

B {Wines} bou

HOTELS



El vino en la provincia de Málaga y su importancia en la comarca de la Axarquía.

Málaga y el vino, un compendio de matices que llevan maridando desde hace 3000 años a través de uvas como la Moscatel de Alejandría, una de las pocas variedades vitis vinifera sin modificar genéticamente que persisten en el mundo, por ello, conserva su singular herencia respetando el paso del tiempo en todo momento. Marineros fenicios trasplantaron esta uva de Alejandría, Egipto, a Málaga hace 3000 años; conocedores de la excelente simbiosis que se genera en esta tierra.

Los viñedos de montaña de la provincia de Málaga han sido testigos del paso de los años y sus numerosas reseñas históricas en el devenir de una de las provincias con más tradición vinícola de Europa. Estos característicos viñedos, son unos de los más extremos de toda Europa, sembrados en laderas montañosas de hasta 70 % de inclinación, por encima de los 750 metros, totalmente sin aterrizar, ni escaleras de mecanización que ayuden al proceso de vendimia artesanal. Junto a su proximidad al mar Mediterráneo, al Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama forman la terna perfecta entre clima, suelo y planta, que dotan de carácter y personalidad a esta uva, siendo la diferencia de temperatura entre la noche y el día, acicate para una perfecta maduración.

Estos viñedos, cultivados sobre un suelo orgánicamente pobre, rico en láminas de pizarra, factor que, junto con la climatología de la zona, hacen converger un mar de diferentes cualidades, extra- yendo de esta uva, una materia prima excelente para la elaboración de vinos en un entorno natural y artesanal único. El cultivo de estas vides es completamente artesanal, basado en la utilización de animales de tiro, arados romanos y técnicas ancestrales, preservando su autenticidad y calidad en todo proceso hasta la mesa del comensal.

"In vino veritas" Plinio el Viejo

D.O.

SIERRAS DE MÁLAGA

Vermut

VENTURA 27 _____ | **4,00 €** {AXARQUÍA}

Uva: Moscatel de Alejandria y Pedro Ximenez

Barrica: 12 meses en madera muy vieja de Roble Americano

Este vermut artesano se elabora con métodos tradicionales. Hecho en barriles que anidaron en sus entrañas durante largas décadas las mejores holandas con las que se elaboraba un magnífico brandy.

Vino Dulce

JAREL SECO Y AFRUTADO _____ | **3,00 €** {AXARQUÍA}

Uva: 100% Moscatel de Alejandria

Vino Moscatel dulce seco

De color pajizo pálido, en nariz nos encontramos aromas varietales, cítricos, uniéndose aspectos florales con una gran frescura característica de los vinos jóvenes.

JAREL NATURALMENTE DULCE _____ | **3,00 €** {AXARQUÍA}

Uva: 100% Moscatel de Alejandria

Vino Moscatel Dulce

Vino de gran elegancia, equilibrio y finura. Sin duda, uno de los mejores vinos dulces de España.

Vino Blanco

D.O. SIERRAS DE MALAGA

MONTE FACO

Uva: 100% Moscatel de Alejandria _____ | **3,00 €** {AXARQUÍA}

Vino Moscatel seco

De gran intensidad en nariz, hablamos de un vino perfumado con aromas muy sutiles. Sensaciones florales y balsámicas, flores blancas, jazmín, azahar, acacia, hierva luisa, melisa; frutas de hueso y tropicales como el melocotón, albaricoque y piña; notas de cítricos como pomelo y lima. En boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente.

Vino Blanco

VED.O. RUEDA

VIÑA MAYOR _____ | **3,00 €**

Uva: 100% Verdejo

D.O. RIOJA

EL COTO BLANCO _____ | **3,00 €**

Uva: 100% Viura

D.O. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX _____ | **3,50 €**

Uva: 100% Albariño

Vino Rosado

D.O. RIOJA

COTO ROSADO _____ | **3,00 €**

Uva: Tempranillo y Garnacha

Vino tinto

D.O. SIERRAS DE MALAGA

GADEA ROBLE _____ | **3,00 €**

Uva: 100% Syrah

D.O. RIOJA

EL COTO CRIANZA _____ | **3,00 €**

Uva: Tempranillo

Barrica: 12 meses en roble americano

D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA MAYOR ROBLE _____ | **3,00 €**

