



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.