

BEBIENDO TERRITORIO



D.O. Málaga y Subregiones

Nos adentraremos en un viaje fascinante a través de los diferentes puntos de la geografía malagueña donde encontraremos magníficos paisajes que contienen excelentes terruños para el cultivo de la vid donde mujeres y hombres apasionados por la elaboración de vino nos ofrecen magníficas y diversas creaciones



MÁLAGA SIERRAS de MÁLAGA

Consejo Regulador
Denominaciones de Origin

1



2



3



4



5



AXARQUÍA

SITUACIÓN: La Axarquía se encuentra en la parte oriental de la provincia de Málaga, Andalucía, caracterizada por un paisaje montañoso y costas mediterráneas.

SUELOS: Predominan los suelos pizarrosos y de esquistos, ricos en minerales, lo que contribuye a la producción de vinos de alta calidad.

RELIEVE: La región tiene un relieve abrupto con colinas empinadas y montañas que alcanzan hasta los 1,200 metros, creando un microclima único para el cultivo de viñedos.

CLIMATOLOGÍA: El clima es mediterráneo con influencias montañosas, caracterizado por inviernos suaves, veranos calurosos y una pluviometría baja, ideal para el cultivo de la vid.



Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

dimobe
Bodega A. Muñoz Cabrera

LAS MÁGICAS BURBUJAS DEL CAVA

Moclinejo, Málaga



sabor
a
má
laga
PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA



CONOCIENDO LA BODEGA

DESDE 1927

Bodegas Antonio Muñoz Cabrera es una empresa familiar fundada en 1927 en Moclinejo por Juan Muñoz Navarrete, quien comenzó su andadura con cinco botas de roble americano de segunda mano y una prensa de viga centenaria.



VIÑEDO

La mayor parte del viñedo controlado por la bodega se concentra en la comarca de la Axarquía, zona caracterizada por sus grandes pendientes, con suelos de pizarra en descomposición, donde se produce la variedad Moscatel de Alejandría, con viñedos que rondan los 100 años y rendimientos aproximados de 1 kg por cepa.



MOSCATEL

En 2018, la FAO reconoció la pasa moscatel de la Axarquía como Sistema Ingenioso del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), destacando su valor cultural, económico y tradicional para la región.



1



TARTRATOS

ESPUMOSO BRUT NATURE

Viticultura Uvas recogidas de forma muy temprana, en los últimos días de julio, para conseguir un alcohol potencial de no más de 10% vol. y una acidez muy marcada. La primera vendimia de toda Europa.

Elaboración: Segunda fermentación en botella mediante el método champanoise. Crianza 60 meses en botellas.

Variedad: Moscatel de Alejandría.

Características Organolépticas:

La larga crianza garantiza su redondez sin perder frescura y una buena acidez. Color amarillo pajizo brillante, propio de los vinos de crianzas prolongadas sobre lías; notas a manzana verde, sabroso, delicado, buena persistencia y volumen en boca.

Maridaje: Ideal con jamón ibérico, salazones y ahumados.

Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

ESPÍRITU MEDITERRANEO

Axarquía, Málaga

viñedos
verticales



viñedos verticales

CONOCIENDO LA BODEGA

EL SUEÑO DE 2 AMIGOS

Viñedos Verticales es el proyecto de Juan Muñoz, tercera generación de viticultores, y Vicente Inat, enólogo con amplia experiencia, iniciado en 2015 para crear vinos que reflejen su tierra natal.



VIÑEDO

Los años del viñedo y la personalidad de sus gentes hacen de la Axarquía un sitio único para trabajar. Donde se consiguen pequeñas producciones de gran calidad que nos dan vinos originales, minerales y de gran longevidad.



FILOSOFÍA

Nuestra filosofía, es un trabajo respetuoso con el medio, tanto en la viña como en la bodega, sin productos de síntesis y con fermentaciones naturales. Elaboramos en acero, tinajas y trujales de hormigón, tinas de madera y fudres de más de 100 años.



2



LA RASPA

ESPÍRITU MEDITERRÁNEO, DIVERTIDO, FRESCO Y SALINO

Viticultura: La Raspa Blanco es nuestro “vino de comarca”. La uva procede de los viñedos más jóvenes de las zonas bajas (pagos tempranos) y de algunas viñas a más de 600 m de altitud orientadas al sur. Los suelos son mayoritariamente de esquistos y filitas negras.

Elaboración: Se fermenta cada una de las variedades por separado, de manera espontánea y en pequeños depósitos de acero. se ensambla y se cría durante 5 meses en trujales de hormigón sobre sus lías.

Variedades: Moscatel de Alejandría La reina de la Axarquía, también conocida como Moscatel de Málaga. Considerada una de las castas más antiguas que quedan sin modificar genéticamente y que aún persisten. Destaca por su gran potencial aromático y de frescura.

