

Dossier
B O D E G A S

www.ruta-vinos-ronda.com



RUTA VINOS Y BODEGAS SERRANÍA DE RONDA
Route of wines and wineries. Serranía de Ronda

Índice

B O D E G A S

Bodega Los Aguilares

Bodega Cezar

Bodega Conrad

Bodega Cuesta de la Viña

Bodega Descalzos Viejos

Bodega Doña Felisa

Bodega Excelencia

Bodega F. Schatz

Bodega García Hidalgo

Bodega Kieninger

Bodega Lunares-Los Bujeos

Bodega Joaquín Fernández

Bodega La Melonera

Bodega Morosanto

Bodega Vetas

Bodega Viloría



Dirección: Paraje Cortijo el Calero s/n
Apdo 119 . 29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 952874457 - Fax: 951166000

Mail: bodega@cortijosaguilares.com

Web: www.cortijosaguilares.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 19 Has.

Altitud: 900m.

Suelos: Arcillosos y calcáreos.

Variedades: Tempranillo, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet, Petit Verdot.

Tipo de Producción: Producción Integrada. En proceso de certificación ecológica.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2003.

Producción Anual: 50000 litros.

Nº de barricas y origen: 140 barricas. Roble francés.

Premios

Medallas de Oro: Concurso mundial des Pinots (2 ocasiones) Bacchus (2 ocasiones).
Berliner Wein Trophy, Decanter World Wine Awards,...

Marcas de Vino y Notas:

Rosado Cla. Fresco y afrutado.

Vino Tinto Cla. Fruta madura y muy fresco en boca.

Pago El Espino. Frutal y balsámico, gran complejidad, paso por boca amable y untuoso.

Pinot Noir. Floral, especiado, mineral, delicado y armonioso, en boca sutil y fresco.

Tadeo. Mineral y balsámico, Muy intenso, en boca estructurado y potente, largo y muy complejo.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú (Según lo acordado).

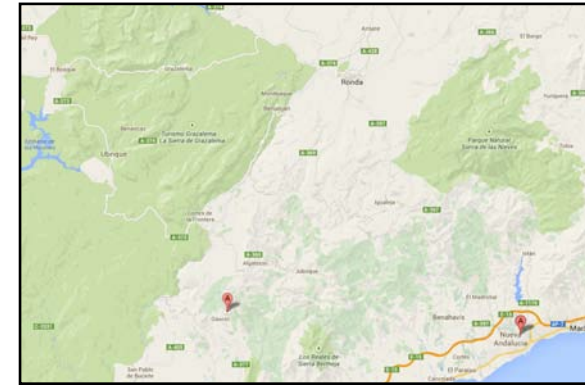
Horarios: Mañanas: 9:00 - 13:30.

Idiomas: Español, inglés.

Precios: 20,00 €/pax.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Tienda en bodega.



Dirección: Finca Buenavista
Apdo 99 . 29480 Gaucín - Málaga.
Teléfonos: 650240800 - 952117169
Mail: jmcozar@hotmail.com
Web: www.vinosdegaucin.com
Coordenadas: 36.524983 - 5.360446

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 1.5 Has.

Altitud: 750-800m.

Suelos: Franco, arcillosos y calcáreos.

Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Moscatel de Alejandria, Petit Verdot.

Tipo de Producción: Ecológico.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: Comercial 2004, 1995 vinificada.

Produccion Anual: 25000 litros.

Nº de barricas y origen: 63 Roble francés.

Premios

Medallas de Oro:

Sueños Últimos Tempranillo 2009. Concours Mondial de Bruxelles 2014.

Sueños Tempranillo 2004. Concours Mondial de Bruxelles 2011.

Sueños 2006. Concours Mondial de Bruxelles 2010.

Últimos Sueños 2006. Concours Mondial de Bruxelles 2010.

Sueños Reserva Petit Verdot 2009. Cinve 2014.

Sueños Tempranillo 2007. Cinve 2010.

Sofía 2007. Cinve 2009.

Sueños Tempranillo Reserva 2011. Monovino 2014.

Sueños 2006. Premio Mezquita 2009.

Sueños 2004. VinOjén 2008.

Medallas de Plata:

Sueños Inga Especial Coupage 2007. China Wine Awards 2011.

Sueños Reserva Tempranillo 2011. Cinve 2014.

Eleonor Naturalmente Dulce 2013. Cinve 2014.

Sueños Reserva Cabernet 2007. Cinve 2010.

Eleonor Muscat 2013. Monovino 2014.

Sueños Últimos Tempranillo 2009. Monovino 2014.

Sueños Reserva Tempranillo 2007. Premio Mezquita 2010.

Sueños Crianza Cabernet 2008. Premio Mezquita 2010.

Sueños Cabernet Sauvignon Reserva 2007. Premio Mezquita 2011.

Sofía 2006. Premio Mezquita 2009.

Medallas de Bronce:

Sofía Moscatel 2007. Decanter 2011.

Eleonor Muscat 2010. Premio Mezquita 2011.

Menciones Especiales:

Sueños Cabernet Sauvignon Crianza 2008. China Wine Awards 2011.

ENTRE OTROS GALARDONES Y PUNTUACIONES DE DIVERSAS GUIAS.

Marcas de Vino y Notas:

Eleonor Muscat

Aromático, con un marcado tono moscatel. Vinificado seco. Elegancia sublime, típica del moscatel, muy al estilo de los mejores moscateles de Alsacia, y un claro carácter mineral.

Eleonor Naturalmente dulce Moscatel

Uva Moscatel de Alejandría de vides centenarias. El proceso de fermentación se interrumpe por frío. Vino complejo con un vibrante y oscuro color amarillo dorado. Gran fragancia, seductora y distintivamente dulce con toques de pera madura, fruta deshidratada, pasas y albaricoques. Sabor intenso a mermelada de naranja que junto al claro tono que le aportan las barricas de roble se logra un óptimo equilibrio entre dulzura y astringencia. El vino se redondea con tonos de almendras y un regusto que perdura.

Sueños Gran Reserva Inga

El vino presenta una combinación de: tempranillo, cabernet sauvignon y petit verdot. Almacenado durante 36 meses en barricas nuevas de roble francés. El vino presenta un color casi negro y una compleja fragancia en la que predominan las bayas del bosque, el enebro y la pimienta blanca. Taninos claros pero redondos que acompañan a una sinfonía de sabores en la que destacan claramente las bayas del bosque y el cuero. Regusto aromático que perdura.

Sueños Últimos Tempranillo

100% uva tempranillo. Se almacena 36 meses en barricas de roble francés y durante los primeros meses sobre sus lías. Un gran aroma con cierto nivel de madurez con asociaciones a regaliz, pimienta, moras, ciruelas y violetas. Regusto que perdura con unos taninos redondos.

Sueños Reserva Tempranillo

100% uva tempranillo. Se almacena 18 meses en barricas de roble francés y durante los primeros meses sobre sus lías. El vino presenta un color rojo oscuro intenso. Un gran aroma asociado a bayas del bosque, ciruelas y violetas. Regusto que perdura con unos taninos rotundos.

Sueños Reserva Petit Verdot

Se almacena durante 18 en barricas de roble francés. Adquiere un color violeta oscuro, casi negro, con un aroma intenso a moras, cerezas, mirto y enebro. Vino elegante con mucho cuerpo y taninos evidentes pero aterciopelados y un regusto que perdura y que nos ofrece asociaciones a la pimienta blanca recién molida.

