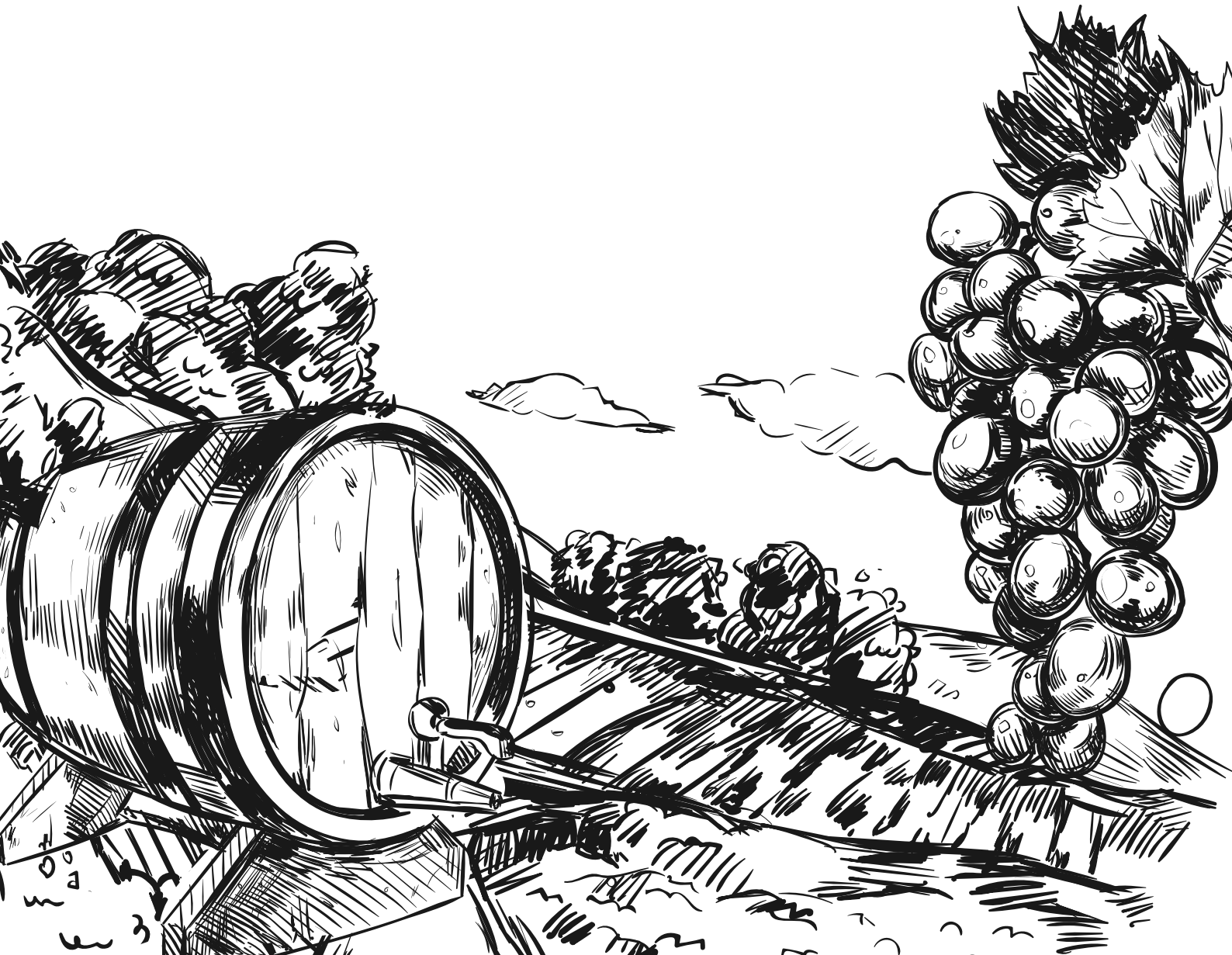
{ESP}

B {Wine} 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 aterrazar, 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 dia, 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, extrayendo 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 | AXARQUÍA ____ 5,00 €
Uva: Moscatel de AlejandrÍa y Pedro Ximénez
Barrica: 12 meses en madera 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 | AXARQUÍA ____ 4,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría
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 | AXARQUÍA ____ 4,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría
Vino Moscatel dulce

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

Vino Blanco

MONTE FACO | AXARQUÍA ____ 4,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandria
Vino Moscatel seco

