



noctiluca

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**

NOCTILUCA 2018

3.160 botellas

VARIEDADES

100% Moscatel de Alejandría.

VIÑEDOS

La viña de Reyes en Lo Torres (Pagos de en medio), una de las primeras plantadas después de la filoxera.

SUELOS

Filitas rojas.

VENDIMIA Y ASOLEO

Manual en cajas. La vendimia se realizó el 29 de Agosto y la uva se asoleó en los paseros durante 10 días.

ELABORACION

Fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable. Se para con frío cuando se llega al alcohol deseado.

CRIANZA

2 meses en un depósito de acero a -2°C.

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico	10% vol.
pH	3,19
Acidez Total	7,20 g/L
Acidez volátil	0,87 g/L
Azúcares reductores	177 g/L
Sulfuroso libre	8 mg/L
Sulfuroso total	126 mg/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz, presenta un gran abanico de matices donde destacan notas de hierba fresca, flores blancas, ligeros cítricos y un final mineral. En boca, intenso y cremoso, con muy buena acidez que se integra a la perfección con el dulzor.