



introducción

Disfruta con **Vinos de Tenerife** de un catálogo extraordinario que nos sumerge en la apasionante fusión de los vinos de una isla que destaca por su rica herencia vitivinícola y su compromiso con la calidad. Desde los tintos, llenos de carácter, hasta los blancos y rosados, frescos y vibrantes.



→ Vinos del túnel

Vinos Blancos

Ledesma	07
Finca Encanto de Vilaflor	08
Pagos de Reverón	09
Mountain Wine Cepas Viejas	10
Viña Arese	11
Los Tableros Blanco Afrutado	12
Los Tableros Vijariego Blanco y Albillo	13
40 Días y 40 Noches	14
Viña el Drago Malvasía Aromática	15
San Clemente Loher	16
1400m Blanco	17
Brumas de Ayosa Blanco Sobre Lías	18
Brumas de Ayosa Blanco 100% Marmajuelo	19
Aurora de Las Dehesas	20
Rebusco Blanco	21
La Haya Blanco Seco	22
300 Líos Volcanic Grapes Albillo Criollo	23
Informal	24
Tafuriaste Blanco Seco	25
Canales del Palmar	26
Aceviño Blanco Seco	27
Estrada Marmajuelo Ecológico	28
El Sitio	29
Zanata Marmajuelo	30
Paisaje de las Islas	31
Ferrera Albillo Criollo	32

Vinos Tintos

Flor de Chasna	34
Viña Norte Tinto Maceración Carbónica	35
Linaje del Pago Rojo Carmín	36

El Mocanero	37
Marba Tinto Barrica	38
Presas Ocampo Vendimia Seleccionada	39
El Medianero Tinto	40
Tafuriaste Tinto 2025	41
Canales del Palmar	42
Monje Tradicional	43
Envínate Benje Tinto	44
Atrevino	45
El Lomo Vendimia Seleccionada	46

→ Vinos de las actividades

Vinos Blancos

Testamento Dry	48
Flor de Chasna	49
Pagos de Reverón	50
Mountain Wine Cepas Viejas	51
Tierra Fundida	52
Viña El Drago Gual	53
Vento Origen	54
1400m Blanco Barrica	55
Los Loros Viñas Viejas	56
Brumas de Ayosa	57
Aurora de las Dehesas	58
Calius Verdello	59
El Medianero	60
Piel de La Haya #OrangeWine	61
Estrada Listán Blanco Ecológico	62
Estrada Marmajuelo	63
Aceviño	64
Linaje del Pago	65
Piedra Fluida	66
4 Lías El Lomo	67

Vinos Tintos

Tranco de Acentejo	69
Balcón Canario	70
Hacienda de Acentejo	71
Cráter Crianza	72
Viña Norte Tinto Maceración Carbónica	73
Chivita	74
Engazo	75
La Quinta Roja	76
Canales del Palmar	77
CAN	78
Viñátigo	79
Zanata Tintilla	80

Vinos Rosados

300 Líos Volcanic Grapes	82
--------------------------	----

→ Vinos de la Gran Cata

Piedra Fluida Los Frontones	84
Los Loros Siete Lomas	85
Vidonia VP	86
Artifice Tinto	87
MW Baboso Negro	88
Humboldt Tinto	89

Blancos

VINOS

vinos del túnel



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Ledesma

Blanco Barrica Ecológico



Bodega
Lagar de Chasna, S.L.



Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
100% Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2022

Azúcares
<0,4 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
300

Vinificación

Viñedo ubicado a 1.300msnm en el municipio de Vilaflor de Chasna, inscrita en la Denominación de Origen Abona, parcelas privadas con algo de vendimia de viticultura cercana. La recolección de la uva es 100% manual, seleccionando la uva en campo. A este vino se le realiza una primera maceración en frío de 24 horas en una cámara de frío a 6 °C. Al día siguiente, se prensa la uva, se le hace un desfango estático en frío (10 - 12 °C) y comenzamos con la fermentación alcohólica en depósito. Una vez terminada la fermentación del vino, pasa a una crianza en barrica de roble americano y francés de aproximadamente 4 meses.

Nota de cata

A simple vista nos presenta una tonalidad fina, al tener en cuenta su pase por madera, color acerado. Seguimos descubriendo aromas frutales con toques tostados bien integrados.

Muy vivo y fresco en el paso por boca, acentuado por la acidez.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para acompañar pescados, arroces cremosos, mariscos y carnes blancas.

Persona de contacto
Pablo Chico Arencibia

Teléfono
636 591 915

Dirección
Ctra. Abona - Vilaflor, nº8 Trevejos
C.P. 38620 - Vilaflor de Chasna - Tenerife

Email
turextravel@outlook.es



Finca Encanto de Vilaflor

Listán Blanco



Bodega
Finca Encanto de Vilaflor S.L.U.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
100% Listán blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
300

Vinificación

Viñas viejas de más de 80 años, plantadas en vaso a pie franco y aplicamos viticultura sostenible y ecológica, vendimia manual y uvas seleccionadas. Maceración de hollejos y raspón. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada, finalizando en barricas de 225 litros, nuevas de roble francés y tostado ligero. Batonnage para alcanzar la complejidad y estructura deseada. Crianza de 8 meses en bodega.

Nota de cata

Fase visual color amarillo después de 8 meses en bodega, en nariz notamos su complejidad al estar sobre sus lías, con acidez estructurada, la complejidad la encontramos entre la altitud y la crianza en bodega.

Recomendaciones de maridaje

El maridaje para este vino es con pescado de roca, incluso un queso curado porque es un vino con bastante cuerpo.

