



# filitas y lutitas

## 2016

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	0,4 g/L
Azúcares reductores	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre	29 mg/L
Sulfuroso total	102 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 viñedo 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 en los que proporciona 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 de la viña de Bernardo se vendimió la 1ª semana de Septiembre y la Moscatel de la viña de Pitón y la Pedro Ximén la 3ª 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 bota de 640 L. Una vez finalizada la fermentación se ensamblan los dos vinos y se cría durante 10 meses en el fudre con trabajo de lias.

### NOTA DE CATA

De color amarillo dorado. En nariz, complejo y muy mineral con notas de flores blancas, hierbas aromáticas mediterráneas, membrillo y sutiles recuerdos de brandy. En boca, intenso y persistente, con volumen y buena acidez.