



IKIMIKILIKLIK

Vino de selección · Garnacha 43% · Cabernet Sauvignon 37% · Syrah 20%

IKIMIKILIKLIK representa la selección más cuidada de Bodega Mendiko, un tinto de autor que combina potencia, elegancia y complejidad. Elaborado con garnacha, cabernet sauvignon y syrah, cada variedad se integra tras un proceso preciso: fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable y fermentación maloláctica directamente en barrica, lo que afina su carácter desde el origen.

Su crianza de 15 meses en barrica de roble francés aporta matices tostados, especiados y una estructura refinada que sostiene el perfil frutal y mineral del vino. Es un vino con recorrido, profundidad y personalidad, ideal para maridar con carnes rojas, platos especiados o disfrutar lentamente por sí solo.

IKIMIKILIKLIK es un homenaje al detalle y al equilibrio en cada fase de su elaboración.