vinetur

El primer espumoso elaborado en Ronda

Un espumoso de 14 meses en rima marca el nuevo rumbo de Doña Felisa

miércoles 19 de noviembre de 2025



Bodega Doña Felisa, situada en la Serranía de Ronda, ha presentado este mes de noviembre su espumoso Cloe Brut Nature, una referencia que busca acompañar los brindis de las próximas fiestas navideñas. El vino se elabora mediante el método tradicional, conocido como Champenoise, y permanece 14 meses en rima, lo que le aporta una burbuja fina y persistente, así como aromas a flores blancas, levaduras y

frutos secos. Su perfil fresco y equilibrado lo hace apto tanto para aperitivos como para maridar con mariscos, sushi o postres con frutos rojos y chocolate.

La bodega fue fundada en 1999 por José María Losantos y Gema Alonso. Desde hace una década está dirigida por su hija Julia Losantos, enóloga formada en química y viticultura. Julia representa la segunda generación al frente del proyecto familiar y ha impulsado una gestión basada en la sostenibilidad, la innovación y el respeto por el entorno. Bajo su dirección, la bodega ha reforzado su apuesta por prácticas responsables: prescinde de herbicidas, fomenta la biodiversidad en los viñedos y utiliza un modelo de autoconsumo energético.

Los viñedos de Doña Felisa se encuentran a 1.000 metros de altitud, cerca de las ruinas romanas de Acinipo. La zona se caracteriza por suelos arcillosos y una orografía irregular que genera microclimas diversos. Estas condiciones permiten cultivar tanto variedades autóctonas como internacionales: Tempranillo, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tintilla de Rota y Merlot entre las tintas; Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de Alejandría entre las blancas. La vendimia se realiza de forma manual y nocturna para preservar la calidad de la uva.

Cloe Brut Nature es el primer espumoso elaborado en la zona de Ronda. Según explica Julia Losantos, la elección de la variedad no fue habitual para este tipo de vinos y supuso un trabajo técnico importante para lograr el equilibrio entre azúcar y madurez fenólica en el momento óptimo de vendimia. El resultado es un vino con matices dorados y un carbónico bien integrado.



La bodega gestiona 50 hectáreas propias repartidas en varias fincas con características diferenciadas. Entre ellas figuran Chinchilla, Viña Amaya, Molino del Arco y Panta. Cada parcela se trabaja por separado para mantener la singularidad del fruto. El modelo productivo se basa en bajos rendimientos para priorizar la calidad sobre la cantidad.

Además de su actividad vitivinícola, Doña Felisa ofrece experiencias de enoturismo personalizadas. Las visitas incluyen recorridos guiados por miembros de la familia Losantos, catas maridadas con productos locales y alojamiento en suites situadas entre los viñedos. Las actividades están disponibles todos los días a las 11:30 horas e incluyen diferentes opciones según el tipo de experiencia elegida.

Julia Losantos también participa activamente en el sector como vocal del Consejo Regulador de la D.O. Málaga y Sierras de Málaga y ha sido docente en el Máster de Enología y Enoturismo de la Universidad de Málaga durante cuatro años. Su labor combina conocimiento técnico con una visión contemporánea del vino rondeño.

El precio recomendado para Cloe Brut Nature es de 25 euros por botella. La bodega espera que esta referencia se convierta en una opción preferente para quienes buscan un espumoso diferente durante las celebraciones navideñas o en cualquier ocasión

especial a lo largo del año.