



**RUTADELVINO
RONDAYMÁLAGA**

BODEGAS

- 1

Antigua Real Fábrica de Hojalata
Camino del Río del Genal S/N, 29462 Júzcar, Málaga
www.fabricadehojalata.es
- 2

Bodega Badman Wines
Fuente la higuera, 11, 29400 Ronda, Málaga
www.badmanwines.com
- 3

Bodega Cuesta de la Viña
Ctra. A-2300 Pk. 21,6 Montecorto
29430 Ronda, Málaga
- 4

Bodega Dimobe
San Bartolomé, 5, 29738 Moclinejo (Málaga)
www.dimobe.es
- 5

Bodega Dña. Felisa
Cordel del Puerto al Quejigal, s/n
29400 Ronda, Málaga
bodegadonafelisa.com
- 6

Bodega Gonzalo Beltrán (Viñedo visitable)
Partida los Molinos, 482, 29400 Ronda, Málaga
www.bodegagonzalobeltran.com
- 7

Bodega Huerto de la Condesa
Calle Genal, 1, 29400 Ronda, Málaga
www.huertodelacondesa.com
- 8

Bodega Kieninger
Lugar Partido Rural los Frontones, 67
29400 Ronda, Málaga
www.bodegakieninger.com
- 9

Bodega La Capuchina
Cortijo La Capuchina, s/n, 29532 Mollina, Málaga
www.bodegalacapuchina.es
- 10

Bodega La Melonera
Camino de Ronda a Setenil s/n, Paraje Los Frontones
29400 Ronda, Málaga
www.lamelonera.com
- 11

Bodegas Lunares
Carretera Ronda-El Burgo, A366, Km 1
29400 Ronda, Málaga
www.bodegaslunares.com
- 12

Bodega Nilva
Calle Dr. Álvarez Leiva, 2, 29691 Manilva, Málaga
www.nilva.es
- 13

Bodegas Carpe Diem
Av. de América, 35, 29532 Mollina, Málaga
www.bodegascarpediem.com
- 14

Bodegas Excelencia
Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n,
29400 Ronda, Málaga
www.bodegasexcelencia.com
- 15

Bodegas Quitapenas
Carretera de Guadalmar nº 12, 29004. Málaga
www.quitapenas.es
- 16

Bodega Vetas
Camino Nador, S/N, 29350 Arriate, Málaga
www.bodegavetas.com
- 17

César Viñedos y Bodega
Finca Buenavista. Apt. 79, 29480 Gaucín, Málaga
www.bodegacezar.com
- 18

Bodegas Bentomiz
Finca El Almendro, Pago Cuesta Robano. 29752 Sayalonga, Málaga
www.bodegasbentomiz.com
- 19

Bodegas Málaga Virgen SAU
Finca Vistahermosa, A-92 km 132. 29520 Fuente de Piedra, Málaga
www.bodegasmalagavirgen.com

ALOJAMIENTOS

- 1

Hotel Catalonia Reina Victoria
Calle Jerez 25, 29400 Ronda
www.cataloniahotels.com/es/hotel/catalonia-reina-victoria
- 2

Hotel Maestranza
Calle Virgen de la Paz 26, 29400 Ronda
www.hotelmaestranzaronda.com
- 3

Parador Nacional de Turismo de Ronda
Plaza de España S/N, 29400 Ronda
www.parador.es/es/paradores/parador-de-ronda
- 4

Hotel H10
Calle Prim 4, 29005 Málaga
www.h10hotels.com/es/hoteles-malaga/h10-croma-malaga
- 5

Hotel Vincí Selección Posada del Patio 5*
C/Pasillo Santa Isabel, 7 , 29005 Málaga
www.vinciihotels.com

RESTAURANTES

- 1

Aire Gastrobar
Av. de Pries, 16, 29016 Málaga
www.airegastrobar.es
- 2

Araboka Plaza
Plaza San Juan de la Cruz, Málaga
- 3

Araboka Centro
C. Pedro de Toledo, 4, 29015 Málaga
www.arabokarestaurante.com
- 4

Azahar
Calle Jerez 25, 29400 Ronda
www.restauranteazahar.com
- 5

Bar Reyes
Plaza de España nº7, 29738, Moclinejo
www.barreyes.com
- 6

El Descorche
Calle Álamos 8, 29012 Málaga
- 7

El Pimpi
Calle Granada 62, 29015 Málaga
www.elpimpi.com
- 8

Entremuros
C/ Pasillo Sta. Isabel 7, 29005 Málaga
www.restauranteentremuros.com
- 9

La Mundial Tapas
Calle Prim 4, 29005 Málaga
www.h10hotels.com/es/hoteles-malaga
- 10

Las Maravillas
Carrera Espinel 12, 29400 Ronda
www.lasmaravillasronda.com
- 11

Pedro Romero
Calle Virgen de la Paz 18, 29400 Ronda
www.rpedroromero.com
- 12

Sensur
Calle Marina 5 Ronda (Málaga), 29400
www.sensurgastrobar.com
- 13

Restaurante Bodegas Bentomiz
Finca El Almendro, Pago Cuesta Robano. 29752 Sayalonga, Málaga
www.bodegasbentomiz.com
- 14

Los Patios de Beatas
Calle Beatas, 43. 29008, Málaga
www.lospatiosdebeatas.com

COMERCIOS

- 1

La Casa del Jamón
Calle Jerez 16, 29400 Ronda
www.lacasadeljamon.net
- 2

Museo del Vino Málaga
Plaza de los Viñeros, 1, 29008 Málaga
www.museovinomalaga.com

EMPRESAS DE OCIO

- 1

Milamores Enoturismo
C/ Dolores Ibárruri 4, 29400 Ronda
www.milamoresronda.com

GUÍAS TURÍSTICOS

- 1

Alfredo Carrasco
Plaza de las Cepas 8, 29400 Ronda
www.visitaronda.com

CENTROS DE INTERPRETACIÓN

- 1

Centro Integral del Vino Serranía de Ronda
C/ Dolores Ibárruri 8, 29400 Ronda
www.centrointegraldelvino.org
- 2

Museo del Vino Málaga
Plaza de los Viñeros, 1, 29008 Málaga
www.museovinomalaga.com

ENTIDADES

- 1

Asociación de bodegas y viticultores de la Serranía de Ronda
Paseo Blas Infante, s/n, 29400 Ronda
- 2

CRDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
Pl. de los Viñeros, 1, 29008 Málaga
www.vinomalaga.com

AYUNTAMIENTOS

- 1

Ayuntamiento de Arriate
Plaza Emigración Arriateña, s/n - www.arriate.es
- 2

Ayuntamiento de Almáchar
Calle Almería, 14 - www.almachar.es
- 3

Ayuntamiento de Cómpeta
Calle Rampa - www.competa.es
- 4

Ayuntamiento de El Borge
Plaza de la Constitución, 1 - www.elborge.es
- 5

Ayuntamiento de Málaga
Avenida de Cervantes, 4 - www.malaga.eu
- 6

Ayuntamiento de Manilva
Calle Mar, 34 - www.manilva.es
- 7

Ayuntamiento de Moclinejo
Plaza de España, 1 - www.moclinejo.es
- 8

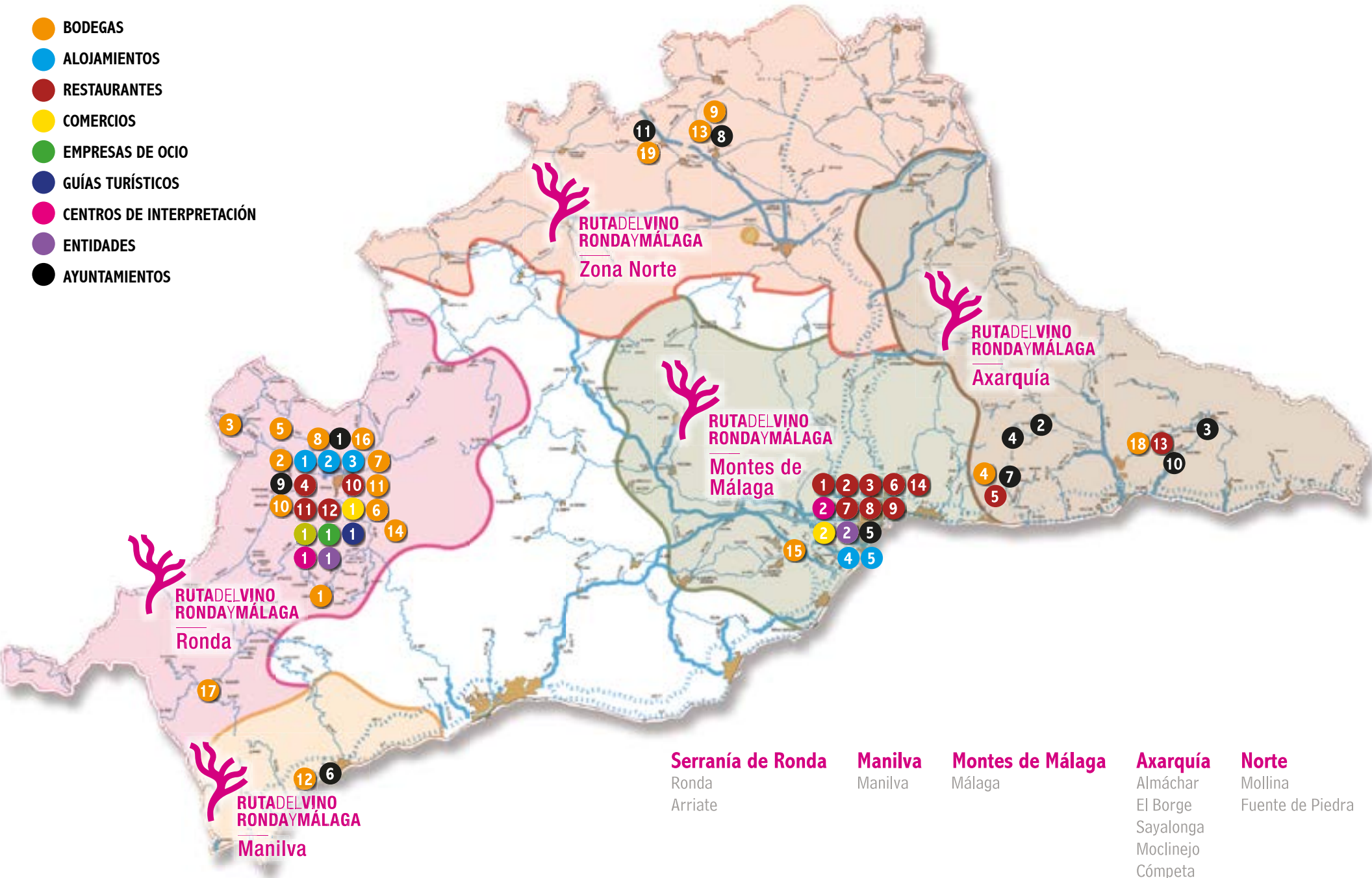
Ayuntamiento de Mollina
Calle Alameda, 1 - www.mollina.es
- 9

Ayuntamiento de Ronda
Plaza Duquesa de Parcent, 3 - www.ayuntamientoronda.es
- 10

Ayuntamiento de Sayalonga
Plaza Don Rafael Alcoba, 20 - www.sayalonga.es
- 11

Ayuntamiento de Fuente de Piedra
Calle Ancha, 9 - www.fuentedepiedra.es

- BODEGAS
- ALOJAMIENTOS
- RESTAURANTES
- COMERCIOS
- EMPRESAS DE OCIO
- GUÍAS TURÍSTICOS
- CENTROS DE INTERPRETACIÓN
- ENTIDADES
- AYUNTAMIENTOS



INTRODUCCIÓN

La Ruta del Vino de Ronda y Málaga, es una de las Rutas del Vino de España certificadas por ACEVIN, Asociación Española de Ciudades del Vino.

Cinco zonas de producción vitícola de la provincia de Málaga, cinco itinerarios que se unen en una cepa para configurar la Ruta, poniendo en valor la oferta enoturística del destino, y descubriendo al viajero una Málaga diferente a través de experiencias turísticas únicas de calidad.

Creada e impulsada por el sector del vino, cuenta con el compromiso institucional, materializado a través de la colaboración constante con el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

INTRODUCTION

The Ronda and Malaga Wine Route, It is one of the Wine Routes of Spain Certified by ACEVIN, Spanish Association from Wine Cities.

Five wine production áreas, five itineraries that come together in a strain to configure the Route, highlighting the offer wine tourism of the destination, and discovering to the traveler a different Malaga through unique quality tourist experiences.

Created and promoted by the sector of wine, has the commitment institutional, materialized through the constant collaboration with the Council Regulator of Denominations of Origin Málaga, Sierras de Málaga and Raisins from Malaga.

Manilva

Zona situada al límite con la provincia de Cádiz, integrada por los municipios de Manilva, Casares y Estepona. Sus suelos son albarizos en colinas suaves próximas al mar Mediterráneo. Su clima tiene influencias atlánticas y mediterráneas, con escasas lluvias. La variedad predominante es la Moscatel.