Persona de contacto
David Rodríguez Darias

Teléfono
636 847 307

Dirección
Ctra. TF-51 Km-15,6 nº7
C.P. 38613 - Vilaflor de Chasna - Tenerife

Email
info@bodegaencantodevilaflor.com

Pagos de Reverón

Blanco



Bodega

Eugenio Reverón Sierra S.L.



Denominación de origen

Abona

Grado alcohólico

13%vol

Temperatura

10 °C

Variedades de uva

100% Listán Blanco

Cosecha

2025

Azúcares

<0,4 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas

5.800

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 20kg. Se estruja la uva, luego se hace una maceración en frío, antes de la fermentación y durante unas tres horas, luego se hace el prensado y el desfangado por frío. La fermentación alcohólica se ejecuta a temperatura controlada de 14 °C, al finalizar la fermentación se hace el trasiego en depósitos de acero inoxidable. Finalmente se deja reposar el vino, para terminar con el filtrado y botella.

Nota de cata

De color acerado pálido, brillante con reflejos verdes. Tiene finos aromas frutales. Muy vivo y fresco en el paso por boca, acentuado por la acidez, dejando agradables sensaciones aromáticas en la fase gustativa.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para acompañar pescados, arroces cremosos, mariscos y carnes blancas.

Persona de contacto

Diego Reverón Reverón

Teléfono

607 867 206

Dirección

C. Los Quemados - nº8

C.P. 38613 - Vilaflor de Chasna - Tenerife

Email

bodegasreveron1947@gmail.com

bodegareveron.com



Mountain Wine Cepas Viejas

Listán Blanco / Malvasía Blanco



Bodega
Altos de Trevejos S.L.



Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
9 °C

Variedades de uva
Listán Blanco y Malvasía

Cosecha
2022

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
5.000

Vinificación

Vino blanco elaborado con las variedades Listán Blanco procedente de cepas viejas de baja producción y Malvasía Aromática. Vendimia manual seleccionada de los racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado, se selecciona grano a grano, y se inicia una maceración en frío para extraer todo su potencial aromático. Obtención del mosto flor con un prensado ligero y fermentación en depósitos a baja temperatura. Posteriormente en el mismo depósito, en contacto constante con sus lías, el vino permanece 9 meses de crianza dando como resultado un vino de gran complejidad y capacidad de guarda.

Nota de cata

Vista/ Color amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz/ Nariz compleja y de gran personalidad donde se ensamblan y se complementan perfectamente los aromas procedentes de la Malvasía (florales y frutales) con los del Listán Blanco de altura (herbáceos), sobre fondo mineral.

Boca/ Es graso y untuoso. Su buena acidez natural le da frescura, equilibrio y armonía. Paso de boca largo con final persistente y cautivador.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para pescados a la plancha, mariscos y quesos suaves.

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Dirección
C. La Constitución - nº1
C.P. 38620 - San Miguel de Abona - Tenerife

Email
bodega@altosdetrevejos.com

altosdetrevejos.com

Viña Arese

Blanco



Bodega
Arese S.L.U.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
7 - 9 °C

Variedades de uva
Listán Blanco, Albillo, Moscatel y Marmajuelo

Cosecha
2025

Azúcares
0,8 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
7.000

Vinificación

Las uvas proceden de las medianías del municipio de Fasnia, donde su recolección es totalmente manual y cuidando mucho la calidad de cada racimo. Se utilizan cajas plásticas para un buen transporte y una vez llega a bodega comienza el proceso se selección manual, despalillado, estrujado y a la prensa para terminar en el depósito, donde comenzarán las fermentaciones. Al terminar se deja el vino en reposo sobre las lías finas, para lograr domar esos matices jóvenes, logrando un vino fresco y bien estructurado en boca.

Nota de cata

De color amarillo pálido de tonos verdosos, en nariz se denota un elevado potencial aromático, con predominio de los frutales, debido a la exhaustiva selección de las cuatro variedades. En boca es equilibrado, con un pase muy largo y persistente que nos traslada a la fase aromática.

Recomendaciones de maridaje

Recomendaciones de maridaje

Para un buen maridaje lo ideal es el pescado y los mariscos.

Persona de contacto
Pedro Hernández Tejera

Teléfono
679 737 031

Dirección
Crta. Archifira - S/N
C.P. 38570 - Fasnia - Tenerife

Email
pedrohdeztejera@hotmail.com

viñaarese.com

Los Tableros

Blanco Afrutado



Bodega
Jottocar, S.L.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
11%vol

Temperatura
16 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias, Albillo,
Moscatel de Alejandría

Cosecha
2025

Azúcares
27,8 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.000

Vinificación

Selección de uvas manual, Maceración con hollejos durante 6 horas, prensado, defangado al día siguiente y fermentación controlada a 16°C, se para la fermentación cuando tengamos el alcohol y azúcar residual deseados

Nota de cata

Es de color pálido, con tonos verdosos. La nariz es muy expresiva e intensa, sobresaliendo los aromas florales característicos del moscatel (pétalos de rosas). El paso por boca es fresco, ligero y muy aromático. El dulzor es equilibrado, vino goloso y fácil de beber.

Recomendaciones de maridaje

Pescados y mariscos.

