



# BODEGA CORTIJO LA FUENTE – VISITA A VIÑEDOS, BODEGA Y CATA DE VINOS.

Bodega Cortijo la Fuente es una bodega familiar, ubicada en Mollina.

Sus viñedos se encuentran a 480 metros de altitud en Mollina sobre terrenos arenosos y calizos.

La pluviometría media en la zona es de 400 litros repartidos ente otoño e invierno, con la primavera y verano más bien seca y calurosa, por ese motivo su maduración da un sabor característico y exclusivo a los vinos.

**La bodega Cortijo La Fuente se fundó** a finales del siglo XIX en terrenos cercanos al Torcal de Antequera. Año tras año estos viñedos han sido mimados y cuidados buscando nuevos vinos, nuevos aromas, sabores, con las botas más apropiadas para cada vino, el tipo de envejecimiento y siempre perfeccionando su forma de elaboración.

## VISITA GUIADA A LOS VIÑEDOS.

La experiencia empieza con una visita guiada a nuestros viñedos, los cuales están ubicados justo al lado de nuestra bodega.

Allí, además de mostrarles las viñas les explicaremos todos los datos de interés tanto de recolección como de maduración de la uva, la poda de las viñas, etc.



# SALA DE VINIFICACIÓN.

También recorreremos la Sala de vinificación en la cual se produce la fermentación de nuestros vinos.

En esta sala les explicaremos todo el proceso que se realiza dentro de los bidones de fermentación, además de curiosidades del almacenamiento, así como tiempos necesarios.



# SALA DE BARRICAS.

Otro punto importante en esta visita guiada es la sala de barricas, en la cual nada más entrar vamos a percibir un olor característico de sus barricas.

Este le irá abriendo el apetito, para la cata de los vinos que estas contienen.





# CATA DE VINOS Y APERITIVOS.

Tras finalizar la visita guiada en la cual ya les hemos informado sobre la elaboración de nuestros vinos, pasamos a la sala de catas y degustaciones.

En esta sala les daremos a degustar cuatro de nuestros exquisitos vinos:

- Vermouth Premium de Cortijo La Fuente.
- Blanco Afrutado Seco.
- Tinto Roble.
- Dulce Pedro Ximén Solera.

Junto con un maridaje de comida casera y autóctona con mucho "Sabor a Málaga".

- Aperitivos (Elijiendo productos de temporada).
- Tortilla de patatas.
- Chorizos a la canela y vino.



**RESERVAR**



## Política reservas y de cancelación

Reserva mínima 10 pax

El grupo mínimo es para 10 personas, en caso de ser menos de 10 podemos organizar su visita abonando el mínimo establecido.

Puede cambiar de fecha o cancelar sus entradas hasta 48 horas antes de la visita sin gastos.

Cancelaciones con menos de 48 horas o no presentarse a la actividad no tendrán derecho a devolución



**Experiencia ofrecida por:**

**[Bodega Cortijo La Fuente](#)**

Bodega Cortijo La Fuente 29532 Mollina, Málaga