



RUTA VINO MONTILLA MORILES



RUTA VINO MONTILLA MORILES



- 1 Bodegas Campos
- 2 Bar Santos
- 3 Bar Moriles Pata Negra
- 4 Mercado de la Victoria



Bodegas Campos
Córdoba



Estatua De Maimonides, Plaza de Tiberiades (Córdoba)
Autor: Javier Soto

La Ruta del Vino Montilla-Moriles acuna olores, sabores, silencios... y un espléndido coctel de paisajes variopintos donde lomas onduladas de suelos blancos, albarizos, se suceden preñadas de verdes viñedos y plateados olivares. Lagares, bodegas, restaurantes y comercios de 17 bellos pueblos que dibujan estas tierras de campiña al sur de la provincia de Córdoba, el corazón de Andalucía.

A poniente de las Sierras Subbéticas, de la uva Pedro Ximénez nacen estos vinos generosos que se crían mediante el mágico, misterioso y paciente sistema de criaderas y soleras, en barricas de roble que les conceden la excelente calidad que les caracteriza.

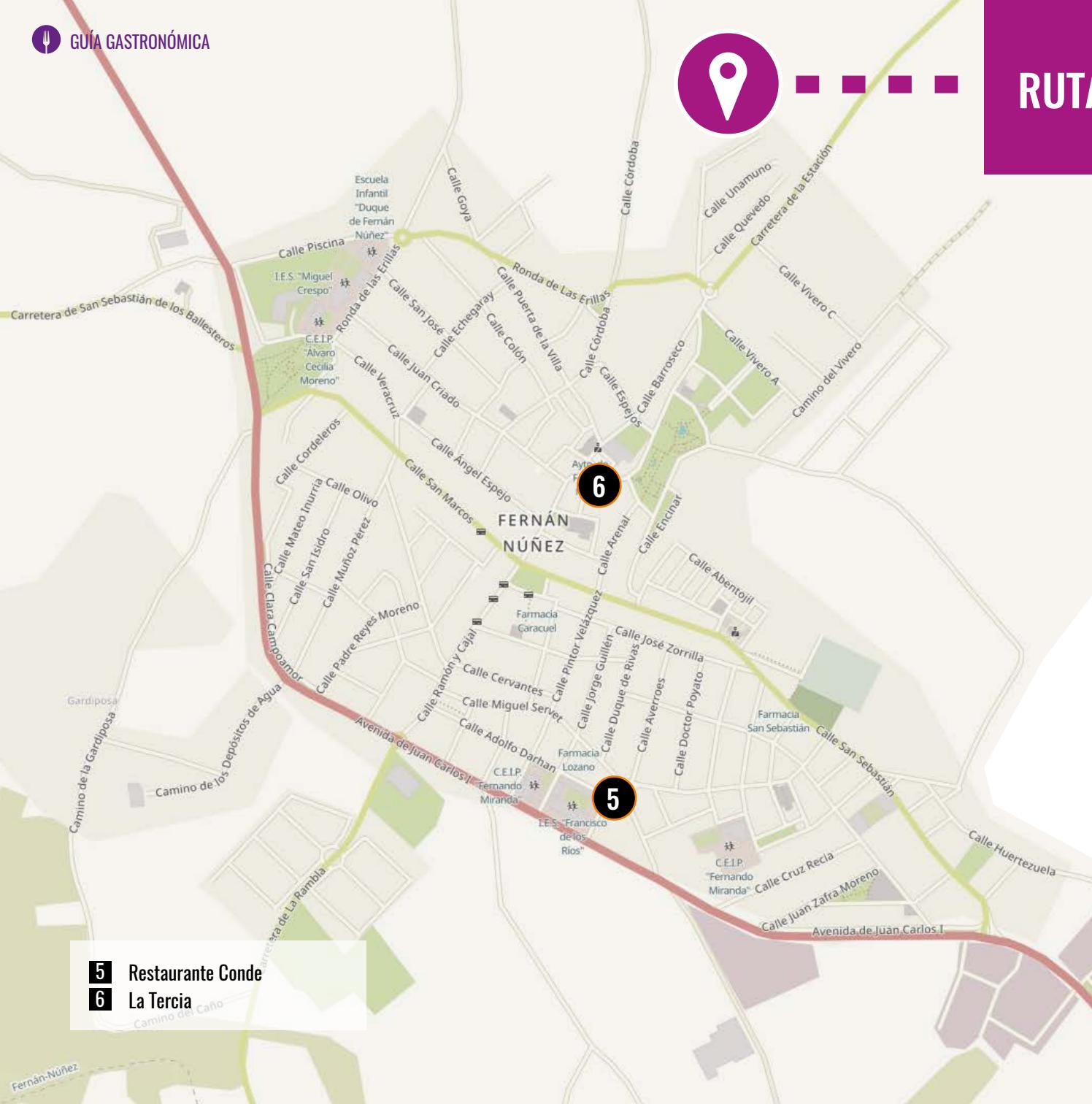
En los lagares, a pie de viña, se obtiene el mosto, fragante, oliendo a fruta, a levadura, a miga de pan. Las calles de sus pueblos abren el otoño oliendo a vino nuevo, vino a pie de tinaja. Pero es en la bodega, en el silencio, en la luz tenue, en el tacto áspero de las botas,... donde el vino se hace mayor.