Sensaciones florales y balsámicas, 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 POR COPAS}

Vino Blanco

D.O. RUEDA 2,50 €

D.O. RIOJA 2,50 €

D.O. RIAS BAIXAS ALBARIÑO 3,00 €

Vino Rosado

D.O. RIOJA 2,50 €

Vino tinto

D.O. SIERRAS DE MALAGA 3,00 €

D.O. RIOJA 3,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO 3,00 €

Cavas y Espymosos

FRIZZANTE 3,00 €

ESPUMOSO MOSCATEL 3,50 €

BRUT NATURE 3,50 €

D.O.
SIERRAS DE MÁLAGA

MONTE FACO | AXARQUÍA ____ 13,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría
Vino Moscatel seco

Sensaciones florales y balsámicas, en boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente

BOTANI | AXARQUÍA ____ 21,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría
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.

ARIYANA | AXARQUÍA ____ 21,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría
Vino Moscatel seco sobre lías

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

RESILENCIA VIOGNIER | RONDA ____ 19,00 €
Uva: Viognier
Barrica: 7 Meses en roble francés sobre lías

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

LUNARES | RONDA ____ 19,00 €
Uva: Chardonnay y Sauvignon Blanc
Barrica: Crianza sobre lías 6 meses

En boca se muestra seco y untuoso, característica de la Chardonnay y del tiempo que pasa con sus lías. La Sauvignon Blanc en altura nos asoma a un prado floral y herbáceo. Vino muy largo que nos deja entrever una vez más las ruinas romanas de Acinipo a cuyos pies sigue cumpliendo años este magnífico viñedo.

V.T. CÁDIZ

BARBADILLO — 12,00 €
Uva: 100% Palomino Fino

MAESTRANTE SEMIDULCE — 12,00 €
Uva: 100% Palomino Fino

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA — 18,00 €
Uva: 100% Chardonnay

D.O. RUEDA

VIÑA MAYOR — 16,00 €
Uva: 100% Verdejo

CASTELLO MEDINA — 17,00 €
Uva: 100% Sauvignon Blanc

JOSE PARIENTE — 18,00 €
Uva: 100% Verdejo

MARQUES DE RISCAL — 18,00 €
Uva: Souvignon Blanc

QUINTALUNA — 20,00 €
Uva: 100% Verdejo

OSSIAN — 38,00 €
Uva: 100% Verdejo
Barrica: 9 meses, sobre lías.
Vino ecológico de viñas viejas centenarias.

CAPITEL — 57,00 €
Uva: 100% Verdejo
Barrica: 10 meses roble francés, sobre lías.
Vino ecológico de cepas de 200 años

D.O. RIOJA

COTO BLANCO — 12,00 €
Uva: 100% Viura

COSME PALACIOS — 17,00 €
Uva: 100% Viura
Barrica: 8 meses, sobre lías

D.O. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX — 17,00 €
Uva: 100% Albariño

PAZO DE SEÑORANS — 23,00 €
Uva: 100% Albariño
Barrica: 30 meses sobre lías en depósito

D.O. EL BIERZO

CASAR DE BURBIA — 17,00 €
Uva: 100% Godello
Crianza 8 meses sobre lías

D.O. RIBEIRO

VIÑA MEIN — 23,00 €
Uva: 60% Treixadura, 40% Godellos,
Albariño, Loureira, Torrontés y Lado
Barrica: 10 meses sobre lías

D.O. VALDEORRAS

O LUAR DO SIL DE PAGO DE LOS CAPELLANES — 22,00 €
Uva: 100% Godello

D.O.
SIERRAS DE MÁLAGA

LAGAR DE CABRERA | AXARQUÍA ____ 15,00 €
Uva: Syrah y Romé
Vino Moscatel seco

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.

CON LA VENIA | RONDA ____ 16,00 €
Uva: Garnacha
Vino Moscatel seco

Notas de flores blancas y fruta roja; postgusto fresco con notas cítricas; vino muy fresco, con buena acidez a la par que goloso.