Uva: Tempranillo

Barrica: 3 meses roble frances y americano

Caras y Espumosos

V. T. CASTILLA Y LEON

REINA FRIZZANTE _____ | **3,00 €**

Uva: Verdejo

Frizzante tipo Charmat

ESPUMOSO

REY MOS ESPUMOSO _____ | **3,50 €**

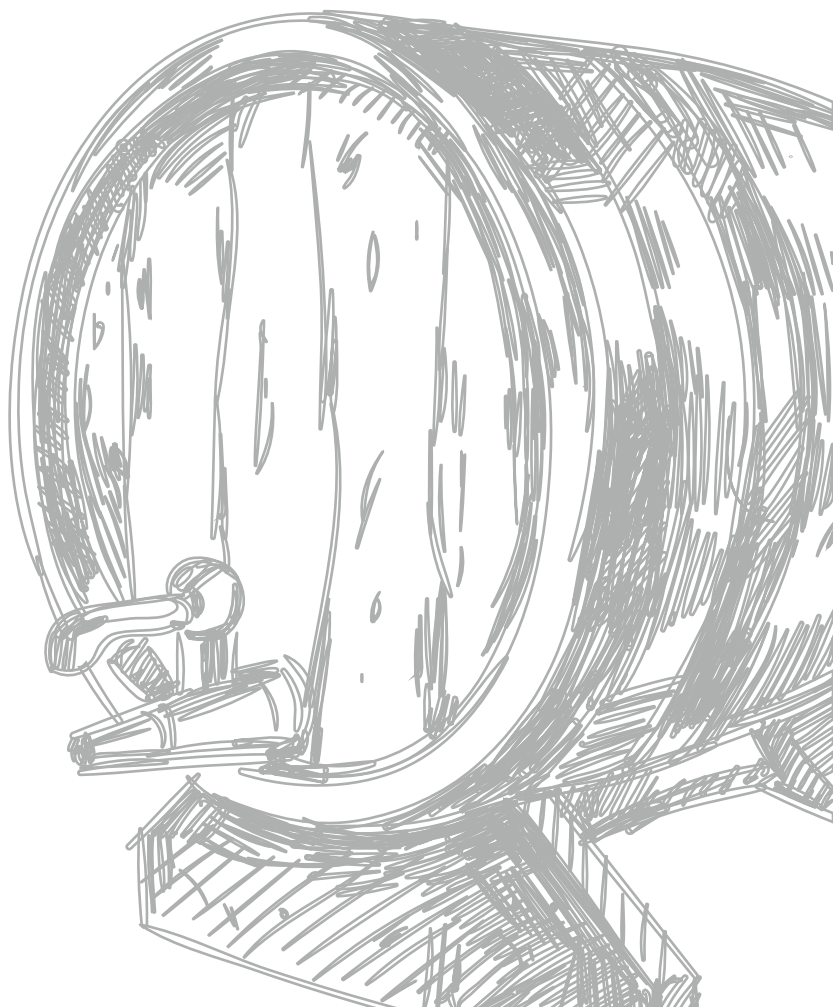
MOSCATEL

Uva: 100% Moscatel de Alejandría

CAVA

XENIUS BRUT NATURA _____ | **3,50 €**

Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada



D.O.

SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI | **19,00 €** {AXARQUÍA}
Uva: 100% Moscatel de Alejandria
Vino Moscatel seco

De color pajizo brillante, se trata de un vino singular caracterizado por expresivos aromas de lichi, frutas con hueso y flores blancas.

MONTE FACO | **10,00 €** {AXARQUÍA}
Uva: 100% Moscatel de Alejandria
Vino Moscatel seco

De gran intensidad en nariz, hablamos de un vino perfumado con aromas muy sutiles. Sensaciones florales y balsámicas, flores blancas, jazmín, azahar, acacia, hierva luisa, melisa; frutas de hueso y tropicales como el melocotón, albaricoque y piña; notas de cítricos como pomelo y lima. En boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente.

ARIYANA | **20,00 €** {AXARQUÍA}
Uva: 100% Moscatel de Alejandria
Vino Moscatel seco sobre lías

Este moscatel es un vino blanco seco, muy aromático con aromas de flores blancas, uva fresca, pomelo crujiente y minerales típicos de la comarca de la Axarquía.

RESILENCIA VIOGNIER | **18,00 €** {RONDA}
Uva: Viognier
Barrica: 7 Meses en Roble Frances sobre Lías

En boca entrada suave, amplia, con notas cítricas y especias, pleno de sensaciones, para un final elegante y refrescante.