Cerremos los ojos e intentemos imaginar estas tierras que huelen a pan, aceite y... vino. La Ruta del Vino Montilla-Moriles es un territorio lleno de experiencias culturales y de ocio,... de vivencias en torno a un patrimonio cultural, histórico, artístico y gastronómico sin parangón.



RUTA VINO MONTILLA MORILES

FERNÁN
NÚÑEZ



- 5 Restaurante Conde
- 6 La Tercia



Restaurante Conde
Fernán Núñez

Se sitúa Fernán Núñez, en la comarca de la Campiña Sur cordobesa, caracterizada por las lomas onduladas, sembradas de cereal que se asemejan a un mar, con algunos manchones de olivar. El uso agrícola intensivo al que se han visto sometidas estas tierras desde la antigüedad han determinado el paisaje actual, campos abiertos, interminables y carentes de vegetación arbórea.

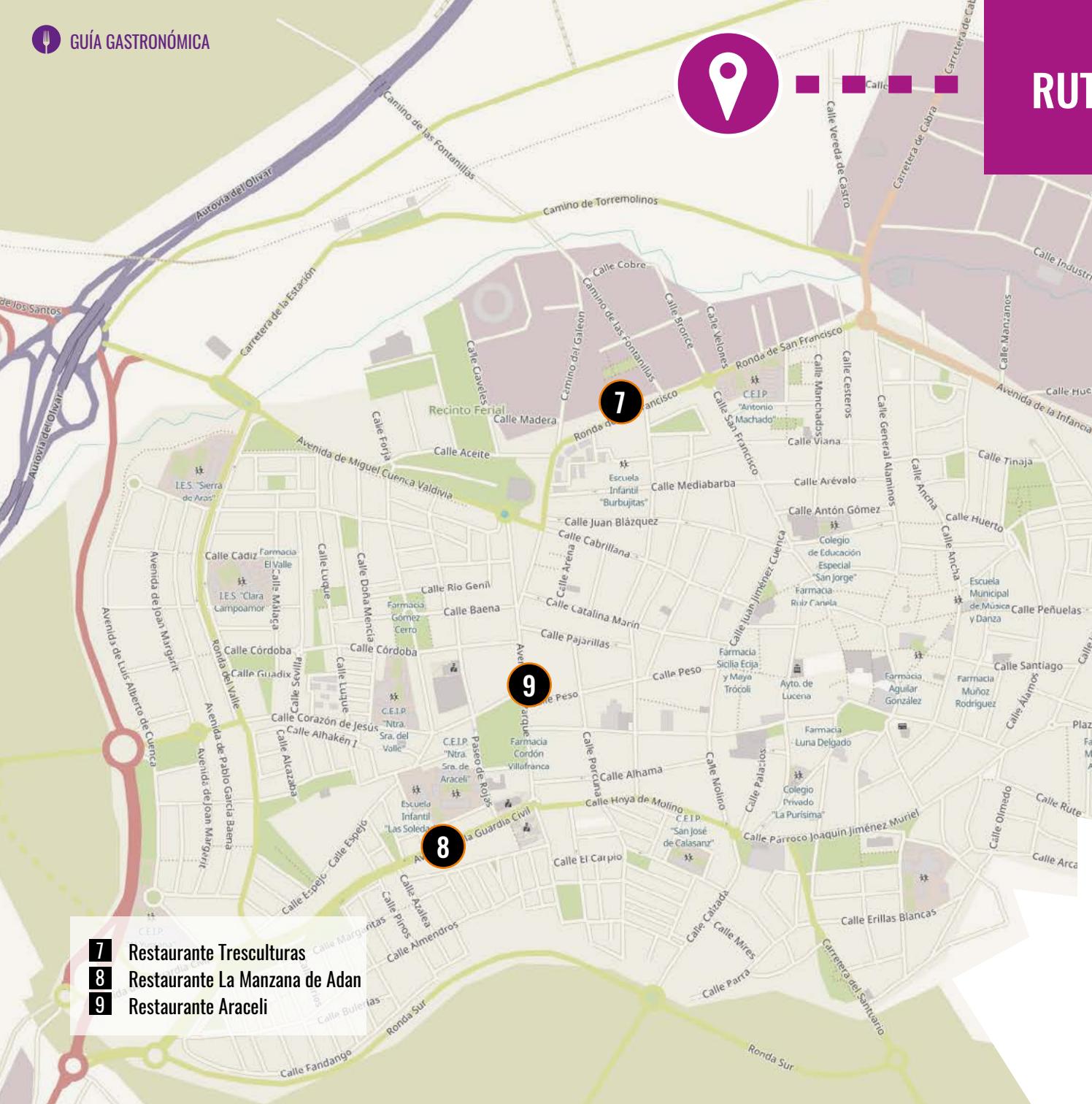
Aunque poblado su término desde tiempos prehistóricos, y rico en material romano y árabe, el origen del núcleo urbano actual se remonta al siglo XIII, cuando los habitantes de la cercana alquería de Aben Calez, se acogen a la seguridad de la fortaleza de Fernán Núñez (actual palacio Ducal), al ser por este tiempo estos territorios frontera entre el reino cristiano de Castilla y el reino musulmán de Granada.