PEREZOSO ECOLOGICO | RONDA ____ 18,00 €
Uva: Syrah
Barrica: 6 meses roble americano, sobre lías
Vino eocológico

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 ____ 12,00 €
Uva: Tempranillo y Garnacha

D.O CIGALES

VINEA ROSADO ____ 12,00 €
Uva: Tempranillo

PAGO DE AYLES

PAGO AYLES L ____ 14,00 €
Uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon

D.O CIGALES

PAGO DEL VICARIO — 14,00 €
Uva: 100% Petit Verdot

D.O. NAVARRA

LOGOS GARNACHA FERMENTADO EN BARRICA — 13,00 €
Uva: 70% Garnacha y 30% Tempranillo
Barrica: Fermentado 4 meses en Roble americano

D.O. RIBERA DEL DUERO

BALBAS — 14,00 €
Uva: 100% Tempranillo en cepas de 25 años

V.T.
DE MÁLAGA

LAGAR DE CABRERA | AXARQUÍA — 20,00 €
Uva: Syrah
Barrica: 12 meses roble francés 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 | AXARQUÍA — 25,00 €
Uva: Petit Verdot
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 | AXARQUÍA — 26,00 €
Uva: Romé y Garnacha
Barrica: 16-20 meses en roble francés

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 | MÁLAGA — 12,00 €
Uva: 100% Syrah

RONDON | RONDA — 19,00 €
Uva: Petit Verdot y Syrah
Barrica: 2 meses roble francés

Intenso y fresco donde aparecen frutos del bosque, fresa y frambuesa sobre flores rojas. En boca, sabroso, con buena acidez y un final largo.

MALVAJIO | MÁLAGA — 23,00 €
Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot
Barrica: 13 meses roble francés y americano

Vino de garaje 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 | RONDA — 24,00 €
Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano
Barrica: 12 meses roble francés

De capa alta y color vivo, con una nariz que va desde las frutas rojas bien maduradas, 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.

V.T. CADIZ

ARX TESALIA — 23,50 €
Uva: Syrah, Tintilla y Petit Verdot
Barrica: 12 meses en roble francés
Un vino tocado por la brisa de dos mares

D.O. RIOJA

EL COTO CRIANZA — 14,00 €
Uva: Tempranillo
Barrica: 12 meses en roble americano

LOPEZ DE HARO CRIANZA — 14,00 €
Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano
Barrica: 18 meses roble francés y americano

GLORIOSO CRIANZA — 16,00 €
Uva: 100% Tempranillo
Barrica: 12 meses roble francés

COTO DE IMAZ RESERVA — 17,50 €
Uva: Tempranillo
Barrica: 18 meses roble americano

BASAGOITI ECOLOGICO — 18,00 €
Uva: 95% Tempranillo y 5% Garnacha
Barrica: 12 Meses roble francés y americano

LUIS CAÑAS CRIANZA — 20,00 €
Uva: 95% Tempranillo y 5% Garnacha
Barrica: 12 Meses roble francés y americano

RAMON BILBAO RESERVA 21,00 €
Uva:Tempranillo, Mazuelo y Graciano
Barrica: 20 meses roble americano

COSME PALACIOS CRIANZA VIÑEDOS EN ALTITUD 23,00 €
Uva: 100% Tempranillo
Barrica: 12 meses en roble francés
Vino Crianza institucional de la DO Rioja 20/21

VIÑA ARDANZA 36,00 €
Uva: Tempranillo y Garnacha
Barrica: 30-36 meses

200 MONGES 49,00 €
Uva: Tempranillo, Graciano y Garnacha
Barrica: 20 meses en roble francés

PUJANZA NORTE 59,00 €
Uva: Tempranillo
Barrica: 12 meses en roble francés y 12 meses en depósito de hormigón

D.O. RIBERA DEL DUERO

CARRAMIMBRE ROBLE 15,00 €
Uva: 90% Tinta del país y 10% Cabernet Sauvignon
Barrica: 4 meses

VIÑA MAYOR ROBLE 15,00 €
Uva: Tempranillo
Barrica: 3 meses roble francés y americano

AUSTUM ROBLE ECOLOGICO 16,00 €
Uva: Tempranillo Ecológico
Barrica: 6 meses en roble francés allier y americano

BADEN NUMEN ROBLE 17,00 €
Uva: Tinta del país
Barrica: 6-9 meses en roble francés y americano

PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE 21,00 €
Uva: Tempranillo
Barrica: 5 meses roble francés

MATARROMERA CRIANZA 32,00 €
Uva: 100% Tempranillo
Barrica: 12 meses roble francés y americano

ALTAMIMBRE AUTOR 29,00 €
Uva: 100% Tempranillo
Barrica: 20 meses roble francés y americano
Viñas antiguas que ha visto pasar mas de 60 años