Area located on the border with the province of Cadiz, made up of the municipalities of Manilva, Casares and Estepona. Its soils of soft rock on soft hills near the mediterranean sea. Its climate has atlantic and mediterranean influences, with little rainfall. The predominant variety is Moscatel.

Ronda

Zona de producción con terrenos de gran altitud sobre el nivel del mar, con clima frío y muy húmedo en invierno, y cálido en verano. Suelos de textura arenosa, limoarcillosa y fuertemente calizo en subsuelos. Las variedades blancas predominantes son: Chardonnay, Viognier y Sauvignon Blanc; y las tintas: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

Production area with high-altitude terrain above sea level, with a cold and very humid climate in winter, and warm in summer. Soils with a sandy, clayey and strongly limestone texture in subsoils. The predominant white varieties are: Chardonnay, Viognier and Sauvignon Blanc and the red: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah and Tempranillo.

Montes de Málaga

Constituye la cadena montañosa que rodea la ciudad de Málaga. Territorio caracterizado por una orografía complicada, con grandes pendientes. Sus suelos, poco rofundos y muy erosionados, están formados básicamente por pizarras cambrianas. A consecuencia de esa complejidad orográfica, existen diferentes microclimas en la zona, con desiguales temperaturas y pluviometrías. Las variedades predominantes son la Pedro Ximénez y la Moscatel.

It constitutes the mountain chain that surrounds the city of Malaga. Territory characterized by a complicated orography, with large slopes. Its soils, shallow and higly eroded, are basically made up of cambrian slates. As a result of this orographic complexity, there are different microclimates in the area, with uneven temperatures and rainfall. The predominant varieties are Pedro Ximenez and Moscatel.

Zona Norte

Extensa altiplanicie con suelos rojos pardos con componentes calizos. El clima es continental, con inviernos fríos y veranos calurosos, y su pluviometría anual, distribuida irregularmente, ronda los 500 l/m. Predominan las variedades Pedro Ximénez y Doradilla, esta última autóctona de la zona.

Extensive plateau with red-brown soils with limestone components. The climate is continental, with cold winters and hot summers, and its annual rainfall, irregularly distributed, is around 500 l/m. The Pedro Ximenez and Doradilla varieties predominate, the latter native to the area.

Axarquía

Comarca muy accidentada, caracterizada por su compleja orografía, rodeada al Norte por montañas con grandes pendientes. Sus suelos son poco profundos, de pizarras en descomposición. Influenciada por el clima mediterráneo, cálido, benigno y poco lluvioso. La mayoría del viñedo predominante en la zona es de la variedad Moscatel y la variedad Romé, (tinta o blanca), es autóctona de este territorio.

Very steep regio, characterized by its complex orography, surrounded to the north by mountains with steep slopes. Its soils are shallow, of decomposing slate. Influenced by the Mediterranean climate, warm, benign and not very rainy. Most of the predominant vineyard in the area is of the Moscatel variety and the Rome variety (red or white), is native to this territory.

DENOMINACIONES DE ORIGEN
MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

DOP MÁLAGA

Los vinos de la Denominación de Origen Málaga se elaboran principalmente con las variedades blancas Pedro Ximénez y Moscatel. Los vinos amparados por esta denominación de origen histórica, pueden ser:

A. **Vinos tranquilos**, que se elaboran sin adición de alcohol:

- **Dulces**
 - » Procedentes de uva sobremadurada, entre los que se encuentran los vinos naturalmente dulces.
 - » Procedentes de uvas pasificadas.
- **Secos**. Con un grado alcohólico adquirido ≥ 15 .

B. **Vinos de licor**. Resultan de añadir al mosto, durante la fermentación o al inicio de esta, alcohol vínico con el fin de pararla, pudiendo resultar finalmente según esta técnica secos, semisecos, semidulces o dulces.

DOP SIERRAS DE MÁLAGA

La D.O.P. Sierras de Málaga, en la que se distingue la subzona tradicionalmente denominada Serranía de Ronda, ampara vinos “tranquilos”, que se clasifican en:

- **Blancos**: con graduación entre 10 y 15,5% Vol. y un contenido en azúcares ≤ 12 gr/l
- **Rosados**: con graduación entre 11 y 15,5% Vol. y un contenido en azúcares ≤ 12 gr/l
- **Tintos**: con graduación entre 12 y 15,5% Vol. y un contenido en azúcares ≤ 12 gr/l
- **Tintos Dulces de uvas sobremaduradas**: con graduación entre 12 y 15,5% Vol. y un contenido en azúcares ≥ 45 gr/l



APPELLATIONS OF ORIGIN
MÁLAGA AND SIERRAS DE MÁLAGA

DOP MÁLAGA

The wines of the Designation of Origin Málaga are mainly made with Pedro Ximénez and Muscat varieties. The wines covered by this historical designation of origin, they may be:

A. Still wines, which are made without alcohol addition:

- **Sweets**
 - » From grapes overripe, among which. They find the wines naturally sweets.
 - » From raisined grapes.
- **Dry**. With an alcoholic degree acquired ≥ 15 .

B. Liqueur wines. They result from adding to the must, during fermentation or beginning of this, wine alcohol with the end to stop it, and it could finally result according to this technique dry, semi-dry, semisweet or sweet.

DOP SIERRAS DE MÁLAGA

The D.O.P. Sierras de Málaga, in which traditionally distinguishes the subzone called Serranía de Ronda, covers still wines, which are classified as:

- **Whites**: with a graduation between 10 and 15.5% Vol. and a sugar content ≤ 12 gr/l
- **Rosés**: with an alcohol content between 11 and 15.5% Vol. and a sugar content ≤ 12 gr/l
- **Reds**: with an alcohol content between 12 and 15.5% Vol. and a sugar content ≤ 12 gr/l
- **Sweet red grapes overripe**: with graduation between 12 and 15.5% Vol. and a content in sugars ≥ 45 gr/l



AYUNTAMIENTO DE ALMÁCHAR



Almáchar es un pueblo de la comarca de la Axarquía asentado sobre un cerro que es bordeado por dos ríos (el río de El Borge y el río Almáchar) y situado a una altitud de 246 metros y tan sólo 35 kilómetros de la capital malagueña.

Estas tierras preciadas por su muy alta calidad y cantidad de producción de pasas de la variedad lexia, aparecían ya en 1556, tras de El Borge, como las de mayor producción.

Con respecto a la gastronomía de este pueblo, el ajoblanco ocupa el primer lugar en la lista de sus platos típicos y por ello, cada año en el mes de septiembre, se celebra una fiesta que no podemos perder en homenaje a esta sopa fría.

PARA VISITAR:

Iglesia de San Mateo. SIGLO XVI

Torre cuadrada de estilo mudéjar

Barrio de “Las cabras”

Calle de Mártires

Museo de la Pasa

Mirador de El Forfe

Almáchar is a village in the region of La Axarquía, situated on a hill bordered by two rivers (the river of El Borge and the river Almáchar) at an altitude of 246 metres and only 35 kilometres from the capital of Málaga.

These lands are prized for their very high quality and quantity of production of the lexia variety of sultanas, and in 1556, after El Borge, they were already considered to be the largest producers.

With regard to the gastronomy of this village, ajoblanco is at the top of the list of its typical dishes and for this reason, every year in September, a festival is held in homage to this cold soup, which is not to be missed.

PLACES TO VISIT:

The Church of San Mateo. 16th CENTURY

The Square tower in Mudejar style.

The “Las cabras” neighbourhood

The Mártires Street

The Raisin Museum

The Viewpoint of El Forfe





AYUNTAMIENTO DE ARRIATE



Con una extensión de 8.32 km², el Municipio de Arriate se encuentra en su totalidad en la depresión natural de Ronda, cerca de las cuencas terciarias de acumulación que jalona todo el surco intrabético, rosario de depresiones que se sitúan entre la subbética y la penibética, siendo esta zona rondeña la última que se encuentra en su sector occidental, su altitud no supera los 500 metros. Su Término Municipal alberga el sendero Arroyo de la Ventilla, siendo uno de los parajes más característicos y sobresalientes del Patrimonio Geológico y Natural de la Provincia de Málaga.

Entre sus eventos culturales y religiosos más importantes está su Semana Santa, declarada fiesta de interés cultural de Andalucía y de singularidad turística provincial, así como su famosa Fiesta en el Aire, su Romería, el día de Partir la Vieja o los Tostones.

PARA VISITAR

Iglesia de San Juan de Letrán y su torre-campanario

«Residencia para Mayores «Glorieta de San José» (antiguamente conocida como Casa Solariega o Palacete de los Marqueses de Moctezuma)

Mirador de la Estacá

Mirador de la calle La Habana.

With an area of 8.32 km², the municipality of Arriate is located in its entirety in the natural depression of Ronda, near the tertiary basins of accumulation that mark the entire intrabetic furrow, a string of depressions that are located between the Subbetic and Penibetic, being this area of Ronda the last to be found in its western sector, its altitude does not exceed 500 metres. Its municipal district is home to the Arroyo de la Ventilla path, one of the most characteristic and outstanding sites of the Geological and Natural Heritage of the Province of Malaga.

Amongst its most important cultural and religious events is its Holy Week, declared to be of cultural interest in Andalusia and of special tourist interest in the province, as well as its famous Fiesta en el Aire, its Pilgrimage, the day of Partir la Vieja or the Tostones.

PLACES TO VISIT

The Church of San Juan de Letrán and its bell tower.

“The Residence for the Elderly “Glorieta de San José” (formerly known as “Casa Solariega” or “Palacete de los Marqueses de Moctezuma”).

The Viewpoint of La Estacá

The Viewpoint on Calle La Habana.





BODEGA VETAS

Vetas

Camino de Nador, s/n Finca el Baco
29400 Ronda, Málaga
www.bodegavetas.com

Situado en la **Serranía de Ronda**, a 780 metros de altitud y con las influencias climáticas del valle de Arriate, el **Cerro La Salina** y la **Sierra de Las Nieves**. Una finca de apenas 1 hectárea rodea una humilde bodega, con una viticultura sostenible, utilizando métodos tradicionales, laboreo y abonos naturales, sin pesticidas, herbicidas ni fungicidas químicos.

Bodega Vetas elabora actualmente tres vinos. Uno llamado **Selección**, con las variedades **Cabernet Sauvignon** y **Cabernet Franc**, y completado con **Petit Verdot**; el otro, un **100% Petit Verdot**, un vino de lágrima, elaborado solamente cuando la materia prima está en perfectas condiciones. Ambos productos se elaboran de forma tradicional, con largas crianzas en bodega y botella, repletos de personalidad y que se pueden consumir perfectamente con más de 10 años. El tercer vino es **Junior**, un homenaje a la fruta y la frescura.

Bodega Vetas les ofrece la posibilidad de compartir con nosotros una visita a bodega y descubrir la magia de los **Vinos de Ronda**. Cata nuestros vinos y conoce las características de esta zona.

Located in the Serranía de Ronda, at an altitude of 780 metres above sea level and with the climatic influences of the valley of Arriate, the Cerro La Salina and the Sierra de Las Nieves. A farm of barely 1 hectare surrounds a humble bodega, with sustainable viticulture, using traditional methods, tillage and natural fertilisers, without pesticides, herbicides or chemical fungicides.

Bodega Vetas currently produces three wines. One called Selección, with Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc varieties, and completed with Petit Verdot; the other, a 100% Petit Verdot, a tear wine, made only when the raw material is in perfect condition. Both products are made in a traditional way, with long ageing in barrel and bottle, full of personality and perfectly drinkable after more than 10 years. The third wine is Junior, a tribute to fruit and freshness.

Bodega Vetas offers you the possibility to share with us a visit to the winery and discover the magic of the Wines of Ronda. Taste our wines and get to know the characteristics of this area.





AYUNTAMIENTO DE CÓMPETA



CÓMPETA

Situada a la entrada a las puertas del Parque Natural Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, Còmpeta es uno de los pueblos más conocidos del interior de la Axarquía. El vino de Còmpeta es mundialmente famoso por su suavidad y naturalidad en el paladar que lo hacen diferente al resto de vinos moscateles de Andalucía.

PARA VISITAR

Iglesia Nuestra Señora de la Asunción SIGLO XVI
Ermita de San Sebastián SIGLO XVI – 1505.
Ermita de San Anton SIGLO XVI – XVII.
Museo de Artes y Costumbres

TURISMO ACTIVO

Rutas de senderismo en la Sierra Almijara. Rutas en bicicleta de montaña, rutas a caballo.

GASTRONOMÍA

Migas, Potaje de Hinojos.

FIESTAS POPULARES

San Sebastián. Feria del Barrio. Finales de Enero.
Feria de Còmpeta – Finales de Julio.
Noche del Vino – 15 de Agosto.

CÓMPETA

Situated at the entrance of the Sierras Tejeda, Almijara and Alhama National Park, Còmpeta is one of the best known villages of the Axarquía region. Còmpeta Wine is world famous for its smoothness and natural aroma on the palate, making it distinct from the rest of the muscatel wines of Andalusia.