Persona de contacto
Juan Tomás Toledo

Teléfono
922 777 255

Dirección
C/ Marta, nº3 Chimiche
C.P. 38620 - Granadilla de Abona - Tenerife

Email
ventas@menceychasna.com

menceychasna.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





Los Tableros

Vijariego Blanco y Albillo



Bodega
Jottocar, S.L.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
Vijariego Blanco y Albillo Criollo

Cosecha
2025

Azúcares
<1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
3.000

Vinificación

Uvas procedentes del municipio de Vilaflor, a una altitud de 1.400 msnm de cepas jóvenes con menos de 10 años de edad, adaptadas a la zona de cultivo presentando una buena producción y calidad en los parámetros enológicos. La recolección de la uva es 100% manual, seleccionando la uva en campo. A este vino se le realiza una primera maceración en frío de 24 horas en una cámara de frío a 6 °C. Al día siguiente, se prensa la uva, se le hace un desfogado estático en frío (10 - 12 °C) y comenzamos con la fermentación alcohólica en depósito. Una vez terminada la fermentación del vino se trasiega y conserva con las lías finas durante dos meses, transcurrido este tiempo se clarifica y embotella.

Nota de cata

Vista/ Color amarillo verdoso, limpio y brillante.
Nariz/ Intensidad alta, aromas cítricos, tropicales, piel de melocotón.
Boca/ Un vino persistente con una boca equilibrada, fresco y largo con buena acidez.

Recomendaciones de maridaje

Marida con pescados, quesos, verduras, ahumados, carnes blancas y arroces.

Persona de contacto
Juan Tomás Toledo

Teléfono
922 777 255

Dirección
C/ Marta, n°3 Chimiche
C.P. 38620 - Granadilla de Abona - Tenerife

Email
ventas@menceychasna.com

menceychasna.com

40 Días y 40 Noches

Blanco



Bodega
Guayonge

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
6 - 8 °C

Variedades de uva
Listán Blanco, Gual, Marmajuelo y Vijariego Blanco

Cosecha
2025

Azúcares
0,2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
600

Vinificación

Vendimia y Recepción: Uvas sanas, maduras. Llegada rápida a bodega. Despalillado y Estrujado: Separación del raspón y rotura suave de la uva, sin romper pepitas. Prensado y Desfangado: Prensado suave para extraer el mosto flor y luego desfangamos para separar partes más solidas y fermentar mosto más limpio. Fermentación: Acero Inoxidable: Baja T° (14-17°C) para preservar aromas frescos durante 20 días.

Recomendaciones de maridaje

Es un vino blanco con personalidad, que combina la frescura atlántica con la singularidad de las uvas locales canarias, perfecto para maridar con pescados, mariscos y quesos frescos y algo de carnes blancas.

Nota de cata

FASE VISUAL: Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos. Claridad: Limpio y brillante, con finas lágrimas que indican su untuosidad y caída semilenta. FASE OLFATIVA: Intensidad: Media. • Aromas Primarios: Predominan notas de fruta blanca fresca, melocotón, parchita, floral y algo de notas cítricas • Aromas Secundarios/Terciarios: Un sutil toque a notas dulces y fruta blanca. FASE GUSTATIVA: • Entrada: ataque seco con ligera sensación salina, con una acidez bien integrada que le da vivacidad. • Cuerpo: Untuoso y con cierta persistencia en boca agradable. • Sabores: Reafirma las notas a fruta blanca y cítricas percibidas en nariz, resultando equilibrado y fácil de beber. • Final: Largo y agradable, con un recuerdo fresco y mineral.

Persona de contacto
Blas González

Teléfono
647 872 634

Dirección
C.P. 38350 - Tenerife

Email
bodguayonge@gmail.com



Viña el Drago

Malvasía Aromática

Blanco



Bodega
Juan José Fuentes Tabares



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
8 - 12 °C

Variedades de uva
Malvasía Aromática

Cosecha
2024

Azúcares
0,1 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1075

Vinificación

El seguimiento exhaustivo de la maduración permite una cosecha selectiva, que se perfecciona en el escogido manual y limpieza de la uva en bodega. La fermentación, trasiegos y prensado se realizan mediante sistemas que respetan al máximo la delicadeza de trato de la fruta, extrayendo a la vez todo su potencial. Prensado suave y maceración prefermentativa de 48 horas, levaduras seleccionadas y fermentación entre 14° y 16°. La zona de El Boquerón, en Valle de Guerra (La Laguna) que es donde está la bodega, se distingue por la influencia de un extraordinario microclima al arrullo de los suaves y frescos vientos alisios, único en la isla de Tenerife.

Nota de cata

Vestido con un bonito color dorado verdoso muestra unos aromas intensos de frutas tropicales, con matices cítricos y frutas de hueso. Boca potente, fresca y equilibrada, con un largo final lleno de sensaciones aromáticas.

Recomendaciones de maridaje

Arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.

Persona de contacto
Carlos Fuentes

Teléfono
607 556 787

Dirección
Camino La Biromba, nº10 Valle de Guerra
C.P. 38270 - Tenerife

Email
info@bodegaeldrigo.com

Web

San Clemente Loher

Blanco



Bodega
Loher

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
12 °C

Variedades de uva
Malvasía Aromática, Baboso blanco,
Marmajuelo y Vijariego blanco

Cosecha
2022

Azúcares
0,6 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2000

Vinificación

San Clemente Blanco Seco es un vino elaborado con un coupage de variedades locales: Malvasía Aromática, Baboso Blanco, Marmajuelo y Vijariego Blanco. Su crianza se divide en tres partes: 30% sobre lías en acero inoxidable, 40% en barricas de roble francés y 30% en ánfora con contacto con pieles. Tras seis meses de ensamblaje, se clarifica de forma natural y no se filtra, preservando toda su autenticidad y carácter.

Nota de cata

Presenta un color amarillo claro, brillante y limpio. En nariz destacan aromas crujientes y cítricos, que aportan frescura y vivacidad. En boca ofrece una acidez refrescante, con sabores cítricos, minerales y herbáceos, acompañados de sutiles toques de salinidad que realzan su carácter atlántico. La cuidadosa combinación de técnicas enológicas y la mezcla de variedades han dado como resultado un vino blanco equilibrado, expresivo y con gran personalidad.