Sueños Reserva Cabernet Sauvignon

Color rojo oscuro. Aroma complejo con asociaciones a grosellas negras, frambuesas, caramelo y vainilla. Taninos evidentes pero amables con un equilibrio óptimo de ácidos y frutas. Elegante

Sueños Roble

Rojo rubí. Aroma intenso y complejo con notas de moras, chocolate puro y vainilla. Taninos evidentes pero amables. Vino de cuerpo medio y óptima astringencia. Regusto duradero.

DISTRIBUIDOR: Vinasur Vinos y Licores, S.L.

Avda. Pablo Ruiz Picasso, Local 48 • San Pedro Alcántara

Tfno. 952 785 193 - rimai209@hotmail.com - www.vinasur.com

Vendimia Seleccionada

Tfno. 628 541 335 • Sevilla

vendimiasleccionada.com

www.vendimiasleccionada.com

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita a las instalaciones y cata. Proyección de video explicativo sobre las labores anuales...

Horarios: Mañanas: 10:00 - 14:00 h. (Tienda).

Visitas según reserva.

Idiomas: Español, Inglés, Alemán, Sueco y otros avisando con antelación.

Precios: Oferta Especial - Degustación de vinos.

Válido sólo en nuestra tienda y para grupos de al menos cinco personas! Por tan sólo 10 euros / persona, trate de tres de nuestros vinos tintos, además de que ofrece aperitivos ligeros.

El precio de 25 euros incluye una visita guiada a la propiedad y las instalaciones de producción, una cata de nuestros vinos y un bufé con tapas frías y calientes. La visita comienza a las 12 y suele terminar a las 16 horas. También es posible organizar eventos especiales tales como bodas (consultar por correo electrónico o teléfono en las direcciones o teléfono proporcionados anteriormente).

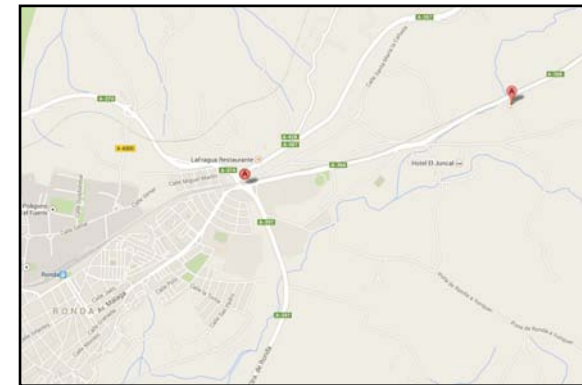
La reserva de las visitas puede realizarse por correo electrónico a curro-j@hotmail.com.

Las visitas también pueden concertarse telefónicamente en el +34 650 240 800 con una semana de antelación, como mínimo.

Existen paquetes personalizados los cuales deben de consultarse con anterioridad.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Tenemos concertados alojamientos con distintos hoteles de la zona, además de poder realizar comidas organizadas y eventos personalizados, cursos...



Dirección: Ctra. Ronda-El Burgo, km. 4
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 652853196

Mail: conrad@vinosconrad.com

Web: www.vinosconrad.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 7 Has.

Altitud: 700m.

Suelos: Calcáreo-arcilloso.

Variedades: Tempranillo, Malbec, Petit Verdot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Moscatel, Grano Menudo, Viognier, Sauvignon Blanc.

Tipo de Producción: Integral.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2001.

Producción Anual: 25000 litros.

Nº de barricas y origen: 110. Roble francés.

Premios

Medallas de Oro:

Concours Mondial Bruxelles, 'Leona Hermosa 2013', 'El niño León 2011', 'El Pinsapo 2011'.

Medallas de Plata:

Concours Mondial Bruxelles, 'El Niño León 2011', 'Cristina 2011'.

Vinalies Internacionales, 'Soleon 2010', 'Cristina 2011'.

Medallas de Bronce:

Decanter World Wine Awards, 'Cristina 2011', 'Soleon 2010', 'El Pinsapo'.

Marcas de Vino y Notas:

Soleon:

Variedades, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, Color de cereza intensa, Perfumado y afrutado. Este vino fresco posee intensos aromas a frutas rojas y vainilla. Es fresco y juvenil y con taninos aterciopelados. Final largo y aromático.

Cristina:

Variedades, Malbec y Petit Verdot. Color Rojo, Brillante. Aromas delicados a madera, tabaco y cuero. Con matices a frutas como grosella negra, mora y ciruela. Predominan los aromas a pimienta, té negro, tabaco, con notas a trufa, chocolate y vainilla. Además encontramos grosella negra, ciruela y cereza negra. Todos estos aromas muy bien integrados por una ligera acidez. Cristina es un vino delicado e intenso.

San Lorenzo:

Variedades Pinot Noir y Tempranillo, Rojo Intenso, En nariz y en boca encontramos aromas intensos a cereza, frutas del bosque y especias, seguida de notas características de pimienta, violeta, cuero y tabaco. Muy Fresco y Afrutado.

Niño León:

Variedades, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, Color de cereza intensa. Perfumado y afrutado. Este vino fresco posee intensos aromas a frutas rojas y vainilla. Es fresco y juvenil y con taninos aterciopelados. Final largo y aromático.

El Pinsapo:

Variedades, Tempranillo y Cabernet Franc, Color rojo rubí oscuro. Madura y afrutada que recuerdan la cereza, ciruela y grosella. Debido al paso por bodega, encontramos notas de chocolate y tabaco Aromas intensos acompañados por una estructura fresca y redonda con un final largo.

León Sabio:

Variedades, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Profundo color rubí oscuro, aroma completo y afrutado. Vino picante con sabor a vainilla, que combina diferentes sabores de frutas. En boca tonos de tabaco y el té negro de una estructura tánica dura. Taninos suaves pero fuertes. El cuerpo es complejo y fuerte.

Leona Hermosa:

Variedad Moscatel, Grano Menudo, Viogner, Sauvignon Blanc. Ligeros tonos amarillos y dorados, en nariz fruta delicada y albaricoque, picante, fruta de hueso, la miel de la flor, fondo floral. En boca sabores intensos y maduros, de larga duración. Estructura redonda y fresca.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita a viñedo con explicación y práctica. Visita a la bodega y cata de tres vinos.

Horarios: Mañanas: 8:00 - 14:00 h.

Idiomas: Español, inglés.

Precios: 15,00 euros/pax.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Zona de tienda en bodega.



Dirección: Carretera Montecorto-Ronda, km. 21,6
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 629589336

Mail: bodegacuestalavina@gmail.com

Web: En proceso

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 3 Has.

Altitud: 650 m.

Suelos: Franco-arcilloso.

Variedades: Tempranillo, Syrah, Merlot, Graciano, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Tipo de Producción: Ecológica.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2005.

Producción Anual: 12000 litros.

Nº de barricas y origen: 30 Roble francés.

Marcas de Vino y Notas:

Jorge Bonet:

Variedades, Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Color rojo granate de capa media-alta. En nariz frutos negros y especias, para terminar en boca tenemos un vino goloso y equilibrado con gran cuerpo y magnífico final.

-Cataviña ECO:

Próximamente.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Viñedo con explicación, diferentes salas de la bodega y cata de vinos con tapas.

Horarios: Mañanas: 8:00 - 14:00 h. y 17:00 - 20:00 h.

Idiomas: Español.

Precios: Individual 12 euros y Grupos 10 euros.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Zona de tienda en bodega.



Dirección: Finca Descalzos Viejos
Partido de los Molinos. 29400 Ronda - Málaga.

Teléfono: 952874696

Mail: info@descalzosviejos.com

Web: www.descalzosviejos.com

Coordenadas: Google Maps.

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 10 Has.