PLACES TO VISIT

The Church of Nuestra Señora de la Asunción - dating to the 16th century.
The Hermitage of San Sebastián dated 16th century - 1505.
The Hermitage of San Anton XVI - XVII CENTURY.
The Museum of Arts and Customs.

ACTIVE TOURISM

Hiking routes in the Sierra Almijara as well as mountain bike, 4x4 and horse riding routes, all in natural terrain.

GASTRONOMY

Migas (breadcrumbs), Fennel Stew.

POPULAR FESTIVALS

San Sebastian. A neighbourhood fair celebrated at the end of January.
Còmpeta Fair – Celebrated at the end of July over 4 days
Night of Wine – Celebrated on the 15th August



AYUNTAMIENTO DE EL BORGE



Rodeado de viñedos y de tradicionales casas de labor, El Borge es la capital indiscutible de la pasa. El municipio se extiende por el territorio fronterizo entre la comarca de la Axarquía y los Montes de Málaga, ofreciendo un paisaje rural que el tiempo no ha sido capaz de alterar.

En este pueblo de origen árabe predomina el blanco de sus casas en contraposición con el colorido de las flores que adornan ventanas y balcones.

El Borge, además, es un punto de referencia para conocer el fenómeno del bandolerismo andaluz.

PARA VISITAR:

Iglesia de Nuestra Señora del Rosario. SIGLO XVI

Fuente del Cuerno y Fuente de la Vendimia

Arco de la Pasa (incluye dos murales dedicados al célebre teólogo Martín Vázquez Ciruela y al médico y botánico árabe Ibn-Baitar).

El Barrio del Rinconcillo

Surrounded by vineyards and traditional farmhouses, El Borge is the undisputed capital of the sultana. The municipality stretches along the border between the Axarquía region and the Montes de Malaga, offering a rural landscape that time has not been able to alter.

In this village of Moorish origin the white of its houses predominates in contrast to the colourful flowers that adorn windows and balconies.

El Borge is also a reference point for learning about the phenomenon of Andalusian banditry.

PLACES TO VISIT:

The Church of Nuestra Señora del Rosario. 16th CENTURY

The Fountain of the Horn and Fountain of the Harvest

The Raisin Arch (includes two murals dedicated to the famous theologian Martín Vázquez Ciruela and the Arab physician and botanist Ibn-Baitar).

The Rinconcillo neighbourhood



AYUNTAMIENTO DE FUENTE DE PIEDRA



Fuente de Piedra tiene su origen en los asentamientos que surgieron en torno a la Fuente de la Piedra a la que llamaron por sus propiedades curativas “Fons Divinus”.

Todos los asentamientos de poblaciones en la zona, desde épocas prehistóricas, se deben a la presencia de uno de los recursos más importante del Municipio, la Laguna, hoy más conocida como la Reserva Natural Laguna de Fuente de Piedra.

PARA VISITAR:

Casa Palacio Conde del Castillo del Tajo

Necrópolis protohistórica de La Noria

Iglesia Ntra. Sra. de las Virtudes

Reserva Natural Laguna de Fuente de Piedra

The town originated from settlements that developed around the Fuente de la Piedra, named “Fons Divinus” due to its curative properties.

All population settlements in the area, from prehistoric times onwards, are attributed to the presence of one of the town’s most important resources: the lagoon, now known as the Fuente de Piedra Natural Reserve.

PLACES TO VISIT:

Casa Palacio Conde del Castillo del Tajo

Protohistoric necropolis of La Noria

Church of our Lady of Virtues

Fuente de Piedra Natural Reserve



BODEGAS MÁLAGA VIRGEN SAU



Finca Vistahermosa, A-92 km 132
29520 Fuente de Piedra, Málaga
www.bodegasmalagavirgen.com

A finales del siglo XIX (1885), un hombre emprendedor y enamorado del mundo de los vinos, Salvador López López inicia con los vinos producidos en sus propios lagares la andadura de fundar unas bodegas para la producción, elaboración, crianza y comercialización de unos vinos cuya fama se extiende por el Mundo, como son los vinos Málaga.

Hoy en día, la bodega familiar con más de 130 años de historia, está siendo dirigida por la cuarta generación y poquito a poco entrando la quinta. Son 35 los vinos que elaboran actualmente bajo las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga, siendo Málaga Virgen la marca y producto líder en Mercado Nacional y Sol de Málaga en Internacional.

At the end of the 19th century (1885), an entrepreneur and loving man of the world of wines, Salvador López López began with wines produced in his own cellars, the founding of a winery for the production and elaboration whose fame now extends around the World, as Malaga wines.

Nowadays, the family winery with more than 130 years of experience, is being directed by the fourth generation and little by little entering the fifth. There are 35 wines currently produced under the Denomination of Origin Malaga and Sierras de Malaga, whose Malaga Virgen is the leading brand and product in the National market and Sol de Malaga Internationally.





AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA



Ayuntamiento de Málaga

Málaga es tierra de vinos; la cultura vitivinícola cuenta con constante presencia en su historia, desde que estos caldos fueron introducidos por griegos y fenicios. Sólo la llegada de la plaga de la filoxera en el siglo XIX pudo mermar la producción de la capital. Pero lo que nunca se diluyó fue la cultura en torno al vino.

Hoy, recuperado paulatinamente, el vino de Málaga renace como una seña de identidad de la ciudad. Sus productos, así como las entidades e iniciativas culturales y museísticas, aumentan el potencial de un perfil de turismo, el enogastronómico, que se dibuja como un nicho de singular potencial para el desarrollo del destino.

Málaga is a wine destination. Introduced by the Greeks and the Phoenicians, wines and wine-making have been part of the culture of Málaga for many centuries. In the final years of the nineteenth century, the phylloxera epidemic delivered a fatal blow to the local wine industry. The culture of wine, however, continued to be quite strong.

Today, Málaga's wine-making industry has regained ground. The city's wines, and the cultural initiatives, museums and institutions associated with them, have created a niche market – wine tourism – attracting lots of visitors, which thus has a huge potential for travel destination development.





BODEGAS QUITAPENAS



Carretera de Gualdalmar, 12
29004 Málaga
www.quitapenas.es

La calidad de nuestros vinos podemos demostrarla, pero también la podemos explicar.

Vive una experiencia Quitapenas y descubre una bodega llena de historia donde podrás aprender sobre el origen de los vinos de Málaga y la historia de Bodegas Quitapenas a través de más de 143 años de trayectoria. Se darán a conocer los orígenes y la cultura del vino malagueño que ha obtenido fama mundial.

Ubicada en la ciudad de Málaga, con fácil acceso, Bodegas Quitapenas está adaptada a personas con movilidad reducida, así como personas con distintas capacidades cognitivas a través de la lectura de nuestros códigos QR.

Distintas actividades, para distintos gustos. Nos adaptamos a tus necesidades.

Profundiza en el mundo del vino, de la mano de una de las bodegas más antiguas de Málaga y vive tu Momento Quitapenas.

We can show the quality of our wines, but we can also explain it.

Live a Quitapenas experience and discover a winery full of history where you can learn about the origin of Malaga wines and the history of Bodegas Quitapenas through more than 143 years of experience. The origins and culture of Malaga wine, which has gained worldwide fame, will be revealed.

Located in the city of Malaga, with easy access, Bodegas Quitapenas is adapted for people with reduced mobility, as well as people with different cognitive abilities through the reading of our QR codes.

Different activities, for different tastes. We adapt to your needs.

Travel into the world of wine, hand in hand with one of the oldest wineries in Malaga and live your Quitapenas Moment.



RESTAURANTES

AIRE GASTROBAR

Av. de Pries, 16
29016 Málaga
www.airegastrobar.es

Situado en la Malagueta, en una casa de principios del siglo XX, regentado por el chef Pepo Frade donde experimentarás una cocina con una base tradicional pero contextualizada en el presente. Pasión por los productos Malagueños ¡Prueba nuestros deliciosos platos, cuidadosamente preparados artesanalmente con producto de calidad! - En Aire Gastrobar, nuestra receta para el éxito es simple: Una cocina honesta, hacen que los clientes cada vez regresen.” - Hacer pedido en línea para llevar o reservar una mesa.

Located in Malagueta, in a house from the early 20th century, run by chef Pepo Frade where you will experience cuisine with a traditional base but contextualized in the present. Passion for Malaga products. Try our delicious dishes, carefully prepared by hand with quality products! - At Aire Gastrobar, our recipe for success is simple: Honest cuisine keeps customers coming back.” - Place an order online for takeout or reserve a table.





Calle de Pedro de Toledo, 4
29005 Málaga
www.arabokarestaurante.com

Ambiente tranquilo y Cocina de Herencia de siempre junto a las recomendaciones de Vinos del equipo de sala de Antonio Fernández en pleno Centro Histórico rodeado de los principales monumentos. Siete años en el centro histórico de Málaga destacando por los maridajes y la prescripción de los productos de la tierra y de cercanía que sigue siendo el día a día de este restaurante. Platos de Cuchara, sopas frías en verano, aperitivos deliciosos embutidos ibéricos, pescados. Verduras de temporada o sus clásicos Tartar de Salchichón de Málaga, o Fideos Tostados con su Coral y revisión de platos fríos y calientes típicos de cada temporada. Araboka es tu Casa de Vinos y Comidas donde compartir y dejarte llevar por la riqueza gastronómica y vitivinícola de Málaga cerrando un negocio o con un grupo de amigos y familiares.

Quiet atmosphere and traditional Heritage Cuisine along with the wine recommendations of Antonio Fernández's team in the Historic Center surrounded by the main monuments. Seven years in the historic center of Malaga standing out for the pairings and the prescription of local and local products that continues to be the day-to-day life of this restaurant. Spoon dishes, cold soups in summer, delicious Iberian sausages appetizers, fish. Seasonal vegetables or their classic Malaga Salchichón Tartar, or Toasted Noodles with their Coral and a review of typical hot and cold dishes of each season. Araboka is your Wine and Food House where you can share and let yourself be carried away by the gastronomic and wine wealth of Malaga, closing a business or with a group of friends and family.



Calle Compositor Lemberg Ruiz, 28, local 6
29007 Málaga
www.arabokarestaurante.com

En Araboka PLAZA destaca la Barra con la cocina vista en el hall de entrada; deliciosos embutidos, pescados, mariscos como la gamba blanca o las ostras. Verduras de temporada o sus clásicos, conforman unos apetitosos entrantes. Pescados y carnes a la brasa, abren un delicioso abanico a los principales, desde el Cerdo Ibérico al Atún Rojo de Almadraba, la lubina Salvaje del Atlántico, carnes como el chuletón de Vaca Vieja o el solomillo de vacuno. Los platos de Cuchara apuestan por recetas tradicionales clásicas y se ofertan según la mejor captura de los mercados de la capital.

El capítulo vinos también es espectacular donde Antonio Fernández y sus responsables de Sala desgranar los tesoros que contiene su Cava en sus 5 Salones privados y amplia terraza. Etiquetas locales y prácticamente de todas las denominaciones de origen nacionales; especial apartado de Jerez y Montilla-Moriles, (olorosos, dulces o generosos); champagnes... y vinos blancos tranquilos. También sobresalen algunas verticales de grandes vinos tintos. Y siempre podrás encontrar vinos interesantes a precios asequibles para todos los bolsillos. El apartado de 'Vinos por Copas' permite probar variadísimos vinos.

In Araboka PLAZA, the Bar with the kitchen in the entrance hall stands out; delicious sausages, fish, shellfish such as white shrimp or oysters. Seasonal vegetables or their classics make appetizing starters. Grilled fish and meats open a delicious range of main dishes, from Iberian Pork to Almadraba Red Tuna, Wild Atlantic Sea Bass, meats such as Old Cow T-bone steak or beef sirloin. Cuchara's dishes rely on classic traditional recipes and are offered according to the best catch from the capital's markets. The wine chapter is also spectacular where Antonio Fernández and his room managers reveal the treasures contained in his cellar in its 5 private rooms and large terrace. Local labels and practically all national designations of origin; special section of Jerez and Montilla Moriles, (oloroso, sweet or generous); champagnes... and still white wines. Some verticals of great red wines also stand out. And you can always find interesting wines at affordable prices for all budgets. The 'Wines by the Glass' section allows you to try a wide variety of wines.



EL DESCORCHE

Calle Álamos, 8
29012 Málaga

El Descorche de Cervantes es un restaurante que se encuentra ubicado en pleno centro de Málaga. El local cuenta con una barra a la entrada donde se disponen mesas altas en las que poder disfrutar de un delicioso aperitivo acompañado de alguno de los excelentes vinos malagueños con Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Asimismo, restaurante El Descorche de Cervantes cuenta con un amplio salón comedor, donde las reuniones familiares, las comidas de empresa o el descanso y recreo de los visitantes y turistas se convertirán en un punto de encuentro magnífico para degustar sabrosos platos y productos típicos de la tierra, junto a una variada selección de caldos de la provincia.

