



**Guía de**  
**ENOTURISMO**  
**WINE TOURISM**  
**Guide**  
**Ronda**



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE RONDA





# Índice

---

Saluda de la Alcaldesa 5

## **Bodegas /Wineries**

Bodega Cortijo Los Aguilares 7

Bodega Cuesta la Viña 9

Bodega Descalzos Viejos 11

Bodega Doña Felisa 15

Bodegas Excelencia 17

Bodega Fábrica de Hojalata 21

Bodega F. Schatz 23

Bodega García Hidalgo 29

Bodega Gonzalo Beltrán 31

Bodega Joaquín Fernández 33

Bodega Kieninger 35

Bodega La Melonera 39

Bodegas Lunares 41

Bodegas Morosanto 43

Bodega Vetas 47

Cezar Viñedos y Bodegas 51

**Oferta Complementaria /  
Complementary Offer** 55



**D**urante los últimos años, y gracias a la decidida apuesta de diferentes administraciones y de promotores privados, la oferta turística de Ronda se ha visto significativamente ampliada con la creación de numerosas explotaciones vitivinícolas, que en su conjunto se han integrado en la Ruta del Vino de Ronda y Málaga, que desde su puesta en funcionamiento está teniendo una gran acogida por las miles de personas que visitan estas tierras serranas a lo largo del año.

Ya son 24 bodegas las que ofertan los mejores vinos que se producen en la comarca, que con el paso de estos años, como apunto, además de suponer un aliciente más para que los turistas nos visiten, han puesto el nombre de Ronda en lo más alto del mundo del vino, gracias a la gran calidad que tienen los productos que salen de las viñas de la zona.

Es por ello que desde el Ayuntamiento de Ronda vamos a seguir prestando todo nuestro apoyo a los viticultores que cada día se esfuerzan por logran la excelencia y el reconocimiento internacional de sus vinos, que actualmente están valorados en todos los lugares por su alta calidad.

Así, además de nuestros monumentos, gentes, paisajes, cultura, tradiciones y gastronomía, ahora la oferta turística de la Ciudad del Tajo se ve reforzada e incrementada con este nuevo atractivo centrado en el enoturismo.

Debemos seguir trabajando por hacer más atractivo este importante recurso que tenemos y estoy segura de que entre todos los vamos a lograr.



**María de la Paz Fernández Lobato**  
Alcaldesa de Ronda





**Dirección:** Puente de la Ventilla, Ctra. Ronda Campillos, Km. 35, 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** L: 36°47'6.10"N / L: 5°6'10.65"O

**Teléfono:** 952 874 457

**Mail:** [bodega@cortijosaguilares.com](mailto:bodega@cortijosaguilares.com)

**Web:** [www.cortijosaguilares.com](http://www.cortijosaguilares.com)

**Facebook:** [CortijoLosAguilares](https://www.facebook.com/CortijoLosAguilares)

**Instagram:** [cortijosaguilares](https://www.instagram.com/cortijosaguilares)

### Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 24 Ha

**Altitud:** 900 m.

**Suelos:** Arcilloso-calcareo.

**Variedades:** Pinot Noir, Petit Verdot, Garnacha, Graciano, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah.

**Tipo de Producción:** Ecológica, trabajo manual.

### Vinos:

**Primera Añada:** 2003

**Producción Anual:** 120000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** Barricas de roble francés.

### Marcas de Vino:

**Rosado:** mezcla de 3 variedades, +60% Tempranillo

**Tinto:** mezcla de 3 variedades, +60% Tempranillo

**Pago El Espino:** mezcla de 3 variedades, +65% Petit Verdot, 15 meses de crianza en barricas de roble francés

**Pinot Noir:** 100% Pinot Noir, 8 meses de crianza en barricas de roble francés y un huevo de hormigón

**Tadeo:** 100% Petit Verdot, 15 meses de crianza en barricas de roble francés

**Tadeo Tinaja:** 100% Petit Verdot, 12 meses de crianza en tinaja de arcilla.

### Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo con explicaciones de viticultura, cata de uvas. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino, cata de tanques. Cata de vino con tapas. Picnic en el medio del viñedo. Ruta de senderismo por nuestra finca. Cata temática con vinos de Grandes Pagos de España. Comida privada de maridaje.

**Horarios:** Lunes a Viernes, desde las 10 h hasta las 17 h.

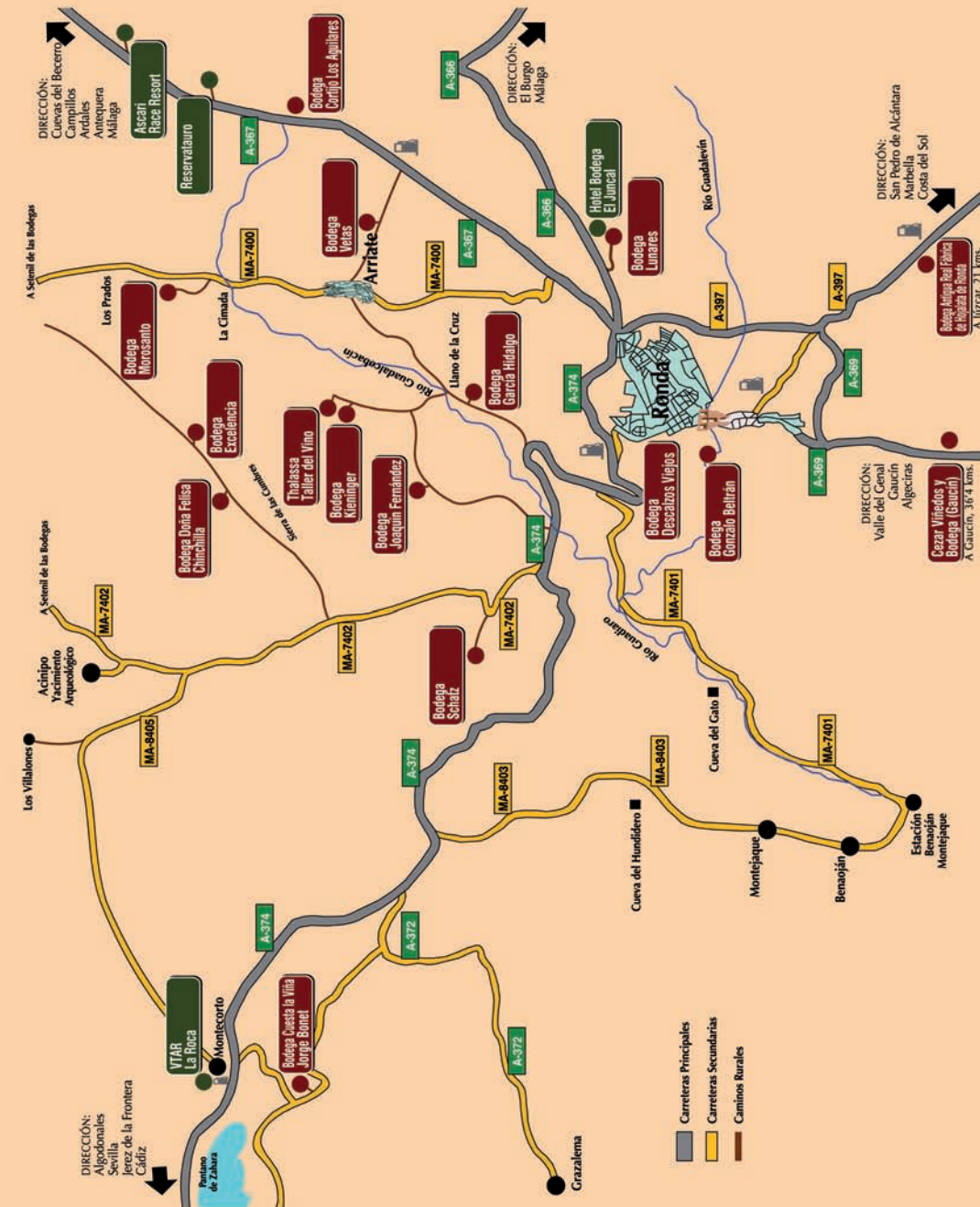
Sábados por la mañana, bajo solicitud. Visita con cita previa.

**Idiomas:** Español, Inglés y Francés.

**Precios:** Desde 20 euros/pax.

**Forma de pago:** Tarjeta, efectivo, transferencia bancaria.

**Otros servicios:** Organización de eventos privados o de empresas, presentación de productos, actividades de teambuilding. Venta directa al público.



# CORTIJO LOS AGUILARES WINERY

**Address:** Puente de la Ventilla, Ctra. Ronda Campillos, Km. 35, 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** L: 36°47'6.10"N / L: 5°6'10.65"O

**Phone number:** +34 952 874 457

**E-Mail:** [bodega@cortijosaguilares.com](mailto:bodega@cortijosaguilares.com)

**Web:** [www.cortijosaguilares.com](http://www.cortijosaguilares.com)

**Facebook:** [CortijoLosAguilares](https://www.facebook.com/CortijoLosAguilares)

**Instagram:** [cortijosaguilares](https://www.instagram.com/cortijosaguilares)

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 24 Has

**Altitude:** 900 m.

**Soils:** Limestone and clay.

**Grape varieties:** Pinot Noir, Petit Verdot, Garnacha, Graciano, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Type of production:** Organic, manual work.

## Wines:

**First vintage:** 2003

**Annual Production:** 120000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** French and American oak.

## Commercial brands:

**Rosado:** mezcla de 3 variedades, +60% Tempranillo

**Tinto:** mezcla de 3 variedades, +60% Tempranillo

**Pago El Espino:** mezcla de 3 variedades, +65% Petit Verdot, 15 meses de crianza en barricas de roble francés

**Pinot Noir:** 100% Pinot Noir, 8 meses de crianza en barricas de roble francés y un huevo de hormigón

**Tadeo:** 100% Petit Verdot, 15 meses de crianza en barricas de roble francés

**Tadeo Tinaja:** 100% Petit Verdot, 12 meses de crianza en tinaja de arcilla

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided-tour through the vineyards, introduction to our vine-growing techniques, grapes tasting. Guided-tour of the winery with explanation of the whole process of elaboration, with tank tasting. Wine tasting with aperitif of local products. Picnic lunch in the middle of the vineyards. Hiking route through our Estate. Thematic wine tasting with the Grandes Pagos de España wines. Private wine-pairing lunch experience.

**Visiting hours:** Monday-Friday, from 10am to 5pm.

Saturday morning under request. Tour and visit with prior appointment.

**Languages:** Spanish, English and French.

**Prices:** From 20 euros/pax.

**Payment:** Cash, credit card, bank transfer.

**Other services:** Organisation of private and corporate events, Product presentation, Teambuilding activities. Direct point of sales.



## BODEGA CUESTA LA VIÑA

**Dirección:** Carretera Montecorto-Ronda, Km. 21,6, 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** 36.799414,-5.3057737

**Teléfono:** (0034) 629 58 93 36

**Mail:** [bodegacuestalavina@gmail.com](mailto:bodegacuestalavina@gmail.com)

**Facebook:** [bodegacuestalavina](https://www.facebook.com/bodegacuestalavina)

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 3 Ha

**Altitud:** 650 m.

**Suelos:** Franco-arcilloso.

**Variedades:** Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Tipo de Producción:** Ecológica.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2005

**Producción Anual:** 12000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 30 barricas. Roble Francés.

## Marcas de Vino:

**Jorge Bonet.** Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

## Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** Reserva anticipada.

**Idiomas:** Español.

**Precios:** Desde 10 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo.

**Otros servicios:** Venta directa en tienda.



# CUESTA LA VIÑA WINERY

**Address:** Carretera Montecorto-Ronda, Km.

21,6, 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** 36.799414,-5,3057737

**Phone number:** (0034) 629 58 93 36

**Mail:** bodegacuestalavina@gmail.com

**Facebook:** bodegacuestalavina

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 3 Ha

**Altitude:** 650 m.

**Soils:** Clay loam.

**Grape varieties:** Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Type of production:** Organic.

## Wines:

**First vintage:** 2005

**Annual Production:** 12000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 30, French oak.

## Commercial brands:

**Jorge Bonet:** Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú

**Visiting hours:** Advance booking.

**Languages:** Spanish.

**Prices:** From 10 euros/pax.

**Payment:** Cash.

**Other services:** Direct sale.



**Dirección:** Finca Descalzos Viejos s/n. Partido de los Molinos del Tajo. 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** 36°45'3.06'' N, 5°10'46.84'' O

**Teléfono:** (0034) 952 87 46 96

**Mail:** info@descalzosviejos.com

**Web:** www.descalzosviejos.com

**Facebook:** bodega-Descalzos-Viejos

**Instagram:** @DescalzosViejos #DescalzosViejos

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 6 Ha en propiedad y 4 Ha en tutela.

**Altitud:** 650 m.

**Suelos:** La naturaleza química del suelo es caliza. Desde el punto de vista físico tiene una textura franca, junto con una elevada fracción de elementos gruesos, que contribuye a su buen drenaje.

