



## ALKIMIA

### 100% Garnacha

**Tipo:** Vino blanco a partir de uvas tintas.

**Bodega:** Mendiko

**Origen:** Aibar/Oibar (Navarra, España)

**Volumen:** 750 ml

**Alcohol:** 13,5% vol

**Agricultura:** Ecológica

**ALKIMIA** es un vino blanco singular elaborado íntegramente con **garnacha tinta de cepas centenarias**, vendimiadas a mano durante la cosecha 2024.

A pesar de tratarse de uvas tintas, el vino se obtiene sin maceración con los hollejos, logrando así un blanco puro y expresivo.

El mosto se escurre directamente en prensa hidráulica, se desfanga cuidadosamente y fermenta con levaduras externas a baja temperatura (18°C) para preservar su frescura y tipicidad.

Posteriormente, se somete a un leve tratamiento con carbón para afinar su color, seguido de clarificación, estabilización durante los fríos meses de diciembre y enero, y finalmente, filtrado y embotellado.

Con **13,5% vol**, ALKIMIA es un vino técnico y delicado, que combina tradición artesanal y precisión enológica para ofrecer una interpretación distinta de la garnacha.