Doradilla: Autóctona de Málaga, con muy poca superficie plantada. Es una variedad sutil en aromas que en boca aporta volumen y unos toques salinos muy interesantes.

Características Organolépticas: Aromas refinados de pura uva moscatel, flores diversas y lichi. Sabor ligero como una pluma con una acidez refrescante y un regusto crujiente.

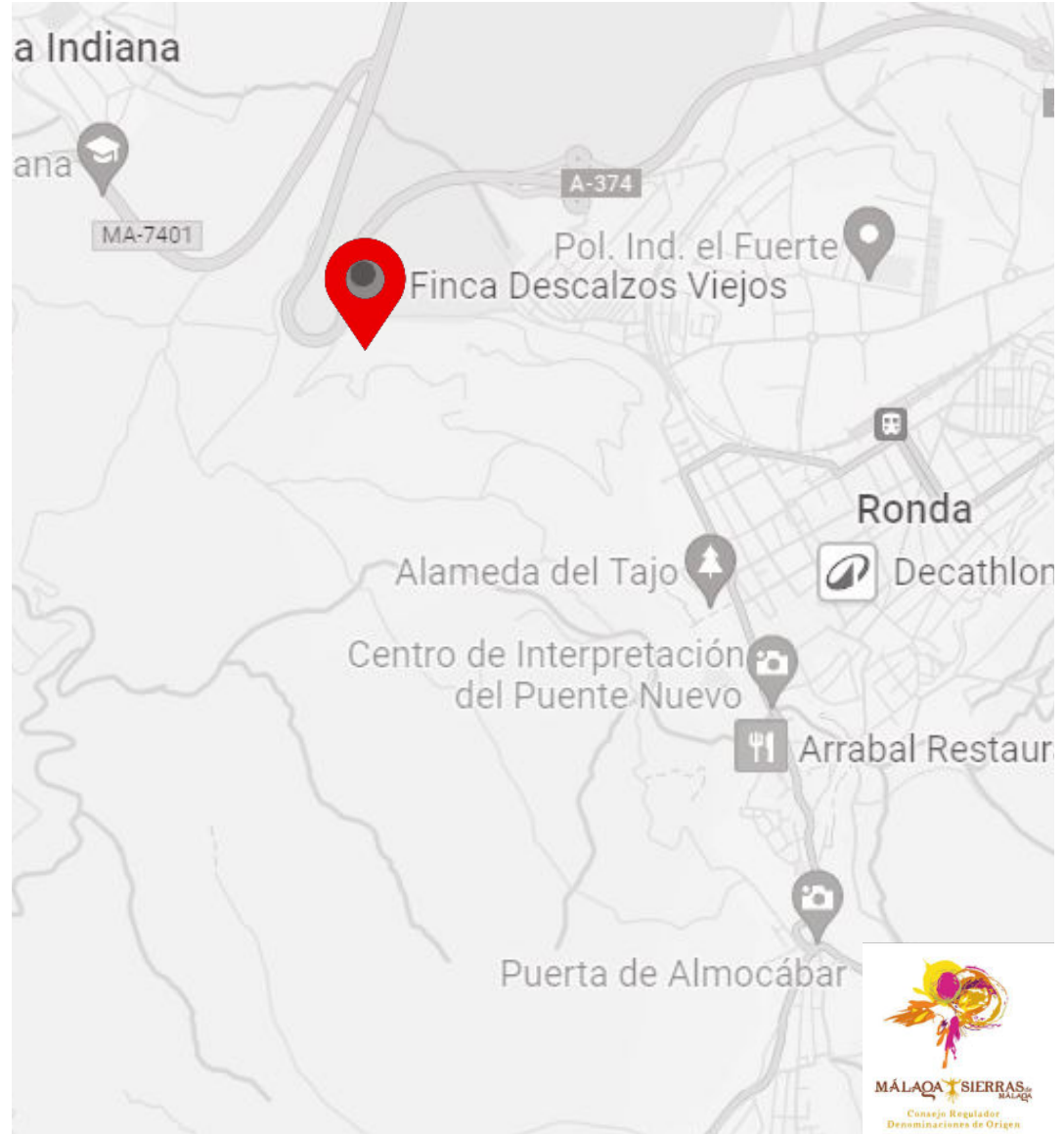
Maridaje: Excelente con espetos de sardinas, frituras de pescado y ensaladas.

Desde 1966
VINOS Y LICORES
CASA PABLO

dv

UN CONVENTO Y UNA
BODEGA

Ronda, Málaga



BODEGA DESCALZOS VIEJOS

HISTORIA

Fundado en 1505 por la Orden Trinitaria bajo el privilegio de Juana I de Castilla, el convento en las faldas del Tajo se trasladó a Ronda en el siglo XVI, convirtiéndose en el Convento de Los Remedios. En 1608, los Trinitarios Descalzos asumieron el lugar, enfrentando dificultades hasta trasladarse en 1664, quedando los ancianos para cuidar los huertos, inspirando el nombre de la actual bodega Descalzos Viejos.

