



noctiluca

2016

a los pies del **Mediterráneo**
laderas de **pizarra** y brisa salada
un **desnivel** que provoca **vértigo**
viticultura de **tradicón**
y profundas **raíces**
una **amistad**
simplemente **AXARQUÍA**

100% Moscatel de Alejandría

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico:	10,0% vol.
pH:	3,34
Acidez Total:	6,47 g/L
Acidez volátil:	0,97 g/L
Azúcares reductores:	173 g/L
Sulfuroso libre:	28 mg/L
Sulfuroso total:	121 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. Para este vino buscamos parcelas con unas características muy particulares y nos quedamos con la viña de Los Manolones en Lamena, la viña de Reyes en Lo Torres y el viñado de Miguel Camero en El Panderón de Reyico.

VARIETADES

Moscatel de Alejandría: La reina de la Axarquía, también conocida como Moscatel de Málaga. Una de las castas más antiguas que quedan sin modificar genéticamente y que aún persisten. Destaca por su gran potencial aromático y su frescura, que junto al tamaño de su baya la convierten en una variedad ideal para la elaboración de vinos dulces.

VENDIMIA Y ASOLEO

La recolección se realiza a mano, en pequeñas cajas, que las mulas se encargan de sacar a las veredas de los viñedos. Como particularidad de la vendimia de la zona, cada racimo es colocado en la caja de manera ordenada con el pedúnculo hacia arriba, lo que facilita la posterior labor de asoleo en los paseros.

El asoleo dota de gran singularidad y concentración a los vinos dulces de la Axarquía. Consiste en tender de manera manual en el pasero cada uno de los racimos sin que se desgranen. Se colocan de manera ordenada según su tamaño y se van volteando, de esta manera podemos recoger cada día aquellos que han alcanzado el grado óptimo de deshidratación.

La vendimia se realizó el 31 de Agosto y el 1 de Septiembre y la uva se asoleo durante 11 días.

ELABORACIÓN

Una vez en bodega, tras unas horas de maceración, se prensa la uva. El mosto obtenido se fermenta de manera espontánea en pequeños depósitos de acero. Cuando se considera que el vino tiene el alcohol deseado, se para la fermentación con frío y se mantiene en acero durante unos meses a baja temperatura.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con irisaciones doradas. En nariz, intenso y fragante, donde prevalecen las notas de uva fresca y hierba sobre flores blancas y ligeros cítricos. En boca muy buena acidez que le da mucha frescura, largo, cromoso y de gran persistencia.