Recomendaciones de maridaje

Arroces, pescados blancos y mariscos.

Persona de contacto
Fátima Hernández

Teléfono
660 658 309

Dirección
C/ Horno de la Teja - La Victoria de Acentejo
C.P. 38380 - Tenerife

Email
vinosloher@gmail.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



1400m Blanco

Blanco



Bodega
Viña Gómez



Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
10 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
3.500

Vinificación

Este vino está elaborado con uva 100% Listán Blanco de Canarias cultivada a 1.400 metros de altura en nuestras viñas centenarias y a pie franco, situadas en nuestras parcelas de Las Dehesas.

Nota de cata

Fase visual: Brillante, de color amarillo pajizo con notas doradas, Fase olfativa: En nariz tenemos un vino fresco con ligeras notas frutales y herbáceas típicas del Listán Blanco. Fase gustativa: En boca es un vino fresco con una buena acidez y profundidad otorgada por su crianza sobre lías.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Fco. Javier Gómez Ferrera

Teléfono
636 955 759

Dirección
Brisas de Chimisay, nº1
C.P. 38508 - Güímar - Tenerife

Email
javiervinagomez@gmail.com

-



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





Brumas de Ayosa

Blanco Sobre Lías

Blanco



Bodega
SAT Viticultores de la Comarca
de Güímar

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
8 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.500

Vinificación

El vino se mantiene sobre sus lías de fermentación durante un periodo de breve de tiempo. Es un proceso de cuidada elaboración con removidos que favorecen la extracción de componentes que le dan más suavidad y mejor conservación.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido y cristalino. Aroma: afrutado y amplio esquisito sabor, untuoso y complejo

Recomendaciones de maridaje

Pescados, mariscos, aves, carnes ligueras, pastas, arroces y quesos tiernos.

Persona de contacto
José Bruno Alberto Pérez

Teléfono
922 510 437

Dirección
Subida Los Loros
C.P. 38550 - Arafo - Tenerife

Email
info@bodegacomarcalguimar.com

bodegavalledeguimar.com



Brumas de Ayosa Blanco

100% Marmajuelo

Blanco



Bodega

SAT Viticultores de la Comarca de Güímar



Denominación de origen

Valle de Güímar

Grado alcohólico

13%vol

Temperatura

8 °C

Variedades de uva

100% Marmajuelo

Cosecha

2025

Azúcares

<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas

2.000

Vinificación

Vino blanco seco 100% de la variedad de uva Marmajuelo, también conocida como Bermejuela. Una antigua variedad autóctona y redescubierta por nuestros viticultores con la que se obtienen vinos de excelentes resultados organolépticos. Se cultiva en terrenos volcánicos de las medianías y costas de nuestro valle. Lo elaboramos con dedicación y tiempo, maceramos en frío para extraer los aromas de su piel, y fermentamos los mostos obtenidos a temperatura controlada en depósitos de acero.

Nota de cata

Aromas florales y frutales, con recuerdos minerales debido a su origen volcánico. De acidez equilibrada y alcohol integrado, amplio, persistente y sabroso.

Recomendaciones de maridaje

Acompaña bien a los quesos, mariscos, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y salados.

Persona de contacto

José Bruno Alberto Pérez

Teléfono

922 510 437

Dirección

Subida Los Loros
C.P. 38550 - Arafo - Tenerife

Email

info@bodegacomarcalguimar.com

bodegavalledeguimar.com

Aurora de Las Dehesas

Blanco



Bodega
Tempus Sat

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
12 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.300

Vinificación

Un vino blanco elaborado con Listán Blanco de altura en el Valle de Güímar en el paraje de las Dehesas.

Nota de cata

Un vino que solo toca acero para respetar el carácter varietal de la Listán, donde destacan las notas cítricas maduras, la fruta de hueso y el hinojo. La boca es amplia y profunda con un bonito final ligeramente amargo.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Yariza de León Díaz

Teléfono
699 069 833

Dirección
Avenida Marítima, nº63 El Socorro
C.P. 38500 - Güímar - Tenerife

Email
informacion@bodegatempus.com

-



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Rebusco Blanco

Blanco



Bodega
El Rebusco



Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
8 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.500

Vinificación

Vendimia seleccionada de la variedad Listán Blanco de Canarias de secano cultivado en las cumbres de Güímar (1300 m.s.n.m.) sobre suelo volcánico.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, muy brillante y limpio. Intensidad aromática alta, hinojo, flores blancas tipo azahar y toque cítrico. En boca buena acidez, equilibrado, fresco y persistente.

Recomendaciones de maridaje

Un vino joven y fresco que marida con cualquier tipo de comida.

Persona de contacto
Déborah Díaz Barroso

Teléfono
670 540 401

Dirección
C/ La Punta, nº75
C.P. 38530 - Candelaria - Tenerife

Email
info@elrebusco.es

elrebusco.es



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



La Haya Blanco Seco

Blanco



Bodega
La Haya



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
7 °C

Variedades de uva
90% Listán Blanco y 10% Multivarietal (Albillo, Malvasía Aromática, Vijariego, Gual, Forastera Gomera,...)

Cosecha
2023

Azúcares
2,2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
3.500

Vinificación
48 horas macerando con sus pieles, fermentación en deposito de acero, con trasiego cada dos o tres semanas.

Nota de cata
Vista: color amarillo pajizo subido, con ribete verdoso. Nariz: fruta fresca con notas a hinojo, cítricos y manzana verde. Boca: fresco y con untuosidad media. Carácter mineral en conjunción con la fruta.

