



# filitas y lutitas

---

beside the **Mediterranean**  
slopes of **slate** and salty breeze  
a **steepness** that causes **vertigo**  
**traditional** viticulture  
and deep roots  
a **friendship**  
simply **AXARQUÍA**

## **FILITAS Y LUTITAS 2017**

5.364 botellas

### **VARIETALS**

90% Moscatel de Alejandría and 10% Pedro Ximén

### **VIÑEDOS**

Moscatel: 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).

Pedro Ximén: El viñedo de Loguirre en Santo Pitar a 1000 m de altura. (Pagos tardíos).

### **SUELOS**

Filitas negras y pizarra.

### **VENDIMIA**

Manual en cajas con la ayuda de mulas. La segunda semana de Agosto se vendimió la Moscatel de la viña de Bernardo y de la viña de Pitón. La tercera semana de Agosto se recogió la Pedro Ximén de Loguirre.

### **ELABORACIÓN**

Fermentación espontánea de la Moscatel en un fudre de 3300 L de más de 100 años que durante ese tiempo envejeció brandy y la Pedro Ximén en una bota de 600 L.

### **CRIANZA**

10 meses en el fudre sobre sus lías finas.

### **DATOS ANALÍTICOS**

Grado alcohólico .....	14% vol.
pH .....	3.17
Acidez Total .....	6.79 g/L
Acidez volátil .....	0.37 g/L
Azúcares reductores .....	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre .....	18 mg/L
Sulfuroso total .....	104 mg/L

### **NOTAS DE CATA**

De color amarillo pálido con ligeros dorados. En nariz, intenso y complejo con notas de flores blancas, frutos de hueso, almendras y muy mineral. En boca, redondo y persistente, con buena acidez y final salado.