



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**

70% Moscatel de Alejandría y 30% Doradilla

## DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	12,0% vol.
pH	3,08
Acidez Total	6,04 g/L
Acidez volátil	0,22 g/L
Azúcares reductores	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre	28 mg/L
Sulfuroso total	96 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.

## 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.

Doradilla: Autóctona de las Sierras de Málaga, con muy poca superficie plantada. Es una variedad sutil en aromas que en boca aporta volumen y unos toques salinos muy interesantes.

## 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 Doradilla llegó a principios de Septiembre.

## ELABORACIÓN

Se fermenta cada una de la variedades por separado, de manera espontánea y en pequeños depósitos de acero. Una vez finalizada la fermentación se ensambla y se cría durante 3 meses en trujal de hormigón sobre sus lías.

## NOTA DE CATA

Brillante, de color amarillo pajizo. En nariz, perfumado, donde prevalecen las notas de flores blancas y hierba, sobre un fondo mineral y ligeros cítricos. En boca, muy buena acidez que le aporta frescura, intenso y con un final salino.