El Descorche de Cervantes is a restaurant located in the heart of Malaga. The establishment has a bar at the entrance where there are high tables where you can enjoy a delicious aperitif accompanied by some of the excellent Malaga wines with the Málaga and Sierras de Málaga Designation of Origin.

Likewise, El Descorche de Cervantes restaurant has a large dining room, where family gatherings, business meals or rest and recreation for visitors and tourists will become a magnificent meeting point to taste tasty dishes and typical products of the region. land, along with a varied selection of wines from the province.





El Pimpi

DESDE 1971

Calle Granada, 62
29015 Málaga
www.elpimpi.com

Hablar de gastronomía, cultura y tradición en Málaga, es hablar de El Pimpi. Ubicada en un caserón del siglo XVIII, esta Bodega lleva más medio siglo como embajadora de excepción de la buena mesa y los mejores vinos de la tierra. Un peculiar lugar que cuenta con unas maravillosas vistas desde su terraza a la Alcazaba y al Teatro Romano, aunque lo más más sorprendente es su interior, decorado con adornos centenarios, fotos y barriles firmados por personalidades del mundo del flamenco, la política y el arte.

El cuidado por la selección de los productos autóctonos es uno de los principales pilares de la filosofía que defiende esta institución, por ello, entre sus históricas paredes se degustan productos frescos, de temporada de nuestra propia huerta y en algunos casos exclusivos como el jamón de castaña. Tal es el compromiso con las tradiciones, la cultura y a nivel social que en 2017 se creó La Fundación El Pimpi.

Comer en El Pimpi no solo es saborear la historia de Málaga en el mejor ambiente, también es colaborar a que dicho júbilo se extienda más allá de sus paredes.

To speak of gastronomy, culture and tradition in Málaga, is to speak of El Pimpi. Located in a large XVIII home, this Winery has been by exception, an ambassador for over half a century of the good table and the best wines of the region. A peculiar place that has marvelous views from its terrace to the Alcazaba and the Roman Theater, although what surprises most is its interior, decorated with century old decorations, photographs and wine barrels signed by personalities from the flamenco world, politics and art.

The care taken in the selection of local products is one of the main pillars of the philosophy that defends this institution, for which, within its historic walls fresh seasonal products are tasted, from our own vegetable garden and in some cases in exclusivity, such as the cured iberian chestnut ham. Such is our commitment with traditions, the culture and social level, that in 2017 the El Pimpi Foundation was created.

To eat at El Pimpi isn't only to taste the history of Málaga in the best atmosphere, it is also to collaborate that said jubilation, to be extended past its walls.





LA MUNDIAL TAPAS

Calle Prim, 4
29005 Málaga
www.h10hotels.com/es/hoteles-malaga

Un agradable bar situado en la planta baja del hotel H10 Croma Málaga con una elegante y rompedora decoración, en el que se puede acceder al bar y disfrutar en su agradable la terraza en la calle.

Situado en una zona privilegiada en pleno centro de Málaga y con acceso a los principales puntos de interés de la ciudad.

En la Mundial ofrecemos una deliciosa oferta gastronómica de aperitivos, tapas y una amplia oferta de vinos.

A pleasant bar located on the ground floor of the H10 Croma Málaga hotel with an elegant and ground-breaking decoration, where you can access the bar and enjoy its pleasant terrace on the street.

Located in a privileged area in the heart of Malaga and with access to the main points of interest in the city.

At La Mundial Tapas we offer a delicious gastronomic with appetizers, tapas and a wide range of wines.





ENTREMUROS

a culinary walk

Hotel Vincci Selección Posada del Patio*****
Calle Pasillo Santa Isabel, s/n
29005 Málaga
www.restauranteentremuros.com

Un paseo por el tiempo que recoge las recetas típicas de cada época recogida en los muros de nuestra muralla. Testigos del tiempo y de los fogones más tradicionales con una elaboración exquisita y delicada, una propuesta en la que el sabor traslada a la mente a través del gusto más sofisticado.

A walk through time that collects the typical recipes of each era collected in the walls of our wall. Witnesses of time and of the most traditional stoves with an exquisite and delicate elaboration, a proposal in which the flavor moves the mind through the most sophisticated taste.





Calle Beatas, 43
29008 Málaga
www.lospatiosdebeatas.com

Los Patios de Beatas, un restaurante en pleno centro histórico de Málaga, ubicado en la emblemática calle Beatas, a 50 metros del Museo Picasso. Se trata de un espacio singular y único donde se podrá degustar vinos y platos de los más diversos rincones gastronómicos.

Contamos con una zona de exposición y venta de vinos donde podrá elegir entre una amplia variedad de uvas de todas las regiones. Además nuestros clientes podrán degustar nuestra selección de vinos más premium gracias a nuestro dispensador de vinos enomatic.

Los Patios de Beatas, a restaurant in the historic center of Málaga, located on the emblematic Calle Beatas, 50 meters from the Picasso Museum. It is a unique space where you can taste wines and dishes from the most diverse gastronomic corners.

We have an exhibition and wine sales area where you can choose from a wide variety of grapes from all regions. In addition, our customers can taste our selection of premium wines thanks to our enomatic wine dispenser.



ALOJAMIENTOS

H10 Croma Málaga

Calle Prim, 4
29005 Málaga

www.h10hotels.com/es/hoteles-malaga/h10-croma-malaga

Situado en una zona privilegiada en pleno centro de Málaga y con acceso a los principales puntos de interés de la ciudad, el H10 Croma Málaga es un hotel de nueva construcción que ha abierto sus puertas en agosto de 2022. Del proyecto de arquitectura, obra del reconocido arquitecto Rafael Moneo, destaca la fachada del hotel, que juega con formas geométricas y colores cromáticos. Cuenta con modernas habitaciones, una completa oferta gastronómica y un Rooftop Bar en la planta superior con plunge pool y magníficas vistas a la ciudad.

With a prime location in the heart of Málaga, as well as access to the city's main points of interest, the H10 Croma Málaga is a newly built hotel that opened its doors in August 2022. The architectural project, designed by renowned architect Rafael Moneo, features a hotel facade that stands out for its use of geometric shapes and chromatic colours. It has modern rooms, a full range of dining options and a Rooftop Bar on the top floor with a plunge pool and magnificent views of the city.





HOTEL VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO 5*



Calle Pasillo Santa Isabel, 7
29005 Málaga
www.vinccihoteles.com

El Vincci Selección Posada del Patio 5* es un hotel de estilo vanguardista característico de Vincci Hoteles. Situado en el centro histórico de Málaga. Con fácil y rápido acceso a todos los puntos de interés de la capital Malagueña. Es el único de los hoteles de Málaga desde el que puedes ver parte de la antigua muralla romana de la ciudad. Está construido en la ubicación que correspondía a dos antiguos edificios, uno de los cuales era una de las últimas posadas que existían en Málaga y el otro, era un edificio de viviendas en el que se ha respetado la fachada de principios del siglo XX. Ha sido reconstruido en su totalidad, respetando el patio que le daba nombre y un antiguo zaguán que correspondía a la entrada desde la calle Camas.

The Vincci Selección Posada del Patio 5* is an avant-garde style hotel, characteristic of Vincci Hoteles. Located in the historic centre of Malaga. With quick and easy access to all the points of interest in the capital of Malaga. It is the only hotel in Malaga from which you can see part of the old Roman city wall. It is built on the site of two old buildings, one of which was one of the last inns that existed in Malaga and the other was a residential building in which the facade of the early twentieth century has been respected. It has been completely rebuilt, respecting the patio that gave it its name and an old entrance hall that corresponded to the entrance from Camas Street.



CENTROS DE INTERPRETACIÓN

MUSEO DEL VINO MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
www.museovinomalaga.com

El Museo del Vino-Málaga, inaugurado en 2008, está situado en el centro histórico de la ciudad de Málaga, concretamente en el Palacio de Biedmas, edificio rehabilitado del siglo XVIII.

Pretende ser un espacio en el que convivan la historia, la cultura, el arte y la formación en torno a los vinos de la provincia de Málaga. Para ello, cuenta con la exposición de más de 400 litografías (etiquetas y carteles de finales del siglo XIX y principios del XX), Centro de Interpretación, Sala de Cata, Aula de Formación y Tienda. Además, alberga la sede del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga".

The Wine Museum-Malaga, inaugurated in 2008, is located in the historic centre of the city of Malaga, specifically in the Palacio de Biedmas, a refurbished 18th century building.

It aims to be a place where history, culture, art and education about the wines of the province of Malaga coexist. To this end, it has an exhibition of more than 400 lithographs (labels and posters from the late 19th and early 20th centuries), an Interpretation Centre, a Tasting Room, a Training Room and a Shop. It also houses the headquarters of the Regulatory Council of the Designations of Origin "Málaga", "Sierras de Málaga" and "Pasas de Málaga".





AYUNTAMIENTO DE MANILVA



La fertilidad de la zona y su privilegiada situación geográfica, muy próxima al mar, ha sido un gran atractivo para todos los pueblos de la Antigüedad que decidieron asentarse en esta zona y que hicieron que Manilva estuviera poblada desde tiempos prehistóricos.

El aumento paulatino de la población se produce al amparo del cultivo de caña de azúcar y su industria y los viñedos, auténticos motores de la economía de Manilva durante siglos.

PARA VISITAR:

Castillo de la Duquesa. SIGLO XVIII

Museo Arqueológico Municipal

Torre de la Chullera.

La iglesia de Santa Ana. SIGLO XVIII (la imagen de la Patrona de Manilva, Santa Ana, se conserva en esta iglesia).

Ingenio Chico y Villa Matilde

The fertility of the area and its privileged geographical location, very close to the sea, has been a great attraction for all the ancient peoples who decided to settle in this area and who have populated Manilva since prehistoric times.

The gradual increase in the population is due to the cultivation of sugar cane and its industry and the vineyards, which have been the driving force behind Manilva's economy for centuries.

PLACES TO VISIT:

The Castle of the Duchess. 18TH CENTURY

The Municipal Archaeological Museum

The Tower of La Chullera.

The Church of Santa Ana. 18th CENTURY (the image of the Patron Saint of Manilva, Santa Ana, is kept in this church).

The Ingenio Chico and Villa Matilde.





BODEGA NILVA



Calle Dr. Álvarez Leiva, 2
29691 Manilva, Málaga
www.nilva.es

NILVA WINE EXPERIENCE: Manilva es un municipio costero de Málaga que todavía conserva históricas viñas frente al mar Mediterráneo, pero que están en serio peligro de desaparecer por el acoso urbanístico y la falta de rentabilidad. Con nuestro proyecto queremos contribuir a salvar estas viejas viñas y hacer rentable el trabajo de los agricultores. En nuestras visitas guiadas podrás recorrer el CIVIMA (Centro de Interpretación Viñas de Manilva), donde, a través de sus salas de viticultura, enología y vendimia conocerás las tradiciones vitivinícolas de Manilva. En nuestra pequeña bodega conocerás cómo elaboramos los vinos Nilva. Y finalmente, nos desplazamos a la Viña del Peñoncillo, cultivada con técnicas ecológicas, donde degustamos nuestros vinos disfrutando de unas vistas extraordinarias al Mar Mediterráneo y la costa africana. Una experiencia única, en un entorno único

NILVA WINE EXPERIENCE: Manilva is a coastal town in Malaga that still preserves historic vineyards facing the Mediterranean Sea, but which are in serious danger of disappearing due to urban development harassment and lack of profitability. With our project we want to contribute to save these old vineyards and make the work of the farmers profitable. On our guided tours you can visit the CIVIMA (Centro de Interpretación Viñas de Manilva), where, through its viticulture, oenology and grape harvesting rooms, you will learn about the winemaking traditions of Manilva. In our small winery you will learn how we make Nilva wines. And finally, we go to the Peñoncillo Vineyard, cultivated with ecological techniques, where we taste our wines enjoying extraordinary views of the Mediterranean Sea and the African coast. A unique experience, in a unique environment





AYUNTAMIENTO DE MOCLINEJO



Entre viñedos, olivos y almendros se encuentra Moclinejo, un pueblo de origen árabe con calles estrechas y casas adaptadas a los desniveles del terreno. Conocido como la Puerta de la Ruta de la Pasa, este municipio produce un delicioso vino y un aceite de oliva de gran calidad.

Aunque cualquier época del año es ideal para visitar esta villa de la comarca de la Axarquía, septiembre nos brinda una ocasión especial. En ese mes se celebra la Fiesta de Viñeros, una de las citas más atractivas del calendario de Moclinejo.

PARA VISITAR:

La iglesia de Nuestra Señora de Gracia. SIGLO XVI

Centro de Estudios de la Pasa y el Vino Moscatel

Casa Museo Axarquía

Among vineyards, olive and almond trees lies Moclinejo, a village of Arabic origin with narrow streets and houses adapted to the unevenness of the terrain. Known as the Gateway to the Raisin Route, this municipality produces a delicious wine and olive oil of great quality.

