



filitas y lutitas

2015

a los pies del **Mediterráneo**
laderas de **pizarra** y brisa salada
un **desnivel** que provoca **vértigo**
viticultura de **tradicón**
y profundas **raíces**
una **amistad**
simplemente **AXARQUÍA**

90% Moscatel de Alejandría y 10% Pedro Ximén

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	14,0% vol.
pH	3,16
Acidez total	6,07 g/L
Acidez volátil	0,27 g/L
Azúcares reductores	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre	27 mg/L
Sulfuroso total	92 mg/L

VITICULTURA

El paisaje de la Axarquía se caracteriza por empinadas laderas plagadas de pequeños viñedos. La pobreza de los suelos de pizarra y la antigüedad de las plantaciones, unido a la viticultura heroica de los viñeros y mulas de la zona, hacen que las producciones sean pequeñas y de gran calidad. Tras probar y probar uva, elegimos por su singularidad la viña de Bernardo en la Loma de Los Jacintos, la viña de Pitón en el Cerro de las Cucarras y el viñado de Pedro Ximén de Loguirre para elaborar Filitas y Lutitas.

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría: La reina de la Axarquía, también conocida como Moscatel de Málaga. Considerada una de las castas más antiguas que quedan sin modificar genéticamente y que aún persisten. Destaca por su gran potencial aromático y su frescura.

Pedro Ximén: De origen andaluz, tiene su hábitat ideal en climas secos y calurosos, dando vinos de gran finura y buena capacidad de envejecimiento.

VENDIMIA

La vendimia se realiza a mano, en pequeñas cajas, que las mulas se encargan de sacar a las veredas de los viñedos. Como particularidad de la Axarquía cada racimo es colocado en la caja de manera ordenada con el pedúnculo hacia fuera. La Moscatel se vendimió a finales de Agosto y la Pedro Ximén llegó hasta principios de Septiembre.

ELABORACIÓN

Maceración de pieles de un día y fermentado de manera espontánea. La Moscatel, en un fudre de 3300 L. de más de 100 años de antigüedad donde se envejecía Brandy, y la Pedro Ximén en una barrica de 300 L. Una vez finalizada la fermentación se ensamblan los dos vinos y se cría durante 10 meses en el fudre con trabajo de lías.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado. En nariz, muy complejo, tomillo, romero, notas de fruta de hueso, membrillo, sobre un fondo mineral y ligeros recuerdos de brandy. En boca, intenso y sabroso, con volumen y buena acidez.