



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**

ROCALIMA 2021

1.008 botellas

VARIEDADES

100% Doradilla.

La Doradilla es autóctona de Málaga, con muy poca superficie plantada y en riesgo de desaparición. Muy bien adaptada a los veranos cálidos y secos.

VIÑEDOS

La única de viña de Doradilla que hay plantada en la Axarquía, se encuentra en la Cuesta de Los Jacintos en Moclinejo (Pagos de en medio). Viñado de gran pendiente a 600 m altura, orientado al oeste buscando el sol de la tarde.

SUELOS

Filitas negras y rojas.

VENDIMIA

Manual en cajas con la ayuda de mulas. Se vendimió la segunda semana de septiembre, cuando la piel de la uva se encontraba bien dorada.

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea de con las pieles en depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación se trasiega con los hollejos a una tinaja de hormigón.

CRIANZA

5 meses en tinaja de hormigón con pieles. Se prensa y se cría 10 meses más en 2 conos viejos de castaño sobre sus lías finas.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico 12,0 %vol.
pH 3.28
Acidez Total 5.74 g/L
Acidez volátil..... 0.72 g/L
Azúcares reductores Menos de 2 g/L
Sulfuroso libre..... 18 mg/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con ligeros anaranjados. En nariz, aromas de camomila y fruta de hueso, con ligeras notas amieladas. En boca amplio, seco y muy sávido.