Altitud: 650 m.

Suelos: Franco-arcilloso y caliza-piedra.

Variedades: Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay.

Tipo de Producción: Integrada, siguiendo las bases de producción ecológica.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2003.

Producción Anual: 25000 litros.

Nº de barricas y origen: 90. Roble francés casi en su totalidad y roble americano.

Premios

Esta Obra ha sido galardonada en el año 2007 con la Mención de Honor en los Premios Málaga de Arquitectura en su modalidad de Restauración, así como el Reconocimiento Especial de M-Capital en los VIII Premios Mediterráneo de la Cultura 2007.

- DV+2005. Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas de 2010.
- DV+2006. Gran Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas de 2011.
- DV+2007. Seleccionado por David Seijas (Sumiller del Restaurante El Bulli de Ferrán Adrià) para su libro "113 vinos para el 2013".
- La bodega recibió la Mención de Honor apartado restauración en los premios de Arquitectura del COAM en el año 2007.
- La bodega recibió el Reconocimiento Especial de M-Capital en los VIII premios Mediterráneo de la cultura 2007.

Marcas de Vino y Notas:

DV: Variedades, Garnacha, Syrah y Merlot. Color cereza picota de capa media. En nariz prevalecen las notas frutales y minerales sobre monte bajo, balsámicos y tostados. En boca, potente, largo y con persistencia. Un vino que mejora continua.

DV+: Variedades, Graciano, Cabernet Sauvignon y Merlot. Color cereza picota de capa alta. En nariz intenso y con gran complejidad aromas minerales y balsámicos. En boca potente con tanino agradable, buena acidez y persistencia, teniendo un largo recorrido.

DV AIRES: Variedad, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, color picota oscuro con ribetes violáceos de capa alta, en nariz notas de frutos rojos, cacao y café, en boca amplio y voluminoso con taninos sabrosos y buena acidez.

DV CHARDONNAY: 100% Chardonnay. Color amarillo pálido, notas florales y a fruta blanca con ligeros toques a tostados, en boca es fresco e intenso con largo recorrido.

DV MINIMA: Garnacha con presencia de botritys. Color rojo brillante con reflejos anaranjados, en nariz es intenso y complejo con notas de flores blancas, cítricos como piel de naranja, mandarina y ligeros toques minerales. En boca es denso, untuoso y fresco, un vino para consumir en el aperitivo o en el postre.

DISTRIBUIDOR: Entresierras, 952874792.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Recepción, explicación de viñedo, explicación de la propia bodega y del edificio que la compone, sala de elaboración y cata de 3 vinos.

Horarios: Mañanas: 10:00 - 15:00 h. y 17:00 - 21:00 h. Previa reserva.

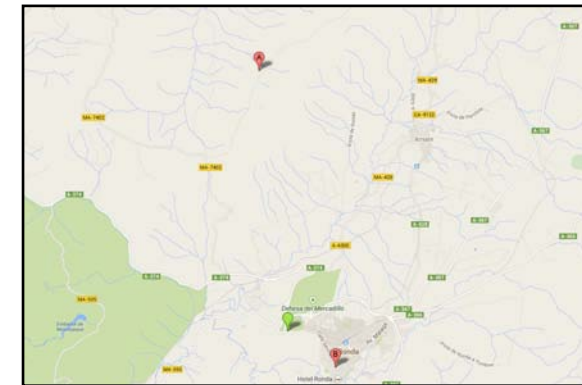
Idiomas: Español, inglés.

Precios: Consultar.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Desde todo tipo de eventos y presentaciones. Festivales musicales y jornadas del vino en la propia bodega. Información al teléfono de contacto.

CHINCHILLA



Dirección: Cordel del Puerto Quejigal, s/n.
29400 Ronda - Málaga.

Teléfono-Fax: 951166033

Mail: g.alonso@chinchillawine.com

Web: www.chinchillawine.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 8.1 Has.

Altitud: 848 m.

Suelos: Franco arenoso.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot.

Tipo de Producción: Integrada.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2004.

Producción Anual: 140.000 botellas/año.

Nº de barricas y origen: 210 Roble francés.

Premios

Medallas de Oro:

Chinchilla conarte 2006.

Mezquita Chinchilla Aloque 2009.

Concurso Internacional de Cabernet CIDC.

Doble Doce 2008.

Medallas de Plata:

Mezquita Chinchilla Nuevo 2010.

Mezquita Chinchilla Doble Doce 2005.

Internacional Guide al Santimia 2013.

Medallas de Bronce:

Mezquita Bronce al Santimia 2012.

Marcas de Vino y Notas:

Seis +Seis 2010

Variedades: Tempranillo 60% y Syrah 40%.

Fase visual: Color rojo granate de capa alta, limpio y brillante.

Fase olfativa: Con alta intensidad aromática. Frutas negras entrelazada con notas de chocolate y tostados especiados de la madera de barricas de roble francés.

Fase gustativa: Entrada suave y envolvente con notas florales, con un ligero amargor que hace más largo su paso en boca.

Roble 2013

Variedad: Tempranillo 90% Cabernet S.10%

Fase visual: Un vino limpio y brillante cardenalicio con ribetes violáceos, con capa media-alta.

Fase olfativa: Intensidad media/ alta con recuerdos a frutas rojas como frambuesa, mora. Repostería, tonos lácticos presentes con un tostado muy sutil. Destaca el monte bajo, lavanda, romero y violeta. Alcohol integrado alcanzando el equilibrio.

Fase gustativa: Entrada limpia con notas dulces ,en boca resulta fresco y goloso perdurando unos segundos. Buena acidez, con un buen cuerpo, mantiene el peso de la fruta, con un toque ligero a flores blancas y un largo recorrido que deja una sensación de tanino muy agradable.

Doble Doce 2008

Variedades: Ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Merlot.

Fase visual: Color rojo rubí.

Fase olfativa: Intensidad aromática Alta, Frutos negros maduros y licorosos, que combinan con aromas a cedro y especias de fino roble francés.

Fase gustativa: Entrada suave, vino redondo y fino, que nos deja recuerdos a frutos negros de bosque y monte bajo.

Santimia 2013

Fase visual: Color picota con ribete ligeramente granate y capa bien cubierta, color cereza grana con destellos brillantes, capa media/alta, muy vivo y limpio, con ribete cardenalicio.

Fase olfativa: Buena intensidad con gran concentración frutal (fresa, grosella, moras), flores y regaliz...golosinas.

Fase gustativa: Tiene una buena entrada, es amplio, sabroso, de gran expresividad, buena estructura y cuerpo, ligeramente licoroso, muy afrutado, con los taninos maduros, amable amargor, estupenda acidez y un final de boca muy largo, con recuerdos balsámicos y un toque de aceituna negra. Boca potente, de muy buena acidez, donde se muestra muy sabroso, algo cálido, de paso aterciopelado, amplio recorrido retronasal frutal y gran persistencia, final con cierta largura. Conserva aún cierta burbuja carbónica, producto del embotellado.

Cloe 2013

Presenta un bonito color amarillo brillante. En nariz es intenso con aromas frutales y cítricos con notas de frutas tropicales sobre fondo de flores, piña, avellana. En boca destaca por su frutuosidad, elegancia, ligereza y frescura. Es un vino sabroso, rico en sensaciones.

Rosado 2013

Variedad: Merlot.

Fase visual: Limpio y brillante, color asalmonado de capa media.

Fase olfativa: Despejado y elegante, buena intensidad, frutos rojos, fresas y arándanos, Danup de fresa, chucherías con flores (rosas). Explosión de aromas florales y fresas silvestres, recordando a golosinas de piruleta.

