



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**

75% Moscatel de Alejandría y 25% Doradilla

DATOS ANALÍTICOS

| | |
|---------------------|----------------|
| Grado alcohólico | 12,5% vol. |
| pH | 3,02 |
| Acidez Total | 6,23g/L |
| Acidez volátil | 0,23 g/L |
| Azúcares reductores | Menos de 1 g/L |
| Sulfuroso libre | 23 mg/L |
| Sulfuroso total | 92 mg/L |

VITICULTURA

El paisaje de la Axarquía se caracteriza por empinadas laderas plagadas de pequeños viñedos. La pobreza de los suelos de pizarra y la antigüedad de las plantaciones, unido a la viticultura heroica de los viñeros y mulas de la zona, hacen que las producciones sean pequeñas y de gran calidad. La uva de La Raspa procede de un conjunto de pequeñas parcelas donde prevalece la frescura.

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría: La reina de la Axarquía, también conocida como Moscatel de Málaga. Considerada una de las castas más antiguas que quedan sin modificar genéticamente y que aún persisten. Destaca por su gran potencial aromático y su frescura.

Doradilla: Autóctona de las Sierras de Málaga, con muy poca superficie plantada. Es una variedad sutil en aromas que en boca aporta volumen y unos toques salinos muy interesantes.

VENDIMIA

La vendimia se realiza a mano, en pequeñas cajas, que las mulas se encargan de sacar a las veredas de los viñedos. Como particularidad de la Axarquía cada racimo es colocado en la caja de manera ordenada con el pedúnculo hacia fuera. La Moscatel se vendimió a mediados de Agosto y la Doradilla llegó hasta finales de Septiembre.

ELABORACIÓN

Se fermenta cada una de las variedades por separado, de manera espontánea y en pequeños depósitos de acero. Una vez finalizada la fermentación se ensambla y se cría durante 5 meses en trujal de hormigón sobre sus lías.

NOTA DE CATA

Brillante, de color amarillo pálido. En nariz, intenso, con predominancia de flores blancas y notas herbáceas sobre ligeros toques anisados y un fondo mineral. En boca, muy fresco, intenso y persistente, con un final salino.