

MESON EL SACRISTÁN

CARTA DE VINOS

LOS VINOS DE LA SERRANÍA DE RONDA. UNA LARGA TRADICIÓN HISTÓRICA

. Son varias las referencias arqueológicas y documentales que aseveran la larga tradición de la Serranía de Ronda como tierra de viñedos y vinos. Desde las primeras vinculadas a la numismática de la ciudad ibero romana de Acinipo (47- 44 a.C.), en el que se constata el tópico del racimo de uva en las acuñaciones monetales, lo que sin duda demuestra la importancia de la vid en la base económica de estas comunidades, hasta la existencia de restos de ánforas que tipológicamente se vinculan al vino o la constancia, en la Ermita Rupestre Mozárabe de la “Virgen de la Cabeza” (VIII-X d.c.), de un pequeño lagar para la elaboración de vino.

Pero, si existe una referencia clara sobre la importancia de la vid y del vino en nuestro territorio, esta es la que nos proporciona el Libro de Los Repartimientos de los Reyes Católicos (Siglo XV) o las Ordenanzas Municipales de la Ciudad de Ronda y su jurisdicción, mandadas pregonar por orden del Rey D. Felipe, en el año 1.568., donde existen continuas referencias a los viñedos, los trabajos en la viña, etc.

Dicha proyección de la vid también se documenta en el XVIII y principios del siglo XIX, sobre todo en el área del Barrio de San Francisco, con continuas referencias a los viñedos y sus vinos resultantes. Será a fines del siglo XIX cuando la filoxera (*Dactylosphera Vitifoliae*), genere la desaparición de muchos de nuestros viñedos y consigo la desaparición de un saber hacer tradicional. De nuevo, en las postrimerías del S. XX, empresarios locales y foráneos afrontan la aventura de la producción de vino y recolocan en la memoria colectiva la cultura del vino.

Pero todo no estaba escrito, el siglo XXI, marca un punto de inflexión, gracias a nuevos vitivinicultores locales y foráneos, que han apostado decididamente por este territorio. Comenzamos a recuperar la memoria, recordándonos y demostrándonos con su buen hacer, que Ronda es tierra de vinos. El vino en esta comarca tiene una larga historia y cada una de las botellas, con clave de paciencia, puede tener la suya, ayudándonos a escribir la historia contemporánea de nuestros vinos con letras de oro.

EL ÁREA VITIVINÍCOLA DE RONDA

El área vitivinícola de la Serranía de Ronda, donde la diversidad es signo de nuestra riqueza, se integra en la Denominación de Origen “Vinos de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga”. Se localiza en la zona más noroccidental de la provincia malagueña., abrazada por los Parques Naturales de Grazalema, Sierra de las Nieves y los Alcornocales, los dos primeros declarados por UNESCO “Reserva de la Biosfera” y donde el devenir del tiempo nos ha legado un extraordinario y rico patrimonio cultural, visible en nuestros monumentos, pueblos, tradiciones....

La diversidad geológica de nuestros suelos, junto a la altitud, horas de insolación (2700 horas anuales de sol), el régimen pluviométrico, con una media anual de 607 l/m², aunque con diferencias entre las diferentes subzonas de la Serranía y las características climáticas del área, con inviernos fríos y húmedos y veranos cálidos (temperatura media anual de 16°), configuran un escenario biodiverso que desarrolla vinos con un gran despliegue de aromas y gran personalidad..

<u>VINOS TINTOS DE RONDA.</u>	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{8}$
FEDERICO SCHATZ ACINIPO. VINO NATURAL	24,00		
UVAS: L'ENBERGUE. CRIANZA: 13 MESES. 13%			
FEDERICO SCHATZ PETIT VERDOT. VINO NATURAL	33,00		
UVAS: PETIT VERDOT CRIANZA: 13 MESES. 13,50 %			
FEDERICO SCHATZ FINCA SANGUIJUELA. VINO NATURAL	30,50		
UVAS: TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON CRIANZA: 13 MESES. 13,50 %			
FEDERICO SCHATZ. PINOT NOIRE. VINO NATURAL	32,00		
UVAS: PINOT NOIRE. CRIANZA: 13 MESES EN BARRICA 14%			
LOS FRUTALES MERLOT SYRAH. VINO ECOLOGICO	21,00		
UVAS: MERLOT Y SYRAH. CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13,5%			
SAMARA. VINO ECOLOGICO	38,00		
UVAS: PETIT VERDOT 14.5%			
MORICHE. VINO ECOLOGICO	21,00		
UVAS: TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH 13.5%			
JACQUIMA. VINO ECOLOGICO	29,00		
UVAS: SYRAH Y GARNACHA 15.0%			
VINANA. VINO ECOLOGICO	24,00		
UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PINOT NOIRE Y MERLOT. CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14 %			
MAXX. VINO ECOLOGICO	27,00		
UVAS: TINTILLA DE ROTA Y GARNACHA (autóctonas andaluzas) CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 13 %			
CON LA VENIA CRIANZA	21,50		
UVAS: PETIT VERDOT Y CABERNET SAUVIGNON 15.0%			
MOROSANTO LUNERA	21,50		
UVAS: PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH. CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%			
LOS FRONTONES	24,50		
UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, TEMPRANILLO Y SYRAH. CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13%			
TAGUS	20,00		
UVAS: CABERNET FRANC. 13.5%			

VINOS TINTOS DE RONDA.

¾

½

3/8

PASOS LARGOS

35,00

UVAS: GARNACHA, SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT.