Fase gustativa: Entrada limpia. Pase en boca muy goloso, suave y fresco, que perdura en boca con recuerdos de sensaciones primaverales.

Retro nasal: Continúan las evocaciones florales que se mezclan con la adecuada acidez, ofreciendo un postgusto de frutas tropicales.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Personalizadas/concertadas. Agricultura, elaboración y crianza de nuestros vinos.

Horarios: 10:00 - 18:00 h.

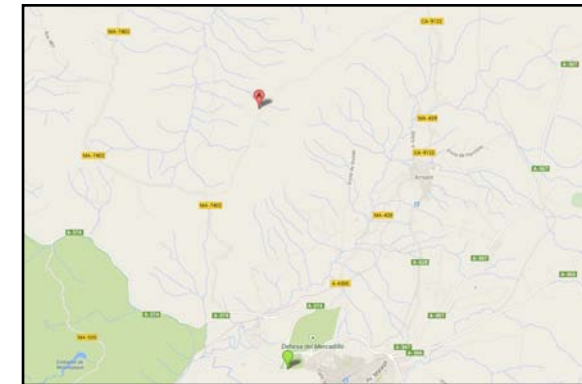
Idiomas: Español, inglés, italiano.

Precios: Visita básica.

Visita guiada por nuestras instalaciones con degustación de nuestros vinos acompañados con tapas 15,00 euros/pax.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Tienda en bodega. Ofrecemos todo tipo de servicios que el cliente nos demanda, adaptándonos a sus necesidades.



Dirección: Cordel del Puerto del Quejigal.
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 952870960 - Fax: 952877002

Mail: administracion@bodegasexcelencia.com

Web: www.bodegasexcelencia.com

Coordenadas: 36.818596 y 5.179399

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 8.1 Has.

Altitud: 850 m.

Suelos: Arcilloso, arcilloso-calcáreo.

Variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah.

Tipo de Producción: Integrada.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2008.

Producción Anual: 40000 botellas/año.

Nº de barricas y origen: 150 Roble francés.

Premios

Premio Vino y Mujer:

Tagus (Monovarietal Cabernet Franc, Roble), añada 2012.

Marcas de Vino y Notas:

Los Frontones, 2009

Intenso color rojo cereza, con aromas de frutos rojos, minerales, especias dulces, chocolate y elegantes tostados.

En boca, sabores limpios, estructurado y equilibrado, terminando con unos taninos dulces y gran persistencia.

Tagus, 2013

Vista: Cereza negra con ribetes violáceos, capa alta.

Nariz: Frutas negras muy maduras, notas de vainilla, mineral.

Boca: Tánico, maduro muy amplio, graso con toque de madera muy bien integrada.

Viña Darón, 2013

Vista: Frambuesa intenso con ribete fresa, limpio con bastante capa.

Nariz: Frambuesa, grosella, moras verdes.

Boca: Muy buena acidez, muy fresco y amplio.

DISTRIBUIDOR: Narbona Solís.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Guiada más degustación en distintas modalidades.

Horarios: Mañanas: 10:00 - 18:00 h.

Idiomas: Español, inglés, alemán, francés. Previa petición del cliente.

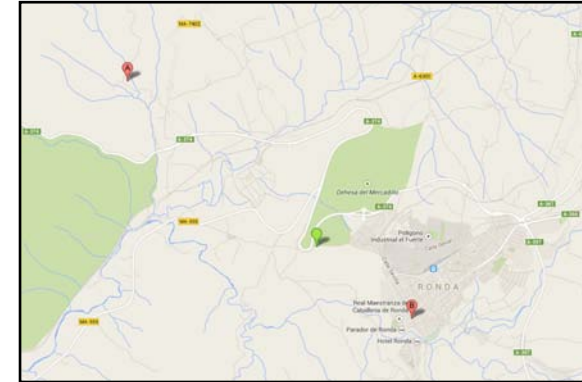
Precios: Visita guiada con degustación de vinos y tapas: 18,00 euros/pax.

Visita guiada con menú concertado y degustación de vinos: 30,00 euros/pax. (mín. 25 pax - máx. 50 pax).

Forma de pago: Efectivo y crédito Visa.

Otros servicios: Zona de tienda en bodega.

Posibilidad de alquiler de terrazas para 350 pax. Consultar precio.



Dirección: Finca Sanguijuela, s/n.
Apdo 131 . 29400 Ronda - Malaga.
Teléfono: 952871313 - Fax: 952871313
Mail: bodega@f-schatz.com
Web: www.f-schatz.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 3 Has.

Altitud: 700 m.

Suelos: Franco-arcilloso, Limoso.

Variedades: Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Muskatrollinger, Chardonnay, Rome, Tintilla de Rota, Blasco, Melonera.

Tipo de Producción: Ecológico, biodinámico.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 1982.

Produccion Anual: 15000 botellas.

Nº de barricas y origen: 60 Roble francés (Never, Limousin, Allier, Tronçais, Vosges), Americana (Ohio), Eslovena.

Premios

Medallas de Oro:

F. Schatz Chardonnay 2012, 91+ Gold taste Wine up Club 2014.

F. Schatz Petit Verdot 2007 90+ Gold taste Wine up Club 2014.

Ecoracimo de oro Schatz Tinto Lemberger.

Ecoracimo de oro Schatz Acinipo.

Vinum Nature 2012 Petit Verdot 2006.

Acinipo 2003 "ensenada Tierra de Vino".

Chardonnay 2008 "ensenada Tierra de Vino" 2011.

Radio turismo2003 Pinot Noir 2001.

Medallas de Plata:

Ecoracimo de plata Schatz Pinot Noir.

Concour Mondial de Bruxelles 2007 Schatz Petit Verdot 2004.

Concour Mondial de Bruxelles 2005 Schatz Petit Verdot 2001.

Concour Mondial de Bruxelles 2005 Schatz Chardonnay 2002.

Premio Vino Ecológico Biofach 2004 "Finca Sanguijuela" 2001.

Bacchus 2004 Schatz Chardonnay 2002.

Ecoracimo Vino tinto joven Schatz tinto Petit Verdot.

K.A.H.A.N. 2012 Schatz Acinipo 2003.

International Wine Challenge 2004 Pinot-Noir Ronda.

Chardonnay du Monde 2005 Chardonnay 2002,).

Medallas de Bronce:

Ecoracimo 2007 Pinot Noir.

Ecoracimo Schatz Coupage.

Ecoracimo Tinto joven Schatz Tinto Coupage.

International Wine Challenge 2004 Acinipo.

Estrella de bronce 2005 Chardonay.

Otros galardones:

Palacio de Congresos de la Costa del Sol 2002 mejor tinto joven Schatz (leberger) 2000.

P.Palacio Tintos jóvenes 2ª FERIA del vino con Denominación de Origen Schatz (leberger).

Internacional Wine Challenge 2004 Finca Sanguijuela Coupage.

International Wine Challenge 2010 Acinipo 2003.

Acinipo 2004 Academia Mejicana del Vino.

A.C., Premio Especial Diputación de Córdoba, Chardonay.

Concurso mundial des Pinots (2 ocasiones) Bacchus (2 ocasiones).

Berliner Wein Trophy, Decanter World Wine Awards.

Marcas de Vino y Notas:

Acinipo 2005: (*Lemberger*)

Color, Cereza picota, capa media alta. Nariz, Elegantes y finos aromas a arándanos y cerezas con chocolate balsámico (menta), Boca, Muy afrutado, mermelada de grosella negra (chassis).