Although any time of year is an ideal time to visit this village in the Axarquía region, September is a special occasion. The Fiesta de Viñeros, one of the most attractive events in Moclinejo's calendar, is held during this month.

PLACES TO VISIT:

The Church of Nuestra Señora de Gracia. 16th CENTURY

The Raisin and Muscatel Wine Study Centre

The Axarquía House Museum





BODEGA DIMOBE



San Bartlomé,5
29738 Moclinejo, Málaga
www.dimobe.es

Bodega Antonio Muñoz Cabrera está ubicada en el centro del pueblo de Moclinejo, junto a la Plaza de España.

Está dividida en 3 salas en las que se puede ver cómo ha evolucionado la forma de elaborar vino en la Axarquía desde 1927 hasta la actualidad.

- Sala 1, el Museo. Es un grupo de pequeñas habitaciones donde se elaboraba el vino los primeros años de la bodega, allí podremos encontrar una prensa con 200 años de antigüedad, un antiguo Lagar e incluso la barrica más antigua de esta sala, grabada en 1845.

- Sala 2, la bodega. Es la sala donde se elaboraban los vinos en la segunda mitad del siglo pasado, aunque dichas máquinas, como la prensa hidráulica de capachas, aun hoy en día funcionan y son fundamentales en la elaboración de vinos moscatel provenientes de uvas asoleadas.

- Sala 3, de la prensa. Es la parte más actual de la bodega, donde se encuentran los maceradores y depósitos de acero con temperatura controlada, el laboratorio y una de las salas de crianza de Zumbral.

Bodega Antonio Muñoz Cabrera is located in the centre of the village of Moclinejo, next to the Plaza de España.

It is divided into 3 rooms where you can see how wine making in La Axarquía has evolved from 1927 to the present day.

- Room 1, the Museum. This is a group of small rooms where wine was made in the early years of the bodega, where we can find a 200 year old press, an old wine press and even the oldest barrel in this room, engraved in 1845.

- Room 2, the cellar. This is the room where the wines were made in the second half of the last century, although these machines, such as the hydraulic capachas press, still work today and are fundamental in the production of muscatel wines made from sun-dried grapes.

- Room 3, the press room. This is the most modern part of the winery, where the macerators and temperature-controlled steel tanks, the laboratory and one of Zumbral's ageing rooms are located.



RESTAURANTES

BAR REYES



Plaza de España nº7
29738 Moclinejo
www.barreyes.com

Ubicado en el magnífico entorno natural de la Axarquía Malagueña y en plena ruta de la pasa, está uno de los más bellos pueblos de la región llamado Moclinejo, dónde encontramos el Bar-Restaurante Reyes. Nuestro restaurante esta abierto desde 1980 y regentado por una de las familias más conocidas de Moclinejo, profesionales del sector, que utilizan productos frescos y de primera calidad. Aquí podrá degustar los platos más típicos de la región de los cuales son nuestras especialidades el chivo al estilo Reyes, el estofado de ternera, las migas, los callos con garbanzos o el plato de los montes. Les acogeremos con un trato familiar y profesional.

Located in the magnificent natural setting of the Axarquía Malagueña and along the famous raisin route, is one of the most beautiful villages in the region called Moclinejo, where you can find Bar-Restaurante Reyes. Our restaurant has been open since 1980 and is run by one of the most well-known families in Moclinejo, professionals in the industry, who use fresh and top-quality products. Here you can taste the most typical dishes of the region, among which our specialties include "chivo al estilo Reyes" (Reyes-style goat), beef stew, migas (breadcrumbs), tripe with chickpeas, or the "plato de los montes" (mountain plate). We will welcome you with a friendly and professional service.





AYUNTAMIENTO DE MOLLINA

1575



Mollina es un pueblo de la Málaga interior unido a la cultura del vino. Así lo atestiguan sus famosos vinos con denominación de origen, su paisaje agrícola salpicado de viñas y su animada Feria de la Vendimia.

Situado en la comarca de Antequera, este municipio posee además un hermoso entorno natural e interesantes yacimientos arqueológicos. Los amantes de la enología podrán combinar en este pueblo su pasión por el vino con visitas culturales y actividades en plena naturaleza.

PARA VISITAR:

Castellum de Santillán

Mausoleo de la Capuchina

Iglesia de Nuestra Señora de la Oliva. SIGLO XVII

Convento de la Ascensión (también conocido como el Cortijo de la Villa). SIGLO XVIII

Mollina is a village in inland Malaga linked to the culture of wine. This is attested to by its famous wines with designation of origin, its agricultural landscape dotted with vineyards and its lively Grape Harvest Fair.

Located in the Antequera region, this municipality also boasts beautiful natural surroundings and interesting archaeological sites. Wine lovers will be able to combine their passion for wine with cultural visits and activities in the heart of the countryside.

PLACES TO VISIT:

The Castellum de Santillan

The Mausoleum of the Capuchina

The Church of Nuestra Señora de la Oliva. 17th CENTURY

The Convent of the Ascension (also known as the Cortijo de la Villa). 18th CENTURY





BODEGA LA CAPUCHINA



Cortijo La Capuchina, s/n
29532 Mollina, Málaga
www.bodegalacapuchina.es

La Bodega La Capuchina está situada al norte de la provincia de Málaga a unos 14 km del municipio de Mollina. Rodeada de cultivos de viñedo, olivar y almendro se ubica dentro de las instalaciones del cortijo centenario que perteneció en su día a la Orden de los monjes Capuchinos a los cuales debe su nombre.

Con sus hermosos jardines y una edificación que recuerda a las haciendas sevillanas, la bodega permite al visitante realizar un recorrido no solo por las salas de elaboración y crianza sino también recorrer los viñedos o los jardines llenos de aromas mediterráneos a la vez que degusta los vinos Capuchina Vieja.

The Bodega La Capuchina is located in the north of the province of Malaga about 14 km from the town of Mollina. Surrounded by vineyards, olive groves and almond trees, it is located within the facilities of the centenary farmhouse that once belonged to the Order of the Capuchin monks to whom it owes its name.

With its beautiful gardens and a building reminiscent of Sevillian haciendas, the winery allows the visitor to take a tour not only through the production and ageing rooms but also through the vineyards or the gardens full of Mediterranean aromas while tasting Capuchina Vieja wines.





BODEGAS CARPE DIEM



Av. de las Américas, 35
29532 Mollina, Málaga
www.bodegascarpediem.com

Bodegas Carpe Diem se encuentra en el municipio malagueño de Mollina, al norte de la provincia de Málaga. Se sitúa en la comarca de Antequera.

La bodega cuenta con 20.000 m² y capacidad para 5.040.000 litros para los vinos tintos, blancos y dulces, y con una capacidad de 250.000 litros para los vinos de barrica de roble americano y roble francés.

Bodegas Carpe Diem cuenta con una exquisita variedad de vinos bajo dos denominaciones de origen: D.O.P. Málaga, para vinos naturalmente dulces y vinos de licor, y D.O.P. Sierras de Málaga para vinos tintos, rosados y blancos.

Bodegas Carpe Diem nace a raíz de la adquisición de la histórica Bodega Scholz de crianza y solera de vinos situada en sus orígenes en Málaga capital.

Bodegas Carpe Diem is located in the Malaga municipality of Mollina, in the north of the province of Malaga. It is located in the Antequera region.

The winery has 20,000 m² and a capacity of 5,040,000 liters for red, white and sweet wines, and a capacity of 250,000 liters for American oak and French oak barrel wines.

Bodegas Carpe Diem has an exquisite variety of wines under two denominations of origin: D.O.P. Málaga, for naturally sweet wines and liqueur wines, and D.O.P. Sierras de Málaga for red, rosé and white wines.

Bodegas Carpe Diem was born as a result of the acquisition of the historic Scholz Winery for aging and solera wines originally located in the capital of Malaga.



AYUNTAMIENTO DE RONDA



Ronda se sitúa en una cuenca, rodeada de montañas de gran continuidad y mediana altitud, confiriéndole un carácter inaccesible que, junto a sus características climáticas, hidrológicas y de suelo, la han determinado a lo largo de su historia.

Ronda, una de las ciudades más antiguas de España, tiene sus orígenes en la Prehistoria.

De época romana sobresale, el yacimiento arqueológico de la ciudad romana de Acinipo.

No obstante, es el legado cultural árabe el más perceptible en Ronda y su territorio, quedará impregnado a lo largo del tiempo en nuestro urbanismo, gastronomía, tradiciones, etc...

En el siglo XVIII, se construyen los monumentos más emblemáticos de Ronda: el Puente Nuevo y la Plaza de Toros. La imagen romántica de la ciudad se forja durante el siglo XIX, con el bandolerismo y la tauromaquia causando una profunda impresión en muchos insignes viajeros.

Ronda sits on an outcrop of rock in a basin surrounded by mountain ranges, the height and length of which make access to the town difficult. This fact, together with the climate, hydrology and geology of the area, has left an indelible stamp on its history.

Ronda, one of the oldest towns in Spain, has its origins in prehistory.

From the Roman period stands out, the Roman town of Acinipo. Nevertheless, the most striking aspect of the cultural heritage of Ronda and its surroundings is Arabic.

This influence has impregnated the style of building, the gastronomy, traditions,...

It was during the 18th century when the town's most significant and emblematic monuments were built, the New Bridge and the Bullring.

The romantic image of the town was forged without doubt, during the 19th century with banditry and bullfighting making a strong impression on the minds of distinguished travellers.



BODEGA ANTIGUA REAL FÁBRICA DE HOJALATA



Camino del Río Genal, s/n
29462 Júzcar, Málaga
www.fabricadehojalata.com

Somos una Bodega de vinos naturales y ecológicos ubicada a orillas del río Genal, en el corazón de la Serranía de Ronda, donde mimamos las cepas de Pinot Noir más meridionales de Europa.

Nuestros vinos son monovarietales, sin sulfitos añadidos, y con producciones pequeñas y numeradas. Utilizamos energías renovables producidas en nuestra propia finca, cuidamos el medioambiente con la utilización de botellas serigrafiadas para evitar el uso de etiquetas de papel, y protegiendo los cuellos de nuestras botellas con cera de abeja sin utilización de plásticos.

Nuestra bodega está siempre abierta para la organización de catas y visitas, para la organización de almuerzos y cenas con maridaje, y para estancias en nuestras habitaciones donde vivir la experiencia completa del “wine, bed and breakfast”.

“Bienvenidos a la Tradición del Vino Natural”

We are a winery of natural and organic wines located on the banks of the river Genal, in the heart of the Serranía de Ronda, where we pamper the southernmost Pinot Noir vines in Europe.

Our wines are single-varietal, with no added sulphites, and with small, numbered productions. We use renewable energies produced on our own estate, we care for the environment by using screen-printed bottles to avoid the use of paper labels, and we protect the necks of our bottles with beeswax without using plastic.

Our winery is always open for the organisation of tastings and visits, for the organisation of lunches and dinners with food and wine pairing, and for stays in our rooms where you can live the complete “wine, bed and breakfast” experience.

“Welcome to the Natural Wine Tradition”





BODEGA BADMAN WINES



Fuente de la Higuera, 11
29400 Ronda, Málaga
www.badmanwines.com

El proyecto BAD MAN WINES comienza en el año 2016, del sueño de dos jóvenes enólogos, Simbad Romero y Manuel Carrizosa con la intención de ofrecer algo nuevo y fresco en la Serranía de Ronda. Su idea era clara, conseguir vinos que expresen las características tan especiales y únicas que posee el terruño de la zona, un lugar privilegiado con mucha historia y un gran potencial vitícola donde desarrollar su manera de entender la enología.

Para ello trabajan fundamentalmente vinos monovarietales en los que se puede encontrar la personalidad de las distintas variedades en su interacción con el terreno. Miman el viñedo durante todo el año para conseguir la mejor uva posible, practicando una viticultura ecológica y respetuosa con el medio ambiente, cuidando al máximo todos los detalles y obteniendo así un producto de calidad muy artesanal y exclusivo. Se pueden considerar vinos de autor, son elegantes, modernos y expresivos. Se ha buscado acompañar el producto de un diseño innovador, a cargo de nuestro diseñador Isaac Estepa.

The BAD MAN WINES project began in 2016, the dream of two young winemakers, Simbad Romero and Manuel Carrizosa, with the intention of offering something new and fresh in the Serranía de Ronda. Their idea was clear, to make wines that express the special and unique characteristics of the terroir of the area, a privileged place with a lot of history and a great viticultural potential where they could develop their way of understanding oenology.

To this end, they work mainly with single-varietal wines in which the personality of the different varieties can be found in their interaction with the terroir. They pamper the vineyards throughout the year to obtain the best possible grapes, practising organic viticulture that respects the environment, taking care of every detail and thus obtaining a very handcrafted and exclusive quality product. They can be considered signature wines, elegant, modern and expressive. We have sought to accompany the product with an innovative design by our designer Isaac Estepa.





