



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**

---

## FILITAS Y LUTITAS 2019

3.891 botellas

### VARIEDADES

90% Moscatel de Alejandría & 10% Pedro Ximén

En Málaga se conoce la Pedro Ximénez como Pedro Ximén o Pero Ximén.

### VIÑEDOS

La Moscatel de la viña de Bernardo en la Loma de los Jacintos y la viña de Pitón en el Cerro de las Cucarras (pagos de en medio). Viñedos de altura con más de 50 años mirando al mar.

La Pedro Ximén de la viña de Loguirre en Santo Pitar a casi 1.000 m de altitud (pagos tardíos).

### SUELOS

Filitas negras.

### VENDIMIA

Manual en cajas con la ayuda de mulas. La tercera semana de agosto se vendimiaron tanto la Moscatel de la viña de Bernardo como la de la viña de Pitón y la cuarta de Agosto la Pedro Ximén de la viña de Loguirre.

### ELABORACIÓN

Maceración en frío con pieles de un día. Fermentación espontánea de la Moscatel en un viejo fudre de 3.300 L y la Pedro Ximén en una bota de 640 L. Se ensamblan cuando terminan las fermentaciones.

### CRIANZA

10 meses en el fudre sobre sus lías finas.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico ..... 13,5% vol.  
pH ..... 3.08  
Acidez Total ..... 5,48 g/L  
Acidez volátil ..... 0.33 g/L  
Azúcares reductores ..... Menos de 2 g/L  
Sulfuroso libre ..... 13 mg/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con ligeros dorados. En nariz, original y complejo con aromas de flores blancas, frutos de hueso, salino y mineral. En boca, amplio, seco y con buena acidez.