El material geológico de partida, son principalmente sedimentos calizos pedregosos del Cuaternario, y secundariamente materiales procedentes del Tajo, también de naturaleza caliza que favorece, paradójicamente, una buena acidez en el vino, factor muy positivo en Andalucía. El perfil del suelo permite la penetración del sistema radicular con facilidad hasta los 60 cm, profundidad a partir de la cual el horizonte pasa a ser el material de génesis geológica, que al ser un material fragmentado permite la colonización de las raíces a profundidades mucho mayores.

**Variedades:** Petit Verdot, Garnacha, Syrah, Graciano, Merlot y Chardonnay.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2003

**Producción Anual:** Alrededor de 35000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 70 de 225 l. + 10 de 500 l. Roble Francés y Americano.

## Marcas de Vino:

**Dv.** Garnacha 60% Syrah 20% Y Merlot 20%

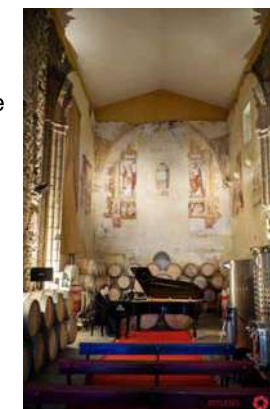
**Dv+.** Graciano 60% Merlot 30 % Y Cabernet Sauvignon 10%

**Dv Aires.** Petit Verdot 80% Y Garnacha 20%

**Dv Iusta.** Garnacha 100%

**Dv Rufina.** Syrah 100%

**Dv Chardonnay.** Chardonnay 100%



### Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** La Bodega Descalzos Viejos, fue fundada en el año 2000 en la capilla de un Monasterio del siglo 16 perteneciente a la orden Trinitaria especialmente restaurada con el propósito de dedicarla a la elaboración y crianza de vinos tranquilos, por los arquitectos Francisco Retamero y Flavio Salesi junto a sus esposas Chelo Porras y Mariela Grana. En este edificio, ubicado sobre la propia Cornisa del Tajo, se elaboran vinos procedentes de 6 hectáreas de viñedo en propiedad más 4 hectáreas en régimen de guarda. Recibimos con mucho gusto a visitantes interesados en nuestra bodega en pequeños grupos para compartir un agradable momento en torno a nuestros vinos. Todas las visitas son personalizadas y con cita previa. Todas ellas están a cargo de personal de la propia bodega.

**Horarios:** Concertada mediante cita previa.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 30 euros/pax + IVA (36,3 euros). Grupo mínimo 5 pax, 150 euros + IVA (181,5 euros)

**Forma de pago:** Efectivo, Tarjeta o transferencia.

**Otros servicios:** Venta directa y organización de eventos privados según consulta.

## DESCALZOS VIEJOS WINERY

**Address:** Finca Descalzos Viejos s/n. Partido de los Molinos del Tajo. 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** 36°45' 3.06" N, 5° 10' 46.84" O

**Phone number:** (0034) 952 87 46 96

**E-Mail:** [info@descalzosviejos.com](mailto:info@descalzosviejos.com)

**Web:** [www.descalzosviejos.com](http://www.descalzosviejos.com)

**Facebook:** [bodega-Descalzos-Viejos](https://www.facebook.com/bodega-Descalzos-Viejos)

**Instabram:** [@DescalzosViejos](https://www.instagram.com/DescalzosViejos) #DescalzosViejos

### Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 6 HAS + 4 IN WARD

**Altitude:** 650 m.

**Soils:** The lands of the Descalzos Viejos are situated on the higher and medium level of the slopes of the Tajo (gorge), facing south and south-east. The average altitude is 650 metres above sea-level.

The soil is calcareous, of a loose texture and somewhat stony. These characteristics facilitate the significant penetration of the plant roots, because the fractured geological elements favour the availability of an adequate reserve of water for the vines. The afore-mentioned properties, added to the rainfall of the Ronda area (around 650 milímetros per year) and the sunny weather – ideal for the production of quality wine –.

**Grape varieties:** Petit Verdot, Garnacha, Syrah, Graciano, Merlot y Chardonnay.

### Wines:

**First vintage:** 2003

**Annual Production:** Around 35000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 70 de 225 l. + 10 de 500 l., French and American oak.

### Commercial brands:

**Dv.** Garnacha 60% Syrah 20% Y Merlot 20%

**Dv+.** Graciano 60% Merlot 30 % Y Cabernet Sauvignon 10%

**Dv Aires.** Petit Verdot 80% Y Garnacha 20%

**Dv Iusta.** Garnacha 100%

**Dv Rufina.** Syrah 100%

**Dv Chardonnay.** Chardonnay 100%

### Wine tourism and experiences:

**Description:** THE WINE CELLAR OF THE "DESCALZOS VIEJOS" (the aged barefoot monks), was founded in the year 2000 and specially restored for the purpose of wine-making by the architects Francisco Retamero and Flavio Salesi and their respective wives, Chelo Porras and Mariela Grana. It is situated in the chapel of a sixteenth century Trinitarian monastery. In this building, perched on the higher slopes of the impressive Tajo of Ronda (the famous Gorge), we make wine from the 6 hectares of vineyards that have been planted on this property, and other 4hectares in ward. We are glad to welcome visitors in small groups to share some quality time to talk about the passion of wine and winemaking. All the visits are customized and by appointment only.

**Visiting hours:** Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 30 euros/pax + IVA (36,3 euros). Min. 5 pax, 150 euros + IVA (181,5 euros)

**Payment:** Cash, credit card and transfer.

**Other services:** Direct sale and Event management.



**Dirección:** Cordel del Puerto al Quejigal, s/n  
**Localización GPS:** 36.8168343,-5.1958889  
**Teléfono de contacto:** (0034) 606945937  
**Mail:** [g.alonso@chinchillawine.com](mailto:g.alonso@chinchillawine.com)  
**Web:** [www.chinchilla.com](http://www.chinchilla.com)  
**Facebook:** Bodega Doña Felisa-Chinchillawine  
**Instagram:** [bodega\\_dona\\_felisa\\_ronda](https://www.instagram.com/bodega_dona_felisa_ronda)  
**Twitter:** @chinchillawine

#### **Viñedo:**

**Nº de Hectáreas:** 29 Ha

**Altitud:** 870 m.

**Suelos:** Arenoso y Calcáreo.

**Varietades:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Tintilla de rota, Merlot.

**Tipo de Producción:** Integrada.

#### **Vinos:**

**Primera Añada:** 2004

**Producción Anual:** 170.000 Botellas.

**Nº de barricas y origen:** 340, Roble Francés.

#### **Marcas de Vino:**

Mercure, monovarietal Petit Verdot.

DobleDoce, Cabernet Sauvignon.

Encaste, Cabernet Sauvignon.

Seis + Seis, Tempranillo y Syrah.

Cloe Chardonay, monovarietal Chardonnay.

Cloe Rose, monovarietal Garnacha.

Cloe Brut Nature, monovarietal Sauvignon Blanc.

Maestro, monovarietal Moscatel de Alejandría.

Chinchilla roble, Tempranillo y Tintilla de Rota.

Santimia, Tempranillo y Syrah.

#### **Visitas y experiencias enoturísticas:**

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por el campo a la bodega con explicación de elaboración y crianza del vino. Cata de vinos con tapas o menú, nos adaptamos a la necesidad del cliente.

**Horarios:** Siempre a concertar con los clientes.

**Idiomas:** Inglés y Español.

**Precios:** Desde: 25 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo.

**Otros servicios:** Organización de eventos, también solo degustaciones sin visita, venta directa en tienda.





**Dirección:** Cordel del Puerto al Quejigal, s/n, parcela nº 66, polígono 26, Ronda la Vieja  
**Localización GPS:** 36° 49' 1.55" N 05° 10' 41.45" O  
**Teléfono de contacto:** (+00 34) 666 47 97 11  
**Mail:** [administración@bodegasexcelencia.com](mailto:administración@bodegasexcelencia.com)  
**Web:** [www.bodegasexcelencia.com](http://www.bodegasexcelencia.com)  
**Facebook:** [facebook.com/BodegasExcelencia](https://facebook.com/BodegasExcelencia)  
**Twitter:** @bdgexcelencia

**Address:** Cordel del Puerto al Quejigal, s/n.  
**GPS:** 36.8168343,-5.1958889  
**Phone number:** (0034) 606945937  
**Mail:** [g.alonso@chinchillawine.com](mailto:g.alonso@chinchillawine.com)  
**Web:** [www.chinchilla.com](http://www.chinchilla.com)  
**Facebook:** Bodega Doña Felisa-Chinchillawine  
**Twitter:** [bodega\\_dona\\_felisa\\_ronda](https://twitter.com/bodega_dona_felisa_ronda)  
**Instagram:** @chinchillawine

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 29 Ha  
**Altitude:** 870 m.  
**Soils:** Sandy and limestone.  
**Grape varieties:** Cabernet Sauvignon, syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Tintilla de rota, Merlot.  
**Type of production:** Integrated.

## Wines:

**First vintage:** 2004  
**Annual Production:** 170.000 Botellas.  
**Number of barrels and Origin:** 340 barrels. French oak.

## Commercial brands:

**Mercure**, monovarietal Petit Verdot.  
**DobleDoce**, Cabernet Sauvignon.  
**Encaste**, Cabernet Sauvignon.

**Seis + Seis**, Tempranillo y Syrah.  
**Cloe Chardonay**, monovarietal Chardonnay.  
**Cloe Rose**, monovarietal Garnacha.  
**Cloe Brut Nature**, monovarietal Sauvignon Blanc.  
**Maestro**, monovarietal Moscatel de Alejandría.  
**Chinchilla roble**, Tempranillo y Tintilla de Rota.  
**Santimia**, Tempranillo y Syrah.

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and the winery. Wine tasting with tapas or menú.  
**Visiting hours:** Advance booking.  
**Languages:** Spanish and English.  
**Prices:** From 25 euros/pax.  
**Payment:** Cash.  
**Other services:** Event management, Tasting without visit, Direct sale.

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 7 Ha.  
**Altitud:** 880 metros sobre el nivel del mar.  
**Suelos:** Arenoso-arcilloso calcáreo.  
**Variedades:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah.  
**Tipo de Producción:** Amparada por el Consejo Regulador Denominación de Origen.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2006  
**Nº de barricas y origen:** 150

## Marcas de Vino:

**Tinto Crianza "LOS FRONTONES"**. Coupage de 4 variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah.  
**Tinto Roble "TAGUS"**, monovarietal Cabernet-Franc  
**Rosado "VIÑA DARÓN"**, monovarietal Cabernet-Franc  
**Tinto "RONDARTE"**, monovarietal Tempranillo.  
**Blanco "REDIEL BLANC"**, Moscatel Morisco, Pedro Ximenez y Doradilla.

## Premios:

**Tagus:**  
Medalla de Oro en los International Virtus Award de Lisboa (Portugal).  
Premio Rubí "Vino y Mujer" en Madrid Gourmet (España).  
Medalla de Bronce en los Premios Mezquita de Córdoba (España).  
Medalla de Oro en los Premios Akatavino (España).  
Medalla de Oro en los International Marbella Wine Awards (España).

## Rondarte:

Premio "Sabor a Málaga", mejor vino tinto roble, D.O. Málaga-Sierras de Málaga, Diputación de Málaga 2017.  
Medalla de Bronce en los Premios Mezquita de Cordoba (España).  
Medalla de Plata en los Premios Akatavino (España).

**Los Frontones:**

Premio “Sabor a Málaga”, mejor vino tinto crianza D.O. Málaga-Sierras de Málaga, Diputación de Málaga 2018.  
 Medalla de Plata en los Premios Mezquita de Córdoba (España).  
 Medalla de Oro en los Premios Akatavino (España).  
 Doble Medalla de Oro en los International Marbella Wine Awards (España). Premio Rubí en los Premios Vinos y Mujer 2019.  
 Medalla de Oro en el II Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos Africa 2019.

**Visitas y Experiencias Enoturísticas:**

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** De lunes a sábado, ambos inclusive, con citas concertada.

**Idiomas:** Español e inglés.

**Precios:** Desde 20 euros (degustación vinos + cata + tapeo)  
 Desde 30 euros (degustación vinos + cata + comida, s/menú estándar).

**Forma de pago:** En efectivo y transferencia.

**Otros servicios:** Venta directa en tienda. Organización de eventos.

**Address:** Cordel del Puerto al Quejigal, s/n, parcela nº 66, polígono 26, Ronda la Vieja

**GPS:** 36º 49' 1.55" N - 05º 10' 41.45" O

**Phone number:** (+0034) 666 47 97 11

**Mail:** administración@bodegasexcelencia.com

**Web:** www.bodegasexcelencia.com

**Facebook:** facebook.com/BodegasExcelencia

**Twitter:** @bdgexcelencia

**Vineyard:**

**Vineyard area (number of Hectares):** 7 Ha.

**Altitude:** 880 metros sobre el nivel del mar.

**Soils:** Sandy, clay and limestone.

**Grapes varieties:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Syrah.

**Type of production:** Controlled by the “Consejo Regulador Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

**Wines:**

**First vintage:** 2006

**Numbers of barrels and Origin:** 150 barrels.

**Commercial brands:**

**Tinto Crianza “LOS FRONTONES”.**

Coupage 4 variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah.