BODEGA CUESTA DE LA VIÑA



Finca Cuesta de la Viña, Ctra A-2300 km. 21, 6
29430 Montecorto, Málaga
bodegacuestalavina@gmail.com

Bajo tierra, en la **Serranía de Ronda** y junto al parque de **Grazalema**, en esta bodega elaboran los caldos ecológicos con las variedades **Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignón, Pinor Noir** y **Graciano** para crear vinos de gran estructura y mineralidad, que reflejan su propio “terroir”.

El objetivo es la recuperación de las labores tradicionales con el empleo de animales de tiro, y la utilización de las nuevas tecnologías en bodega, todo ello para obtener un producto 100% natural de alta calidad. Nuestra marca **Jorge Bonet** le dejará los aromas de nuestra tierra.

Se ofrecen visitas guiadas a través de los viñedos y la bodega, con un enfoque didáctico y de introducción a la vitivinicultura, con degustación de productos de la zona.

Underground, in the Serranía de Ronda and next to the park of Grazalema, in this winery they make organic wines with the varieties Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignón, Pinor Noir and Graciano to create wines with great structure and minerality, which reflect their own “terroir”.

The objective is the recovery of the traditional work with the use of draught animals, and the use of new technologies in the winery, all this to obtain a 100% natural product of high quality. Our brand Jorge Bonet will leave you with the aromas of our land.

We offer guided tours through the vineyards and the winery, with a didactic and introductory approach to winemaking, with tasting of local products.





BODEGA DOÑA FELISA



Cordel del Puerto al Quejigal
29400 Ronda, Málaga
www.chinchillawine.com

Fundada en 1999, Bodega Doña Felisa nace como una apuesta personal de sus fundadores, José María Losantos y Gema Alonso. De raíces burgalesas, esta pareja descubrió la ciudad de Ronda y al instante se enamoró de ella, no pudiendo evitar apreciar las inmejorables condiciones para la elaboración de vinos que se daban este maravilloso rincón de Andalucía, y convirtiendo su pasión por los vinos en un próspero negocio. Una empresa 100% familiar, con la segunda generación consolidando este proyecto, hace de Bodega Doña Felisa, una de las bodegas más reconocidas en Andalucía y una de las más innovadoras. Enclavada en plena Serranía Ronderña, en el paraje denominado “Chinchilla”, en una emergente D.O. Sierras de Málaga y en las proximidades de la ciudad romana de Acinipo, “Tierra de vino”, donde ya en época romana, siglo I a.C., se elaboraban vinos que se exportaban a todo el imperio. En la actualidad, los distintos vinos de Bodega Doña Felisa, son la expresión de una zona exclusiva y estudiada durante siglos para la obtención de vinos de la más alta calidad.

Founded in 1999, Bodega Doña Felisa was born as a personal commitment of its founders, José María Losantos and Gema Alonso. With roots in Burgos, this couple discovered the city of Ronda and instantly fell in love with it. They could not help but appreciate the unbeatable conditions for winemaking in this wonderful corner of Andalusia, and turned their passion for wine into a thriving business. A 100% family business, with the second generation consolidating this project, makes Bodega Doña Felisa one of the most renowned wineries in Andalusia and one of the most innovative. Located in the heart of the Serranía Ronderña, in the area known as “Chinchilla”, in an emerging D.O. Sierras de Málaga and in the vicinity of the Roman city of Acinipo, “Land of wine”, where already in Roman times, 1st century B.C., wines were produced and exported throughout the empire. Nowadays, the different wines of Bodega Doña Felisa are the expression of an exclusive area that has been studied for centuries to obtain wines of the highest quality.



BODEGA GONZALO BELTRÁN

(VIÑEDO VISITABLE)



Hoya de los Molinos, s/n
29400 Ronda, Málaga
www.bodegagonzalobeltran.com

La Nogalera es una finca de origen agrícola vinculada a la familia Beltrán desde 1866. Fue una huerta de regadío y frutales, con un importante sistema tradicional de cultivo en terrazas para el aprovechamiento de terrenos en pendiente. Además del sistema de tablas tradicional, todavía se mantiene el sistema de riego antiguo, a través de la acequia que proviene del río Guadalevín. Este sistema de riego es un legado agrario heredado de los arqueo-cultivos de la Edad Media Andalusí. El nombre del vino de esta bodega, el Perezoso (tinto y rosado), hace honor al sistema de antiguas albercas, mediante las cuales se estancaba el agua para poder lavar las frutas y hortalizas de las huertas que componían La Nogalera. El paisaje es de gran importancia en esta finca, ya que el enclave en el que se encuentra es un lugar de enorme belleza, situada a los pies de la imponente pared del tajo, La Nogalera, puede ser observada desde los miradores del parque de La Alameda de Ronda y forma parte del paisaje agrario de las tierras andaluzas.

La Nogalera is an estate of agricultural origin linked to the Beltrán family since 1866. It was an irrigated orchard and fruit orchard, with an important traditional system of terraced cultivation for the use of sloping land. In addition to the traditional plank system, the old irrigation system is still maintained, through the irrigation channel that comes from the Guadalevín river. This irrigation system is an agricultural legacy inherited from the archaeo-cultivations of the Andalusian Middle Ages. The name of the wine of this winery, El Perezoso (red and rosé), honours the ancient system of pools, by means of which the water was stagnant in order to wash the fruits and vegetables of the orchards that made up La Nogalera. The landscape is of great importance in this estate, since the enclave in which it is located is a place of enormous beauty, situated at the foot of the imposing wall of the gorge, La Nogalera, can be observed from the viewpoints of the park of La Alameda de Ronda and forms part of the agricultural landscape of the Andalusian lands.





BODEGA HUERTO DE LA CONDESA



Calle Genal, 1
29400 Ronda, Málaga
www.huertodelacondesa.com

Huerto de la Condesa se encuentra dentro de la antigua finca Heredad de Nuestra Señora de los Dolores que debe su construcción a la condesa de Guadalevín, Doña Carmen Ábela García (1849-1924), importante figura de la burguesía de la ciudad de Ronda. El viñedo Huerto de la Condesa está emplazado en el valle del río Guadalcobacín sobre terrenos arcillo-arenosos, con una buena capacidad de drenaje. La finca es atravesada por un pequeño arroyo que la divide en dos, con sus nogales, chopos, espinos majoletos, membrillos y mimbreras.

Trabajamos con variedades mediterráneas, Garnacha y Syrah, adaptadas perfectamente al clima de Ronda. Todos los años se realizan aclareos y podas en verde, con objeto de mejorar la calidad de los racimos.

Huerto de la Condesa is located within the old Heredad de Nuestra Señora de los Dolores estate, which owes its construction to the Countess of Guadalevín, Doña Carmen Ábela García (1849-1924), an important figure of the bourgeoisie of the city of Ronda. The Huerto de la Condesa vineyard is located in the valley of the Guadalcobacín river on sandy-clay soils with good drainage capacity. The estate is crossed by a small stream that divides it in two, with its walnut trees, poplars, hawthorns, quinces and willow trees.

We work with Mediterranean varieties, Garnacha and Syrah, perfectly adapted to the climate of Ronda. Every year we carry out thinning and green pruning in order to improve the quality of the clusters.





BODEGA MARTIN KIENINGER



Lugar Partido Rural Los Frontones 67
29400 Ronda, Málaga
www.bodegakieninger.com

La Experiencia en Bodega Kieninger consiste en una experiencia única, personalizada, dónde los propietarios explican la historia de la bodega y su importancia para el viñedo ecológico, junto con un paseo guiado tanto por los viñedos, dónde se mostrarán las diferentes variedades e información sobre la manera de tratar las vides y la tierra, como por la sala de elaboración y crianza, dónde se explicará el proceso de vinificación natural y ecológico.

Después se degustarán cuatro de los vinos ecológicos premiados, acompañados de productos artesanales de calidad de la zona como queso de cabra payoya o malagueña, salchichón de la serranía y aceitunas de Ronda. Todo ello en un entorno especial en plena Naturaleza.

La duración aproximada es de 1:45 h. y la forma de pago puede ser en efectivo o con tarjeta.

Las visitas están guiadas por el propietario y bodeguero Martin Kieninger o por personal de la familia. Es recomendable concertar una cita con una antelación de aprox.2 días.

Horario: A convenir. De lunes a domingo.
Idioma: Español, Inglés y Alemán.

The Bodega Kieninger Experience consists of a unique, personalised experience, where the owners explain the history of the winery and its importance for the organic vineyard, along with a guided tour of both the vineyards, where the different varieties and information on how the vines and the land are treated will be shown, and the winemaking and ageing room, where the natural and organic winemaking process will be explained.

Afterwards, four of the award-winning organic wines will be tasted, accompanied by quality local artisan products such as payoya or malagueña goat's cheese, salchichón de la serranía and olives from Ronda. All of this in a special setting in the heart of nature.

The approximate duration is 1:45 h. and payment can be in cash or by credit card.

The visits are guided by the owner and winemaker Martin Kieninger or by family staff. It is advisable to make an appointment approx. 2 days in advance.

Opening hours: By arrangement. Monday to Sunday.
Language: Spanish, English and German.





BODEGA LA MELONERA



**Camino de Ronda a Setenil, s/n, Paraje Los Frontones
29400 Ronda, Málaga**
www.lamelonera.com

En la primavera de 2003 el equipo de La Melonera tuvo la visión de hacer algo diferente, algo que dejara huella y que al mismo tiempo rindiera homenaje a toda una vida dedicada al cultivo de la vid.

Uvas como La Melonera o Blasco ven de nuevo la luz siglos después de un esmerado trabajo de recuperación exhaustiva. Sus cepas crecen hoy en perfecta integración con un ecosistema único, el de la dehesa, para producir vinos con personalidad y carácter.

In the spring of 2003, the team at La Melonera decided to do something different, something that would make an impact and at the same time pay tribute to a lifetime dedicated to viticulture.

Forgotten grapes, such as La Melonera or Blasco, are once again beginning to see the light centuries after a painstaking labour of bringing these grapes back to life. Their vines are perfectly integrated into a unique ecosystem in the grasslands to produce wines with personality and carácter.





BODEGAS LUNARES



Ctra. A-366, Ronda-El Burgo, km 1
29400 Ronda
www.bodegaslunares.es

Bodegas Lunares nace de la inquietud de una familia de **Ronda** apasionada de todo tipo de vinos, la familia **Morales León**. En 2003 adquiere una parcela de unas 4 hectáreas, y en poco tiempo deciden que quieren plantar viñedo, esta parcela tiene el nombre de “*Finca Lunares*” y de ahí procede el nombre de la bodega.

Así, inicia su andadura a primeros del año 2003 con la plantación de sus primeros viñedos. La viña sigue siendo a día de hoy donde desarrollamos la mayor parte del trabajo. En todos nuestros vinos se puede apreciar la esencia de la tierra de **Ronda** que nutre nuestras plantas. Son vinos con una personalidad arrolladora, intensos, largos y muy bien definidos que han conseguido conquistar el paladar de todos, tanto de neófitos como de avezados catadores.

Los vinos que se elaboran en esta bodega son **Altocielo**, **Lunares Tinto**, **Lunares Blanco** y **Lunares Rosado**.

Bodegas Lunares was born from the restlessness of a family from Ronda passionate about all kinds of wines, the Morales León family. In 2003 they acquired a plot of land of about 4 hectares, and soon decided that they wanted to plant vineyards, this plot was called “Finca Lunares” and that is where the name of the winery comes from.

Thus, the first vineyards were planted at the beginning of 2003. The vineyard is still today where we carry out most of our work. In all our wines you can appreciate the essence of the land of Ronda that nourishes our plants. They are wines with an overwhelming personality, intense, long and very well defined that have managed to conquer the palate of everyone, both novices and experienced tasters.

The wines produced in this winery are Altocielo, Lunares Tinto, Lunares Blanco and Lunares Rosado.





BODEGA EXCELENCIA



Cordel del Puerto El Quejigal, s/n
29400 Ronda, Málaga
www.bodegasexcelencia.com

Bodegas Excelencia se encuentra ubicada en una zona privilegiada de la Serranía de Ronda, rodeada de la Sierra de Grazalema y la Sierra de las Nieves y junto a las Ruinas Romanas de Acinipo. Esta excelente ubicación nos ofrece unas inmejorables condiciones para elaborar vinos elegantes y de calidad con uvas de nuestros propios viñedos, con las variedades de Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Al contar con grandes espacios, ofrecemos una amplia oferta enoturística, que permite abarcar desde parejas a grandes grupos, con visitas guiadas por el viñedo y los diferentes espacios de la bodega, descubriendo el proceso completo de la cepa a la copa, catando nuestros vinos acompañados de aperitivos, comidas, ...

También abrimos nuestra bodega a empresas e instituciones que quieran celebrar reuniones, actos sociales, catas, convenciones, convivencias, y todo tipo de celebraciones, bodas, comuniones,....

