe Mendoza. Una interpretación contemporánea de la Monastrell que respeta la tradición mientras redefine el futuro de la variedad.



VIÑEDO

Edad de las cepas

Monastrell: 45 años
Syrah: 20 años

Rendimiento

M: 18 hl/ha. - S: 25 hl/ha.

Altitud

M: 850 m. - S: 650 m.

Clima

Continental, con veranos largos y calurosos e inviernos fríos

Suelo

M: limoso-arenosos
S: franco-arcillosos

ENOLOGÍA

Coupage

Monastrell - Syrah

Vendimia

Syrah: principios de septiembre
Monastrell: finales de septiembre
Racimos procedentes del lado sombreado de la cepa.

Elaboración

30% racimos enteros, 70% uva despallada; 5-6 días de maceración a 25 °C. Remontados suaves. Mínima intervención.

Crianza

Envejecimiento parcial durante 6 meses en barricas francesas de 500 litros de segundo uso.



**Rojo cereza brillante
Reflejos violáceos**



**Cereza negra
Romero, lavanda y tomillo**



**Equilibrado
Fresco y con volumen**

De color rojo cereza brillante con reflejos violáceos, De Abonico presenta una nariz intensa con aromas de cereza negra dulce y notas de monte mediterráneo, donde destacan el romero, la lavanda y el tomillo. En boca es un vino equilibrado y fresco, con buen volumen y una expresión armónica que refleja con fidelidad su origen.

Alcohol: 14 %
Acidez T.: 5.39 gr./l.
Azúcar R. 1.90 gr./l.

91 Pts 2025 Guía Peñín