Chardonay 2013:

Color, Amarillo Brillante. Nariz, Flores Azules y blancas (violetas, jazmín) con notas balsámicas y fruta (albaricoque)

Boca, equilibrada, voluminosa, con frutas tropicales y profundamente mineral.

Finca Sanguijuela 2008: (*Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon*)

Color, Rojo violáceo, capa media alta. Nariz, Frutas rojas del sotobosque (mora, grosella). Delicada vainilla con chocolate. Boca, armonía entre fruta, acidez y barrica. Taninos bien estructurados y elegantes. Postgusto Largo y muy mineral.

Petit Verdot 2008:

Color, Violáceo oscuro, capa alta. Nariz, muy balsámico, plantas aromáticas (eucaliptus, hinojo, tomillo, santolina), tinta china. Boca, intenso chocolate amargo, regaliz. Taninos largos y pulidos envueltos en una buena mineralidad con una acidez muy viva.

Pinot Noir 2008:

Color, rojo violáceo, capa media. Nariz, frutos rojos (fresa, frambuesa), balsámico con toques finos mentolados. Boca, Buena acidez, mucha frescura, notas de chocolate, y toques de confitura de cereza con canela. Taninos pulidos y elegantes con un largo postgusto y buena armonía con la barrica.

Rosado 2013: (*Muskatrollinger*)

Color, púrpura con bordes violáceos, Nariz, Muy aromático, frutas rojas (fresa, frambuesa) y pétalos de rosa. Boca, frutas rojas, fresca, golosa, intensa, equilibrada, mineral y con buena acidez.

DISTRIBUIDOR: Pebar, S.A. C/ Alcalde Bernardo Meléndez, 11. Pol. Ind. "El Viso". Málaga. Tel. 952332204

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita al viñedo y bodega con explicaciones y cata de 6 vinos.

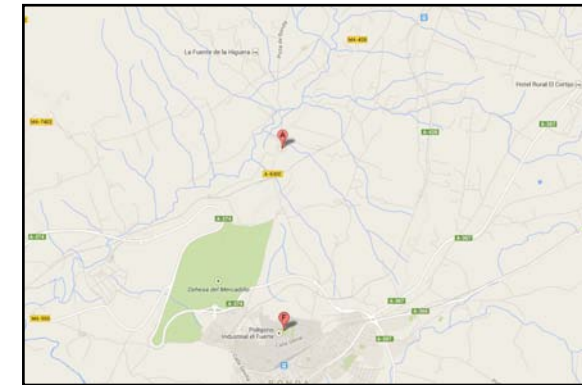
Horarios: Con cita previa.

Idiomas: Español, inglés, alemán.

Precios: 25,00 euros/pax.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Tienda en bodega.



Dirección: Partido Rural "Los Molares", s/n.
Llano de la Cruz.
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 660487284

Mail: info@bodegasgarciahidalgo.es

Web: www.bodegasgarciahidalgo.es

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 2 Has.

Altitud: 550 m.

Suelos: Arcilloso.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Tipo de Producción: Integrada.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2008.

Producción Anual: 8000 botellas.

Nº de barricas y origen: 20 Roblé francesas, 20 Roble americano.

Premios

Medallas de Oro:

Premio Arribes Internacional Zabel.

Medallas de Plata:

Cinve 2011

Medallas de Bronce:

Mezquita 2011 y 2013.

MARCAS DE VINO Y NOTAS:

Chardonay:

Variedad de uva: 100% Chardonay.

Crianza: 10 meses en botella.

Graduación: 14%.

Vista: Amarillo pálido con tonos verdes.

Nariz: Intenso con aromas de manzana verde, piña y frutos tropicales, fruta de membrillo, Boca: presenta buena estructura y permanencia así como una frescura envolvente, muy equilibrado en boca, y en acidez. Notas de fruta tropical madura. Muy largo, agradable al paladar.

Maridaje: Arroz a banda o Rodaballo sobre cama de fideos negros y ali-oli de ajos asados. Tabla de quesos cremosos de leche cruda y pasta blanca, todo tipo de mariscos.

Recomendaciones de servicio: 4- 6°.

Zabel de Alcobazín 2011:

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, shyrh y merlot.

Crianza: 14 meses en barrica de roble francés y americano y un mínimo de 12 meses en botella.

Graduación: 14,5%.

Visual: Rojo picota intenso, capa profunda.

Nariz: A frutos maduros, vainilla y recuerdos a violeta y chocolate.

Boca: presenta buena estructura y permanencia, equilibrado con taninos maduros y final aterciopelado.

Maridaje: Carnes rojas y caza.

Recomendaciones de servicio: 14- 16°.

Roble 2012:

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, shyrh y merlot.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés y americano y mínimo de 6 meses en botella.

Graduación: 14,5%.

Visual: Rojo picota intenso, capa profunda.

Nariz: A frutos maduros, grosella negra, arándanos y guindas, delicado olor a vainilla y tostados.

Boca: presenta buena estructura y permanencia, equilibrado con taninos maduros y final cálido.

Maridaje: Carnes rojas y caza.

Recomendaciones de servicio: 14- 16°.

Rosado 2013:

Variedad de uva: 100% Syrah.

Crianza: 10 meses en botella.

Graduación: 14%.

Vista: Color Frambuesa, gran limpidez y alto brillo.

Nariz: Muy aromático, violeta y flores secas, grosella y cerezas rojas.

Boca: Refrescante, equilibrado y intenso en boca, una acidez que resaltan su carácter frutal.

Maridaje: Caenes blancas y pescado.

Recomendaciones de servicio: 6- 8°.

Sauvignon Blanc 2013:

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc.

Crianza: 12 meses en botella.

Graduación: 14%.

Vista: Cristalino, tonos amarillos con tonos verdes.

Nariz: Frutas tropicales y cítrica del tipo piña, pomelo, guayaba y lima.

Boca: Fresco con acidez equilibrada y final cálido.

Maridaje: Carnes blancas y pescado.

Recomendaciones de servicio: 6- 8°.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita a las instalaciones y cata.

Horarios: Puertas abiertas.

Idiomas: Español, inglés, francés.

Precios: 25,00 €/pax.

Tipo 1: Visita viñedos + Bodega + 1 vino: 5€.

Tipo 2: Visita viñedos + Bodega + 3 vinos + 6 tapas: 15€.

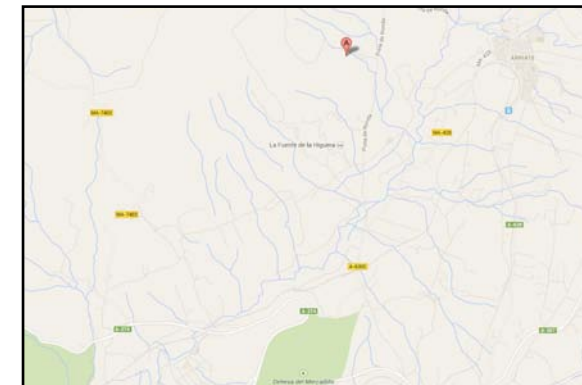
Tipo 3: Visita viñedos + Bodega + 3 vinos y comida: 30€.

Tipo 4: Visita viñedos + Bodega cata vertical (10 vinos) y 10 platos maridaje más postre y Alojamiento con desayuno: 125€.

Tipo 5: Alojamiento sin cata: 30€ por persona y noche.

Forma de pago: Efectivo, tarjeta y on-line

Otros servicios: Zona de tienda en bodega.



Dirección: Huerta El Corchero, Los Frontones, 67
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 952 87 95 54

Mail: martinckieninger@gmail.com

Web: www.bodegakieninger.com

Coordenadas: Google Maps

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 3 Has.