Forma parte de la Ruta del Califato y de la Ruta del vino Montilla-Moriles. Entre sus monumentos principales está la Iglesia de Santa Marina de Aguas Santas, de estilo barroco y el palacio ducal de estilo neoclásico



RUTA VINO MONTILLA MORILES

LUCENA



- 7 Restaurante Tresculturas
- 8 Restaurante La Manzana de Adan
- 9 Restaurante Araceli



Municipio situado en el sudeste de la provincia sobre un terreno de campiña rica en cereales y olivares, en las Sierras Subbéticas.

Dentro de su extenso término se encuentran zonas de gran interés como la Reserva Natural de la Laguna Amarga, llamada así por la abundancia de sulfato magnésico en sus aguas, la Reserva Natural de la Laguna de los Jarales y el Paraje Natural del Embalse de Malpasillo, curiosa muestra de cómo una acción humana es asimilada por la naturaleza. Todas estas zonas constituyen una parte importante del conjunto de zonas húmedas del sur de Córdoba, donde habitan numerosas especies de aves.



La ciudad, una de las más importantes de la provincia, ofrece muchísimos alicientes turísticos, desde su historia, representada en edificios como el Castillo y antiguo Palacio de los Medinaceli, la Iglesia de San Mateo, la Casa de los Condes de Santa Ana o la Casa de los Rico de Rueda; su tradición artesana, sobre todo en orfebrería y alfarería; su gastronomía, de la que dan muestra sus vinos; y, por último, sus fiestas.

RESTAURANTE TRES CULTURAS
Lucena

En la aldea de Jauja, perteneciente a Luque, nació en 1800 el más famoso de los bandoleros andaluces del siglo XIX, José María Hinojosa “El Tempranillo”.