Recomendaciones de maridaje
Pescado, mariscos, carnes blancas, quesos.

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Dirección
C/ Calzadilla, nº88 Los Realejos

Email
lahayabodegas@gmail.com





300 Líos Volcanic Grapes Albillo Criollo

Blanco



Bodega
300 Líos Volcanic Grapes



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
10 °C

Variedades de uva
Albillo Criollo 100%

Cosecha
2023

Azúcares
0,4 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
330

Vinificación

Elaborado con Albillo Criollo procedente de viñedos propios sobre los 600 msnm, pasa en barrica de roble francés 9 meses y luego un periodo en botella.

Nota de cata

Presenta aromas amielados, a violetas, cítricos, piña y manzana verde. Es un vino potente con una larga vida, equilibrado y persistente.

Recomendaciones de maridaje

Quesos, aves, guisos, niquei y pastas

Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono
616 511 951

Dirección
Ctra. General Subida de Palo Blanco - S/N
C.P. 38410 - Los Realejos - Tenerife

Email
300lioswines@gmail.com

300lios.com



Informal

Blanco



Bodega
300 Líos Volcanic Grapes



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
La mezcla de 80% Vijarego Blanco y 20% Listán Blanco, cultivada mediante el sistema de conducción 100% cordón trenzado.

Cosecha
2022

Azúcares
-

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Vendimia tradicional. Mínima intervención.

Nota de cata
Riqueza aromática distintiva, con notas de cítricos, tostados, panadería, almendras, mineral y flores silvestres.

Recomendaciones de maridaje
Ideal para acompañar una amplia gama de platos, desde mariscos hasta quesos, gracias a su versatilidad y riqueza aromática.

Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono
616 511 951

Dirección
Ctra. General Subida de Palo Blanco - S/N
C.P. 38410 - Los Realejos - Tenerife

Email
300lioswines@gmail.com

300lios.com

Tafuriaste Blanco Seco

Blanco



Bodega
Tafuriaste

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
10 - 13 °C

Variedades de uva
Listán Blanco 96% - Moscatel 4%

Cosecha
2025

Azúcares
-

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Fermentación a 15°C durante 20 – 25 días

Nota de cata
De color amarillo verdoso brillante. En nariz es fresco e intenso con recuerdo a fruta joven y floral, con recuerdos a manzana verde, níspero y toques sutiles de melocotón, y toques a jazmín y flor de Azahar. Su pase por boca denota intensidad media alta, muy equilibrado frutal y floral.

Recomendaciones de maridaje
Quesos, ensaladas, pastas, pescados y mariscos. También con carnes blancas y arroces

Persona de contacto
Manuel Luis Hernández

Teléfono
647 421 256

Dirección
C/ Las Candas Altas, nº11 La Orotava

Email
vinos@bodegatafuriaste.com

bodegatafuriaste.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Canales del Palmar

Blanco



Bodega
Canales del Palmar – José Agustín Palenzuela Carmenatis

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
-

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
<1,0 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
-

Nota de cata
De color claro, le acompaña un aroma fresco que hace recordar a frutos como los cítricos y las hierbas aromáticas de bosque bajo, como puede ser el hinojo y el romero. En boca es muy fresco y vivo aunque con cierta intensidad.

Recomendaciones de maridaje
Pescados y mariscos, verduras de temporada y arroces.

Persona de contacto
José Agustín Palenzuela
Carmenatis

Teléfono
676 628 117

Dirección
C/ Los Llanitos, nº9 El Palmar
C.P. 38480 - Buenavista del Norte - Tenerife

Email
palenzuela79@gmail.com

-

Aceviño Blanco Seco

Blanco



Bodega
Aceviño
Fco. Javier Gómez Pimentel



Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
9 - 12 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<3,0 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Uva despalillada y estrujada, prensada suave, con fermentación a temperatura controlada.

Nota de cata
Amarillo pálido, transparente y brillante. Con aromas típicos de la variedad, donde resaltan las notas anisadas junto a los frutales y florales. En la boca tiene una buena estructura, conjuntado y sabroso.

Recomendaciones de maridaje
Pescados blancos y azules, mariscos, carnes blancas, platos de huevo, pastas...

Persona de contacto
Francisco Javier Gómez Pimentel

Teléfono
922 810 237

Dirección
Cam. La Patita, nº63 Icod de Los Vinos
S/C de Tenerife

Email
-

-



Estrada Marmajuelo Ecológico

Blanco



Bodega

Bodega Estrada – José Luis García Estrada García



Denominación de origen

Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico

12,5%vol

Temperatura

9 - 12 °C

Variedades de uva

Marmajuelo

Cosecha

2025

Azúcares

<0,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas

1.425

Vinificación

-

Nota de cata

Discreto en nariz con toques de aromas a frutas tropicales como maracuyá y piña. Virtuoso en boca con una mágica fluidez, donde destaca un paso fácil, lleno de sabor y que deja la sensación de un néctar de fruta en la boca.

Recomendaciones de maridaje

Carnes blancas, pastas, mariscos, ensaladas y pescados frescos.

Persona de contacto

-

Teléfono

922 865 197

Dirección

Finca La Calabacera, Ctra. TF 463, Km 8. Playa San Juan, Guía de Isora. C.P. 38867 - S/C de Tenerife

Email

pedidosfinca@lacialabacera.com

lacialabacera.com

El Sitio

Malvasía Aromática Blanco



Bodega
El Sitio



Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
8 - 12 °C

Variedades de uva
Malvasía Aromática

Cosecha
2024

Azúcares
3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Vino de la Parcela de Los Bebederos en el sur de la isla de Tenerife con crianza sobre lías finas en depósito 4 meses.