Altitud: 800 m.

Suelos: Arcilloso.

Variedades: Tintilla de Rota, Garnacha Tinta, Blaufraenkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Pinot Noir.

Tipo de Producción: Ecológica.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2004.

Produccion Anual: 8000 litros.

Nº de barricas y origen: 40 Roble francés y americano.

Premios

Medallas de Oro:

Concurso Mundial de Bruselas "Vinana Coupage 2009".

Hoja Dorada "Vinana Pinot Noir 2012".

Medallas de Plata:

Concurso Mundial de Bruselas "7 Vin 2009", "7 Vin 2010", "Vinana Cabernet Franc 2011".

Ecoracimo de Plata para vinos procedentes de agricultura ecológica 2012.

Marcas de Vino y Notas:

Maxx: (Garnacha Tinta y Tintilla de Rota).

Color cereza oscura con bordes granate, en nariz aromas de frambuesa, hierbas del monte y especias, en boca estructurado y complejo con larga persistencia.

7 Vin: (Blaufraenkisch 100%).

Color cereza granate, intensos aromas a especias como el laurel y la pimienta, ciertos toques a tabaco, en boca cremoso con taninos maduros y recuerdos a cacao y chocolate.

Vinana: (Pinot Noir 100%).

Color cereza granate, en nariz recuerdos florales como la violeta o las rosáceas, en boca es un vino complejo con sensaciones a piedra seca con acidez viva, final largo y elegante.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Guiadas por el propietario y bodeguero, viñedo con información del mismo, diferentes salas de elaboración y degustación de 3 vinos junto a unos aperitivos.

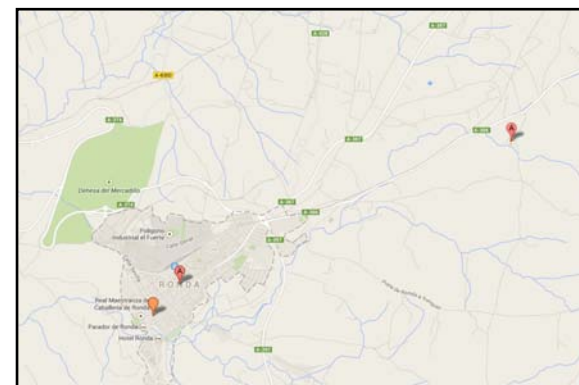
Horarios: Consultar en bodega.

Idiomas: Español, inglés, alemán.

Precios: 50,00 €/pax Individual. 12,00 €/pax para Grupos de más de 4 personas.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Tienda propia en la bodega de venta de vinos.



Dirección: Carretera Ronda-El Burgo, km. 1,2
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 649690847

Mail: vinos@bodegaslunares.com

Web: www.bodegaslunares.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 9 Has.

Altitud: Desde los 650m a los 1050m en los puntos más altos.

Suelos: Franco y arcilloso, pedregoso.

Variedades: Tintilla de Rota, Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Tipo de Producción: Integral.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2008.

Producción Anual: 23250 litros.

Nº de barricas y origen: 75 Roble francés.

Premios

Medallas de Oro:

Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2013.

Primer Premio "Sabor a Málaga" a Lunares Tinto 2013.

Mención Especial "Sabor a Málaga" a Lunares Blanco 2013.

Marcas de Vino y Notas:

Lunares: (*Garnacha, Syrah y Tintilla de Rota*).

Color picota madura con reflejos violáceos, en nariz está lleno de matices frutales y florales. Los recuerdos de las notas terciarias denotan el paso por barricas francesas. En boca se muestra con buena acidez, fresco y agradable, con un largo postgusto a frutas rojas.

Altocielo: (*Syrah, Graciano, Cabernet Sauvignon*).

Color picota de capa alta, con una nariz que va desde las frutas rojas bien maduras, hasta las notas sutiles de madera envinada, pasando por unas dulces flores azules y un recuerdo balsámico continuo. En boca se muestra elegante y profundo, con una acidez maravillosa y un tanino suave que nos hace pensar que será una añada de largo recorrido..

Lunares Blanco: (*Chardonnay y Sauvignon Blanc*).

Color amarillo dorado con reflejos verdes, en nariz un amplio abanico frutal donde destacan las frutas blancas. En boca tiene una entrada untuosa y acidez bien equilibrada dada por sus variedades de uva.

Lunares Rosado: (*Merlot y Garnacha*).

Color rojo suave con reflejos rosas, en nariz se muestra floral entremezclando fruta blanca y fruta de hueso, en boca es seco, floral y de trago largo.

DISTRIBUIDOR: Información en bodega.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Viñedo con explicación, diferentes salas de la bodega, zona de jardines y cata de vinos.

Horarios: Consultar a bodega.

Idiomas: Español, inglés.

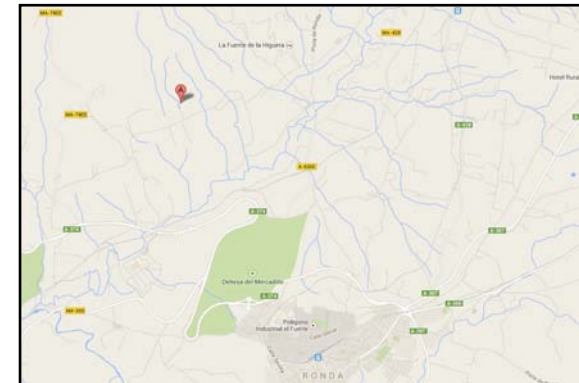
Precios: Individual 15[€]. Grupos de hasta 15 personas, 12[€]. Más de 15 personas, 10[€].

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios: Zona de tienda en bodega y zona de eventos, más información en teléfono de contacto.



JOAQUÍN
FERNÁNDEZ
BODEGA



Dirección: Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 951166043

Mail: info@bodegajf.com

Web: www.bodegajf.com

Coordenadas: 5° 10' 55.91" O 36° 46' 38.60" N

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 10 Has.

Altitud: 700 m.

Suelos: Calcáreo-arcilloso.

Variedades: Garnacha, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Tipo de Producción: Ecológica.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2005.

Producción Anual: 40000 litros.

Nº de barricas y origen: 80 Roble francés y un pequeño porcentaje de roble americano.

Premios

Medallas de Oro:

Wawc 2012, Estrella de Oro, FIVE 2012.

Gran Ecovino de Oro 2012.

Medallas de Plata:

Ecoracimo XII Concurso Internacional de Vinos procedentes de Agricultura Ecológica.

Medallas de Bronce

Ecoracimo, VIII Concurso Nacional de Vinos Agricultura Ecológica.

Challenge to the best Spanish Wines for USA winevents.

Marcas de Vino y Notas:

Igualado: (*Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah*).

Color violeta. En nariz gran complejidad de aromas a fruta negra y especias. En boca gran persistencia y gran potencia, aunque sin gran agresividad.

Finca Los Frutales Merlot-Syrah: (*Merlot y Syrah*).

Color rojo-rubi. En nariz aromas a toffe y a especias. En boca es carnoso con taninos dulces y maduros.

Finca Los Frutales Garnacha: (*Garnacha 100%*).

Color granate. En nariz un vino potente con fondo de grosellas dulces. En boca muy concentrado con fruta tropical, fresco y mineral.

Finca Los Frutales Syrah: (*Syrah 100%*).

Finca Los Frutales Cabernet Sauvignon: (*Cabernet Sauvignon 100%*).

Color violeta de capa alta. En nariz fruta dulce con notas de arándanos. En boca toques frescos y fruta carnosa, resaltan sus notas minerales.