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 33,00 €
Uva: 100% Tempranillo
Barrica: 12 meses roble francés

ARZUAGA CRIANZA — 31,00 €
Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Barrica: 16 meses roble francés y americano

PAGO DE CARRAOVEJAS — 39,00 €
Uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot
Barrica: 12 meses roble francés y americano

HACIENDA MONASTERIO 2012 — 44,00 €
Uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot
Barrica: 17 meses roble francés y americano

FINCA EL NOGAL DE PAGO DE LOS CAPELLANES — 52,00 €
Uva: Tempranillo de Parcela
Barrica: 18 meses en roble francés
Vino de parcela

PAGO DE CARRAOVEJAS — 95,00 €
" EL ANEJON"
Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Barrica: 12 meses roble frances
Elaborado solo en añadas excepcionales

VEGA SICILIA VALBUENA 5º — 159,00 €
Uva: Tempranillo y Merlot
Barrica: 5 años entre madera en roble francés y americano, y botella

PAGO DE CARRAOVEJAS "CUESTA DE LAS LIEBRES" — 172,00 €
Uva: 100% Tinto fino
Barrica: 24 meses de roble francés
Nuestra viña mas precisa y pura

D.O. CIGALES

VINEA TINTO — 14,00 €
Uva: 100% Tinta del país
Barrica: 14 meses roble francés y americano

MUSEUM RESERVA — 21,00€
Uva: 100% Tinta del país
Barrica: 22 meses roble frances

D.O. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO — 21,00€
Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc
Barrica: 60 meses roble francés

D.O.P. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR — 19,00€
Uva: Pinot Noir
Barrica: 12 meses

D.O. JUMILLA (MURCIA)

JUAN GIL CRIANZA — 21,00€
Uva: Monastrell
Barrica: Crianza en roble francés

D.O. TORO

LA PODA MADE BY ALMUDENA ALBERCA (MASTER OF WINE) — 16,00€
Uva: 100% Tinto de Toro
Barrica: 4-6 meses

MATSU RECIO — 22,00€
Uva: 100% Viñas de Toro
Barrica: 14 meses roble francés
Viñedos entre 90 y 100 años

D.O. BIERZO

PITTACUM — 22,00€
Uva: 100% Mencía
Barrica: 8 meses roble francés y americano

TILENUS — 22,00€
Uva: 100% Mencía
Barrica: 8-12 meses de roble francés
Cepas antiguas de 40-60 años

D.O.Q. PRIORAT

GARNATXA FOSCA — 23,00€
Uva: 100% Garnacha
Barrica: 10 meses en roble francés
Viñedos viejos de más de 60 años

V.T. TIERRAS DE CASTILLA

ABADIA RETUERTA — 35,00€
Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon
Barrica: 12 meses roble francés y americano

D.O. PAGO DE AYLES

PAGO DE AYLES "S" — 22,00€
Uva: Garnacha
Barrica: 12 meses roble francés allier
Mejor vino de España 2020 por ministerio de agricultura

D.O.
SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI MUSCAT | AXARQUÍA _____ 26,00 €
Uva: 100% Moscatel de Alejandría

Un vino delicado, ligeramente espumoso, floral en nariz, exótico, caracterizado por aromas de lichi y frutas con hueso.

TARTRATOS BRUT NATURE | AXARQUÍA _____ 34,00 €
Uva: Moscatel de Alejandría

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. CASTILLA Y LEON

REINA FRIZZANTE _____ 10,00€
Uva: Verdejo
Frizzante tipo Charmat

ESPUMOSO

REYMOS ESPUMOSO MOSCATEL _____ 15,00€
Uva: 100% Moscatel de Alejandría

MOSCATO BORGONFULVIA _____ 15,00€
Uva: Moscato italiano

BETA SUR BRUT NATURE (ANDALUCIA) _____ 15,00€
Uva: Palomino y Chardonnay
20 meses de crianza en botella

CAVA

XENIUS BRUT NATURE — 17,00€
Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada

FREIXENET BRUT BARROCO — 20,00€
Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada
24 meses de crianza

AGUSTÍ TORELLO MATA ROSADO BRUT RESERVA 100% ECOLOGICO — 28,00€
Uva: 100% Trepat
24 meses de crianza

RIMARTS CHARDONNAY RESERVA ESPECIAL BRUT NATURE — 30,00€
Uva: Chardonnay
80 meses de crianza

JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA — 31,00€
Uva: Xarel.lo, Peralada y Macabeo
36 meses de crianza

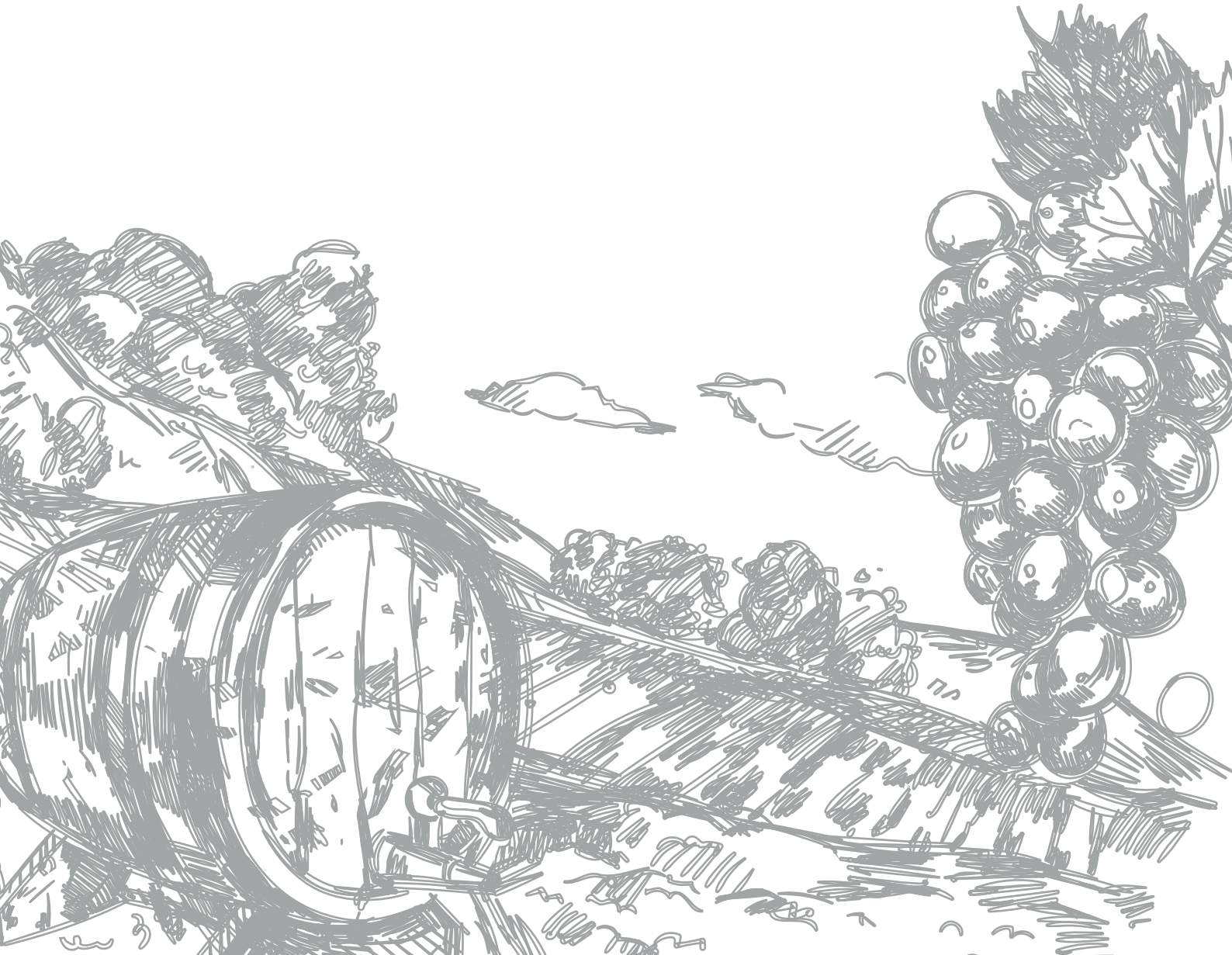
CHAMPAGNE

MOET CHANDOM BRUT IMPERIAL — 59,00€
Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

MOET CHANDOM ROSE — 71,00€
Uva: Pinot Noir y Chardonnay

VEUVE CLIQUOT BRUT — 60,00€
Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

DOM PERIGNON VINTAGE 2008 — 215,00€
Uva: Pinot Noir y Chardonnay

B {Wine} bou

HOTELS