Nota de cata
Amarillo pajizo, limpio y brillante. Frutas tropicales y cítricos con notas de flores blancas (azahar). Fresco y frutal, de estructura media y buen paso de boca. Largo final.

Recomendaciones de maridaje
Crustáceos y pescados, así como todo tipo de carnes blancas, arroces y pastas sin vinagretas.

Persona de contacto
-

Teléfono
922 373 491

Dirección
C/ Barranco San Juan, nº47 Tacoronte
C.P. 38358 - S/C de Tenerife

Email
eventos@bodegaselsitio.com

bodegaselsitio.com

Zanata Marmajuelo

Blanco



Bodega
Viña La Guancha

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
9 - 12 °C

Variedades de uva
Marmajuelo

Cosecha
2025

Azúcares
1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Elaborado con la variedad Marmajuelo, procedente de las fincas de nuestros mejores viticultores. Maceración prefermentativa en frío (8°C) durante 12 horas. Obtención del mosto mediante sangrado. Fermentación en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Criado sobre sus lías durante 3 meses.

Nota de cata

Discreto en nariz con toques de aromas a frutas tropicales como maracuyá y piña. Virtuoso en boca con una mágica fluidez, donde destaca un paso fácil, lleno de sabor y que deja la sensación de un néctar de fruta en la boca.

Recomendaciones de maridaje
Mariscos y pescados frescos.

Persona de contacto
Yurena Pérez

Teléfono
922 828 166

Dirección
C/ El Sol, nº3 La Guancha
C.P. 38440 - S/C de Tenerife

Email
zanata@zanata.net

-

Paisaje de las Islas

Blanco



Bodega
Tajinaste S.L.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
7 - 8 °C

Variedades de uva
Marmajuelo y Malvasía Aromática

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 15Kg para garantizar que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega. Se despalilla y se realiza una maceración pre-fermentativa en frío durante 1 día. A continuación, se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 10 hl durante 10 días. Tras la fermentación, permanece 4 meses sobre sus lías. No realiza maloláctica.

Nota de cata

Color muy limpio, con chispa y vivo. Mucha potencia en nariz, fragante, aromas de piña casi almibarada, con toques de hinojo y un ligero final de aromas dulces tipo toffee. Su entrada en boca es personal, seca pero mostrando la golosidad que aparece en nariz. Muy gastronómico, carnoso, largo y de buena acidez final, que lo hace un buen compañero de muy variada gastronomía. Un vino que aún tiene que demostrar su potencial, domarse y aguantar su posible buena evolución en botella.

Recomendaciones de maridaje

Gran potencial gastronómico. Excepcional con propuestas de pescados, arroces, pastas, sushi y cocina oriental en general. Selección de quesos y maridajes de postres.

Persona de contacto
-

Teléfono
-

Dirección
El Ratiño, nº5 La Orotava
C.P. 38300 - S/C de Tenerife

Email
info@bodegastajinaste.com

bodegastajinaste.com



Ferrera Albillo Criollo

Blanco



Bodega
Ferrera S.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
-

Variedades de uva
Albillo Criollo

Cosecha
2025

Azúcares
0,6 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Para la elaboración despalillamos la uva y la mace-ramos con sus pieles durante 4 horas en frío, para luego llevarla a la prensa y separar el mosto yema del mosto prensa. Se realiza un desfangado estáti-co durante 48 horas para luego realizar el trasiego previo a la fermentación, que se realiza de forma espontánea y con una duración de entre 10 y 15 días a temperatura controlada de 16 grados. Permanece sobre sus propias lías durante 3 meses en los que hacemos batonnages semanales hasta el momento del embotellado.

Nota de cata

Color blanco pálido, limpio . En nariz presenta aro-mas de melocotón, plátano, flores hierba fresca. Intenso, bien estructurado, complejo y equilibrado.

Recomendaciones de maridaje

Quesos frescos y semicurados, pescado, marisco, pasta, arroces y carne de ave.

Persona de contacto
Juan Rubén Ferrera

Teléfono
687 828 726

Dirección
C/ Norte, n°44 Arafo
C.P. 38550 - S/C de Tenerife

Email
info@bodegasferrera.com

Tintos^{VINOS}

vinos del túnel



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





Flor de Chasna

Tinto cuatro meses en barrica



Bodega
Cumbres de Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
18 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Tempranillo y Syrah

Cosecha
2023

Azúcares
0,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
5.000

Vinificación

Vino tinto elaborado con las variedades Listán Negro, Tempranillo y Syrah. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado, se selecciona grano a grano y se inician los procesos de maceración y fermentación utilizando técnicas de sombrero sumergido para evitar posibles oxidaciones. Se llevan a cabo maceraciones largas de las pieles para extraer todo el potencial de ambas variedades. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 4 meses. Finalmente se embotella y se afina antes de salir a la venta.

Nota de cata

Capa media con ribetes violáceos, en nariz resaltan unas notas a madera exótica y aromas a vainilla con ligero tostado que entronca a la perfección con un punzante fruto rojo. En boca redondo y equilibrado, envolvente y final poderoso.

Recomendaciones de maridaje

Carnes, arroces y asados

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Dirección
C/ Bajada del Viso, S/N
C.P. 38589 - Arico - Tenerife

Email
bodega@cumbresdeabona.es

cumbresdeabona.es



Viña Norte Tinto

Maceración Carbónica

Tinto



Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
14 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2025

Azúcares
<0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
40.000

Vinificación

Sistema de Maceración Carbónica. Encubado de racimos enteros durante 7 días aproximadamente a 28°C tras la cual se realiza la fase del prensado: 3-4 días de fermentación a 20°C.

