



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 2022

15.815 botellas

VARIEDADES

80% Moscatel de Alejandría y 20% Doradilla

La Doradilla es autóctona de Málaga, con muy poca superficie plantada y en riesgo de desaparición.

VIÑEDOS

Es nuestro "vino de comarca", las uvas provienen de viñedos de diferentes poblaciones. En las zonas bajas con orientación norte (pagos tempranos) y de algunas viñas a más de 600 m de altitud orientadas al sur (pagos de en medio).

SUELOS

Esquistos y filitas negras.

VENDIMIA

Manual en cajas con la ayuda de mulas. La Moscatel, la primera y segunda semana de agosto y la Doradilla, la última semana de agosto.

ELABORACION

Fermentación espontánea de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable. Cuando terminan de fermentar se ensamblan para la crianza.

CRIANZA

5 meses en trujales de hormigón sobre sus lías finas.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico 13.0 %vol.
pH 3.11
Acidez Total 5.78 g/L
Acidez volátil..... 0.52 g/L
Azúcares reductores Menos de 2 g/L
Sulfuroso libre..... 20 mg/L

NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo pajizo. En nariz, herbáceo y cítrico, con notas anisadas y un final mineral. En boca, intenso y sabroso, con gran acidez y salino.