**Tinto Roble “TAGUS”,** monovarietal Cabernet-Franc

**Rosado “VIÑA DARÓN”,** monovarietal Cabernet-Franc

**Tinto “RONDARTE”,** monovarietal Tempranillo.

**Blanco “REDIEL BLANC”,** Moscatel Morisco, Pedro Ximenez y Doradilla.

**Awards:****Tagus:**

Medalla de Oro en los International Virtus Award de Lisboa (Portugal). (Gold medal)  
 Premio Rubí “Vino y Mujer” en Madrid Gourmet (España).

Medalla de Bronce en los Premios Mezquita de Córdoba (España). (Bronze medal)

Medalla de Oro en los Premios Akatavino (España). (Gold medal)

Medalla de Oro en los International Marbella Wine Awards (España). (Gold medal).

**Rondarte:**

Premio “Sabor a Málaga”, mejor vino tinto roble, D.O. Málaga-Sierras de Málaga, Diputación de Málaga 2017.

Medalla de Bronce en los Premios Mezquita de Córdoba (España). (Bronze medal)

Medalla de Plata en los Premios Akatavino (España). (Silver medal)

**Los Frontones:**

Premio “Sabor a Málaga”, mejor vino tinto crianza D.O. Málaga-Sierras de Málaga, Diputación de Málaga 2018.

Medalla de Plata en los Premios Mezquita de Córdoba (España). (Silver medal)

Medalla de Oro en los Premios Akatavino (España). (Gold medal)

Doble Medalla de Oro en los International Marbella Wine Awards (España). Premio Rubí en los Premios Vinos y Mujer 2019. (Double Gold medal)

Medalla de Oro en el II Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos Africa 2019. (Gold medal)

**Wine tourism and experiences:**

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú.

**Visiting hours:** From Monday to Saturday. Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.  
**Prices:** From 20 euros/pax. (wine tasting and “tapas”)

From 30 euros/pax. (wine tasting and menu)

**Payment:** Cash and bank transfer.

**Other services:** Event management, Direct sale.



**Dirección:** Camino del Río Genal s/n 29462 Júzcar (Málaga)

**Localización GPS:** 36.6117435, -5.1833658

**Teléfonos:** (0034) 619 75 11 64

**Mail:** [eruz@fabricadehojalata.es](mailto:eruz@fabricadehojalata.es)

**Web:** [www.fabricadehojalata.com](http://www.fabricadehojalata.com)

**Instagram:** #fabricadehojalata

**Viñedo:**

**Nº de Hectáreas:** 3 Ha

**Altitud:** 500 m.

**Suelos:** Pedregosos y arenosos.

**Variedades:** Pinot Noir, Moscatel Morisco, Tintilla, Garnacha, Petit Verdot.

**Tipo de Producción:** Ecológica, natural y biodinámica

**Vinos:**

**Primera Añada:** 2014

**Producción Anual:** 15.000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 20 roble francés y 10 roble americano.

**Marcas de Vino:**

**Pinot Noir.** Monovarietal Pinot Noir.

**Moscatel Morisco.** Monovarietal Moscatel Morisco.

**Premios:**

Hispania Nostra mejor intervención en el paisaje y mejor restauración del patrimonio histórico industrial.

**Visitas y experiencias enoturísticas:**

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo y la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** De 11:00 a 20:00 h. Con reserva previa.

**Idiomas:** Español, Inglés, Francés, Italiano, Alemán y Hebreo.

**Precios:** Desde 30 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo o tarjeta de crédito.

**Otros servicios:** Bed and breakfast, almuerzos y cenas.

## FABRICA DE HOJALATA WINERY

**Adress:** Camino del Río Genal s/n 29462 Júzcar (Málaga)  
**GPS:** 36.6117435, -5.1833658  
**Phone number:** (0034) 619 75 11 64  
**Mail:** [eruiz@fabricadehojalata.es](mailto:eruiz@fabricadehojalata.es)  
**Web:** [www.fabricadehojalata.com](http://www.fabricadehojalata.com)  
**Instagram:** #fabricadehojalata

### Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 3 Ha.  
**Altitude:** 500 m.  
**Soils:** Sandy and rocky.  
**Grapes varieties:** Pinot Noir, Moscatel Morisco, Tintilla, Garnacha, Petit Verdot.  
**Type of production:** Organic, Biodynamic and natural production.

### Wines:

**First vintage:** 2014  
**Annual Production:** 15000 bottles.  
**Numbers of barrels and Origin:** 20 French oak and 10 American oak.

### Commercial brands:

**Pinot Noir**, monovarietal Pinot Noir.  
**Moscatel Morisco**, monovarietal Moscatel Morisco.

### Awards:

Hispania Nostra. (the best intervention in the landscape and restoration of the industrial heritage).

### Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú.  
**Visiting hours:** From 11 h to 20 h. Advance booking.  
**Languages:** Spanish, English, French, Italian, German and Hebrew.  
**Prices:** From 30 euro/pax.  
**Payment:** Cash and credit card.  
**Other services:** Bed & Breakfast, lunch and dinner.



**Dirección:** Finca Sanguijuela s/n, 29400 Ronda  
**Localización GPS:** 36°46'16.2"N 5°12'30.1"W  
**Teléfonos:** (0034) 952 87 13 13-678 66 41 05  
**Mail:** [bodega@f-schatz.com](mailto:bodega@f-schatz.com)  
**Web:** [www.f-schatz.com](http://www.f-schatz.com)  
**Facebook:** [www.facebook.com/BodegaFSchatz](http://www.facebook.com/BodegaFSchatz)  
**Twitter:** <https://twitter.com/bpdegaschatz>  
**Instagram:** [http://instidy.com/bodega\\_schatz](http://instidy.com/bodega_schatz)

### Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 3 Ha  
**Altitud:** 700 m.  
**Suelos:** 60% arenoso, 20% limoso, 20% arcilloso  
**Varietades:** Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Chardonnay, Moscatel Negro  
**Tipo de Producción:** Ecológica, biodinámica, natural, sin sulfitos añadidos.

### Vinos:

**Primera Añada:** 1983  
**Producción Anual:** 15000 botellas.  
**Nº de barricas y origen:** 50-60, Francesa (Allier, Never, Limousin, Vosges, Troncia), Americana y Eslovena.

### Marcas de Vino:

**Finca Sanguijuela:** Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.  
**Petit Verdot:** Monovarietal, Petit Verdot.  
**Pinot Noir:** Monovarietal, Pinot Noir.  
**Acinipo:** Monovarietal, Lemberger.  
**Chardonnay:** Monovarietal, Chardonnay.  
**Rosado:** Monovarietal, Moscatel Negro.

### Premios:

**Año 2019:**  
Finca Sanguijuela 2011. 90 puntos en Guía Peñin.  
Pinot Noir 2012: 89 puntos en Guia Peñin.  
Chardonnay 2017: 88 puntos en Guia Peñin.  
Acinipo 2011: 90 puntos en Guia Peñin.  
Rosado 2017: 88 puntos en Guia Peñin.

**Año 2018:**

Finca Sanguijuela 2010. 90 puntos en Guía Peñin.

Finca Sanguijuela 2009 y 2010. 93 puntos en Akatavinos.

Petit Verdot 2011: 93 puntos en Akatavinos y 88 puntos en Guía Peñin.

Pinot Noir 2012: 95 puntos en Akatavinos.

Chardonnay 2017: 94 puntos en Akatavinos.

Acinipo 2011: 92 puntos en Akatavinos.  
Rosado 2017: 95 puntos en Akatavinos.

**Año 2017:**

Finca Sanguijuela 2009. Campeón y Medalla de Oro por Comité Público y por Jurado Profesional. Cuvee 2017 Ostrava (República Checa).

Acinipo 2009: Medalla de Plata por el Comité Público y por el Jurado Profesional. Cuvee 2017 Ostrava.

**Año 2016:**

Finca Sanguijuela 2008. Golden leaf Superior. VINUM Nature Organic (Cataluña).

Petit Verdot 2009: 2-Golden Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

Pinot Noir 2009: 3-Silver Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

Chardonnay 2014: Puesto top 7, CIVAS Top 10 Mejores Vinos Blancos España. Silver Leaf. VINUM Nature Nature 2016.

Acinipo 2006: Medalla de oro. Premios Akatavino CIVAS 2016. 4-Bronze Leaf. Premios VENUM Nature Organic.

Rosado 2014: Medalla de Oro. Premio Akatavino CIVAS.

Puesto Top 2 Premio mejores Vinos Rosados de España 2016. Premio Akatavino CIVAS 2016.

4-Bronze Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

**Año 2015:**

Pinot Noir 2008: 91 puntos en Guía Peñin.

Acinipo 2006: Champion. 14th Edition of the International Wine Competition Cuvee 2016 (República Checa).

Champion and Double Gold. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü.

**Año 2014:**

Petit Verdot 2007: 90+ Gol Taste Wine Up Club. Gol Taste 90+Wine Up Club (Ciudad Real).

94 puntos, Denominación de Origen Málaga, Guía de Vino 2014.

Pinot Noir 2008: Medalla de Oro 18th Concurso Internacional des Vins Biologiques&en conversion.

Chardonnay 2012: 91+Gold Taste Wine Up Club – 91,23 puntos- Gold Taste 91+ Wine Up Club.

**Año 2013:**

Acinipo 2004: Bronze, the medal of the International Wine Challenge. Premios VINUM Nature Organic.

**Año 2012:**

Finca Sanguijuela 2008. Hoja dorada vino ecológico con calidad excelente. VINUM Nature Organic.

Petit Verdot 2010: Hoja Dorada, Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Pinot Noir: Hoja Dorada, vino ecológico de calidad excelente. VINUM Nature Organic.

Chardonnay: Hoja Dorada, Vino Ecológico de calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Acinipo 2003: Silver Prize, 10th Edition of the International Wine Competition Cuvee (República Checa).

Special Prize, FIJEV Prix CZ (República Checa).

Acinipo 2010: Hoja Dorada Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Acinipo 2003: GOLD Prize. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü (República Checa).

Rosado 2010: Hoja Dorada, Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

**Año 2011:**

Pinot Noir 2009: ORO diploma. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü (República Checa)..

Chardonnay 2008: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseña de 2011 Tierra de Vino.

Acinipo 2004: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseñada Tierra del Vino 2011.

Acinipo 2003: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseñada Tierra del Vino 2011.

**Año 2010:**

Acinipo 2003: Commended. International Wine Challenge (Londres).

**Año 2009:**

Finca Sanguijuela 2006: Bronce en la categoría "Coupage" variedades Internacionales. Concurso de Iso mejores vinos de España en Rusia.

**Año 2007:**

Petit Verdot 2004: Medalla de Plata. Concurso Mundial 2007 de Bruselas.

Pinot Noir 2001: ECORACIMO de Bronce. VIII Concurso Nacional de Vinos procedentes de Agricultura Ecológica.

**Año 2005:**

Finca Sanguijuela 2001: 89 puntos. Robert Parker, The Independent Consumer's Guide to Fine Wines.

Petit Verdot 2001: Medalla de Plata. Concurso Mundial 2007 de Bruselas. 88 puntos "The Independent Consumer's Guide To the Fine Wines".

Chardonnay: Estrella de Bronce. I Cata Concurso Nacional de Vinos de Agricultura Ecológica. (Estella-Lizarrá).

Chardonnay 2002: Medaille D'Agente-Silver

Medal. Chardonnay du Monde 2005 (Francia).

**Año 2004:**

Finca Sanguijuela 2001: The Madal of the International Wine Challenge (Merit). International Wine Challenge Russia. Medalla de Plata, Categoría Vinos. Premios del Vino Ecológico (Madrid).

Pinot Noir 2001: 2nd Prize-Silver. Blofach International Wine Award.

Medalla de Plata. International Wine Challenge (Rusia).

Chardonnay: Premio Especial Diputación de Córdoba. V Concurso Nacional de Vinos elaborados con uvas de Agricultura Ecológica.

Chardonnay 2002: Blancos elaborados con Madera con Azúcar <4=G/L. VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2004. Medalla de Oro. Premios Palacio 2004. V Feria del Vino y de la Denominación de Origen (Torremolinos).

Acinipo 2001: Bronze, The medal of the international Wine Challenge 2004, International Wine Challenge Rusia.

Acinipo 2001: Bronze, The medal of the international Wine Challenge 2004, International Wine Challenge Rusia.