Nota de cata

Su elaboración particular proporciona un vino tinto de color rojo cereza con ribetes violáceos, muy marcados, bien cubierto y vivo, de aspecto limpio y brillante. Su aroma es intenso y complejo a frutas (fresones, frambuesa y grosella) destacando en boca su equilibrio y su cuerpo; sabroso, con elegante toque final tánico. Larga persistencia con recuerdos frutales.

Recomendaciones de maridaje

Recomendaciones de maridaje

Pastas, pescados, carnes blancas, carnes rojas suaves, verduras, ...

Persona de contacto
Luis Ravina Pisaca

Teléfono
922 570 617

Dirección
Vereda del Medio, nº48
C.P. 38350 - Tacoronte - Tenerife

Email
bitsa@bodegasinsularestenerife.es

bodegasinsulares.es



Linaje del Pago

Rojo Carmín

Tinto



Bodega
Linaje del Pago



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
16 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2024

Azúcares
0,2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.700

Vinificación

Uvas procedentes de parral bajo tradicional y espaldera. Vinificación en acero inoxidable por el método tradicional.

Nota de cata

Vino joven. Toques a pimienta negra y grosella típicos de la variedad Listán Negro. Carácter volcánico muy marcado.

Recomendaciones de maridaje

Recomendaciones de maridaje

Embutidos, quesos, pescados grasos (pescado azul, salmón, etc.) y elaboraciones con huevo.

Persona de contacto

José María Gómez Medina

Teléfono

640 379 564

Dirección

C/ Herrera, n°85 El Sauzal
C.P. 38360 - Tenerife

Email

linajedelpago@gmail.com

linajedelpago.com

El Mocanero

Tinto



Bodega
El Mocanero, S.L.

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
Listán Negro (90%), Negramoll Negro (5%)
y Listán Blanco de Canarias (5%)

Cosecha
2025

Azúcares
3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
40.000

Vinificación
Vinificación tradicional. Prensado suave. Elaboración en depósitos de acero inoxidable.

Nota de cata
Tinto joven de color violáceo característico del varietal; nariz frutal, buena persistencia y con sabor a fruta madura.

Recomendaciones de maridaje
Carnes y quesos canarios.

Persona de contacto
Ismael Díaz Pérez

Teléfono
922 560 762

Dirección
Ctra. General, nº347 Tacoronte
C.P. 38350 - Tenerife

Email
elmocanero@bodegaelmocanero.com



Marba Tinto Barrica

Tinto



Bodega
Marba, S.L.

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
14 - 16 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Tempranillo, Ruby Cabernet, Syrah,
Castellana negra.

Cosecha
2024

Azúcares
0,2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
8.000

Vinificación
Maceración en frío con control de temperatura;
cuatro meses en roble francés y roble americano.

Nota de cata
Rojo púrpura y ribetes violáceos, capa alta limpio y
brillante. Se muestra intenso en nariz, frutas rojas
y negras sobremaduras. Domino de los aromas ter-
ciarios, vainillas, trufas, tabaco, especias, mento-
lado. Franco en boca, intensidad alta. Equilibrado,
potente con sabor y persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y quesos.

Persona de contacto
Domingo Martín

Teléfono
639 065 015

Dirección
C.P. 38280 - Tenerife

Email
marba@bodegasmarba.es





Presas Ocampo

Vendimia Seleccionada

Tinto



Bodega
Viticultura San Juan - Presas Ocampo



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
14 - 16 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Negramoll, Tempranillo, Syrah.

Cosecha
2025

Azúcares
1 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.357

Vinificación

Maceración de diez días a temperatura controlada y criado en barrica de roble francés y americano durante cuatro y seis meses.

Nota de cata

En fase visual muestra una capa alta, de color rojo picota, con ribete violáceo. Presenta una buena lágrima que denota una buena maduración de la uva. En fase olfativa se muestran los aromas típicos de la barrica: las vainillas, los tostados en una buena consonancia con los aromas primarios (fruta roja madura y un toque especiado). En boca posee una buena estructura, resaltando los sabores frutales y un cálido sabor tánico que le proporciona persistencia.

Recomendaciones de maridaje

Carnes rojas, embutidos y quesos curados.

Persona de contacto
Leonardo Martín

Teléfono
922 571 689

Dirección
C/ Los Álamos de San Juan, nº5

Email
gerente@presasocampo.com

El Medianero Tinto

Tinto



Bodega
Las Galanas

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
100% Listán Negro

Cosecha
2025

Azúcares
-

Volumen de producción / N° de botellas producidas
650

Vinificación

Este vino ha permanecido diez días en maceración con sus pieles y ha sido criado durante un año en barricas de roble francés, dando como resultado un tinto elegante, equilibrado y fiel a la expresión de la variedad.

Nota de cata

Frutos rojos frescos (fresa, frambuesa), violetas, especias suaves y ahumado. Taninos suaves y final equilibrado.

Recomendaciones de maridaje

Ideal con carnes a la brasa, cordero, carnes blancas, embutidos, quesos curados y platos tradicionales de la cocina canaria.

