

# MESON EL SACRISTAN

## 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 viñes 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/m<sup>2</sup>, 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>                                                                        | $\frac{3}{4}$ | $\frac{1}{2}$ | $\frac{3}{8}$ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>FEDERICO SCHATZ ACINIPO. VINO NATURAL</b>                                                         | 22,00         |               |               |
| UVAS: L'ENBERGUE.<br>CRIANZA: 13 MESES. 13%                                                          |               |               |               |
| <b>FEDERICO SCHATZ PETIT VERDOT. VINO NATURAL</b>                                                    | 31,00         |               |               |
| UVAS: PETIT VERDOT<br>CRIANZA: 13 MESES. 13,50 %                                                     |               |               |               |
| <b>FEDERICO SCHATZ FINCA SANGUIJUELA. VINO NATURAL</b>                                               | 28,50         |               |               |
| UVAS: TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON<br>CRIANZA: 13 MESES. 13,50 %                  |               |               |               |
| <b>FEDERICO SCHATZ. PINOT NOIRE. VINO NATURAL</b>                                                    | 30,00         |               |               |
| UVAS: PINOT NOIRE.<br>CRIANZA: 13 MESES EN BARRICA 14%                                               |               |               |               |
| <b>LOS FRUTALES MERLOT SYRAH. VINO ECOLOGICO</b>                                                     | 19,00         |               |               |
| UVAS: MERLOT Y SYRAH.<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13,5%                                          |               |               |               |
| <b>SAMSARA. VINO ECOLOGICO</b>                                                                       | 35,00         |               |               |
| UVAS: PETIT VERDOT 14.5%                                                                             |               |               |               |
| <b>MORICHE. VINO ECOLOGICO</b>                                                                       | 18,00         |               |               |
| UVAS: TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH 13.5%                                                              |               |               |               |
| <b>JQUIMA. VINO ECOLOGICO</b>                                                                        | 18,00         |               |               |
| UVAS: SYRAH Y GARNACHA 15.0%                                                                         |               |               |               |
| <b>VINANA. VINO ECOLOGICO</b>                                                                        | 22,00         |               |               |
| UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PINOT NOIRE Y MERLOT.<br>CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14 % |               |               |               |
| <b>MAXX. VINO ECOLOGICO</b>                                                                          | 25,00         |               |               |
| UVAS: TINTILLA DE ROTA Y GARNACHA (autóctonas andaluzas)<br>CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 13 %        |               |               |               |
| <b>CON LA VENIA CRIANZA</b>                                                                          | 21,50         |               |               |
| UVAS: PETIT VERDOT Y CABERNET SAUVIGNON 15.0%                                                        |               |               |               |
| <b>CON LA VENIA ROBLE</b>                                                                            | 18,00         |               |               |
| UVAS: TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y PETIT VERDOT<br>CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 13.5%    |               |               |               |
| <b>MOROSANTO LUNERA</b>                                                                              | 21,50         |               |               |
| UVAS: PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH.<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%                |               |               |               |
| <b>MOROSANTO LUCIO</b>                                                                               | 16,00         |               |               |
| UVAS: TEMPRANILLO Y SYRAH.<br>CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14%                                        |               |               |               |
| <b>LOS FRONTONES</b>                                                                                 | 22,50         |               |               |
| UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, TEMPRANILLO Y SYRAH.<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13%   |               |               |               |
| <b>TAGUS</b>                                                                                         | 18,00         |               |               |
| UVAS: CABERNET FRANC. 13.5%                                                                          |               |               |               |



RUTA VINOS Y BODEGAS SERRANIA DE RONDA

[www.ruta-vinos-ronda.com](http://www.ruta-vinos-ronda.com)

## VINOS TINTOS DE RONDA.

3/4

1/2

3/8

### **PASOS LARGOS**

32,00

UVAS: GARNACHA, SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT.  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%

### **A PASOS ROBLE**

18,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT, GARNACHA Y PETIT VERDOT.  
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14 %