Bodegas Excelencia is located in a privileged area of the Serranía de Ronda, surrounded by the Sierra de Grazalema and the Sierra de las Nieves and next to the Roman Ruins of Acinipo. This excellent location offers us unbeatable conditions to produce elegant and quality wines with grapes from our own vineyards with varieties of Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

By having large spaces, we offer a wide range of wine tourism, which allows us to cover everything from couples to large groups. We offer guided tours of the vineyard and the different areas of the winery, discovering the complete process from the vine to the glass, tasting our wines accompanied by appetizers, lunches,...

We also open our winery to companies and institutions that want to hold meetings, social events, conventions, coexistence and kinds celebrations, weddings, communions,....





CÉZAR VIÑEDOS Y BODEGAS



Finca Buenavista Apt. 79
29480 Gaucín, Málaga
www.bodegacezar.com

Elaborar un vino de la más alta calidad en el cálido sur de España representa todo un desafío. Cuanto mayor es el desafío, mayor es la recompensa. Pero si se piensa detenidamente, esta idea no es tan descabellada. Ante todo, el viñedo se encuentra a 680 metros sobre el nivel del mar, en una zona fresca entre dos ríos, el Guadiaro y el Genal. Los sustratos más bajos están compuestos en su mayor parte por esquisto calcáreo y la tierra es del mismo tipo que la existente en La Rioja. Estos factores contribuyen a crear las condiciones óptimas para el cultivo de la vid. La empresa fue fundada por el sueco Karl Rickard Enkvist, que exporta el 40% de su producción ecológica y suma más de 20 premios internacionales. A lo largo de estos años, han cosechado premios y menciones en algunos de los principales certámenes del mundillo, como los China Wine Awards, el Concurso Mundial de Bruselas, Iberwine, CINVE (Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos), Decanter, Mezquita o Vinojén, así como en las guías Peñín, Repsol e Intervinos.

Making wine of the highest quality in the warm south of Spain is a challenge. The greater the challenge, the greater the reward. But if you think about it carefully, the idea is not so far-fetched. First of all, the vineyard is located at 680 metres above sea level, in a cool area between two rivers, the Guadiaro and the Genal. The lower substrates are composed mostly of calcareous schist and the soil is of the same type as that found in La Rioja. These factors contribute to creating optimal conditions for vine cultivation. The company was founded by the Swede Karl Rickard Enkvist, who exports 40% of its organic production and has won more than 20 international awards. Over the years, they have won awards and mentions in some of the world's leading wine competitions, such as the China Wine Awards, the Brussels World Competition, Iberwine, CINVE (International Wine and Spirits Competition), Decanter, Mezquita and Vinojén, as well as in the Peñín, Repsol and Intervinos guides.



RESTAURANTES

AZAHAR

Calle Jerez, 25
29400 Ronda
www.restauranteazahar.com

La flor de los naranjos y limoneros que rodean los jardines andaluces da nombre al restaurante Azahar que, tras unas amplias cristaleras, se integra en un paisaje de serranías de leyenda.

El Azahar ofrece un original espacio gastronómico inspirado en la cocina andaluza combinada con unos sutiles toques de cocina internacional. Platos tradicionales con presentaciones que confeccionan una atractiva oferta que se completa con platos novedosos que harán las delicias del comensal más exigente.

Disponen de terraza con vistas a la Serranía, en la que podrás disfrutar un almuerzo o cena.

The blossom of the orange and lemon trees that surround the Andalusian gardens gives its name to the Azahar restaurant which, behind large windows, is integrated into a landscape of legendary mountain ranges.

The Azahar offers an original gastronomic space inspired by Andalusian cuisine combined with subtle touches of international cuisine. Traditional dishes with presentations that make up an attractive offer that is completed with innovative dishes that will delight the most demanding diner.

They have a terrace with views of the Serranía, where you can enjoy lunch or dinner.





LAS MARAVILLAS

Carrera Espinel, 12
29400 Ronda
www.lasmaravillasronda.com

Restaurante Las Maravillas ofrece un lugar acogedor, situado en el corazón de Ronda, junto a la Plaza de Toros y el Puente Nuevo, punto de paso de todo el turismo que acoge Ronda.

Con una decoración que sugiere tradición; de tonos cálidos y texturas añejas que aportan familiaridad e invitan a disfrutar de una comida relajada en un ambiente agradable.

En Restaurante Las Maravillas creen que la cocina tradicional tiene mucho que decir. Toman las recetas de toda la vida y las funden con nuevos sabores, olores y texturas, para que te lleves una experiencia inolvidable de Ronda.

Es el lugar perfecto para disfrutar de buena comida y excelentes bebidas con un servicio sobresaliente, en un ambiente confortable.

Restaurante Las Maravillas offers a cosy place, located in the heart of Ronda, next to the Plaza de Toros and the Puente Nuevo, a stop-off point for all the tourism that Ronda welcomes.

With a decoration that suggests tradition; with warm tones and aged textures that bring familiarity and invite you to enjoy a relaxed meal in a pleasant atmosphere.

At Restaurante Las Maravillas they believe that traditional cuisine has a lot to say. They take traditional recipes and fuse them with new flavours, smells and textures, so that you can take away an unforgettable experience of Ronda.

It is the perfect place to enjoy good food and excellent drinks with outstanding service in a comfortable atmosphere.





PEDRO ROMERO



Calle Virgen de la Paz, 18
29400 Ronda
www.rpedroromero.com

El Restaurante Pedro Romero se inauguró en el año 1974. Desde entonces se trazó una cocina tradicional y rondeña pero adaptándose a la gran influencia Internacional que nos visita.

Este Restaurante a través de los años y haciendo honor a su nombre, fue recopilando datos, fotos, carteles... para así tener un museo taurino donde se exponen más de 1.000 carteles y fotos para deleite de nuestros visitantes.

Hay fotos y datos del toreo desde sus inicios hasta nuestros tiempos. Importantes dinastías como los Romeros y los Ordoñez.

Diariamente ofrecen una cocina de mercado, una cocina al día con elaboraciones muy sencillas y con un producto fresco como pueden ser sus pescados. Lubinas, rape, pargo, o sus especialidades como el foie de pato en salsa de uva o el crujiente de chorizo y morcilla. Todos estos platos de nuestra gastronomía ni que decir tiene que hay que acompañarlos con un buen caldo de nuestra bodega en la cual podemos enumerar casi 500 referencias de vinos.

The Restaurant Pedro Romero was inaugurated in 1974. Since then, the restaurant has been serving traditional Ronda cuisine but adapting to the great international influence that visits us.

Over the years, this restaurant has been collecting data, photos, posters... to have a bullfighting museum where more than 1.000 posters and photos are exhibited for the delight of our visitors.

There are photos and data on bullfighting from its beginnings to the present day. Important dynasties such as the Romeros and the Ordoñez.

They offer a daily market cuisine, a cuisine of the day with very simple preparations and with a fresh product such as their fish. Sea bass, monkfish, red snapper, or their specialities such as duck foie in grape sauce or crispy chorizo and black pudding. It goes without saying that all these dishes of our gastronomy must be accompanied by a good wine from our wine cellar, which has almost 500 wine references.





SENSUR

Calle Marina, 5
29400 Ronda
www.sensurgastrobar.com

El Restaurante «Sensur» se encuentra situado en el centro de la histórica ciudad de Ronda a 200 m. del emblemático puente sobre el tajo que separa la ciudad antigua de la moderna.

El restaurante se sitúa al frente de otro emblema de la ciudad: la Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda.

Restaurante «Sensur» invita a descubrir los deliciosos sabores de nuestra gastronomía local.

Con una elección selecta de productos de alta calidad, aplicadas a nuestra cocina tradicional, este restaurante ofrece a sus clientes una amplia selección de platos para que el visitante pueda disfrutar de los gustos clásicos realizados con técnicas de cocina moderna y atendidos por un personal eficiente y profesional.

The Restaurant “Sensur” is located in the centre of the historic city of Ronda, 200 m. from the emblematic bridge over the gorge that separates the old city from the modern one.

The restaurant is situated in front of another emblem of the city: the Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda.

Restaurant “Sensur” invites you to discover the delicious flavours of our local gastronomy.

With a select choice of high quality products, applied to our traditional cuisine, this restaurant offers its customers a wide selection of dishes so that the visitor can enjoy the classic tastes made with modern cooking techniques and served by an efficient and professional staff.



ALOJAMIENTOS

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

Calle Jerez, 25
29400 Ronda
<https://www.cataloniahotels.com/es/hotel/catalonia-reina-victoria>

El Hotel Catalonia Reina Victoria está enmarcado en un entorno inigualable, entre un precioso pinar muy cerca del centro histórico y de los principales atractivos de Ronda como el famoso Puente Nuevo que cruza el tajo de Ronda. Alrededor del hotel, hay una maravillosa zona ajardinada de unos 3.000 m2 donde los huéspedes podrán disfrutar de una piscina y una terraza para tomar el sol.

El hotel Catalonia Reina Victoria se construyó en 1906 en estilo victoriano y fue la residencia y lugar de trabajo del poeta de origen checo Rainer Maria Rilke, cuya habitación es hoy en día un pequeño museo.

También encontrará una sala de estar con televisión, una sala de conferencias, una cafetería, un bar y un restaurante a la carta muy acogedor y climatizado. Los huéspedes tendrán la posibilidad de utilizar la conexión a Internet, el servicio de habitaciones y de lavandería. También tendrán a su disposición plazas de aparcamiento.

Podrá llegar fácil y rápidamente a los monumentos más famosos, como la plaza de toros más antigua de España o al Puente Nuevo.

The Hotel Catalonia Reina Victoria is set in a unique environment, in a beautiful pine forest, very close to the historic centre and the main attractions of Ronda, such as the famous New Bridge that crosses the tajo de Ronda. Surrounding the hotel, there is a wonderful garden area of about 3,000 m2 where guests can enjoy a swimming pool and a sun terrace.

The hotel Catalonia Reina Victoria was built in 1906 in Victorian style and was the residence and workplace of the Czech-born poet Rainer Maria Rilke, whose room is nowadays a small museum.

You will also find a TV lounge, a conference room, a café, a bar and a cosy, air-conditioned à la carte restaurant. Guests may make use of the Internet connection, room service and laundry service. Parking spaces are also available.

The most famous monuments, such as the oldest bullring in Spain or the Puente Nuevo bridge, can be reached quickly and easily.





HOTEL MAESTRANZA

Calle Virgen de la Paz, 26
29400 Ronda
www.hotelmaestranzaronda.com

Se encuentra situado en el centro de la histórica ciudad de Ronda a 200 m. del emblemático puente sobre el tajo que separa la ciudad antigua de la moderna.

El Hotel Maestranza se sitúa al frente de otro emblema de la ciudad: la Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda.

Para ello dispone en sus habitaciones de todas las comodidades posibles destinadas a proporcionar a sus clientes una estancia cómoda y agradable. Además entre sus instalaciones cuenta con un parking privado dentro del Hotel, cafetería y un excelente restaurante.

La cálida decoración de sus instalaciones le ayudará a impregnarse del romántico ambiente que envuelve esta histórica ciudad y le permitirá disfrutar de la tranquilidad para descubrir cada uno de los maravillosos rincones que posee nuestra ciudad.

It is located in the centre of the historic city of Ronda, 200 metres from the emblematic bridge over the tajo that separates the old city from the modern one.

The Hotel Maestranza is located in front of another emblem of the city: the Bullring of the Royal Cavalry of Ronda.

For this reason, its rooms have all the possible comforts to provide its guests with a comfortable and pleasant stay. It also has a private car park inside the hotel, a cafeteria and an excellent restaurant.

The warm decoration of its facilities will help you to soak up the romantic atmosphere that surrounds this historic city and will allow you to enjoy the tranquility to discover each of the wonderful places that our city has to offer.





PARADOR NACIONAL DE TURISMO DE RONDA



Plaza de España S/N, 29400 Ronda
www.parador.es/es/paradores/parador-de-ronda

En un lugar privilegiado del centro de la ciudad, junto al emblemático Puente Nuevo, se encuentra el Parador de Ronda; sobre la antigua Casa Consistorial. Se ubica en un impresionante enclave, una hendidura de 120 metros de profundidad con vistas únicas sobre el río Guadalevín. Puedes verlas desde la terraza o mientras te bañas en la piscina. El interior es acogedor y luminoso, y cuenta con amplios y elegantes salones donde celebrar eventos y reuniones de empresa.

La ciudad de Ronda invita a un recorrido sin prisa, que te permita apreciar los rasgos de la antigua medina árabe en la orilla sur del río Guadalevín, cruzar el Puente Nuevo y caminar por la Alameda del Tajo y por sus avenidas repletas de vegetación hasta la impresionante balconada sobre el borde del abismo. El Puente Nuevo y la Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda son dos símbolos de la ciudad y visita obligada.

El entorno natural de Ronda no es menos bello que la ciudad, rodeada de espacios protegidos y de los Parques Naturales de Sierra de la Grazalema, Sierra de las Nieves y Los Alcornocales. Un entorno soberbio para una ciudad única.