V.T. CÁDIZ

BARBADILLO | 10,00 €
Uva: 100% Palomino Fino

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA | 17,00 €
Uva: 100% Chardonnay

D.O. RUEDA

VIÑA MAYOR | 14,00 €
Uva: 100% Verdejo

CASTELLO MEDINA | 16,00 €
Uva: 100% Sauvignon Blanc

QUINTALUNA | 19,00 €
Uva: 100% Verdejo

OSSIAN | 35,00 €
Uva: 100% Verdejo
Barrica: 9 meses, sobre lías.
Vino Ecologico de viñas viejas centenarias.

D.O. RIOJA

EL COTO BLANCO | 10,00 €
Uva: 100% Viura

D.O. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX | 16,00 €
Uva: 100% Albariño

D.O. EL BIERZO

CASAR DE BURBIA | 16,00 €
Uva: 100% Godello
Crianza 8 meses sobre Lías

D.O. VALDEORRAS

**O LUAR DO SIL DE PAGO DE
LOS CAPELLANES** | 20,00 €
Uva: 100% Godello

D.O.

SIERRAS DE MÁLAGA

LAGAR DE CABRERA

Uva: Syrah y Romé
Vino Moscatel seco

| 13,00 € {AXARQUÍA}

Brillante y limpio con tonalidades frambuesa y ribetes violáceos; aromas a frutos rojos, regaliz, chicle de fresa, fresco y goloso. En boca es sabroso y afrutado.

PEREZOSO ECOLOGICO

Uva: Syrah
Barrica: 6 meses Roble Americano, sobre Lías
Vino eológico

| 16,50 € {RONDA}

Rosado de complejidad, de color cereza, expresa aromas florales, frutas rojas, fresas, cerezas, con recuerdos cítricos, hoja de limonero, con un fondo especiado, pimienta blanca.

D.O. RIOJA

COTO ROSADO

Uva: Tempranillo y Garnacha

| 10,00 €

D.O CIGALES

VINEA ROSADO

Uva: Tempranillo

| 11,00 €

PAGO DEAYLES

PAGO AYLES L

Uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon

| 14,00 €

VINOS TIERRA DE CASTILLA

PAGO DEL VICARIO

Uva: 100% Petit Verdot

| 14,00 €

V.T. DE MÁLAGA

LAGAR DE CABRERA CRIANZA

| 20,00 € {AXARQUÍA}

Uva: Syrah**Barrica:** 12 meses Roble frances y americano

Atractivo color guinda, en nariz es elegante ,con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo.

ARIYANA ENSAMBLAJE

| 25,00 € {AXARQUÍA}

Uva: Merlot, Tempranillo y Romé**Barrica:** 6 meses

Un vino fragante de un rojo oscuro carmesí. Aromas expresivos con toques de rosas, pimienta salvaje y cuero. En boca, taninos firmes combinados con deliciosos, delicados toques afrutados y especiados. Un vino vívido y con carácter.

SEDELLA

| 26,00 € {AXARQUÍA}

Uva: Romé y Garnacha**Barrica:** 16-20 meses en Roble frances

De vides centenarias, su bonito y profundo color azulado, presenta una intensidad alta con ribete violáceo y lagrima densa y teñida. Los aromas recuerdan al entorno, con notas yodadas, salinas y de monte mediterráneo, fresco y frutal. Muy complejo y elegante. Las sensaciones en la boca son suaves, redondas pero frescas y de agradable gusto.

GADEA ROBLE

| 12,00 € { RONDA
MÁLAGA }**Uva:** 100% Syrah

RONDON

| 19,00 € { RONDA
MÁLAGA }**Uva:** Petit Verdot y Syrah**Barrica:** 2 meses Roble Frances

Un vino fragante de un rojo oscuro carmesí. Aromas expresivos con toques de rosas, pimienta salvaje y cuero. En boca, taninos firmes combinados con deliciosos, delicados toques afrutados y especiados. Un vino vívido y con carácter.

MALVAJIO| **23,00 €** { RONDA }
{ MÁLAGA }**Uva:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot**Barrica:** 13 meses Roble frances y Americano

Vino de garage elaborado de una forma artesanal. Color rojo con tonos violáceos. Capa alta. Intenso en nariz. Aromas a fruta de bosque, regaliz y tostados. Vino goloso, agradable y redondo en boca. Final complejo y persistente.

