



# el camaleón

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 2018

2.344 botellas

### VARIEDADES

100% Romé. Única variedad tinta autóctona de Málaga que ha estado cercana a la desaparición.

### VIÑEDOS

La uva proviene de cinco pequeñas viñas, todas ellas a más de 700 m de altitud, en Santo Pitar, Corumbela y Sedella (Pagos tardíos).

### SUELOS

Filitas negras y pizarra.

### VENDIMIA

Manual en cajas. A principio de Septiembre se cortan los racimos más compactos y los que no enveran, dejando los restantes en la cepa unas 2 semanas más buscando una mejor maduración y una mayor concentración.

### ELABORACION

Fermentación espontánea en una tina de roble de 2000 L. Maceración con las pieles durante 2 meses.

### CRIANZA

10 meses en la tina sobre sus lías finas.

### DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico ..... 13,0 % vol.  
pH ..... 3,41  
Acidez Total ..... 6,1 g/L  
Acidez volátil ..... 0,60 g/L  
Azúcares reductores ..... Menos de 1 g/L  
Sulfuroso libre ..... 15 mg/L  
Sulfuroso total ..... 82 mg/L

### NOTAS DE CATA

Color malva de capa media. En nariz, original y con muchos matices donde los aromas herbáceos y de frutos rojos iniciales dan paso a los balsámicos y las notas minerales. En boca, fresco y elegante, con un final persistente.