vinetur

Alkimia Wines culmina la vendimia 2026 en Priorat y Montsant con una uva de excelente calidad

La bodega catalana, especializada en producciones limitadas y elaboración artesanal, finaliza una vendimia marcada por el equilibrio y la calidad de la uva

martes 6 de octubre de 2026

ESCRITO POR ALKIMIA PRIORAT S.L.



Jordi Rotllan, fundador y enólogo de Alkimia Wines.

La bodega catalana, especializada en producciones limitadas y elaboración artesanal, finaliza una vendimia marcada por el equilibrio y la calidad de la uva.

Alkimia Wines ha finalizado la vendimia 2026 en sus viñedos de Priorat y Montsant, una campaña que deja muy buenas sensaciones en bodega por el estado sanitario, la maduración y la calidad de la uva recogida.

La vendimia y la selección de la uva se realizan manualmente, siguiendo la filosofía de Alkimia Wines: producciones pequeñas, respeto por el viñedo y una elaboración orientada a expresar el carácter de cada territorio.



Selección manual de la uva durante la vendimia 2026 de Alkimia Wines.

Una filosofía basada en pequeñas producciones

Al frente del proyecto se encuentra Jordi Rotllan, fundador y enólogo de Alkimia Wines, vinculado profesionalmente al mundo del vino desde 1982.

Alkimia trabaja desde tres pequeñas bodegas y viñedos propios situados en DOQ Priorat y DO Montsant, dos territorios con identidades diferentes que permiten desarrollar vinos con personalidad propia.

La filosofía de la bodega se basa en una producción limitada, vendimia y selección manual, prácticas ecológicas y biodinámicas y una intervención cuidada durante todo el proceso de elaboración.

Algunas de sus elaboraciones realizan largas crianzas en barricas de roble francés, buscando equilibrio entre fruta, estructura, complejidad y capacidad de evolución.

De la viña a la botella

Para Alkimia Wines, el trabajo empieza mucho antes de la vendimia.

El seguimiento del viñedo durante todo el año y la elección del momento de recolección de cada parcela son fundamentales para conseguir la calidad buscada.

La producción limitada permite realizar un seguimiento muy cercano de cada elaboración. Parte de las botellas son incluso numeradas manualmente, reforzando el carácter artesanal del proyecto.

La bodega comercializa actualmente diferentes elaboraciones bajo las marcas Alkimia y Temple, con vinos procedentes de Priorat y Montsant, además de pequeñas producciones de vermut, cava y otros productos artesanales.



Alkimia Wines trabaja con pequeñas producciones procedentes de Priorat y Montsant.

Reconocimientos internacionales

En los últimos años, diferentes vinos de Alkimia han obtenido reconocimientos en concursos internacionales.

En Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025, Alkimia Blanc obtuvo 95 puntos, Col·lecció Privada 96 puntos, Mistik Negre 93 puntos y Temple Blanc Chardonnay 91 puntos.



Colección Temple

Estos resultados acompañan el crecimiento de un proyecto que mantiene deliberadamente una filosofía de pequeña producción y que está desarrollando su presencia internacional mediante colaboraciones con importadores y distribuidores especializados.



Vendimia manual en los viñedos de Alkimia Wines.

Una nueva añada comienza su camino

Con la vendimia 2026 terminada, comienza ahora una nueva etapa dentro de la bodega.

Los vinos iniciarán sus diferentes procesos de elaboración y crianza hasta alcanzar el momento en el que Jordi Rotllan considere que están preparados para salir al mercado.

Una filosofía que Alkimia Wines resume de una manera sencilla: cuidar cada vino desde la uva hasta la botella.

Alkimia Wines – Priorat & Montsant

Barcelona · Catalunya · Spain

CEO Jordi Rotllan