

## 5. “El Gran Capitán y los vinos de crianza”



Un día para unir piedra y velo de flor en un mismo relato, en plena campiña cordobesa. Entre murallas que evocan la historia del Gran Capitán y bodegas vivas donde reposan los vinos bajo crianza biológica, la memoria de Gonzalo Fernández de Córdoba dialoga con las tinajas, las botas las criaderas y soleras, y cada copa de vino con DOP Montilla Moriles, invitando a saborear el patrimonio con todos los sentidos.

**MONTILLA.** Comarca Campiña Sur Cordobesa

**Temporada recomendada**  
Todo el año

### Descripción de LA EXPERIENCIA

Comenzaremos a disfrutar del destino Montilla, conociendo su increíble Castillo y el papel relevante que tuvo este enclave en la historia de Córdoba y de la campiña cordobesa. Recorreremos el recinto identificando sus fases constructivas y los diferentes elementos defensivos (lienzos, torreones y plataforma superior), deteniéndonos en sus miradores, para disfrutar del paisaje. Nos adentraremos a través de los interesantes espacios musealizados de su interior, donde pinturas, audiovisuales, maquetas, piezas, etc, nos ayudarán a entender la vida en la fortaleza y la figura de Gonzalo Fernández de Córdoba, “El Gran Capitán”.

Abandonaremos el Castillo para adentrarnos en otro de los grandes emblemas de Montilla, como es el arte de la crianza de sus singulares vinos.

• **Opción 1:** Llegaremos a una **antigua bodega**, donde el tiempo parece haberse detenido y la sabiduría enológica se transmite de generación en generación. En este espacio, cargado de historia y aromas, descubriremos el genuino sistema de criaderas y soleras, un método de crianza biológica que confiere a los vinos de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles su inconfundible personalidad. Allí, en un ambiente sereno y evocador, nuestros sentidos se despertarán con una experiencia única, una **cata a ciegas**, que nos invitará a descubrir la esencia más pura de estos vinos.

• **Opción 2:** Nos desplazaremos hasta un **lagar tradicional de la Sierra de Montilla**. En este paisaje de suaves lomas cubiertas de viña y donde la luz se vuelve dorada al atardecer, descubriremos cómo el vino de tinaja fermenta en depósitos y tinajas de hormigón casi sin intervención, respetando al máximo sus propiedades. Entre hileras de tinajas reposando en silencio, conoceremos de primera mano el ciclo de la vid y los secretos de la vendimia en la sierra. En este entorno sereno, la visita culminará con una **degustación guiada** en la que, copa en mano, aprenderemos a identificar matices, aromas y texturas de los vinos jóvenes y de tinaja, sintiendo cómo paisaje, historia y cultura vitivinícola se entrelazan en cada sorbo.



Experiencia enológica en Montilla

La experiencia culmina con un almuerzo de cocina montillana, maridado con sus inconfundibles vinos con DOP Montilla-Moriles.



Viñas en Montilla

## Servicios incluidos

- Visita guiada al castillo.
- Visita guiada a bodega con cata comentada o visita a lagar de la Sierra de Montilla con degustación.
- Almuerzo concertado con menú local.

## Área de Turismo · Ayto. de Montilla

957 652 354 / 672 78 05 21  
turismo@montilla.es

## Condiciones de accesibilidad

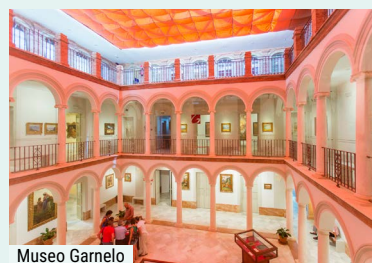
- Experiencia accesible para personas con movilidad reducida y catas de vinos adaptada a familias, bajo petición.



Experiencia enológica en Montilla



Convento de Santa Clara



Museo Garnelo



Viñas en Montilla