**Año 2003:**

Pinot Noir 2001: Medalla de Oro. Radioturismo y Comité seleccionador de las medallas de Oro de los mejores vinos de España.

Ecoracimo de Plata. IV Concurso nacional de calidad de Vinos Ecológicos.

Acinipo 2001: Ecoracimo. IV Concurso Nacional de Calidad de Vinos Ecológicos. Córdoba.

**Año 2002:**

Petit Verdot 2000. Ecoracimo de plata. III Concurso Nacional de Calidad de Vino Ecológico (Córdoba).

Acinipo 2000: Ecoracimo de Bronce. III Concurso Nacional de Calidad de Vinos Ecológicos. (Córdoba).

Premio Palacio al mejor "Tinto Joven". 2ª Feria del Vino con Denominación de Origen.

## Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo y por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** Según acuerdo, con cita previa.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 25 euros/pax.

**Forma de pago:** Cash, tarjeta, transferencia.

**Otros servicios:** Venta directa y Venta online.

## F. SCHATZ VINERY

### Description:

**Adress:** Finca Sanguijuela s/n, 29400 Ronda

**GPS:** 36°46'16.2"N 5°12'30.1"W

**Phone number:** (0034) 952 87 13 13-678 66 41 05

**Mail:** [bodega@f-schatz.com](mailto:bodega@f-schatz.com)

**Web:** [www.f-schatz.com](http://www.f-schatz.com)

**Facebook:** [www.facebook.com/BodegaFSchatz](https://www.facebook.com/BodegaFSchatz)

**Twitter:** <https://twitter.com/bpdegaschatz>

**Instagram:** [http://instidty.com/bodega\\_schatz](http://instidty.com/bodega_schatz)

### Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 3 Ha

**Altitude:** 700 m

**Soils:** 60% sandy, 20% loamy, 20% clay soil.

**Grape varieties:** Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Chardonnay, Moscatel Negro.

**Type of production:** Organic, Biodynamic, natural production, without added sulfites.

### Wines:

**First vintage:** 1983

**Annual Production:** 15.000 bottles

**Number of barrels and Origin:** 50-60, French: Allier, Never, Limousin, Vosges, Troncias, American and Slovenian.

### Commercial brands:

**Finca Sanguijuela:** Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Petit Verdot:** Monovarietal, Petit Verdot.

**Pinot Noir:** Monovarietal, Pinot Noir.

**Acinipo:** Monovarietal, Lemberger.

**Chardonnay:** Monovarietal, Chardonnay.

**Rosado:** Monovarietal, Moscatel Negro.

### Awards:

#### Year 2019:

Finca Sanguijuela 2011. 90 puntos en Guía Peñin.

Pinot Noir 2012: 89 puntos en Guía Peñin.

Chardonnay 2017: 88 puntos en Guía Peñin.

Acinipo 2011: 90 puntos en Guía Peñin.

Rosado 2017: 88 puntos en Guía Peñin.

#### Year 2018:

Finca Sanguijuela 2010. 90 puntos en Guía Peñin.

Finca Sanguijuela 2009 y 2010. 93 puntos en Akatavinos.

Petit Verdot 2011: 93 puntos en Akatavinos y 88 puntos en Guía Peñin.

Pinot Noir 2012: 95 puntos en Akatavinos.

Chardonnay 2017: 94 puntos en Akatavinos.

Acinipo 2011: 92 puntos en Akatavinos.

Rosado 2017: 95 puntos en Akatavinos.

#### Year 2017:

Finca Sanguijuela 2009. Campeón y Medalla de Oro por Comité Público y por Jurado Profesional. Cuvee 2017 Ostrava (República Checa).

Acinipo 2009: Medalla de Plata por el Comité Público y por el Jurado Profesional. Cuvee 2017 Ostrava.

#### Year 2016:

Finca Sanguijuela 2008. Golden leaf Superior. VINUM Nature Organic (Cataluña). Petit Verdot 2009: 2-Golden Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

Pinot Noir 2009: 3-Silver Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

Chardonnay 2014: Puesto top 7, CIVAS Top 10 Mejores Vinos Blancos España. Silver Leaf. VINUM Nature Nature 2016.

Acinipo 2006: Medalla de oro. Premios Akatavino CIVAS 2016. 4-Bronze Leaf. Premios VENUM Nature Organic.

Rosado 2014: Medalla de Oro. Premio Akatavino CIVAS.

Puesto Top 2 Premio mejores Vinos Rosados de España 2016. Premio Akatavino CIVAS 2016.

4-Bronze Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

4-Bronze Leaf. VINUM Nature Organic 2016.

#### Year 2015:

Pinot Noir 2008: 91 puntos en Guía Peñin.

Acinipo 2006: Champion. 14th Edition of the International Wine Competition Cuvee

2016 (República Checa).

Champion and Double Gold. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü.

#### Year 2014:

Petit Verdot 2007: 90+ Gol Taste Wine Up Club. Gol Taste 90+Wine Up Club (Ciudad Real).

94 puntos, Denominación de Origen Málaga, Guía de Vino 2014.

Pinot Noir 2008: Medalla de Oro 18th Concurso Internacional des Vins Biologiques&en conversion.

Chardonnay 2012: 91 + Gold Taste Wine Up Club – 91,23 puntos- Gold Taste 91+ Wine Up Club.

#### Year 2013:

Acinipo 2004: Bronze, the medal of the International Wine Challenge. Premios VINUM Nature Organic.

#### Year 2012:

Finca Sanguijuela 2008. Hoja dorada vino ecológico con calidad excelente. VINUM Nature Organic.

Petit Verdot 2010: Hoja Dorada, Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Pinot Noir: Hoja Dorada, vino ecológico de calidad excelente. VINUM Nature Organic. Chardonnay: Hoja Dorada, Vino Ecológico de calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Acinipo 2003: Silver Prize, 10th Edition of the International Wine Competition Cuvee (República Checa).

Special Prize, FIJEV Prix CZ (República Checa).

Acinipo 2010: Hoja Dorada Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

Acinipo 2003: GOLD Prize. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü (República Checa).

Rosado 2010: Hoja Dorada, Vino Ecológico de Calidad Excelente. VINUM Nature Organic.

#### Year 2011:

Pinot Noir 2009: ORO diploma. K.A.J.A.N. Klub Amatérsk•h Hodnotitelu Alkoholick•h Nápojü (República Checa).

## F. SCHATZ VINERY

Chardonnay 2008: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseña de 2011 Tierra de Vino.

Acinipo 2004: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseñada Tierra del Vino 2011. Acinipo 2003: Medalla de Oro. XIX Concurso Internacional Enseñada Tierra del Vino 2011. Year 2010:

Acinipo 2003: Commended. International Wine Challenge (Londres).

### Year 2009:

Finca Sanguijuela 2006: Bronce en la categoría "Coupage" variedades Internacionales. Concurso de los mejores vinos de España en Rusia.

### Year 2007:

Petit Verdot 2004: Medalla de Plata. Concurso Mundial 2007 de Bruselas. Pinot Noir 2001: ECORACIMO de Bronce. VIII Concurso Nacional de Vinos procedentes de Agricultura Ecológica.

### Year 2005:

Finca Sanguijuela 2001: 89 puntos. Robert Parker, The Independent Consumer's Guide to Fine Wines.

Petit Verdot 2001: Medalla de Plata. Concurso Mundial 2007 de Bruselas. 88 puntos "The Independent Consumer's Guide To the Fine Wines".

Chardonnay: Estrella de Bronce. I Cata Concurso Nacional de Vinos de Agricultura Ecológica. (Estella-Lizarrá).

Chardonnay 2002: Medaille D'Agente-Silver Medal. Chardonnay du Monde 2005 (Francia).

### Year 2004:

Finca Sanguijuela 2001: The Medal of the International Wine Challenge (Merit). International Wine Challenge Russia. Medalla de Plata, Categoría Vinos. Premios del Vino Ecológico (Madrid).

Pinot Noir 2001: 2nd Prize-Silver. Blofach International Wine Award.

Medalla de Plata. International Wine Challenge (Rusia).

Chardonnay: Premio Especial Diputación de Córdoba. V Concurso Nacional de Vinos elaborados con uvas de Agricultura Ecológica.

Chardonnay 2002: Blancos elaborados con Madera con Azúcar <4=G/L. VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2004. Medalla de Oro. Premios Palacio 2004. V Feria del Vino y de la Denominación de Origen (Torremolinos).

Acinipo 2001: Bronze, The medal of the international Wine Challenge 2004, International Wine Challenge Rusia.

### Year 2003:

Pinot Noir 2001: Medalla de Oro. Radioturismo y Comité seleccionador de las medallas de Oro de los mejores vinos de España.

Ecoracimo de Plata. IV Concurso nacional de calidad de Vinos Ecológicos. Acinipo 2001: Ecoracimo. IV Concurso Nacional de Calidad de Vinos Ecológicos. Córdoba.

### Year 2002:

Petit Verdot 2000. Ecoracimo de plata. III Concurso Nacional de Calidad de Vino Ecológico (Córdoba).

Acinipo 2000: Ecoracimo de Bronce. III Concurso Nacional de Calidad de Vinos Ecológicos. (Córdoba).

Premio Palacio al mejor "Tinto Joven". 2ª Feria del Vino con Denominación de Origen

### Wine tourism and experiences:

**Description:** Visit to the vineyard and the winery with tapas.

**Visiting hours:** Booking in advance.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 25 euro/pax.

**Method of payment:** Cash, card, bank transfer.

**Other services:** Direct sale, online sale.



**Dirección:** Partido Rural Los Morales, 46, 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** N 36° 46' 29" / W 5° 9' 41"

**Teléfono:** (0034) 600 48 72 84 / 622 87 90 05

**Mail:** [info@bodegascargarciahidalgo.es](mailto:info@bodegascargarciahidalgo.es)

**Web:** [www.bodegascargarciahidalgo.es](http://www.bodegascargarciahidalgo.es)

**Facebook:** Bodega García Hidalgo

### Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 2 Ha

**Altitud:** 500 m.

**Suelos:** Franco arcilloso.

**Variedades:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Tipo de Producción:** Ecológica.

### Vinos:

**Primera Añada:** 2008

**Producción Anual:** 10000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 35. Roble Americano y Francés.

### Marcas de Vino:

**Huerta El Obispo:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Zabel:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Zoe.**

### Premios:

Mezquita Bronce 2015

Arribes Vinduero Plata 2015

Cinve Plata 2014

Arribes Vinduero Oro 2014

Mezquita Bronce 2011

Cinve Plata 2011

### Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** De 12:00 a 14:00 h. Reserva anticipada.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 15 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo o Tarjeta de crédito.

**Otros servicios:** Organización de eventos, venta directa en tienda, Venta online.

**Address:** Partido Rural Los Morales, 46, 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** N 36° 46' 29" / W 5° 9' 41"

**Phone number:** (0034) 600 48 72 84 / 622 87 90 05

**E-Mail:** [info@bodegasgarciahidalgo.es](mailto:info@bodegasgarciahidalgo.es)

**Web:** [www.bodegasgarciahidalgo.es](http://www.bodegasgarciahidalgo.es)

**Facebook:** Bodega García Hidalgo

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 2 Ha

**Altitude:** 500 m.

**Soils:** Clay loam.

**Grape varieties:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Type of production:** Organic.

## Wines:

**First vintage:** 2008

**Annual Production:** 10000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 35, French and American oak.

## Commercial brands:

**Huerta El Obispo.** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Zabel.** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Zoe.**

## Awards:

Mezquita Bronze 2015

Arribes Vinduero Plata 2015

Cinve Plata 2014

Arribes Vinduero Oro 2014

Mezquita Bronze 2011

Cinve Plata 2011

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú.

**Visiting hours:** From 12 h to 14 h. Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 15 euros/pax.

**Payment:** Cash and Credit Card.

**Other services:** Direct sale and online sale, event management.



**Dirección:** Hoya de los Molinos s/n, 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** 36.7425,-5,1737

**Teléfono:** (0034) 629 45 55 58

**Mail:** [info@bodegagonzalobeltran.com](mailto:info@bodegagonzalobeltran.com)

**Web:** [www.bodegagonzalobeltran.com](http://www.bodegagonzalobeltran.com)

**Facebook:** BGonzaloBeltran

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 4'5 Ha

**Altitud:** 600 m.

**Suelos:** De terrazas aluviales, principalmente de carbonato calcáreo.

**Variedades:** Syrah; Petit Verdot, Viognet, Pedro Ximénez.

**Tipo de Producción:** Ecológica.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2010

**Producción Anual:** 5000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 23, roble americano y franceses de 500 l.

## Marcas de Vino:

**Perezoso Tinto.** Monovarietal Syrah.

**Perezoso Rosado.** Monovarietal Syrah.

**Resilencia Blanco.** Monovarietal Viognet.

## Premios:

Mejor tinto "Sabor a Málaga", Perezoso 2011.

## Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo con explicación sobre la elaboración del vino, contexto geográfico de Ronda, importancia y filosofía de la agricultura ecológica y biodinámica. Cata de vinos con aperitivo de productos locales en el viñedo.

**Horarios:** Reserva anticipada.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 20 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo.

**Otros servicios:** Venta directa.



## GONZALO BELTRÁN WINERY (VINEYARD)

**Address:** Hoya de los Molinos s/n, 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** 36.7425,-5,1737

**Phone number:** (0034) 629 45 55 58

**E-Mail:** [info@bodegagonzalobeltran.com](mailto:info@bodegagonzalobeltran.com)

**Web:** [www.bodegagonzalobeltran.com](http://www.bodegagonzalobeltran.com)

**Facebook:** BGonzaloBeltran

### **Vineyard:**

**Vineyard area (number of Hectares):** 4'5 Ha

**Altitude:** 600 m.

**Soils:** Limestone.

**Grape varieties:** Syrah; Petit Verdot, Viognet, Pedro Ximénez.

**Type of production:** Organic.

### **Wines:**

**First vintage:** 2010

**Annual Production:** 5000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 23, French and American oak (500 l.)

### **Commercial brands:**

**Perezoso Tinto:** monovarietal Syrah

**Perezoso Rosado:** monovarietal Syrah

**Resilencia Blanco:** monovarietal viognet

### **Awards:**

Mejor tinto "Sabor a Málaga", Perezoso 2011. (Best red wine)

### **Wine tourism and experiences:**

**Description:** Guided visit to the vineyard. Wine tasting with aperitif of local products in the vineyard.

Explanation about winemaking process, geographical context of Ronda, the importance and philosophy of the organic and biodynamic agriculture.

**Visiting hours:** Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 20 euros/pax.

**Payment:** Cash.

**Other services:** Direct sale.



**Dirección:** Partido de Los Frontones, Finca Los Frutales, s/n. • 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** 36.778630 - 5.182983

**Teléfonos:** (0034) 951 166 043 - 665 899 195

**Mail:** [info@bodegaf.es](mailto:info@bodegaf.es)

**Web:** [www.bodegaf.es](http://www.bodegaf.es)

**Facebook:** Bodega Joaquín Fernández

### **Viñedo:**

**Nº de Hectáreas:** 4,5 Ha

**Altitud:** 700 m.

**Suelos:** Arcilloso y Calcáreo.

**Variedades:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha

**Tipo de Producción:** Certificada ecológica

### **Vinos:**

**Primera Añada:** 2005

**Producción Anual:** 22.000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 100 barricas. Francés y Americano.

### **Marcas de Vino:**

**Los Frutales Igualado.** Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah.

**Los Frutales Cabernet Sauvignon.** Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Los Frutales Garnacha.** Garnacha y Cabernet Sauvignon.

**Los Frutales Rosado.** Monovarietal Merlot.

**Los Frutales Blanco de Uva Tinta.** Monovarietal Merlot.

**Hacienda La Vizcondesa,** monovarietal Merlot.

### **Visitas y experiencias enoturísticas:**

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo y la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** Mañana y tarde. Cita previa.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 12 a 45 euros/pax.

**Forma de pago:** Contado, Tarjeta y Transferencia.

**Otros servicios:** Venta Directa y Online, Organización de Eventos.

# JOAQUÍN FERNÁNDEZ WINERY

**Adress:** Partido Los Frontones Finca Los Frutales s/n 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** 36.778630, -5.182983

**Phone number:** (0034) 951 166 043 - 665 899 195

**Mail:** [administración@bodegasexcelencia.com](mailto:administración@bodegasexcelencia.com)

**Web:** [www.bodegasexcelencia.com](http://www.bodegasexcelencia.com)

**Facebook:** [facebook.com/BodegasExcelencia](https://facebook.com/BodegasExcelencia)

**Twitter:** @bdgexcelencia

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 4,5 Ha.

**Altitude:** 700 m.

**Soils:** Clay and Limestone.

**Grapes varieties:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

**Type of production:** Organic certificated.

## Wines:

**First vintage:** 2005

**Annual Production:** 22000 bottles.

**Numbers of barrels and Origin:** 100 barrels. French and American.

## Commercial brands:

**Los Frutales Igualado.** Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah.

**Los Frutales Cabernet Sauvignon.** Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Los Frutales Garnacha.** Garnacha y Cabernet Sauvignon.

**Los Frutales Rosado.** Monovarietal Merlot.

**Los Frutales Blanco de Uva Tinta.** Monovarietal Merlot.

**Hacienda La Vizcondesa,** monovarietal Merlot.

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú.

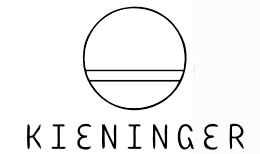
**Visiting hours:** Mornings and afternoons. Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 12 to 45 euro/pax.

**Method of payment:** Cash, credit card and transfer.

**Other services:** Direct sale, online sale and Event management.



**Dirección:** Los Frontones s/n. 29400 Ronda

**Localización GPS:** -5°09'552" W 36°47'51.1N

**Teléfonos:** +34 630 16 11 56

**Mail:** [martinckieninger@gmail.com](mailto:martinckieninger@gmail.com)

**Web:** [www.bodegakieninger.com](http://www.bodegakieninger.com)

**Facebook:** Bodega Kieninger

**Instagram:** Bodega Kieninger

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 3 Ha

**Altitud:** 800 m.

**Suelos:** Arenoso, Calcáreo y Arcilloso.

**Varietades:** Garnacha Tinta, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Blaufraenkisch, Zweigelt, Chardonnay.

**Tipo de Producción:** Ecológica certificada.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2007

**Producción Anual:** 12000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 30, Francés y Americano.

## Marcas de Vino:

**Blanco:** Monovarietal Moscatel de Alejandría.

**Rosara:** Monovarietal Zweigelt (variedad austríaca).

**Ezequiel:** Monovarietal Blaufraenkisch (variedad austríaca).

**7 Vin:** Blaufraenkisch y Zweigelt.

**Vinana:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

**Pinot Noir:** Monovarietal Pinot Noir.

**Maxx:** Garnacha Tinta y Tintilla de Rota.

**Kieninger:** Monovarietal Cabernet Sauvignon.

## Premios:

Vinana Coupage 2009 Gold Medal in Concours Mondial en Bruxelles-7vin 2009 Silver -7vin2010 Silver-Vinana Cabernet Silver-Vinana Cuvée 2012 Silver- Gold Leaf 7vin Blau2011-Gold Leaf Vinana Pinot Noir in Vinum Nature- 91 points 7 vin 2010 in Peñin wineguide- 91 points Vinana Cuvée 2010 – 93 points 7vin Cuvée 2009 – 91 points Vinana Cuvée 2008 – 91 points 7 vin Cuvée 2008 – 93 points Blaufraenkisch 2011 –92 points Vinana Pinot Noir 2011 – 91 points Zweigelt 2011 – 91 points Zweigelt 2012- 93 points Blau 2012 – 91 points Vinana Cuvée 2012 – 91 points Vinana Pinot Noir - 90 points Vinana Cuvée 2013 – 91 points Blaufraenkisch 2013 – 92 points Maxx 2012. Rosara 2018 Gold Medal in int. Wineconcours Marbella 2019- Blanco 2018 Bronze Medal in int. Wineconcours Marbella 2019



### Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenido de la visita experiencia:** Las visitas están guiadas por el propietario y bodeguero martin kieninger o por personal cualificado. Las visitas consisten en un paseo guiado por los viñedos dando información sobre nuestra forma de tratar las vides y la tierra. Después visitamos la sala de elaboración y finalmente la sala de crianza explicando el proceso de elaboración y crianza del vino. Pasaremos a continuación a la degustación de 4 de nuestros vinos con queso, salchichón, aceitunas y pan de calidad de la zona. Duración de la visita: aproximadamente 1,5 horas.

**Horarios:** De 9 h a 17 h. Se recomienda reserva anticipada al menos 3 días antes de la visita.

**Idiomas:** Español, Inglés y Alemán.

**Precios:** Desde 9 a 25 euros/pax. Hasta 4 personas el coste es a razón de 25 euros por persona (incl. Iva)  
A partir de 5 personas el coste es de 20 euros por persona.

A partir de 10 personas 15 euros.  
Solo degustación 4 vinos 9 euros por persona.

**Forma de pago:** Efectivo y tarjeta.

**Otros servicios:** Organización de eventos y venta directa en bodega

### Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 3 Ha

**Altitude:** 800 m.

**Soils:** Sandy, limestone and clay.  
**Grape varieties:** Garnacha Tinta, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Blaufraenkisch, Zweigelt, Chardonnay.

**Type of production:** Organic certificated.

### Wines:

**First vintage:** 2007

**Annual Production:** 12000 bottles

**Number of barrels and Origin:** 30, French and American

### Awards:

Vinana Coupage 2009 Gold Medal In Concours Mondial En Bruxelles-7Vin 2009 Silver -7Vin2010 Silver-vinana Cabernet Silver-vinana Cuvée 2012 Silver- Gold Leaf 7Vin Blau2011-Gold Leaf Vinana Pinot Noir In Vinum Nature- 91 Points 7 Vin 2010 In Peñin Wineguide- 91 Points Vinana Cuvée 2010 – 93 Points 7Vin Cuvée 2009 – 91 Points Vinana Cuvée 2008 – 91 Points 7 Vin Cuvée 2008 – 93 Points Blaufraenkisch 2011 – 92 Points Vinana Pinot Noir 2011 – 91 Points Zweigelt 2011 – 91 Points Zweigelt 2012- 93 Points Blau 2012 – 91 Points Vinana Cuvée 2012 – 91 Points Vinana Pinot Noir - 90 Points Vinana Cuvée 2013 – 91 Points Blaufraenkisch 2013 – 92 Points Maxx 2012. Rosara 2018 Gold Medal In Int. Wineconcours Marbella 2019- Blanco 2018 Bronze Medal In Int. Wineconcours Marbella 2019

**Address:** Los Frontones s/n. 29400 Ronda

**GPS:** -5°09´552´ W 36°47´51.1N

**Phone number:** +34 630 16 11 56

**Mail:** martinckieninger@gmail.com

**Web:** www.bodegakieninger.com

**Facebook:** Bodega Kieninger

**Instagram:** Bodega Kieninger

### Commercial brands:

**Blanco (White):** Monovarietal Moscatel de Alejandría.

**Rosara:** Monovarietal Zweigelt (Variedad Austríaca).

**Ezequiel:** Monovarietal Blaufraenkisch (Variedad Austríaca).

**7 Vin:** Blaufraenkisch y Zweigelt.

**Vinana:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

**Pinot Noir:** Monovarietal Pinot Noir.

**Maxx:** Garnacha tinta y Tintilla de Rota.

**Kieninger:** Monovarietal Cabernet Sauvignon.

### Wine Tourism And Experiences:

**Description:** The visits are guided by the owner Martin Kieninger or qualified person. The visit involves a walk through the vineyard with information about our way of cultivating the vines and the land. After this, we visit the elaboration area and the wine cellar where we explain the wine making process. After we will taste 4 different types of our wines served with local quality cheese, sausage, olives, and bread.

**Visiting hours:** From 9 h to 17 h. Advance booking (at least 3 days before the visit).

**Languages:** Spanish, English and German.

**Prices:** From 9 to 25 euros/pax.

Till 4 people: 25 euros per person (tax included)

More than 4 people: 20 euros per person.

More than 10 people: 15 euros per person.

Only Tasting of 4 wines: 9 euros per person.

**Payment:** Cash and credit card.

**Other services:** Direct sale and Event management.



**Dirección:** Camino de Ronda a Setenil s/n.  
29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** Mejor opción es Google Maps

**Teléfono:** (0034) 951 19 40 18

**Mail:** [info@lamelonera.com](mailto:info@lamelonera.com)

**Web:** [www.lamelonera.com](http://www.lamelonera.com)

**Facebook:** [@bodegamelonera](https://www.facebook.com/bodegamelonera)

**Instagram:** [bodegamelonera](https://www.instagram.com/bodegamelonera)

**Twitter:** [@bodegamelonera](https://twitter.com/bodegamelonera)

#### **Viñedo:**

**Nº de Hectáreas:** 15 Ha

**Altitud:** Entre 650 y 940 m.

**Suelos:** Arcilloso, Arena Franca y algunas parcelas marcadas por la caliza.

**Variedades:** Autóctonas andaluzas: Tintilla de rota, Melonera, Rome, Blasco...

**Tipo de Producción:** En proceso de Certificación Ecológica.

#### **Vinos:**

**Primera Añada:** 2008

**Producción Anual:** 50000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** Madera de roble francés Allier de distintas capacidades con volumen total para criar 25400 litros.

#### **Marcas de Vino:**

**Payoya negra:** Garnacha, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Romé.

**Encina del Inglés Tinto:** Garnacha, Syrah.

**Encina del Inglés Blanco:** Moscatel, Pedro Ximénez.

**MHV:** Tintilla de Rota, Rome, Blasco y Melonera.

#### **Premios:**

Durante 5 años consecutivos vino excepcional (más de 94 puntos) en la Guía Peñín.