### **PEREZOSO**

19,50

UVAS: 100 % SYRAH  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13.5%

### **SANTIMIA**

16,00

UVAS: TEMPRANILLO Y SYRAH 13.0 %

### **CHINCHILLA 12+12**

24,50

UVAS: CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

### **CHINCHILLA 6+6**

21,00

UVAS: TEMPRANILLO Y SYRAH.  
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 15%

### **CONRAD**

22,00

18,50

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT Y PETIT VERDOT  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

### **NIÑO LEON**

17,00

UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC  
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14%

### **LEON SABIO**

25,50

UVAS: 100 % PETIT VERDOT  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14,50 %

### **SARRACENO**

17,00

UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y MERLOT  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14%

### **LAGAREJO RESERVA**

22,00

UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH Y PETIT VERDOT  
CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA 14%

### **LAGAREJO**

17,50

14,00

UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH Y PETIT VERDOT  
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA 14%

### **ALTOCIELO**

22,00

UVAS: SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON.  
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 14.5%

### **LUNARES**

18,00

UVAS: GARNACHA Y SYRAH.  
CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA 14%



RUTA VINOS Y BODEGAS SERRANIA DE RONDA

[www.ruta-vinos-ronda.com](http://www.ruta-vinos-ronda.com)

| <u>VINOS TINTOS DE RONDA.</u>                                                                                            | $\frac{3}{4}$ | $\frac{1}{2}$ | $\frac{3}{8}$ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>DESCALZOS VIEJOS</b><br>UVAS: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 15%                  | 26,00         |               |               |
| <b>JORGE BONET</b><br>UVAS: TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH.<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 13.5%       | 20,50         |               |               |
| <b>ZABEL DE ALCOBAZIN</b><br>UVAS: CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT<br>CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14.5%               | 18,50         |               |               |
| <b>PAYOYA NEGRA</b><br>UVAS: GARNACHA, TINTILLA DE ROTA Y OTRAS AUTOCTONAS ANDALUZAS<br>CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA 15% | 23,00         |               |               |
| <b>LA ENCINA DEL INGLÉS</b><br>UVAS: GARNACHA Y SYRAH<br>CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA 14%                                 | 17,50         |               |               |
| <b>M.H.V. (Makind heritage vine)</b><br>UVAS: TINTILLA DE ROTA Y ROME (autóctonas andaluzas) 14.5%                       | 60,00         |               |               |
| <b>LOS AGUILARES TEMPRANILLO MERLOT</b><br>UVAS: TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH.<br>CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA 14%         | 18,50         |               |               |
| <b>LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO</b><br>UVAS: PETIT VERDOT, TEMPRANILLO Y MERLOT.<br>CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA 14%     | 24,00         |               |               |
| <b>LOS AGUILARES PINOT NOIRE</b><br>UVAS: PINOT NOIRE.<br>CRIANZA: 8 MESES 13%                                           | 32,00         |               |               |
| <b>VETAS SELECCIÓN</b><br>UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT.<br>CRIANZA: 15 MESES EN BARRICA 14%   | 35,00         |               |               |
| <b>VETAS JUNIOR</b><br>UVAS: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT<br>13 %                                   | 19,00         |               |               |

### VINOS TINTOS OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

|                            | $\frac{3}{4}$ | $\frac{1}{2}$ | $\frac{3}{8}$ |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| TABERNER. CADIZ            | 27,00         |               |               |
| MUÑANA. GRANADA            | 19,00         |               |               |
| BARBAZUL. CADIZ            | 16,50         |               |               |
| JUAN GIL 12 MESES. JUMILLA | 19,00         |               |               |