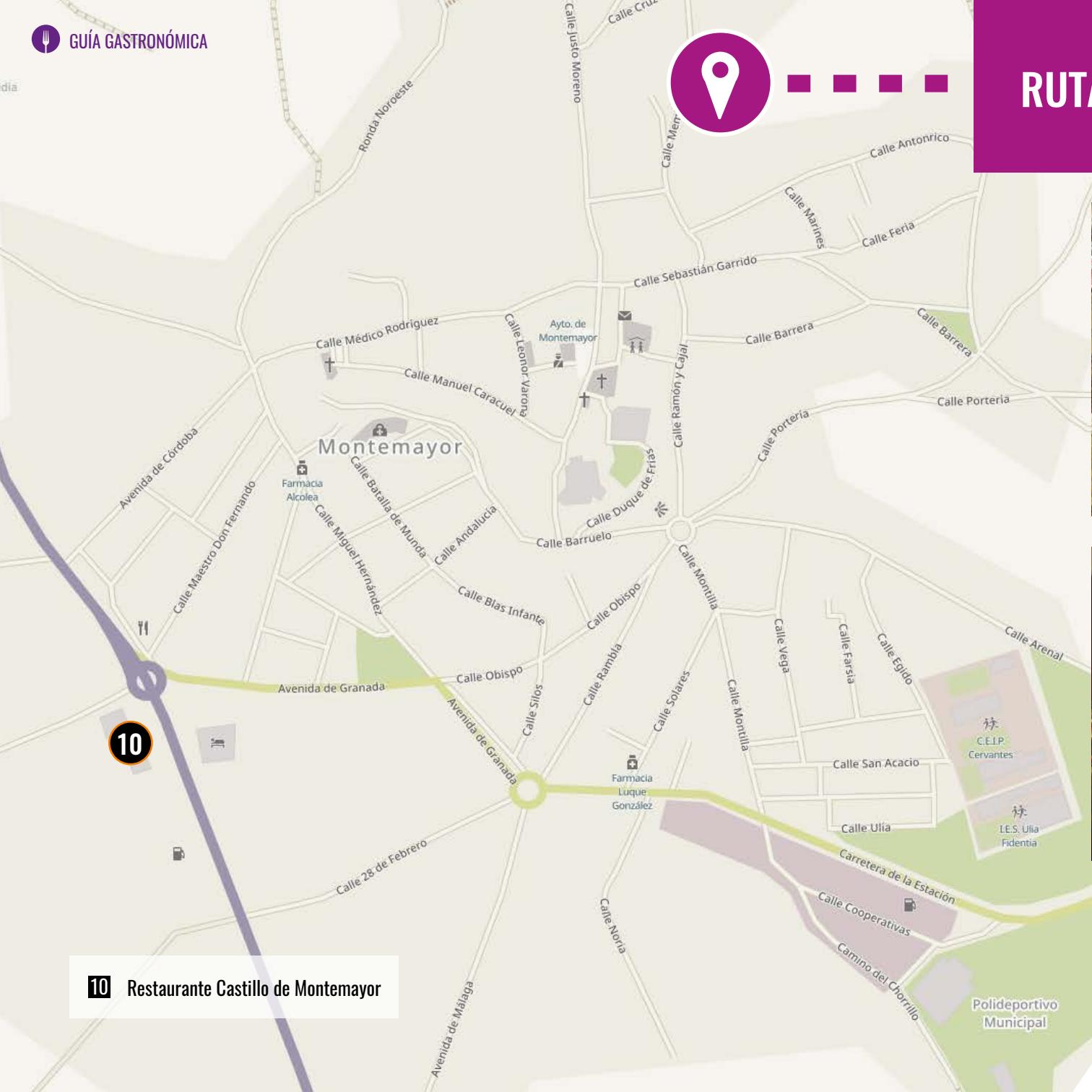


RUTA VINO MONTILLA MORILES

MONTEMAYOR



RUTA VINO MONTILLA MORILES



Restaurante Castillo de Montemayor
Montemayor

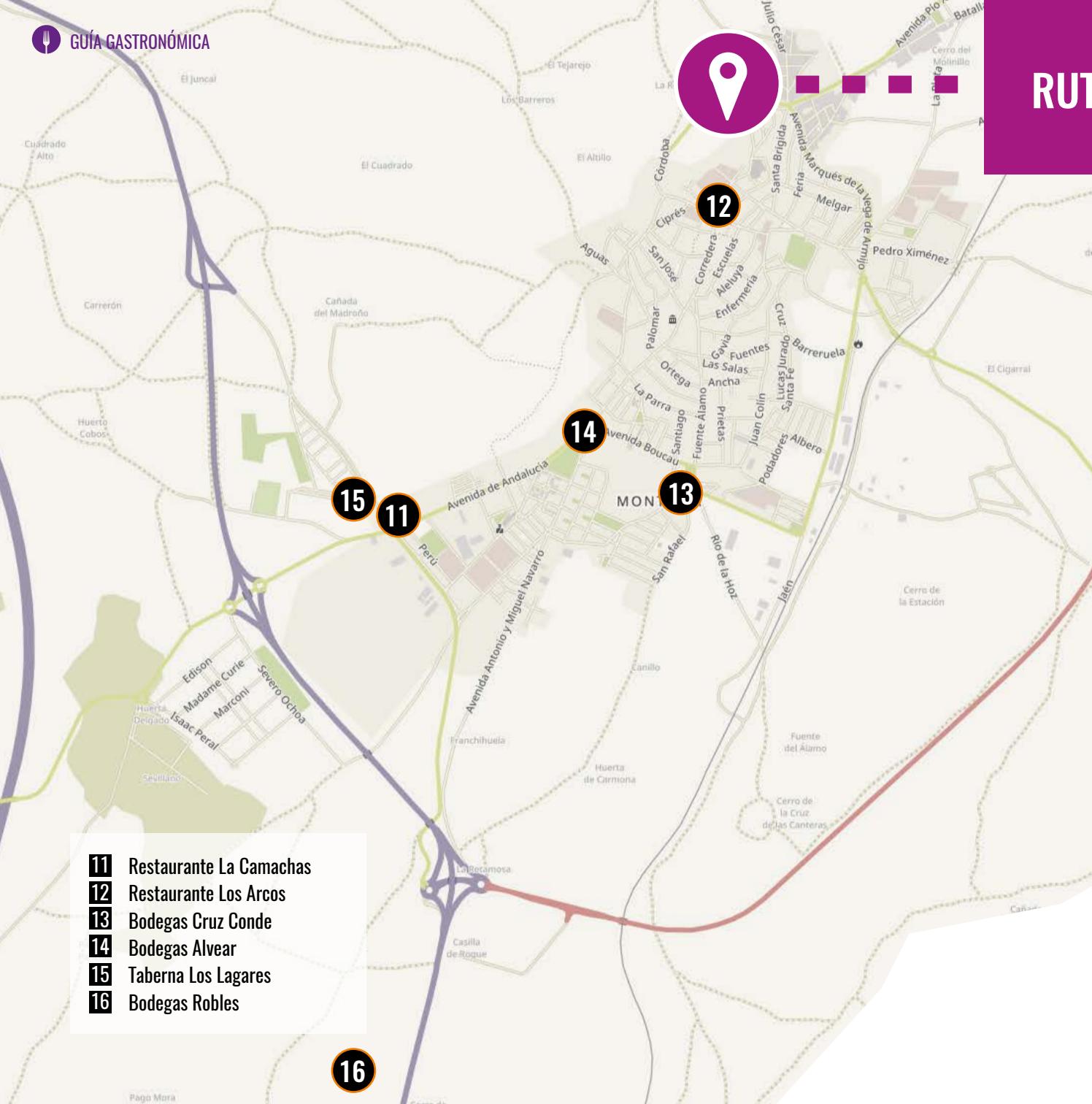
Los orígenes históricos del nombre Montemayor están perfectamente datados a partir del siglo XIII pero hay constancia de asentamientos humanos organizados muchos siglos antes en este sitio. De hecho, algunos autores defienden que la primera población organizada surge hacia el dos mil antes de Cristo con lo que se convertiría en una de las ciudades más antiguas de la Bética, y sin duda, de las primeras de la provincia cordobesa.

La ciudad fue creciendo alrededor del Castillo de Montemayor, construido por Martín Alfonso de Córdoba utilizando los materiales del antiguo Castillo de Dos Hermanas, de origen árabe, y que se encuentra en las proximidades del pueblo.

En la actualidad forma un núcleo compacto de calles empinadas que se extienden sobre la loma, de casas solariegas, de tabernas para disfrutar de sus vinos y de gente hospitalaria. Destaca también la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción, de estilo gótico-mudéjar.