Bodega Los Frutales

Hacienda La Vizcondesa: (*Merlot 100%*)

Color cereza granate de capa media-alta. En nariz es fresco con notas balsámicas y a frutos salvajes como las endrinas o arándanos. En boca bien equilibrado con persistencia final.

Blanco de Tinta: (*Merlot 100%*)

Color ámbar, con reflejos rosáceos. En nariz notas tropicales y bollería. En boca largo y agradable con notas de frutos secos.

Finca Los Frutales Rosado: (*Merlot 100%*)

Color rojo frambuesa con reflejos anaranjados. En nariz aromas frescos y cítricos sobre fondo dulce. En boca suave y fresco con recuerdos a plantas aromáticas.

DISTRIBUIDOR: Información en bodega.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Viñedo con explicación, bodega y diferentes salas de elaboración y cata de vinos.

Horarios: 9:00 a 14:00 - 17:00 a 20:00 h.

Idiomas: Español, inglés y francés.

Precios: Individual 15[€].

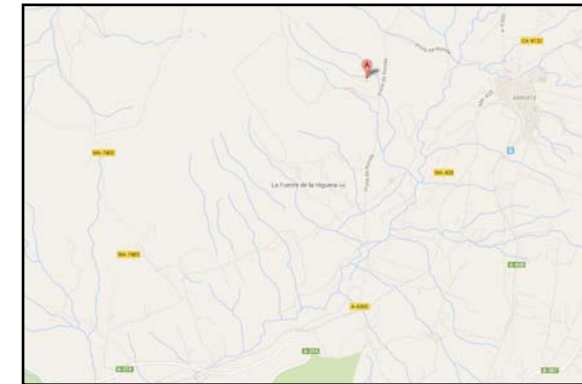
Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Tienda con productos ecológicos y alojamiento en la finca de la bodega desde 23[€] por persona. Más información en el teléfono de contacto.

Bodega La Melonera



LA MELONERA
RONDA



Dirección: Paraje de los Frontones.

Camino Ronda-Setenil, s/n. - 29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 660487284

Mail: info@lamelonera.com

Web: www.lamelonera.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 14 Has.

Altitud: 670 m. a los 930 m.

Suelos: Franco arcillosos, arenosos y calcáreos.

Variedades: Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Rome, Moscatel Morisco, Pedro Ximénez y Doradilla.

Tipo de Producción: Ecológico.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2008.

Producción Anual: 70000 litros.

Nº de barricas y origen: Para 15000 lts. Roble francés. Capacidades tinas 6000-2000 lts., barricas 225-300.

Premios

Medallas de Oro:

5 Estrellas Vino mejor relación calidad-precio "Encina del Inglés", tinto 2012, Guía Peñín 2014.

92 puntos (tres años consecutivos), Vino "Payoya Negra", Guía Peñín.

Certificado Huella de Carbono, Cero CO2, Campaña 2012.

Marcas de Vino y Notas:

Payoya Negra 2011:

Color rojo rubí intenso. Complejo e intenso aroma de especias dulces, con notas balsámicas y un discreto fondo tostado. En boca es recondo, fresco, equilibrado y envolvente. Un vino con una marcada personalidad.

Encina del Inglés, Tinto 2013:

Color cereza vivo e intenso. Capa media, notas violáceas. Aroma a frutos rojos, con toques de hierba de monte e intensa mineralidad. En boca es muy fresco y envolvente, de paso medio y agradable.

Encina del Inglés, Blanco 2013:

Color amarillo pálido, muy brillante. Aroma intenso de frutos con hueso (melocotón, albaricoque), con discretas notas cítricas y tropicales. En boca es muy fresco y salino en el postgusto. Un vino amable y diferente.

Caracterización Enoturística

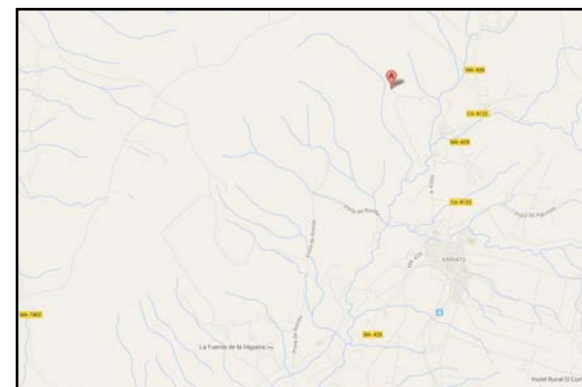
Contenidos de la visita: Visita a instalaciones y cata.

Horarios: 10:00-18:00 h.

Idiomas: Español, inglés, alemán.

Precios: 25,00 euros por adulto, con degustación de tres vinos y amplio surtido de tapas frías.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.



Dirección: La Cimada. Ctra. Arriate-Setenil, 1'6
29400 Ronda - Malaga.

Teléfono: 692187616 - 662671111

Mail: enoturismo@bodegasmorosanto.com

Web: www.bodegasmorosanto.com

Coordenadas: 36° 49' 12,66" N 5° 8' 52,75" O.

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 14 Has.

Altitud: 700 m.

Suelos: Franco-arcillosos y arenosos.

Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Viogner, Chardonnay.

Tipo de Producción: Integrada.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2009.

Produccion Anual: 60000 litros.

Nº de barricas y origen: 60. Roble francés.

Premios

Medallas de Oro:

Premios Bacus Internacional "Lunera 2010".

Medallas de Plata:

Concurso Internacional de VINALIES de Burdeos "Lunera 2010".

"Lunera 2012". Galardonado con el Premio al Mejor Vino Tinto de Málaga en el "I Concurso Sabor a Málaga"

Marcas de Vino y Notas:

Lucio: *(Tempranillo y Syrah)*.

Color cereza picota de capa alta con reflejos violáceos. En nariz, realza la fruta roja con recuerdos de fresa y mora, intensidad media, mezclado con especias dulces, notas lácteas, final balsámico. En boca presenta un cuerpo intermedio seguido de una frescura ácida bien integrada.

Lunera: *(Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah)*.

Color rojo picota, con iridiscencias violáceas, de capa alta. En nariz se comporta con complejidad, liberando aromas herbáceos propios de las variedades del ensamblaje, notas de especias como clavo y regaliz. También encontramos notas sutiles de los robles franceses, balsámicos y tostados. En boca presenta una entrada amable, llena de volumen y sedosidad digno de unos taninos maduros.

Morosanto Cabernet Sauvignon: *(Cabernet Sauvignon 100%)*.

Color rojo picota y reflejos rubí, capa alta e intensidad media. En nariz presenta inicialmente una agradable sensación de vegetales tostados. En boca presenta mucha estructura, con sensación aterciopleada y muy grasa, taninos muy redondos.

Morosanto 2012: (*Viognier y Chardonnay*).

Color dorado brillante de alta intensidad. En nariz presenta aromas iniciales de frutas blancas y suaves de flores blancas y frutas tropicales. En boca es intenso, de cuerpo medio y con buena acidez.

Morosanto Rosado: (*Tempranillo 100%*).

Color rosa fresa en el anillo y final grosella, con intensidad media, brillante. En nariz presenta elegancia y frescura de frutas rojas, con aportes de notas florales en segundo plano.

Morosanto Dulce: (*Syrah 100%*).

Color violáceo oscuro de alta capa y lágrima densa. En nariz muy fragante con notas de frutos negros compotados, higos secos, chocolate negro, algarroba y algunos recuerdos especiados. Entrada en boca muy golosa sin llegar a empalaga, equilibrado, largo y con una persistencia muy agradable.

