



filitas y lutitas

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 2016

4.838 botellas

VARIEDADES

90% Moscatel de Alejandría y 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 a 1000 m de altura. (Pagos tardíos).

SUELOS

Filitas negras y pizarra.

VENDIMIA

Manual en cajas. Se realizó en Septiembre; la Moscatel de la viña de Bernardo la primera semana y la Moscatel de la viña de Pitón y la Pedro Ximén la tercera semana.

ELABORACION

Fermentación espontánea en un fudre de 3300 L de más de 100 años que durante ese tiempo envejeció brandy.

CRIANZA

10 meses en el fudre sobre sus lías finas.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico	14% vol.
pH	3.16
Acidez Total	6.07 g/L
Acidez volátil.....	0.40 g/L
Azúcares reductores	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre.....	29 mg/L
Sulfuroso total.....	102 mg/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado. En nariz, complejo y muy mineral con notas de flores blancas, aromáticas mediterráneas, membrillo y sutiles recuerdos de brandy. En boca, intenso y persistente, con volumen y buena acidez.