10 Restaurante Castillo de Montemayor

MONTEMAYOR ITINERARIO 04



RUTA VINO MONTILLA MORILES

MONTILLA



RUTA VINO MONTILLA MORILES

- 11** Restaurante La Camachas
- 12** Restaurante Los Arcos
- 13** Bodegas Cruz Conde
- 14** Bodegas Alvear
- 15** Taberna Los Lagares
- 16** Bodegas Robles



Bodegas Cruz Conde Montilla

Situado en plena campiña cordobesa, su término municipal se compone de un terreno alomado, cerros suaves y montículos, entre los que destaca la llamada Sierra de Montilla, de escasa altitud. La mayor parte de sus tierras están cultivadas de viñedos, que producen los famosos caldos de la denominación de origen Montilla-Moriles; pero también se cultivan el olivo, los cereales y otros cultivos propios de secano.

La ciudad, con la solera que dan los siglos, y cuna del Gran Capitán, se asienta en una pequeña loma con una fisonomía urbana producto de su pasado, con numerosas muestras de palacios, iglesias y construcciones de interés como la Parroquia de Santiago, la Iglesia de Santa Clara, Palacio de los Medinaceli, y el edificio construido por estos sobre el antiguo castillo.

Ciudad heredera de grandes pagos de viñedos, productora incansable de afamados caldos, Montilla es conocida por la Denominación de Origen de los vinos Montilla Moriles, comarca vitivinícola que alberga a nuestra ciudad. Tierra de verdaderos templos del vino donde puedes conocer más acerca de su producción a través de visitas a bodegas, lagares y tonelerías, recorriendo la Ruta del Vino Montilla-Moriles o la Ruta de los Lagares, unido a experiencias enogastronómicas, catas maridajes, enotecas, y un sinfín de actividades.

MONTILLA ITINERARIO 04



RUTA VINO MONTILLA MORILES

MORILES



RUTA VINO MONTILLA MORILES



- 17** Bodegas San Pablo
- 18** Bar Moriles Alto



Municipio situado al sur de la provincia, en plena campiña cordobesa de tierras de olivos, cereales y sobre todo de viñedos; los que producen los afamados caldos de la denominación Montilla-Moriles.

Una visita que debe hacerse en distintas estaciones del año, para poder admirar en toda su plenitud la riqueza cromática de nuestros espectaculares paisajes, los lagares y bodegas que son signo de nuestra tradición y cultura vitivinícola, y como no, el reflejo de la luz en las magníficas puestas de sol.



Bodegas San Pablo
Moriles

De las bodegas debemos decir que se caracterizan por tener personalidad propia por lo que en cada una de ellas podrá realizar su visita de forma única, como único es su vino, con denominación de Origen Montilla-Moriles. Paseando por las calles de Moriles podremos recordar su breve pero a la vez intensa historia y el vínculo que nos une al mundo del vino. Como reflejo de ello podremos observar en cada una de las entradas al municipio unas tinajas en las que se puede leer la célebre frase: «Moriles, cuna del vino».

MORILES ITINERARIO 04



1
BODEGAS CAMPOS
Bodegas Campos es uno de los pocos templos flamencos que aún se conservan en España. Ubicado en el Casco Histórico de Córdoba ... **LEER +**



5
RESTAURANTE CONDE
Un magnífico punto de encuentro para la gastronomía, el arte y la cultura. En su cocina tradicional, presentan una amplia y variada carta de platos preparados ... **LEER +**



9
RESTAURANTE ARACELI
En nuestra carta podrás encontrar una gran variedad de platos elaborados con materias primas de primera calidad caracterizado por nuestro pescado fresco... **LEER +**



2
BAR SANTOS
Es en local enclavado en pleno Casco Histórico de Córdoba, junto a la Mezquita-Catedral y el Arco ... **LEER +**



6
LA TERCIA
Este mesón fue fundado por D. Francisco Gutiérrez de los Ríos, tercer conde de Fernán Núñez, en 1669, sobre uno anteriormente allí existente ... **LEER +**



10
RESTAURANTE CASTILLO DE MONTEMAYOR
El Restaurante Castillo de Montemayor merece una mención aparte. Famoso en la zona por su calidad y buen servicio, ofrece a sus comensales la... **LEER +**