DISTRIBUIDOR: Bodega.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Presentación en bodega, visita a viñedos, zonas de elaboración, sala de crianza y degustación de sus vinos.

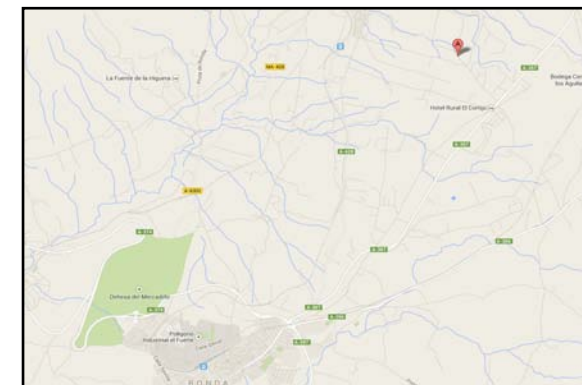
Horarios: 8:00-15:00 h.

Idiomas: Español, inglés.

Precios: Consultar en bodega.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Preparada para todo tipo de eventos, consultar al teléfono de bodega.



Dirección: Camino Nador. Finca El Baco.

29350 Arriate - Malaga.

Teléfono: 647177620

Mail: info@bodegavetas.com

Web: www.bodegavetas.com

Coordenadas: 36.789272, -5.122574

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 2 Has.

Altitud: 750 m.

Suelos: Arcilloso-calcáreo.

Varietades: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Tipo de Producción: Tradicional.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2002.

Producción Anual: 7500 litros.

Nº de barricas y origen: 23. Roble Francés.

Premios

Medallas de Oro:

Bruselas 2007. Iberwine 20005. Mezquita 2011. Internacional Wine Guide 2004. Vino cuidado con el medio ambiente 2009. Selections Mundiales des vins Canadá 2005. Catavinum World Wine and Spirits 2013. Internacional Wine Guide 2006. "Vetas Petit Verdot". Radio Turismo 2009. Catavinum World Wine and Spirits 2005 y 2006 "Vetas Selección".

Medallas de Plata:

Best Spanish Wines for USA 2004. Best Spanish Wines for Asia 2004. Catavinum World Wine and Spirits 2004. "Vetas Petit Verdot". Premio Palacio 2004, Selección 2004. International Wine Guide 2008, "Vetas Selección".

Marcas de Vino y Notas:

Vetas Petit Verdot: (*Petit Verdot 100%*).

Color rojo picota de capa alta. En nariz, notas balsámicas, de tomillo, menta, café amargo, cacao y vainilla. En boca, es potente, tánico, con frutas muy maduras, estructuradas y persistentes, donde la madera es sutil y elegante.

Vetas Selección: (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot*).

Color rojo picota de capa alta. En nariz, notas balsámicas, de tomillo, menta, con frutos rojos de fondo dulce, café amargo, cacao y vainilla. En boca, es potente, tánico, con frutas muy maduras, y escarchadas con toques muy minerales. Vino muy estructurado y persistente, donde la madera se reserva para un final sutil y elegante.

Vetas Junior: (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot*).

Color cereza negra, muy vivo con capa media. Aromas intensos a frutas negras del bosque, flores de violetas, balsámicos, especias, tierra húmeda y arcilla. Entrada en boca libera con una fruta muy presente, con taninos maduros y largo en boca.

DISTRIBUIDOR: Vinoteando. Tfno.: 951083873

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita a viñedo con explicación de la filosofía vetas y cata en bodega de sus vinos.

Horarios: 10:00-14:00 h. y 17:00-20:00 h.

Idiomas: Español, inglés, francés

Precios: 12,00 euros/pax Individual y Grupos 10 euros.

Forma de pago: Efectivo y tarjeta.

Otros servicios: Tienda física en Ronda con vinos de su bodega y vinos de la RVR. Enoteca "Vinoteando".



Dirección: Cordel del Pto. del Monte al Puerto del Quejigal, s/n. Ronda La Vieja.
29400 Ronda - Malaga.

Teléfonos: Oficina: 647648134-667957680
Gerente: 637531800

Mail: bodegasviloría@hotmail.es

Web: www.bodegasviloría.com

Caracterización del Viñedo

Nº de Hectáreas: 5 Has.

Altitud: 600 m.

Suelos: Arcilloso.

Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Vionier.

Tipo de Producción: Producción Integrada. Cultivo Natural.

Caracterización Vinícola

Primera Añada: 2005.

Producción Anual: 25000 botellas.

Nº de barricas y origen: 38. Roble francés y americano.

Premios

Medallas de Plata:

"Lagarejo Selección 2007", Bacchus. Lagarejo Tinto Tempranillo Mezquita 2010.

Medallas de Bronce:

Lagarejo Tinto Tempranillo Concurso "La Selección".

Lagarejo Varietal Tinto Barrica Concurso "La Selección".

Menciones Especiales:

Diamante en concurso Vino y Mujer 2011.

Marcas de Vino y Notas:

Lagarejo Reserva 2008:

Color cereza madura y bordes atejados, capa media. En nariz es fino y con aromas a frutas negras. En boca es elegante, redondo y armonioso, taninos maduros y madera integrada.

Maridaje: Carnes rojas, asados, legumbres y quesos curados.

Lagarejo Selección 2009:

Color ciruela negra, con ribete guinda, capa alta, aroma intenso de frutos negros, con fondo de tostado, menta fresca y especies de barrica. En boca es goloso, con mucha frescura, envolvente, taninos maduros, con mucha madera muy bien integrada, final de boca largo, persistente y con mucha finura.

Maridaje: Cochinillo, cordero y carnes rojas.

Bodega Viloría

Lagarejo Cabernet Sauvignon:

Vino limpio y brillante de capa media alta con ribetes morados, color a guinda. Aroma de frutos negros, mucha frescura produciendo un fondo mentolado. En boca agradable y fresco.

Maridaje: Queso de media curación, carnes rojas.

Lagarejo Tempranillo:

Vino limpio y brillante color guinda. En nariz aroma de fresa y frambuesa, fruta fresca madura. En boca vino ligero y agradable, con fruta persistente.

Maridaje: Pasta, carnes blancas, pescados con salsas, queso de media curación.

Lagarejo Rosado:

Color rubí de intensidad media, con ribetes granates. En nariz fresco y aromático, fresa y frambuesa. En boca agradable, afrutado y suave. Continúa siendo denso y manteniendo toda su frescura hasta el final de la boca.

Maridaje: Pescados, mariscos, paellas y pastas. También combina perfectamente con carnes blancas.

Lagarejo Blanco:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz, aroma limpio con notas de fruta de la pasión y fruta de pulpa blanca. Entrada en boca fresca y equilibrada, con sutiles aromas cítricos.

Maridaje: Perfecto para entrantes, aperitivos, pescados y mariscos.

Caracterización Enoturística

Contenidos de la visita: Visita guiada a los viñedos. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú (según lo acordado).

Horarios: Mañanas: 10:00 a 14:00 h. Tardes: 17:00 a 20:00 h. (cita previa).

Idiomas: Español.

Precios:

15,00 €/pax. Visita a la bodega guiada y cata de 3 vinos con tapa.

20,00€/pax. Visita a la bodega guiada y cata de 3 vinos y plato principal.

25,00€/pax. Visita a la bodega y menú.

Forma de pago: Efectivo.

Otros servicios:

www.ruta-vinos-ronda.com

Centro Integral del Vino "Serranía de Ronda"

C/ Dolores Ibárruri, 8

Tfno. 952 87 89 82

RONDA