



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

---

## EL CAMALEÓN 2017

### 100% Romé

#### Datos Analíticos

Grado alcohólico.....	13,0% vol.
pH .....	3,50
Acidez Total.....	5,5 g/L
Acidez volátil .....	0,45 g/L
Azúcares reductores ...	Menos de 1 g/L
Sulfuroso libre.....	22 mg/L
Sulfuroso total.....	88 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 proviene de 5 parcelitas, todas ellas a más de 700 m de altitud, de la zona de Moclinejo, Corumbela y Sedella.

#### Variedades

**Romé:** La única variedad tinta autóctona de Málaga, quedan muy pocas hectáreas (cerca de la desaparición) y la mayor parte están plantadas en la Axarquía. Se encuentra, sola en pequeñas parcelas o en parcelas intercalada con la Moscatel, lo que hace que las producciones sean muy reducidas. Esto es debido a que la Romé antiguamente se utilizaba para dar un poco de color a los vinos dulces y para los vinos de la casa.

#### 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. A principio de Septiembre se cortan los racimos más compactos y los que no han enverado bien. Los racimos restantes permanecen en la cepa unos 15 días más consiguiendo una mejor maduración y una mayor concentración.

#### Elaboración

Se elabora en una tina de madera ligeramente tostada, lo que ayuda a estabilizar el color y no enmascarar los aromas varietales. Una vez terminada la fermentación alcohólica permanece varias semanas con las pieles. Se cría durante 10 meses en la misma tina con movimiento semanal de lías.

#### Nota de Cata

Color malva de capa ligera. En nariz, sutil y elegante, con presencia de notas herbáceas, frutos rojos, balsámicos y un fondo mineral. En boca, muy fresco y frutoso, con un final persistente.