ALTOCIELO| **24,00 €** { RONDA }
{ MÁLAGA }**Uva:** Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano**Barrica:** 12 meses Roble frances

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

D. ORIOJA**EL COTO CRIANZA**| **12,00 €****Uva:** Tempranillo**Barrica:** 12 meses en roble americano**LOPEZ DE HARO CRIANZA**| **12,00 €****Uva:** Tempranillo, Garnacha y Graciano**Barrica:** 18 meses Roble frances y americano**COTO DE IMAZ RESERVA**| **15,50 €****Uva:** Tempranillo**Barrica:** 18 meses Roble americano**LUIS CAÑAS CRIANZA**| **18,00 €****Uva:** 95% Tempranillo y 5% Garnacha**Barrica:** 12 Meses Roble frances y americano**RAMON BILBAO RESERVA**| **20,00 €****Uva:** Tempranillo, Mazuelo y Graciano**Barrica:** 20 meses en roble americano**200 MONGES**| **46,00 €****Uva:** Tempranillo, Graciano y Garnacha**Barrica:** 20 meses en roble francés

D.O RIBERA DEL DUERO

CARRAMIMBRE ROBLE Uva: 90% Tinta del Pais y 10% Cabernet Sauvignon Barrica: 4 meses	12,00 €
BADEN NUMEN ROBLE Uva: Tinta del pais Barrica: 6-9 meses en roble frances y americano	16,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE Uva: Tempranillo Barrica: 5 meses roble frances	19,00 €
MATARROMERA CRIANZA Uva: 100% Tempranillo Barrica: 12 meses roble frances y americano	29,00 €
ALTAMIMBRE AUTOR Uva: 100% Tempranillo Barrica: 20 meses roble frances y americano <i>Viñas antiguas que ha visto pasar mas de 60 años</i>	29,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA Uva: 100% Tempranillo Barrica: 12 meses roble frances	29,50 €
PAGO DE CARRAOVEJAS Uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot Barrica: 12 meses roble frances y americano	39,00 €
PAGO CARRAOVEJAS "EL ANEJÓN" Uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot Barrica: 12 meses roble frances y americano	85,00 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5º Uva: Tempranillo y Merlot Barrica: 5 años entre madera en Roble Frances y Americano, y botella	133,00 €

D.O.CIGALES

VINEA TINTO

| 12,00 €

Uva: 100% Tinta del Pais

Barrica: 14 meses roble frances y americano

V.T.EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

| 18,00 €

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, y Tempranillo

Barrica: 8 meses roble francés

D.O.P.ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR

| 18,50 €

Uva: Pinot Noir

Barrica: 12 meses

D.O.TORO

MATSU RECIO

| 21,00 €

Uva: 100% Viñas de Toro

Barrica: 14 meses roble frances

Viñedos entre 90 y 100 años

D.O.BIERZO

TILENUS

| 22,00 €

Uva: 100% Mencía

Barrica: 8-12 meses de Roble Frances

Cepas antiguas de 40-60 años

V.T.TIERRAS DE CASTILLA

ABADIA RETUERTA

| 33,00 €

Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

Barrica: 12 meses roble frances y americano

D.O.

SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI MUSCAT | 26,00 € {AXARQUÍA}

Uva: 100% Moscatel de Alejandria
Un vino delicado, ligeramente espumoso, floral en nariz, exótico, caracterizado por aromas de lichi y frutas con hueso.

TARTRATOS BRUT NATURE | 34,00 € {AXARQUÍA}

Uva: Moscatel de Alejandria
Al paladar es delicado, elegante, sabroso y persistente, con notas a manzana verde, y cuerpo redondo y equilibrado.

La crianza de este vino se lleva a cabo en botella durante más de 30 meses.

V. T. CASTILAY LEON

REINA FRIZZANTE | 9,00 €

Uva: Verdejo
Frizzante tipo Charmat

ESPUMOSO

REYMOSESPUMOSO MOSCATEL | 12,00 €

Uva: 100% Moscatel de Alejandria

MOSCATO BORGONFULVIA | 15,00 €

Uva: Moscato italiano

CAVA

XENIUS BRUT NATURA | 12,50 €

Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada

FREIXENET BRUT BARROCO | 17,00 €

Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada
24 meses de crianza

AGUSTÍ TORELLO MATA ROSADO | 26,00 €

**BRUT RESERVA
100% ECOLOGICO**

Uva: 100% Trepas
24 meses de crianza

JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA | 29,00 €

Uva: Xarel.lo, Peralada y Macabeo
36 meses de crianza

CHAMPAGNE

MOET CHANDOM BRUT _____ | 50,00 €

IMPERIAL

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

MOET CHANDOM ROSE _____ | 69,00 €

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

VEUVE CLIQUOT BRUT _____ | 55,00 €

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

DOM PERIGNON VINTAGE _____ | 195,00 €
2008

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