Payoya negra 93 puntos

Encina del Inglés tinto 92 puntos

Encina del Inglés blanco 90 puntos

#### **Visitas y experiencias enoturísticas:**

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** Reserva anticipada.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 25 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo o Tarjeta.

**Otros servicios:** Venta directa en tienda.

## LA MELONERA WINERY

**Address:** Camino de Ronda a Setenil s/n.  
29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** Mejor opción es Google Maps

**Phone number:** (0034) 951 19 40 18

**E-Mail:** [info@lamelonera.com](mailto:info@lamelonera.com)

**Web:** [www.lamelonera.com](http://www.lamelonera.com)

**Facebook:** [@bodegamelonera](https://www.facebook.com/bodegamelonera)

**Instagram:** [bodegamelonera](https://www.instagram.com/bodegamelonera)

**Twitter:** [@bodegamelonera](https://twitter.com/bodegamelonera)

### Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 15 Ha

**Altitude:** Between 650 and 940 metres.

**Soils:** Clay soils, loamy sand, as well as some predominantly limestones plots.

**Grape varieties:** Native Andalusian grapes: Tintilla de rota, Melonera, Rome, Blasco...

**Type of production:** In process of organic certification.

### Wines:

**First vintage:** 2008

**Annual Production:** 50000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** Allier French oak barrels of different capacities with total volume for 25400 litres.

### Commercial brands:

**Payoya negra:** Garnacha, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Romé.

**Encina del Inglés tinto:** Garnacha, Syrah.

**Encina del Inglés blanco:** Moscatel, Pedro Ximénez.

**MHV:** Tintilla de Rota, Rome, Blasco y Melonera.

### Awards:

For 5 consecutive years exceptional wine (More than 94 points) at the Guía Peñin.

Payoya Negra 93 points

Encina del Inglés tinto 92 points

Encina del Inglés blanco 90 points.

### Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menu.

**Visiting hours:** Advance booking.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 25 euros/pax.

**Payment:** Cash and credit card.

**Other services:** Direct sale.



**Dirección:** Crta A-366, Km 1. 29400 Ronda (Málaga)

**Localización GPS:** 36.755, -5.132

**Teléfono:** (0034) 649 69 08 47

**Mail:** [vinos@bodegaslunares.com](mailto:vinos@bodegaslunares.com)

**Web:** [www.bodegaslunares.com](http://www.bodegaslunares.com)

**Facebook:** [Bodegas Lunares Ronda](https://www.facebook.com/BodegasLunaresRonda)

**Twitter:** [@BodegasLunares](https://twitter.com/BodegasLunares)

### Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 10 Ha

**Altitud:** 1070 m.

**Suelos:** Franco arenosos, ligeramente pedregosos.

**Varietades:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Garnacha, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Tipo de Producción:** Proceso de Certificación Ecológica.

### Vinos:

**Primera Añada:** 2008

**Producción Anual:** 50000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 100 barricas. Roble Francés.

### Premios:

Numerosas veces ganadores del Concurso Sabor a Málaga de los mejores vinos de Málaga.

### Marcas de Vino:

**Altocielo.** Syrah, Graciano, Cabernet Sauvignon.

**Lunares Tinto.** Syrah y Garnacha.

**Lunares Blanco.** Sauvignon Blanc y Chardonnay.

**Lunares Rosado.**

### Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo. Visita guiada por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú. Alojamiento en Hotel junto a la bodega.

**Horarios:** 9:00 a 21:00 h. Todos los días. Cita Previa.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 25 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo y Tarjeta.

**Otros servicios:** Venta directa, celebración de todo tipo de eventos (bodas, presentaciones, comuniones, etc)

# LUNARES WINERIES

**Address:** Crta A-366, Km 1. 29400 Ronda (Málaga)

**GPS:** 36.755, -5.132

**Phone number:** (0034) 649 69 08 47

**Mail:** [vinos@bodegaslunares.com](mailto:vinos@bodegaslunares.com)

**Web:** [www.bodegaslunares.com](http://www.bodegaslunares.com)

**Facebook:** Bodegas Lunares Ronda

**Twitter:** @BodegasLunares

## Vineyard:

Vineyard area (number of Hectares): 10 Ha

Altitude: 1070 m.

Soils: Rocky and clay.

Grape varieties: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Garnacha, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Type of production: In process of organic certification.

## Wines:

First vintage: 2008

Annual Production: 50000 bottles.

Number of barrels and Origin: 100, French oak.

## Commercial brands:

Altocielo: Syrah, Graciano, Cabernet Sauvignon.

Lunares Tinto: Syrah y Garnacha.

Lunares Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Lunares Rosado

## Awards:

Sabor a Málaga.

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menu.

**Visiting hours:** From 9 a.m. to 9 p.m. Every day. Advance booking.

**Languages:** Spanish and english.

**Prices:** From 25 euros/pax.

**Payment:** Cash and Card.

**Other services:** Direct sale and event management. Accommodation at the wine-hotel.



**Dirección:** C/ Morosanto, s/n. • 29400 Ronda

**Localización GPS:** 36.81929005369107, 5.149640190587537

**Teléfono de contacto:** (0034) 662 67 11 11

**Mail:** [info@bodegasmorosanto.com](mailto:info@bodegasmorosanto.com)  
[enoturismo@bodegasmorosanto.com](mailto:enoturismo@bodegasmorosanto.com)

**Web:** [www.bodegasmorosanto.com](http://www.bodegasmorosanto.com)

**Facebook & Instagram:** Bodegas Morosanto

**Twitter:** Bodegas Morosanto

## Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 14 Ha

**Altitud:** 800 m.

**Suelos:** Franco arcilloso y Arenoso.

**Varietades:** Viogner, Chardonnay, Moscatel, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah y Tintilla de Rota.

**Tipo de Producción:** Integrada.

## Vinos:

**Primera Añada:** 2010

**Producción Anual:** 70.000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 42 de roble Francés.

## Marcas de Vino:

**Morosanto El Buen Puntito.** Tempranillo, Syrah, Petit Verdot, Caberne Sauvignon.

**Morosanto Rosado.** Monovarietal Tempranillo.

**Morosanto Blanco.** Monovarietal Viogner.

**Morosanto Lucio.** Tempranillo y Sirah.

**Morosanto Lunera.** Petit Verdot, Carbernet Sauvignon y Syrah.

**Morosanto Selección Numerada.** Petit Verdot, Carbernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah.

**Almocábar Syrah.** Monovarietal Syrah.

**Almocábar Crianza.** Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

**Almocábar Rosado.** Monovarietal Petit Verdot.

**Almocábar Blanco.** Moscatel y Chardonnay.

**Céspedes 8 meses.** Petit Verdot, Tempranillo y Sirah.

**Céspedes Reserva.** Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

**Céspedes Petit Verdot.** Monovarietal Petit Verdot.

**Céspedes Sauvignon.** Monovarietal Cabernet Sauvignon.

## Premios:

Morosanto Lunera 2012. Mejor tinto. 1er Concurso Provincial de Vinos Sabor a Málaga.

## Visitas y experiencias enoturísticas:

### Contenidos de la visita/experiencia:

Pasee entre las vides, aprendiendo la evolución de la uva año tras año, visite la preciosa casa donde se da cobijo a las uvas, para convertirlas en los mejores caldos, y aprenda su proceso, visitando la sala de barricas, donde la bohemia da lugar a la crianza. En la sala de catas donde el arte alzará aún más sus sentidos, y previas nociones de cata, degustaremos algunos de nuestros vinos.

**Horarios:** De martes a sábado. Reserva previa al menos con 12 horas de antelación.

**Idiomas:** Español e Inglés.

**Precios:** Desde 7 euros/pax. hasta 60 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo, Tarjeta bancaria y transferencia.

**Otros servicios:** Venta Directa y Organización de Eventos. Comidas para grupos.

**Adress:** C/ Morosanto, s/n. • 29400 Ronda

**GPS:** 36.81929005369107,-

5.149640190587537

**Phone number:** (0034) 662 67 11 11

**Web:** [www.bodegasmorosanto.com](http://www.bodegasmorosanto.com)

**Mail:** [info@bodegasmorosanto.com](mailto:info@bodegasmorosanto.com)

[enoturismo@bodegasmorosanto.com](mailto:enoturismo@bodegasmorosanto.com)

**Instagram:** BODEGAS MOROSANTO

**Facebook:** BODEGAS MOROSANTO

**Twitter:** BODEGAS MOROSANTO

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 14 Ha

**Altitude:** 800 m.

**Soils:** Sandy and clay.

**Grape varieties:** Viognier, Chardonnay, Moscatel, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah y Tintilla de Rota.

**Type of production:** Integrated.

## Wines:

**First vintage:** 2010.

**Annual Production:** 70000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 42, French oak.

## Commercial brands:

**Morosanto El Buen Puntito.** Tempranillo, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

**Morosanto Rosado.** Monovarietal Tempranillo.

**Morosanto Blanco.** Monovarietal Viognier.

**Morosanto Lucio.** Tempranillo y Sirah.

**Morosanto Lunera.** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

**Morosanto Selección Numerada.** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah.

**Almocábar Syrah.** Monovarietal Syrah.

**Almocábar Crianza.** Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

**Almocábar Rosado.** Monovarietal Petit Verdot.

**Almocábar Blanco.** Moscatel y Chardonnay.

**Céspedes 8 meses.** Petit Verdot, Tempranillo y Sirah.

**Céspedes Reserva.** Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

**Céspedes Petit Verdot.** Monovarietal Petit Verdot.

**Céspedes Sauvignon.** Monovarietal Cabernet Sauvignon.

## Awards:

**Morosanto Lunera 2012.** Best red wine. 1er Concurso Provincial de Vinos Sabor a Málaga.

## Wine tourism and experiences:

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting.

**Visiting hours:** From Tuesday to Saturday. Advance booking at least 12 hours in advance.

**Languages:** Spanish and English.

**Prices:** From 7 to 60 euros/pax.

**Payment:** Cash, credit card and transfer.

**Other services:** Direct sale and Event management. Lunch for groups.



**Dirección:** Finca El Baco s/n, 29350 Arriate (Málaga)

**Localización GPS:** 36.789272, -5.122574

**Teléfonos:** (+0034) 647 17 76 20

**Mail:** [info@bodegavetas.com](mailto:info@bodegavetas.com)

**Web:** [www.bodegavetas.com](http://www.bodegavetas.com)

**Facebook, Instagram & Twitter:** bodegavetas

**Viñedo:**

**Nº de Hectáreas:** 1,5 Ha

**Altitud:** 760 m.

**Suelos:** 45% arcilla, limo, arenoso con piedra dura calcárea a 1,5m de profundidad.

**Variedades:** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

**Tipo de Producción:** Vinos naturales

**Vinos:**

**Primera Añada:** 2002

**Producción Anual:** 7.500 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 23 roble francés.

**Marcas de Vino:**

**Vetas Petit Verdot.** Monovarietal Petit Verdot.

**Vetas Selección (CS\_CF\_PV).** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Vetas Junior.** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Vetas Rosé.**

**Premios:**

**Vetas Petit Verdot**

**Añada 2002** (primera añada), Medalla de Oro en Bruselas '07, Medalla de Oro en Iberwine'05. 89 ptos. en Guía Peñín 2008

**Añada 2004.** Mezquita de Oro 2011. 93ptos Guía Peñín 2011-2015, Medalla de Plata en Best Spanish Wines for USA, Miami 2012, Medalla de Plata en Best Spanish Wines for Asia, 96ptos. Mivinum 2012, Medalla de Plata en Catavinum World Wine and Spirits 2013, Medalla de Oro en International Wine Guide 2014, 96 puntos y Gran Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014



**Añada 2005**

Medalla de Oro en los premios 'Vino Cuidadoso con el Medio Ambiente 2009'  
Medalla de Oro Premios Sélections Mondiales des Vins Canadá  
93 pts. En Guía Peñín 2010

**Añada 2006**

Medalla de Oro en Catavinum World Wine and Spirits 2013  
Medalla de Oro en International Wine Guide 2014  
95 puntos y Gran Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014

**Añada 2008**

93 pts. En Guía Peñín 2010

**Añada 2009**

Medalla de GRAN ORO con 97 puntos en el concurso Internacional CIVAS 2017

**Vetas Selección**

**Añada 2002** (primera añada)  
Medalla de Plata en los Premios Palacio

**Añada 2003**

Medalla de Plata en los premios 'La Selección 2008'  
92 pts. en Guía Peñín 2008, 2009 y 2010  
Elegido para Nuevos Valores del Vino Español en EEUU  
Diamante en los premios 'Vino y Mujer' 2008  
Medalla de Oro RadioTurismo 2009  
7'50 puntos Guía Gourmets

**Añada 2005**

pts. Peñín 2011/12  
94 pts. Mivinum 2012

Medalla de Oro en Catavinum World Wine and Spirits 2013

**Añada 2006**

Medalla de Oro en Catavinum World Wine and Spirits 2013  
94 puntos y Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014

**Añada 2008**

Medalla de Plata en International Wine Guide 2014  
94.5 puntos y Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014  
TOP6 Mejores Vinos de España 2015

**Añada 2009**

94 pts. En Guía Peñín

**Añada 2010**

Medalla de ORO con 94 puntos en el concurso Internacional CIVAS 2017

**Visitas y experiencias enoturísticas:****Contenidos de la visita/experiencia:**

Visita Guiada por viñedo y Bodega con degustación de vinos, diferentes opciones.  
Visita guiada por viñedo y bodega con degustación de vinos y maridados con productos típicos de la zona  
Visita guiada por viñedo y bodega seguida de un almuerzo, mínimo 5 personas, máximo 12.