LA FINCA EN EL TAJO DE RONDA

La finca Descalzos Viejos, de 16 hectáreas, se encuentra en la Cornisa del Tajo de Ronda, rodeada por tres parques naturales. En la parte más alta, se sitúa la bodega en un convento trinitario del siglo XVI. Detrás del edificio hay un jardín con árboles frutales y un nacimiento de agua. El viñedo se extiende por la parte baja, entre olivos viejos y encinas.

LOS VIÑEDOS

La bodega trabaja 10 Ha. de viñedo en tres fincas. Descalzos Viejos tiene 6 Ha. en la ladera del Tajo, con variedades como Cabernet Sauvignon y Syrah. Prado Nuevo, cercana a la bodega, tiene 3 Ha. influenciadas por el río Guadalevin, cultivando Garnacha y Chardonnay. Huerto del Mellizo en La Cimada, con suelos arcillosos, es ideal para la Chardonnay.



3



DV + 2014
DESCALZOS VIEJOS COUPAGE

Viticultura: viñedo de la finca Descalzos Viejos de Ronda con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y textura franca. La añada 2014, después de dos añadas muy cálidas y secas, ha sido más moderada, dando una vendimia muy buena en cantidad y calidad. Suelo Tipo arenoso procedente en su totalidad de la finca Descalzos Viejos situada a una altitud de 650 m.

Elaboración: Crianza de 12 meses en barricas (90% FR y 10% AM).

Grado: 15% vol.

Variedades : Graciano, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Características Organolépticas: color picota con ribetes rojizos de capa media-alta. En nariz, muy balsámico, con notas de especias y torrefactos y frutos negros. En boca, sabroso y amplio con un final muy largo. Un vino de gran profundidad.

Maridaje: Ideal para carnes rojas a la Parrilla y guisos especiados , estofados, , quesos curados de cabra y de oveja.

4



EL CAMALEÓN

EL DAVID BOWIE DE LA BODEGA, SUTIL Y ELEGANTE A LA VEZ QUE INTENSO Y PROVOCADOR

Viticultura: La uva de El Camaleón proviene de cinco viñas situadas entre 700 y 1,000 metros de altitud en Santo Pitar, Corumbela y Sedella, con suelos de pizarra y filitas negras.

Elaboración: Se elabora en una tina de madera tostada, con fermentación espontánea. Permanece varias semanas con las pieles, realiza la fermentación maloláctica y se cría 10 meses sobre sus lías. De color malva y capa media.

Variedades: La Romé es la única variedad tinta autóctona de Málaga, escasa y mayormente encontrada en la Axarquía. Produce vinos de poco color, intensos en boca, con un perfil aromático fresco y peculiar.

Características Organolépticas

En nariz se muestra sutil y original, con presencia de aromas herbáceos, a frutos rojos, y balsámicos sobre un fondo mineral.

Gustativamente resulta muy fresco y elegante. De final persistente.

Maridaje: un vino ideal para ocasiones especiales o para disfrutar solo. Su versatilidad lo convierte en un excelente maridaje para carnes rojas, quesos curados y embutidos.

5



NOCTILUCA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA DE VENDIMIA ASOLEADA

UNA DIOSA, SENSUALMENTE DULCE Y ARREBATADORAMENTE ÁCIDA.

Viticultura: Noctiluca procede de la viña de los Reyes (pagos de en medio), una de las primeras parcelas plantadas después de la filoxera con una edad del viñedo de 130 años y un singular suelo de filitas rojas la hacen una parcela única.

Elaboración: : una vez en bodega se asolea sobre los paseros hasta conseguir la deshidratación buscada. Se prensa el mosto obtenido que fermenta de manera espontánea en depósito de acero tras conseguir los niveles de alcohol y azúcar deseados se para la fermentación bajando la temperatura por debajo de 0°

Crianza: 3 meses en un depósito de acero a -2°C.

Grado alcohólico: 10,5% vol.

Características Organolépticas: De color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz, inicialmente aromas de flores blancas y frutas de hueso dando paso a notas cítricas y minerales. En boca, intenso con un gran equilibrio entre la acidez y el dulzor.

Maridaje: Ideal como aperitivo con mariscos, quesos azules, quesos poco curados y de oveja.

DISFRUTA DE NUESTROS DESCUENTOS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPANTES DE CATA

Llevando **3 botellas 5% off** o **6 botellas 7% de descuento**





¡MUCHAS GRACIAS!



Si te gustó nuestra cata, déjanos una reseña.