### VINOS TINTOS DE LA RIOJA.

|                                |       |  |       |
|--------------------------------|-------|--|-------|
| 200 MONJES. RESERVA            | 45,00 |  |       |
| VINA ARDANZA. RESERVA          | 29,00 |  | 19,50 |
| MARQUES DE VARGAS. RESERVA     | 29,50 |  |       |
| MARQUES DE RISCAL. RESERVA     | 24,00 |  |       |
| MARQUES DE MURRIETA. RESERVA   | 26,00 |  |       |
| ONDARRE RESERVA                | 23,00 |  |       |
| MUGA CRIANZA                   | 22,50 |  | 13,00 |
| RAMON BILBAO. EDICION LIMITADA | 20,00 |  |       |
| CAMPILLO CRIANZA               | 19,50 |  |       |
| MARQUES DE CACERES. CRIANZA    | 17,00 |  |       |
| BERONIA CRIANZA                | 16,50 |  |       |
| AÑARES. CRIANZA                | 16,50 |  |       |
| SONSIERRA CRIANZA              | 16,00 |  |       |

### VINOS TINTOS DE LA RIBERA DEL DUERO

|                                |        |  |       |
|--------------------------------|--------|--|-------|
| VALBUENA. VEGA SICILIA 5º AÑO  | 120,00 |  |       |
| HACIENDA MONASTERIO            | 41,00  |  |       |
| PAGO DE CARROVEJAS. CRIANZA    | 31,00  |  |       |
| PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA | 30,00  |  |       |
| MATARROMERA. CRIANZA           | 27,00  |  | 16,00 |
| PESQUERA CRIANZA.              | 25,50  |  |       |
| PROTOS. CRIANZA                | 22,50  |  |       |
| CONDE SAN CRISTOBAL. CRIANZA   | 27,50  |  |       |
| HITO. CEPA 21                  | 18,50  |  |       |
| CEPA 21                        | 25,00  |  |       |
| RIVENDEL CRIANZA               | 20,00  |  |       |
| PRADOREY ROBLE                 | 17,50  |  |       |
| RECORBA. BARRICA               | 14,00  |  |       |

## VINOS BLANCOS DE RONDA

¾

½

3/8

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| FEDERICO SCHATZ. CHARDONNAY. VINO NATURAL | 27,00 |
| MOROSANTO CHARDONNAY Y VIOGNIER           | 18,00 |
| CLOE CHARDONNAY                           | 18,50 |
| FINCA EL INGLÉS                           | 17,50 |
| LAGAREJO                                  | 17,50 |
| CON LA VENIA                              | 17,50 |

## VINOS ROSADOS DE RONDA

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| FEDERICO SCHATZ. VINO NATURAL | 23,50 |
| LOS FRUTALES. VINO ECOLÓGICO  | 17,00 |
| MOROSANTO.                    | 16,00 |
| CON LA VENIA                  | 16,00 |

## VINOS BLANCOS

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| JOSE PARIENTE (VERDEJO)     | 18,00 |      |
| MARQUES DE RISCAL (VERDEJO) | 17,50 |      |
| BORNOS (VERDEJO)            | 15,50 | 10,5 |
| PRADOREY (VERDEJO)          | 15,50 |      |
| VACCEOS. VERDEJO            | 13,00 |      |
| MAR DE FRADES. RIAS BAIXAS  | 22,50 |      |
| BORNOS (SAUVIGNON BLANC)    | 16,50 | 11,5 |
| VERANZA. CHARDONNAY         | 13,00 |      |

## VINOS ROSADOS

|            |       |
|------------|-------|
| GRAN FEUDO | 13,50 |
|------------|-------|

## CAVAS Y ESPUMOSOS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| BARBADILLO. CAVA ANDALUZ.           | 16,50 |
| JUVE Y CAMPS. RESERVA DE LA FAMILIA | 28,00 |
| JUVE Y CAMPS. CINTA PURPURA         | 16,00 |
| REY MOS. MOSCATEL ESPUMOSO          | 16,00 |

## FRANCIA- A.O.C. CHAMPAGNE

|      |       |
|------|-------|
| MUMM | 50,00 |
|------|-------|