



EL TENISTA

D.O.P
JUMILLATinto
ecológicoMonastrell
de pie franco18 meses de
Crianza

EL TENISTA

VINIFICACIÓN

Este vino nace de viñedos viejos de Monastrell con más de medio siglo de vida, arraigados en el singular "Término de Arriba" de Jumilla. Allí, a una altitud de 750 metros, las cepas desafían la escasez de unos suelos calcáreos muy pobres en nutrientes; un ecosistema severo que ha forjado un viñedo perfectamente adaptado al clima, resiliente e inspirador.

La vendimia se realiza estrictamente a mano durante la tercera semana de octubre, registrando un rendimiento limitado y concentrado de aproximadamente 700 gramos por cepa. En bodega, su fermentación se guía provocando una cuidada macrooxigenación en pequeños lagares y, tras diez días de contacto, se separan los hollejos para someterlos a un delicado prensado vertical del que se extrae su lloro más noble. El proceso de fermentación maloláctica y su posterior crianza de, aproximadamente, 18 meses se desarrollan en la quietud de barricas nuevas de roble francés. Posteriormente, el vino reposa en la tranquilidad de la botella hasta alcanzar su momento óptimo de plenitud para salir al mercado.

NOTA DE CATA DEL ENÓLOGO, BARTOLOMÉ ABELLÁN

EL Tenista es una joya de Jumilla nacida para impresionar desde el primer trago. Se descubre como un vino tinto de cuerpo medio-alto y una notable concentración moldeada por el suelo calcáreo y pobre de su viñedo; un verdadero rasgo diferenciador.

En nariz, despliega una intensa sinfonía de frutas negras, moras y ciruelas maduras, sutilmente entrelazadas con las notas de monte bajo y el aliento mediterráneo propios del paisaje donde se vendimió. Esta fresca original camina de la mano de un leve toque de vainilla y especias dulces, el elegante legado de su envejecimiento en barrica nueva.

Al paladar se presenta robusto y bellamente estructurado, gobernado por unos taninos de tacto suave y un final largo y persistente que deja una agradable y honda sensación frutal. Una comunión perfecta donde cada añada de El Tenista reflejará, con absoluta fidelidad, la crónica y las vivencias de su viñedo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

15% Vol.

PRESENTACIÓN Y CONSUMO

Botella de 750 ml.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C - 18 °C.

CONTIENE SULFITOS.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.

Producto apto para veganos.

Se recomienda el uso moderado de este producto.

EL TENISTA