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%

A PASOS ROBLE

20,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT, GARNACHA Y PETIT VERDOT.

CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14 %

PEREZOSO

24,00

UVAS: 100 % SYRAH

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13.5%

SANTIMIA

18,00

UVAS: TEMPRANILLO Y SYRAH 13.0 %

CHINCHILLA 12+12

28,50

UVAS: CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

CHINCHILLA 6+6

23,50

UVAS: TEMPRANILLO Y SYRAH.

CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 15%

CONRAD

24,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT Y PETIT VERDOT

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

NIÑO LEON

19,50

UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC

CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14%

LEON SABIO

27,50

UVAS: 100 % PETIT VERDOT

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14,50 %

SARRACENO

19,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y MERLOT

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

LAGAREJO

19,50

UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH Y PETIT VERDOT

CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14%

ALTO CIELO

24,00

UVAS: SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON.

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%

LUNARES

20,00

UVAS: GARNACHA Y SYRAH.

CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA 14%



RUTA VINOS Y BODEGAS SERRANIA DE RONDA

www.ruta-vinos-ronda.com

VINOS TINTOS DE RONDA.

3/4

1/2

3/8

DESCALZOS VIEJOS

28,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 15%

REAL FABRICA DE HOJALATA

31,50

UVAS: MOSCATEL MORISCO, PINOT NOIRE Y TINTILLA
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA

ZABEL DE ALCOBAZIN

20,50

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14.5%

PAYOYA NEGRA

25,00

UVAS: GARNACHA, TINTILLA DE ROTA Y OTRAS AUTOCTONAS ANDALUZAS
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 15%

LA ENCINA DEL INGLÉS

19,50

UVAS: GARNACHA Y SYRAH
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14%

M.H.V. (Majind heritage vine)

65,00

UVAS: TINTILLA DE ROTA Y ROME (autóctonas andaluzas) 14.5%

LOS AGUILARES TEMPRANILLO MERLOT

20,50

UVAS: TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH
CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA 14%

LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO

26,00

UVAS: PETIT VERDOT, TEMPRANILLO Y MERLOT.
CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA 14%

LOS AGUILARES PETIT VERDOT

39,00

UVAS: PETIT VERDOT.
CRIANZA: 8 MESES 13%

VETAS SELECCIÓN

37,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT.
CRIANZA: 15 MESES EN BARRICA 14%

VETAS JUNIOR

21,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT
13 %

VINOS TINTOS OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	3/8
TABERNER, CADIZ	29,00		
BARBAZUL. CADIZ	18,50		
JUAN GIL 12 MESES. JUMILLA	21,00		

VINOS TINTOS DE LA RIOJA.

200 MONJES. RESERVA	47,00
VINA ARDANZA. RESERVA	31,00
MARQUES DE VARGAS. RESERVA	31,50
MARQUES DE RISCAL. RESERVA	24,00
MARQUES DE MURRIETA. RESERVA	26,00
MUGA CRIANZA	27,00
RAMON BILBAO. EDICION LIMITADA	23,00
CAMPILLO CRIANZA	21,50
MARQUES DE CACERES. CRIANZA	19,00
BERONIA CRIANZA	18,50
AÑARES. CRIANZA	18,50
SONSIERRA CRIANZA	18,00

VINOS TINTOS DE LA RIBERA DEL DUERO

VALBUENA. VEGA SICILIA 5º AÑO	125,00
HACIENDA MONASTERIO	43,00
PAGO DE CARROVEJAS. CRIANZA	35,00
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	32,00
MATARROMERA. CRIANZA	30,00
PESQUERA CRIANZA.	27,50
PROTOS. CRIANZA	24,50
CONDE SAN CRISTOBAL. CRIANZA	29,50
HITO. CEPA 21	20,50
CEPA 21	27,00
RIVENDEL CRIANZA	22,00
PRADOREY ROBLE	18,50

VINOS BLANCOS DE RONDA

¾

½

3/8

FEDERICO SCHATZ. CHARDONNAY. VINO NATURAL	33,50	
MOROSANTO CHARDONNAY Y VIOGNIER	20,00	
CLOE CHARDONNAY	20,50	
FINCA EL INGLÉS	19,50	
LAGAREJO	19,50	
CON LA VENIA	19,50	

VINOS ROSADOS DE RONDA

FEDERICO SCHATZ. VINO NATURAL	25,50	
LOS FRUTALES. VINO ECOLÓGICO	19,00	
MOROSANTO.	18,00	
CON LA VENIA	18,00	

VINOS BLANCOS

JOSE PARIENTE (VERDEJO)	20,00	
MARQUES DE RISCAL (VERDEJO)	19,50	
BORNOS (VERDEJO)	17,50	10,5
PRADOREY (VERDEJO)	17,50	
VACCEOS. VERDEJO	15,00	
MAR DE FRADES. RIAS BAIXAS	24,50	
BORNOS (SAUVIGNON BLANC)	18,50	11,5
VERANZA. CHARDONNAY	15,00	

VINOS ROSADOS

GRAN FEUDO	15,50	
------------	-------	--

CAVAS Y ESPUMOSOS

BARBADILLO. CAVA ANDALUZ.	20,00	
JUVE Y CAMPS. RESERVA DE LA FAMILIA	30,00	
JUVE Y CAMPS. CINTA PURPURA		
	16,00	REY MOS. MOSCATEL ESPUMOSO
	18,00	

FRANCIA- A.O.C. CHAMPAGNE

MUMM	55,00	
------	-------	--

