



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

LA RASPA 2017

13.790 botellas

VARIEDADES

80% Moscatel de Alejandría y 20% Doradilla. La Doradilla es autóctona de las Sierras de Málaga, con muy poca superficie plantada.

VIÑEDOS

Proviene de varias parcelas a más de 600 m donde prevalece la frescura (Pagos de en medio).

SUELOS

Esquistos y filitas negras.

VENDIMIA

Manual en cajas. La Moscatel a principios de Agosto y la Doradilla la primera semana de Septiembre.

ELABORACION

Fermentación espontánea por separado en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

5 meses en trujales de hormigón sobre sus lías finas.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico 13.0 %vol.
pH 3.05
Acidez Total 6.45 g/L
Acidez volátil 0.27 g/L
Azúcares reductores Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre 29 mg/L
Sulfuroso total 98 mg/L

NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo pálido. En nariz, intenso, con predominancia de flores blancas y notas herbáceas, sobre ligeros toques salinos y un fondo mineral. En boca, fresco, persistente y con un final muy agradable.