Set a privileged location in the city center, next to the iconic New Bridge, is the Parador de Ronda, above the old Town Hall. It is in an impressive enclave, a 120-metre-deep cleft with unique views over the River Guadalevín. You can see them from the terrace or while swimming in the pool. The interior is cosy and bright, and has spacious, elegant rooms where you can hold events and business meetings.

The city of Ronda is ideal for a leisurely tour, allowing you to appreciate the ancient Moorish medina on the south bank of the River Guadalevín, cross the New Bridge and walk along the Alameda del Tajo and its avenues, which are full of vegetation, to the impressive balcony over the edge of the abyss. The Puente Nuevo and the Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda are two symbols of the city and are unmissable.

Ronda's natural environment is no less beautiful than the city itself; it is surrounded by protected areas and the Sierra de la Grazalema, Sierra de las Nieves and Los Alcornocales Natural Parks. A superb setting for a unique city.



COMERCIOS

LA CASA DEL JAMÓN

Calle Jerez, 16
29400 Ronda
www.lacasadeljamon.net

La Casa del Jamón de Ronda fue fundada en el año 1989 por Don Leocadio Corbacho Bocanegra. Tras años de dedicación a la hostelería, este empresario emprendedor quiso recoger a lo largo de los años todo el fruto de su experiencia como cortador de jamón y decidió abrir su primera tienda dedicada al jamón, embutidos, quesos y vinos.

Por el año 2002 Leocadio Corbacho se presenta a uno de los concursos más prestigioso de este país quedando en un primer puesto, méritos que le hacen reconocer toda su trayectoria como cortador de jamón a nivel nacional.

Después de unos años, Leocadio junto sus hijos David Leocadio y Alberto deciden abrir una nueva tienda en la ciudad de Marbella. Y tiempo después se abre una segunda tienda en Ronda. Una vez abierta y ampliando la plantilla se incorpora al equipo Lourdes Corbacho, hija de Leocadio.

Desde el año 2002, La Casa del Jamón celebra en la ciudad de Ronda uno de los más prestigiosos Concursos de Cortadores de Jamón, reconocido por los mejores cortadores de jamón de todo nuestro país, recibiendo dos premios (2008 y 2012) como mejor concurso organizado a nivel nacional.

En «La Casa Del Jamón» tienes a tu disposición Jamones ibéricos Guijelo y Jabugo, paletas ibéricas Guijelo y Alto Genal, embutidos ibéricos, quesos, delicatessen aceites, conservas del mar y vinos de Ronda.

La Casa del Jamón de Ronda was founded in 1989 by Don Leocadio Corbacho Bocanegra. After years of dedication to the hotel and catering business, this enterprising businessman wanted to collect over the years all the fruit of his experience as a ham cutter and decided to open his first shop dedicated to ham, sausages, cheeses and wines.

In 2002, Leocadio Corbacho entered one of the most prestigious competitions in this country and came in first place, a merit that earned him recognition throughout his career as a ham cutter on a national level.

After a few years, Leocadio and his sons David Leocadio and Alberto decided to open a new shop in the city of Marbella. Some time later a second shop was opened in Ronda. Once the shop was opened and the staff expanded, Lourdes Corbacho, Leocadio's daughter, joined the team.

Since 2002, La Casa del Jamón has been holding one of the most prestigious Ham Cutting Competitions in the city of Ronda, recognised by the best ham cutters in our country, receiving two awards (2008 and 2012) as the best competition organised at a national level.

In "La Casa Del Jamón" you have at your disposal Iberian hams Guijelo and Jabugo, Iberian shoulders Guijelo and Alto Genal, Iberian sausages, cheeses, delicatessen oils, canned seafood and wines from Ronda.



EMPRESAS DE OCIO

MILAMORES ENOTURISMO



Calle Dolores Ibárruri, 8
29400 Ronda
www.milamoresronda.com

Milamores es única para disfrutar de la otra cara de Ronda a través de sus viñedos y bodegas.

Cada visita es diseñada especialmente, porque cada bodega es peculiar y diferente, unas por sus paisajes y vistas, las otras por su arquitectura moderna entre encinas centenarias, alguna de ellas adaptada a un viejo convento, al lado de unas ruinas romanas, en una antigua casa señorial, o en medio de una dehesa.

Esta cara interior de Ronda es rica y de una belleza natural y de mil amores te acompañamos a descubrir cada una de ellas y donde y como nunca, tendrás la experiencia de viajar a través de los cinco sentidos.

Milamores is a unique place to enjoy the other side of Ronda through its vineyards and wineries.

Each visit is specially designed, because each winery is peculiar and different, some for its landscapes and views, others for its modern architecture among centuries-old holm oaks, some of them adapted to an old convent, next to Roman ruins, in an old manor house, or in the middle of a meadow.

This inland side of Ronda is rich in natural beauty and with a thousand loves we accompany you to discover each one of them and where, as never before, you will have the experience of travelling through the five senses.



GUÍAS TURÍSTICOS

ALFREDO CARRASCO

Plaza de las Cepas, 8
29400 Ronda
www.visitaronda.com

Alfredo Carrasco, es un guía turístico natural de Ronda, que cuenta con la habilitación necesaria para ejercer esta actividad y con una dilatada experiencia de 20 años trabajando en el sector turístico en Ronda.

La visita que proponen recorre la parte antigua de Ronda y pasa el Puente Nuevo y la zona de la Plaza de Toros. La ruta se hace a pie y dura aproximadamente dos horas y media. Durante el recorrido se realizan las explicaciones correspondientes a todos los elementos interesantes tanto desde el punto de vista histórico como desde el punto de vista cultural.

En Ronda hay un buen número de lugares abiertos al público para su visita que están situados a lo largo del recorrido que se realiza. Los servicios del guía incluyen la interpretación de todos aquellos edificios, palacios, museos o iglesias que se decidan visitar. Dependiendo de los lugares que se elijan, la duración de la visita puede aumentar hasta tres horas y media.

Esta guía turística presta un servicio de calidad que se adapte a las necesidades específicas de cada cliente, con el objetivo de que su visita a Ronda sea una experiencia agradable.

Alfredo Carrasco, is a tourist guide from Ronda, who has the necessary qualifications to carry out this activity and has 20 years of experience working in the tourist sector in Ronda.

The proposed tour goes through the old part of Ronda and passes the New Bridge and the area of the Bullring. The route is on foot and lasts approximately two and a half hours. During the tour, explanations are given about all the interesting elements from both a historical and cultural point of view.

In Ronda there are a number of places open to the public to visit along the route. The guide's services include the interpretation of all those buildings, palaces, museums or churches that you decide to visit. Depending on the places chosen, the duration of the visit can be up to three and a half hours.

This tourist guide provides a quality service that adapts to the specific needs of each client, with the aim of making your visit to Ronda a pleasant experience.



CENTROS DE INTERPRETACIÓN

CENTRO INTEGRAL DEL VINO SERRANÍA DE RONDA

Calle Dolores Ibárruri, 8
29400 Ronda

www.dentrointegraldelvino.org

El Centro Integral del Vino de Ronda es un espacio con aulas de formación, exposición permanente, y salón para eventos agroalimentarios.

La zona expositiva está dividida en dos partes, la primera dedicada a la Historia del vino en la Serranía de Ronda, desde el neolítico hasta hoy, y la otra a mostrar los sectores agroalimentarios autóctonos o de calidad producidos en la zona.

Hay dos Aulas equipadas y preparadas para 25 personas cada una, con sillas de pala, así como un aula de cata para 12 personas.

El salón de eventos es un amplio espacio con tarima, proyector y pantalla, equipo de sonido y capacidad para 150/200 personas ampliamente.

La rehabilitación de los antiguos depósitos de distribución de agua a la ciudad de Ronda (S XIX) ha corrido a cargo de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, a través de su empresa pública de desarrollo agrario y pesquero y el Excmo. Ayuntamiento de Ronda, en el marco de un convenio de colaboración, siendo el arquitecto interviniente en el proceso de recuperación de este patrimonio industrial D. Francisco Félix Jiménez Zurita.

The Centro Integral del Vino de Ronda is a space with training rooms, a permanent exhibition and a hall for agri-food events.

The exhibition area is divided into two parts, the first dedicated to the history of wine in the Serranía de Ronda, from the Neolithic period to the present day, and the other to show the local or quality agri-food sectors produced in the area.

There are two classrooms equipped and prepared for 25 people each, with spade chairs, as well as a tasting room for 12 people.

The events room is a large space with a stage, projector and screen, sound system and capacity for 150/200 people.

The rehabilitation of the old water distribution tanks to the city of Ronda (19th century) has been carried out by the Ministry of Agriculture of the Andalusian Regional Government, through its public company for agricultural and fisheries development and the Ronda Town Council, within the framework of a collaboration agreement, with the architect involved in the process of recovery of this industrial heritage being Mr. Francisco Félix Jiménez Zurita.





AYUNTAMIENTO DE SAYALONGA



Sayalonga es un pueblo de la comarca de la Axarquía de trazado árabe, con calles estrechas y casas blancas. Es un lugar perfecto para pasar unos días tranquilos y descubrir su cultura y sus bellos paisajes.

La villa alberga uno de los cementerios más curiosos de la provincia de Málaga e interesantes muestras de la arquitectura religiosa. Además, Sayalonga celebra cada mes de mayo una fiesta para ensalzar uno de sus productos más típicos: el níspero.

PARA VISITAR

- Iglesia de Santa Catalina. SIGLO XVI
- Capilla de la Virgen del Rosario. SIGLO XVII
- Capilla de San Antón.
- Ermita de San Cayetano. SIGLO XVI
- Iglesia mudéjar de San Pedro
- Cementerio Redondo.
- Museo Morisco de Sayalonga y la fuente del Cid
- Callejón de la Alcuza

Sayalonga is a village in the Axarquía region with a Moorish layout, narrow streets and white houses. It is a perfect place to spend a few quiet days and discover its culture and beautiful landscapes.

The town is home to one of the most curious cemeteries in the province of Malaga and interesting examples of religious architecture. In addition, every May Sayalonga celebrates a festival to celebrate one of its most typical products: the medlar tree.

PLACES TO VISIT

- The Church of Santa Catalina. 16th CENTURY
- The Chapel of the Virgen del Rosario. 17th CENTURY
- The Chapel of San Antón.
- The Hermitage of San Cayetano. 16th CENTURY
- The Mudejar Church of San Pedro
- The Round Cemetery.
- The Moorish Museum of Sayalonga and the fountain of El Cid.
- The Alley of La Alcuza





BODEGAS BENTOMIZ



Finca El Almendro, Pago Cuesta Robano
29752 Sayalonga (Málaga)
www.bodegasbentomiz.com

Nos encontramos en Sayalonga, al este de la Axarquía malagueña, una región que goza de una tradición vitivinícola histórica. Estamos condicionados por una serie de factores que marcan nuestros vinos: proximidad al Mar Mediterráneo, viñedos centenarios de altura y suelos pobres de pizarra salpicados de cuarzo blanco. Si a esto sumamos un clima benigno para el cultivo de la vid, el resultado son grandes vinos. En todas nuestras elaboraciones intentamos reflejar la singularidad de nuestra tierra y, para ello, nos centramos en el trabajo con variedades autóctonas, principalmente la Moscatel de Alejandría y la Romé.

Personas, terroir, y mucha dedicación, estos son los tres ejes fundamentales de nuestro proyecto, que intentamos cuidar día a día, siempre desde el respeto por nuestro entorno y la intención de crear vinos únicos, con vidas largas, para ser disfrutados ahora y en los años que vienen.

RESTAURANTE BODEGAS BENTOMIZ

Con el afán de crear una experiencia enogastronómica completa, en 2015 abrió sus puertas el restaurante de Bodegas Bentomiz. Su enclave único, a los pies de Sierra Almijara, pero con vistas al Mediterráneo, te trasladará a la más íntima e impresionante Axarquía. Con productos de cercanía elaboramos platos pensados para ser maridados con nuestra gama de vinos. Una cocina de estilo gourmet con la que disfrutarás de un almuerzo rodeado de viñas centenarias.

You can find us in Sayalonga, on the east of Málaga's Axarquía, a region that boasts a long winemaking tradition. A combination of factors determines our wines: the proximity of the Mediterranean Sea, the centenary vines on high-altitude slopes, and the poor slate soil, dotted with white quarts. If you add to this a benign climate for cultivating vines, the result is great wines. In all our creations we try to reflect our distinctive terroir and therefor we focus on working with indigenous grape varieties, primarily Moscatel de Alejandría and Romé.

People, terroir, and great dedication, these are the three cornerstones of our project, that we care for day by day, always from respect for our environment and the intention to create unique wines with long lives to be enjoyed now and in years to come.

Aiming to create a complete wine and gastronomy experience, Bodegas Bentomiz opened the doors to their restaurant in 2015. Its unique location in the foothills of the Sierra Almijara, yet within sight of the Mediterranean Sea, immerses the visitor in the beautiful Axarquía, the region east of Málaga. Here we create dishes with fresh, local ingredients designed to pair with our wide range of wines. We offer delicious gourmet lunch menus that visitors enjoy, while sitting surrounded by our century-old vineyards.