**Horarios:** Siempre con cita previa, según disponibilidad.

**Idiomas:** Español, Francés e Inglés.

**Precios:** Desde 19 euros/pax.

**Forma de pago:** Efectivo o tarjeta.

**Otros servicios:** Venta directa.

**Address:** Finca El Baco s/n - 29350 Arriate (Málaga)

**GPS:** 36.789272, -5.122574

**Phone number:** +34 647 17 76 20

**Mail:** info@bodegavetas.com

**Web:** www.bodegavetas.com

**Facebook:** bodegavetas

**Instagram:** bodegavetas

**Twitter:** bodegavetas

**Vineyard:**

**Vineyard area (number of Hectares):** 1'5 Ha.

**Altitude:** 760 m.

**Soils:** 45% clay, silt, sandy with hard limestone at 1.5m deep.

**Grapes varieties:** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

**Type of production:** Naturals wines

**Wines:**

**First vintage:** 2002

**Annual Production:** 7.500 bottles.

**Numbers of barrels and Origin:** 23 French oak.

**Commercial brands:**

**Vetas Petit Verdot**, monovarietal Petit Verdot.

**Vetas Selección (CS\_CF\_PV)**. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Vetas Junior**. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Vetas Rosé**.

**Awards:**

**Vetas Petit Verdot**

**Añada 2002** (primera añada)

Medalla de Oro en Bruselas '07

Medalla de Oro en Iberwine '05

89 pts. en Guía Peñín 2008

**Añada 2004**

Mezquita de Oro 2011

93pts Guía Peñín 2011-2015

Medalla de Plata en Best Spanish Wines for USA, Miami 2012

Medalla de Plata en Best Spanish Wines for Asia

96pts. Mivinum 2012

Medalla de Plata en Catavinum World Wine and Spirits 2013

Medalla de Oro en International Wine Guide 2014

96 puntos y Gran Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014

**Añada 2005**

Medalla de Oro en los premios 'Vino Cuidadoso con el Medio Ambiente 2009'  
Medalla de Oro Premios Sélections Mondiales des Vins Canadá  
93 pts. En Guía Peñín 2010

**Añada 2006**

Medalla de Oro en Catavinum World Wine and Spirits 2013  
Medalla de Oro en International Wine Guide 2014

95 puntos y Gran Sello de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2014

**Añada 2008**

93 pts. En Guía Peñín 2010

**Añada 2009**

Medalla de GRAN ORO con 97 puntos en el concurso Internacional CIVAS 2017

**Wine tourism and experiences:**

**Description:** Guided tour of the vineyard and winery with wine tasting, different options.  
Guided tour of the vineyard and winery with wine tasting and paired with typical products of the region.

Guided tour of the vineyard and cellar followed by lunch, minimum 5 people. maximum 12.

**Visiting hours:** Advance booking.

**Languages:** Spanish, French and English.

**Prices:** From 19 euro/pax.

**Payment:** Cash or card.

**Other services:** Direct sale.



## CEZAR VIÑEDOS Y BODEGA

**Dirección:** Finca Buenavista. Puerto del Negro.

29480 Gaucín (Málaga)

**Localización GPS:** 36.3130, -5,2134

**Teléfonos:** (0034) 666 64 44 50

**Mail:** [info@bodegacezar.com](mailto:info@bodegacezar.com)

**Web:** [www.bodegacezar.com](http://www.bodegacezar.com)

**Facebook:** Bodega Cezar

**Instagram:** [cezar\\_bodega](https://www.instagram.com/cezar_bodega)

**Twitter:** [@BodegaCezar](https://twitter.com/BodegaCezar)

### Viñedo:

**Nº de Hectáreas:** 1,5 Ha

**Altitud:** 750 m.

**Suelos:** Calcáreo arcilloso.

**Variedades:** Tempranillo. Cabernet, Petit verdot. Moscatel, Syrah.

**Tipo de Producción:** Ecológica y Producción integrada.

### Vinos:

**Primera Añada:** 2004

**Producción Anual:** 25000 botellas.

**Nº de barricas y origen:** 50 barricas. Francés tipo Allier.

### Marcas de Vino:

**Sueños Gran Reserva Inga.** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Sueños Reserva Tempranillo.** Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Últimos Tempranillo.** Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Últimos Tempranillo.** Magnum. Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Roble Cabernet Sauvignon.** Cabernet Sauvignon.

**Sueños Roble Cabernet Sauvignon.** Magnum. Cabernet Sauvignon.

**Sueños Reserva Petit Verdot.** Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon y

Cabernet Franc.

### Premios:

#### Akatavinos 2017:

Grand Gold. Sueños Petit Verdot. 96 puntos.

Medalla de Oro. Sueños Inga 2009. 93 puntos.

Medalla de Oro. Eleonor.

#### China Wine Awards 2011:

Medalla de Plata. Sueños Inga Especial Coupage 2007.

Medalla de Bronce. Sueños Tempranillo Reserva 2007.

Medalla de Bronce. Sofía Moscatel 2007.

Recomendado especialmente. Sueños Cabernet Sauvignon Crianza 2008.

#### Concours Mondial de Bruxelles:

2014: Medalla de Oro. Sueños Últimos Tempranillo 2009.

2011: Medalla de Oro. Sueños Tempranillo 2004.

2010: Medalla de Oro. Sueños 2006.  
2010: Medalla de Oro. Últimos Sueños 2006.

## Cinve:

2014: Medalla de Oro. Sueños Reserva Petit Verdot 2009.

Medalla de Plata. Sueños Reserva Tempranillo 2011.

Medalla de Plata. Eleonor Naturalmente Dulce 2013.

**2010:** Medalla de Oro. Sueños Tempranillo 2007.

Medalla de Plata. Sueños Reserva Cabernet 2007.

**2009:** Medalla de Oro. Sofia 2007.

## Decanter 2011:

Medalla de Bronce. Sofia Moscatel 2007.

## Guía Intervinos 2013:

Inga. 91 puntos. Excelente.

Sofia 91 puntos. Excelente.

Sueños Tempranillo 92 puntos. Excelente.

Sueños Últimos Tempranillo 92 puntos.

Excelente.

Sueños Crianza Cabernet Sauvignon 90 puntos. Excelente.

Sueños Reserva Cabernet Sauvignon 92 puntos. Excelente.

Sueños Reserva Petit Verdot 90 puntos. Excelente.

## Guía Repsol 2012:

Sueños Cabernet Sauvignon 2007, 90 puntos.

Sueños Tempranillo Reserva 2007, 90 puntos.

## Monovino 2014:

Medalla de Oro. Sueños Tempranillo Reserva 2011.

Medalla de Plata. Eleonor Muscat 2013.

Medalla de Plata. Sueños Últimos Tempranillo 2009.

## Peñín Guide 2011:

Últimos Sueños. Muy Bueno.

Sueños Reserva. Muy Bueno.

## Premios Iberwine 2009:

Medalla de Plata. Sofia 2007.

## Premio Mezquita:

2016: Grand Oro. Sueños Inga 2009.

Medalla de Oro. Eleonor Naturalmente Dulce 2015.

Medalla de Oro. Sueños Petit Verdot 2009.

Medalla de Oro. Sueños Tempranillo 2011.

Medalla de Plata. Sueños Cabernet

Sauvignon 2015.

Medalla de Plata Últimos sueños Tempranillo 2011.

Medalla de Plata. Sueños Cabernet Sauvignon 2014.

**2011:** Medalla de Plata. Sueños Cabernet Sauvignon Reserva 2007.

Medalla de Bronce. Eleonor Muscat 2010.

**2010:** Medalla de Plata. Sueños Reserva Tempranillo 2007.

Medalla de Plata. Sueños Crianza Cabernet 2008.

**2009:** Medalla de Oro. Sueños 2006.

Medalla de Plata. Sofia 2006.

## Vin Ojén 2008:

Primer premio Sueños 2004.

## Visitas y experiencias enoturísticas:

**Contenidos de la visita/experiencia:** Visita guiada por el viñedo y por la bodega con explicación de elaboración del vino. Cata de vinos con tapa o menú.

**Horarios:** De lunes a viernes (1 marzo a 30 julio y 1 septiembre a 30 noviembre). Reserva previa.

**Idiomas:** Español, Inglés y Sueco.

**Precios:** Desde: 20 euros/pax.

**Forma de pago:** Contado y Tarjeta.

**Otros servicios:** Venta Directa y organización de eventos.

## Wines:

**First vintage:** 2004

**Annual Production:** 25000 bottles.

**Number of barrels and Origin:** 50, French (Allier).

## Commercial brands:

**Sueños Gran Reserva Inga.** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

**Sueños Reserva Tempranillo.** Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Últimos Tempranillo.** Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Últimos Tempranillo – Magnum.** Monovarietal Tempranillo.

**Sueños Roble Cabernet Sauvignon:** Cabernet Sauvignon.

**Sueños Roble Cabernet Sauvignon – Magnum.** Cabernet Sauvignon.

**Sueños Reserva Petit Verdot.** Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

## Awards:

### Akatavinos 2017:

Grand Gold. Sueños Petit Verdot. 96 puntos.

Gold medal. Sueños Inga 2009. 93 puntos.

Gold medal. Eleonor.

### China Wine Awards 2011:

Silver medal. Sueños Inga Especial Coupage 2007.

Bronze medal. Sueños Tempranillo Reserva 2007.

Bronze medal. Sofia Moscatel 2007.

Recomendado especialmente. Sueños Cabernet Sauvignon Crianza 2008.

### Concours Mondial de Bruxelles:

2014: Gold medal. Sueños Últimos Tempranillo 2009.

2011: Gold medal. Sueños Tempranillo 2004.

2010: Gold medal. Sueños 2006.

2010: Gold medal. Últimos Sueños 2006.

## Cinve:

2014: Gold medal. Sueños Reserva Petit Verdot 2009.

**Address:** Finca Buenavista. Puerto del Negro. 29480 Gaucín (Málaga)

**GPS:** 36.3130, -5,2134

**Phone number:** (0034) 666 64 44 50

**E-Mail:** [info@bodegacezar.com](mailto:info@bodegacezar.com)

**Web:** [www.bodegacezar.com](http://www.bodegacezar.com)

**Facebook:** Bodega Cezar

**Instagram:** [cezar\\_bodega](https://www.instagram.com/cezar_bodega)

**Twitter:** [@BodegaCezar](https://twitter.com/BodegaCezar)

## Vineyard:

**Vineyard area (number of Hectares):** 1'5 Ha

**Altitude:** 750 m.

**Soils:** Limestone and clay.

**Grape varieties:** Tempranillo. Cabernet, Petit verdot. Moscatel, Syrah.

**Type of production:** Organic and Integrated.



Silver medal. Sueños Reserva Tempranillo 2011.

Silver medal. Eleonor Naturalmente Dulce 2013.

**2010:** Gold medal. Sueños Tempranillo 2007.

Silver medal. Sueños Reserva Cabernet 2007.

**2009:** Gold medal. Sofía 2007.

### **Decanter 2011:**

Bronze medal. Sofía Moscatel 2007.

### **Guía Intervinos 2013:**

Inga. 91 puntos. Excelente.

Sofía 91 puntos. Excelente.

Sueños Tempranillo 92 puntos. Excelente.

Sueños Últimos Tempranillo 92 puntos. Excelente.

Sueños Crianza Cabernet Sauvignon 90 puntos. Excelente.

Sueños Reserva Cabernet Sauvignon 92 puntos. Excelente.

Sueños Reserva Petit Verdot 90 puntos. Excelente.

### **Guía Repsol 2012:**

Sueños Cabernet Sauvignon 2007, 90 puntos.

Sueños Tempranillo Reserva 2007, 90 puntos.

### **Monovino 2014:**

Gold medal. Sueños Tempranillo Reserva 2011.

Silver medal. Eleonor Muscat 2013.

Silver medal. Sueños Últimos Tempranillo 2009.

### **Peñín Guide 2011:**

Últimos Sueños. Muy Bueno.

Sueños Reserva. Muy Bueno.

