



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 TINTO 2022

7.923 botellas

VARIEDADES

70% Syrah y 30% Romé

Fusión muy mediterránea. La Romé es la única variedad tinta autóctona de Málaga, que ha estado cercana a la desaparición.

VIÑEDOS

La Syrah proviene de la viña de El Romeral en Colmenar (pagos tardíos). Viñado cara norte a más de 800 m de altitud, enclavado en una dehesa de encinas.

La Romé de la viña de Santo Pitar (pagos tardíos), en la frontera con los Montes de Málaga cercana a los 1.000 m de altitud, también cara norte.

SUELOS

Esquistos y filitas negras.

VENDIMIA

Manual en cajas con la ayuda de mulas. La Syrah, la segunda semana de septiembre y la Romé, la primera semana de octubre.

ELABORACIÓN

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

CRIANZA

6 meses en botas de 600 L de roble francés.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico 13.5 %vol.
pH 3.61
Acidez Total 5.36 g/L
Acidez volátil..... 0.79 g/L
Azúcares reductores Menos de 2 g/L
Sulfuroso libre..... 13 mg/L

NOTAS DE CATA

Color picota de capa media-alta. En nariz, predominan los aromas de frutos de zarza sobre unas notas herbáceas y especiadas. En boca, es un vino sabroso y fresco con buen final.