3
BAR MORILES PATA NEGRA
La principal seña de identidad de la buena salud de un restaurante es si sus mesas se llenan. En el caso del Bar Moriles está claro, a los cordobeses. ... **LEER +**



7
RESTAURANTE TRECULTURAS
Fiel a la tradición histórica de la ciudad de Lucena, TRECULTURAS es un restaurante en el que pretendemos recrear el pasado cultural de la localidad ... **LEER +**



11
RESTAURANTE LA CAMACHAS
El restaurante dispone de un típico bar-mesón andaluz para recibir a sus comensales y degustar un buen fino montillano. En su comedor central ... **LEER +**



4
MERCADO DE LA VICTORIA
El Mercado Victoria es el primer mercado gastronómico de Andalucía, un espacio de disfrute en torno a la gastronomía y la cultura ubicado en la antigua ... **LEER +**



8
RESTAURANTE LA MANZANA DE ADAN
En nuestro meson-asador con aire castellano, podrá disfrutar de nuestra especialidad en asados y de una amplia carta con la mejor gastronomía tradicional ... **LEER +**



12
RESTAURANTE LOS ARCOS
En el centro de la cordobesa localidad de Montilla, una taberna de toda la vida se ha adaptado a los nuevos tiempos. Se trata del restaurante Los Arcos... **LEER +**





13
BODEGAS CRUZ CONDE
 Con una superficie superior a 14.000 m², la bodega esta situada en pleno casco urbano del pueblo de Montilla. En dicho espacio destaca la bodega... [LEER +](#)



17
BODEGAS SAN PABLO
 Están situadas en plena ruta del vino de Moriles, Bodegas San Pablo puede presumir de ser de las bodegas más antiguas de Moriles.... [LEER +](#)



FIESTA DEL VINO Y LA TAPA
 Hasta 24 stand relacionados con el vino, la gastronomía y el aceite podrá encontrarse el visitante que este fin de semana se acerque a la XIII Fiesta del Vino y .. [LEER +](#)



14
BODEGAS ALVEAR
 Fundada en 1729 por Don Diego de Alvear y Escalera, Alvear es la bodega más antigua de Andalucía y la segunda de España. Ocho generaciones después ... [LEER +](#)



18
BAR MORILES ALTO
 Entre otros platos tradicionales de la zona destaca sus famosas "Papas Cheddar de Moriles Alto", sus paellas por encargo y su famosa también, hamburguesa ... [LEER +](#)



CATA DE VINO MORILES
 Feria comercial dedicada al sector agroindustrial, monográfica sobre el sector vitivinícola y ámbito provincial. Es una feria-exposición de las distintas bodegas... [LEER +](#)



15
TABERNA LOS LAGARES
 Comida casera y de calidad, destaca el arroz de el arroz de confit de pato y habitas, en general por la calidad de sus arroces y fideuás. En la Taberna. ... [LEER +](#)



CATA DE VINOS MONTILLA-MORILES
 Como cada año, la Cata del Vino Montilla-Moriles sirve como aperitivo del mayo cordobés. De la campiña, zona vinícola a unos 50 kilómetros al sur ... [LEER +](#)



MONTILLA MORILES
 El origen de la viña es muy remoto. Se sabe que existía en el Terciario y que durante las glaciaciones, la planta subsistió refugiada en algunos ... [LEER +](#)



16
BODEGAS ROBLES
 Desde que en 1927 Antonio José Robles abriera su negocio de elaboración de vinos en la comarca de Montilla-Moriles, Bodegas Robles viene trabajando ... [LEER +](#)



FIESTA DEL VINO NUEVO MORILES
 La plaza de la Constitución de Moriles acogerá la undécima edición de la Fiesta del Vino Nuevo, una cita que volverá a reunir al sector vitivinícola... [LEER +](#)



LOS SABORES DE CÓRDOBA
 Córdoba sabe a todo aquello que producen sus tierras, a lo que elaboran sus gentes, garantía de auténtica calidad.. [LEER +](#)





GUÍA de GASTRONOMÍA
ACCESIBLE EN **ANDALUCÍA**

DESCUBRE MÁS RUTAS GASTRONÓMICAS

☞ ¡Click!



ANDALUCÍA GASTRONÓMICA