### **Premios Iberwine 2009:**

Silver medal. Sofía 2007.

### **Premio Mezquita:**

2016: Grand Oro (Gold). Sueños Inga 2009.

Gold medal. Eleonor Naturalmente Dulce 2015.

Gold medal. Sueños Petit Verdot 2009.

Gold medal. Sueños Tempranillo 2011.

Silver medal. Sueños Cabernet Sauvignon 2015.

Silver medal. Últimos sueños Tempranillo 2011.

Silver medal. Sueños Cabernet Sauvignon 2014.

2011: Silver medal. Sueños Cabernet Sauvignon Reserva 2007.

Bronze medal. Eleonor Muscat 2010.

**2010:** Silver medal. Sueños Reserva Tempranillo 2007.

Silver medal. Sueños Crianza Cabernet 2008.

**2009:** Gold medal. Sueños 2006.

Silver medal. Sofía 2006.

### **Vin Ojén 2008:**

Primer premio Sueños 2004.

### **Wine tourism and experiences:**

**Description:** Guided visit to the vineyard and winery. Wine tasting with tapas or menú.

**Visiting hours:** From Monday to Friday (From 1st March until 30th July and from 1st September until 30th November).

Advance booking.

**Languages:** Spanish, English and Swedish.

**Prices:** From 20 euros/pax.

**Payment:** Cash and Card.

**Other services:** Direct sale and Event management.

## OFERTA COMPLEMENTARIA

## COMPLEMENTARY OFFER

## Alojamientos / Accommodation

### Hotel Catalonia Reina Victoria

C/ Jerez, 25 - Tel. 952 87 12 40  
www.cataloniahotels.com/es/hoteles-en-ronda  
email:reinavictoria.reservas@cataloniahotels.com  
GPS 36.7468103,-5.1715982

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Reservas a bodegas. Organización de eventos. Almuerzos o cenas con maridaje.

Advance booking to the wineries. Event management.  
Wine and food pairing.

### Hotel Maestranza

C/ Virgen de la Paz, 24  
Tel. 952 87 70 72  
www.hotelmaestranza.com  
email:reservas@hotelmaestranza.com  
GPS 36.7431267,-5.1689984

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Organización de eventos. Almuerzos o cenas con maridaje.

Event management. Wine and food pairing.

### Hotel Soho Boutique Palacio San Gabriel

C/ Marqués de Moctezuma, 19  
Tel. 952 19 03 92  
www.sohohoteles.com  
email:palaciosangabriel@sohohoteles.com  
GPS 36.7386501,-5.1678751

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Reservas a bodegas.

Advance booking to the wineries.

### Parador Nacional de Turismo de Ronda

Plaza de España, s/n.  
Tel. 952 87 75 00  
www.parador.es/es/paradores/parador-de-ronda  
email:ronda@parador.es  
GPS 36.7411241,-5.1686058

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events



Reservas a bodegas. Organización de eventos.  
Advance booking to the wineries. Event management.

### Hotel Bodega El Juncal

Ctra. A-366, Ronda-El Burgo,  
km. 1,2. 29400 Ronda  
Tel. 952 11 46 99  
www.hotelbodegaeljuncal.com  
email:reservas@hotelbodegaeljuncal.com  
GPS 36.7553886,-5.1341537

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Visita a Bodega Lunares. Catas. Organización de eventos.  
Almuerzos o cenas con maridaje

Visit to the Lunares Winery, wine tasting, event  
management and wine and food pairing.

### VTAR La Roca

C/ Nacimiento, 12  
29430 Montecorto  
Tel. 677 56 68 51  
www.villalaroca.es  
email:info@villalaroca.es  
GPS 36.816842,-5.3010297

## Restaurantes / Restaurants

### Almocábar

Plaza Ruedo Alameda, 5  
Tel. 952 87 59 77  
email:almocabar1@gmail.com  
GPS 36.7342598,-5.1664958

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro (*Oxtail*)

Carrillada de Cerdo (*Cheer*)

### Mesón El Sacristán

Plaza Duquesa de Parcent, 14  
Tels. 952 87 56 84 - 667 77 05 22  
www.mesonelsacristan.com  
email:mesonelsacristan@hotmail.com  
GPS 36.7375374,-5.1672993

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Carrillada caramelizada con puré de castaña (*Cheek*)

### Pedro Romero

C/ Virgen de la Paz, 18  
Tel. 952 87 11 10  
www.rpedroromero.com  
email:info@rpedroromero.com  
GPS 36.4433954,-5.959994

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Choricitos al vino blanco de Ronda (*Small spicy sausage*)

Rabo de Toro "Pedro Romero" (con vino blanco y tinto  
de Ronda) (*Oxtail*)

### Santa María

C/ Armiñán, 40 (esq. C/ González Campos, 1)  
Tel. 952 87 60 99  
email:delriorosado@gmail.com  
GPS 36.737906,-5.1672943

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro (*Oxtail*)

Carrillada Ibérica de Bellota (*Cheek*)



## Bares / Bars

### A tu vera

C/ Virgen de la Paz, 42  
Tels. 952 87 46 43 - 652 28 10 55  
GPS 36.7438332,-5.1693048

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro con vino blanco de Ronda (*Oxtail*)

### La Taberna

Plaza del Socorro, 8 - Tel. 607 53 79 54  
GPS 36.7430387,-5.1682131

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro con salsa de vino tinto (*Oxtail*)

Carrillada en salsa de vino blanco (*Cheek*)

Quesito de cabra caramelizado con cebolla al vino tinto  
(*Goat Cheese*)

### Las Maravillas

Carrera Espinel, 112  
Tel. 952 87 60 99  
email:docemaravillas@gmail.com  
www.lasmaravillas.com

### Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro (*Oxtail*)

Carrillada de cerdo (*Cheek*)

Risotto de Boletus y parmesano con vino blanco (*Risotto*)

## Siempre Igual

C/ San José, 2 (esquina C/ Jerez)  
Tels. 687 15 38 67 - 609 92 55 54  
email:bbarrones@hotmail.com  
GPS 36.7451423,-5.1698312

## Platos elaborados con vino Serranía de Ronda Dishes made with Serranía de Ronda wines

Rabo de Toro con salsa de vino tinto (*Oxtail*)  
Carrillada en salsa de vino blanco (*Cheek*)  
Albóndigas con vino blanco (*Meatballs*)

## Tabanco Los Arcos

C/ Armiñán, 6 - Tel. 610 70 58 97  
email:jmguerreroconde@gmail.com  
GPS 36.7402105,-5.1678912

## Empresas de Ocio / Leisure Companies

### Milamores Enoturismo

C/ Dolores Ibárruri, 8  
Tels. 952 87 89 82 - 652 96 86 87  
www.milamoresronda.com  
email:antonio@milamoresronda.com  
GPS 36.7495997,-5.1685456  
Visitas guiadas: Español e Inglés

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Visitas a bodegas, catas y organización de eventos  
*Visit to the wineries, wine tasting and event management*

### Ascari Race Resort

Ctra. Campillos, km. 30,5  
Tel. 952 18 71 71  
www.ascari.net  
email:info@ascari.net  
GPS 36.828193,-5.0905417

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Organización de eventos, almuerzos o cenas con maridaje  
*Event management and wine and food pairing*

### Reservatauro

Ctra. Campillos A-367, km. 34  
Tels. 951 16 60 08 - 670 44 47 87  
www.reservatauro.com  
email:info@reservatauro.com  
GPS 36.48035,-5.61174  
Visitas guiadas: Inglés, Alemán, Francés, Árabe y Español

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Organización de eventos, almuerzos o cenas con maridaje  
Experiencia: "visita exclusiva", (visita a ganadería de toros y caballos andaluces, incluyendo cata de vino y degustación de productos locales)  
*Event management and wine and food pairing*  
Experience: "Exclusive visit", visit of a farm of brave bulls and andalusian horses, including wine tasting and tasting of local products.

### Ronda Guitar House

C/ Padre Mariano Soubirón, 4  
Telf. 951 91 68 43 - 651 68 07 22 - 660 28 07 20  
www.rondaguitarhouse.com  
email:info@rondaguitarhouse.com  
lucy@rondaguitarhouse.com  
GPS 36.741615,-5.166773  
Visitas: Español, Inglés y Francés

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Experiencia: Vino y música (concierto de guitarra)  
Experience: Wine and music (guitar concert)

## Centros de Formación / Training Centres

### Escuela de Cocina El Golimbreo

C/ Jerez, 18  
Tels. 952 64 28 84 - 678 81 92 26  
www.elgolimbreo.es  
email:hola@rusticexperienceandalucia.com  
GPS 36.7456831,-5.1701277

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Catas. Organización de eventos. Almuerzos o cenas con maridaje.  
Wine tasting, event management and wine and food pairing.

## Catering-Food Truck / Catering-Food Truck

### El Cuchareo - L17 Rustic Food

C/ Jerez, 18  
Tels. 952 64 28 84 - 678 81 92 26  
www.elcuchareo.es  
email:info@elcuchareo.es  
GPS 36.7456831,-5.1701277

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Catas. Organización de eventos. Almuerzos o cenas con maridaje.  
Wine tasting, event management and wine and food pairing.

## Guías Turísticos / Tourist Guides

### Alfredo Carrasco

Tel. 606 61 81 39  
www.visitaronda.com  
email:guia@visitaronda.com  
Visitas guiadas: Español e Inglés

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Visitas guiadas a bodegas.  
Guide visit to the wineries

## Agencias de Viaje / Travel Agencies

### Viajes Baiti

C/ Sevilla, 28  
Tels. 952 19 01 10 - 902 10 46 60  
www.baiti.es  
email:info@viajesbaiti.com  
GPS 36.7440522,-5.1652112

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Reservas a bodegas, organización de eventos.  
Advance booking to the wineries, event management.

## Centros de Interpretación / Interpretation Centre

### Centro Integral del Vino Serranía de Ronda

C/ Dolores Ibárruri, 8  
Tels. 952 87 89 82 - 652 96 86 87  
www.centrointegraldelvino.org  
www.ruta-vinos-ronda.com  
GPS 36.7495997,-5.1685456  
Visitas guiadas: Español e Inglés

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Catas y organización de eventos.  
Wine tasting and event management

## Oficinas de Turismo / Tourist Offices Oficina Municipal de Turismo de Ronda

Paseo Blas Infante, s/n.  
Tel. 952 18 71 19 - 952 87 87 95  
www.turismoderonda.es  
email:oficina@turismoderonda.es -  
informacion@turismoderonda.es  
GPS 36.7418232,-5.1690262

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Reservas a bodegas  
Advance booking to the wineries

## Enoteca / Enoteca

### La Casa del Jamón

C/ Jerez, 16 - Tel. 952 87 15 96  
www.lacasadeljamon.es  
email:info@lacasadeljamon.es  
GPS 36.7459651,-5.170267  
Visitas guiadas: Español e Inglés

### Experiencias y eventos de enoturismo Wine tourism experiences and events

Cata y organización de eventos  
Wine tasting and event management

## Comercios / Trades

### Jamonería Granadina

C/ Setenil, 20 - Tel. 605 31 58 68  
www.vinosderondaonline.com  
email:info@tintosderonda.com  
GPS 36.7456928,-5.1635427

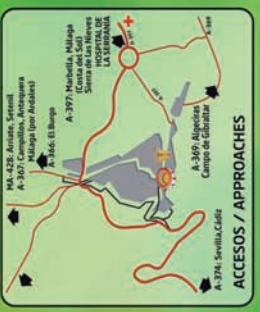
### Ronda Gourmet

C/ Armiñán, 1 - Local 2  
Carrera Espinel, 48  
Tels. 610 70 58 97  
email:jmguerreroconde@gmail.com  
GPS 36.7402316,-5.1744573

## Ayuntamientos / Councils

### Ayuntamiento de Ronda

Plaza Duquesa de Parcent, 3  
Tel. 952 87 32 40  
www.ayuntamientoronda.es  
email:info@ronda.es  
GPS 36.7371094,-5.1670557



- 21 Hotel Catalonia Reina Victoria
- 22 Hotel Maestranza
- 23 Hotel San Gabriel
- 24 Parador de Turismo de Ronda
- 25 Restaurante Almocábar
- 26 Mesón El Sacristán
- 27 Restaurante Pedro Romero
- 28 Restaurante Santa María
- 29 Bar A tu vera
- 30 Bar La Taberna
- 31 Bar Siempre Igual
- 32 Tabanco Los Arcos

- 33 Las Maravillas
- 34 La Casa del Jamón
- 35 Jamonería Granadina
- 36 Ronda Gourmet
- 37 Viajes Baiti
- 38 Milamores Enoturismo
- 39 Ronda Guitar House
- 40 Escuela de Cocina El Golimbreo
- 41 El Cuchareo - L17 Rustic Food
- 42 Centro Integral del Vino
- 43 Oficina de Turismo
- 44 Ayuntamiento de Ronda