Persona de contacto

María Consolación Pérez
Regalado

Teléfono

655 272 498

Dirección

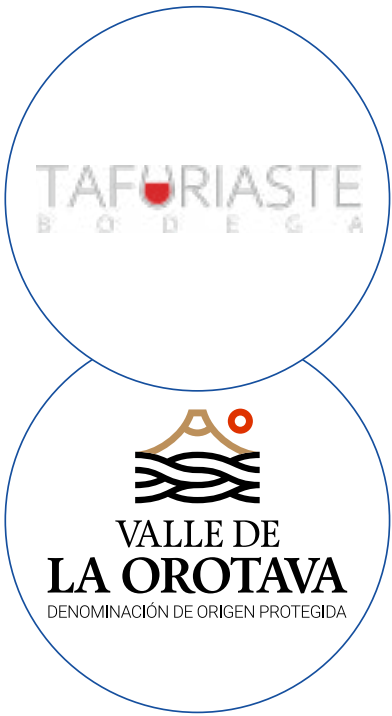
Granadillar S/N Los Realejos

Email

chely1980.lasgalanas@gmail.com

Tafuriaste Tinto 2025

Tinto



Bodega
Tafuriaste

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
18 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2025

Azúcares
<0,2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
6.500

Vinificación

Se elabora de forma tradicional con Listán Negro. Durante la fermentación se remonta diariamente y se embotella sin filtrar con un ligero clarificado.

Nota de cata

De color rojo cereza intenso, presenta una nariz compleja con aromas frutales a cereza, fresa, con notas de frutas del bosque y frutos secos. La boca es equilibrada y persistente.

Recomendaciones de maridaje

Se marida bien con cocina canaria, carnes, aves y sopas.

Persona de contacto
Manuel Luis Hernández

Teléfono
647 421 256

Dirección
C/ Las Candas Altas, nº11 La Orotava

Email
vinos@bodegatafuriaste.com

bodegatafuriaste.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Canales del Palmar

Tinto



Bodega
Canales del Palmar – José Agustín Palenzuela Carmenatis

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
15 °C

Variedades de uva
Listán Negro y Tintilla

Cosecha
2025

Azúcares
<0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
6.375

Vinificación
-

Nota de cata
Color granate con ribetes violáceos, aromas a frutas de sotobosque. En boca es suave y carnoso.

Recomendaciones de maridaje
Carnes en general, reses, aves y un sin fin de platos.

Persona de contacto
José Agustín Palenzuela
Carmenatis

Teléfono
676 628 117

Dirección
C/ Los Llanitos, nº9 El Palmar
C.P. 38480 - Buenavista del Norte - Tenerife

Email
palenzuela79@gmail.com

-

Monje Tradicional

Tinto



Bodega
Monje S.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13,0%vol

Temperatura
15 - 17 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2024

Azúcares
1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
-

Nota de cata
De color rubí con tonos violetas, aromas de trufa, zarzamora, minerales y otras características indefinibles proporcionadas por su origen varietal. En la boca, es intenso, se comporta con carácter y nervio, finalizando con cierto amargor que lo hace elegante y original.

Recomendaciones de maridaje
Ideal para acompañar carnes, embutidos, quesos y pastas.

Persona de contacto
-

Teléfono
922 585 027

Dirección
C/ Cruz de Leandro, nº36
C.P. 38360 - El Sauzal - Tenerife

Email
monje@bodegasmonje.com

bodegasmonje.com

Envínate Benje Tinto

Tinto



Bodega
Envínate S.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
-

Variedades de uva
Listán Prieto

Cosecha
2024

Azúcares
1,8 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
-

Nota de cata
El Benje tinto 2024 se elabora principalmente con Listán Prieto de la zona de Santiago del Teide, en Tenerife. Presenta un aroma clásico a basalto húmedo, pétalos de rosa secos, pimienta negra y pólvora. En boca es de cuerpo medio y elegante, con mayor frescura y taninos ultrafinos.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Roberto Santana

Teléfono
682 204 123

Dirección
Parroco Antonio Pérez Hernández
Santiago del Teide - Tenerife

Email
envinate@envinate.es

-



Atrevino

Listán Negro Tinto



Bodega
Atrevino - Lázaro Alonso Alonso

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2022

Azúcares
1,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Las uvas vendimiadas y seleccionadas a mano procedentes de cepas centenarias cultivadas en pie franco, de manera tradicional y sostenible, y en el óptimo de madurez son vinificadas con mínima intervención en acero inoxidable.

Nota de cata

Ofrece un color rojo guinda brillante, limpio, de capa media-alta. En nariz, manifiesta su juventud con una equilibrada combinación de frutos rojos y las características herbáceas de hoja de higuera seca de la Listán Negro. En el paladar, es equilibrado, con una acidez suficiente y un tanino muy fino y elegante que nos deja el paladar muy agradable, persistente y limpio, preparado para un nuevo trago. Por vía retronasal se muestra frutal y muy franco.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Lázaro Alonso Alonso

Teléfono
667 769 181

Dirección
Camino Nuevo, nº50 La Matanza de Acentejo
C.P. 38379 - S/C de Tenerife

Email
atrevino.canarywine@gmail.com

-



El Lomo Vendimia Seleccionada

Tinto



Bodega
El Lomo

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
14%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Negramoll y Tintilla

Cosecha
2025

Azúcares
-

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Se elabora con los mejores racimos de la finca "Los Laureles" efectuando doble selección en campo y bodega, separando hombros de las puntas. Crio-maceración de la uva durante 48h para extraer los aromas primarios. Fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable entre 18 - 25 °C. La fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 225 litros durante 25 días. Permanencia del vino sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable durante 10 meses.

Nota de cata

De color rojo picota, capa media alta. Limpio, brillante y con abundante lágrima. En nariz destaca la fruta roja y los frutos del bosque, los balsámicos y las especias pimienta negra; notas de café, chocolate y regaliz. En boca es estructurado con gran equilibrio, tanino potente pero agradable, de gran personalidad. Buena persistencia.

Recomendaciones de maridaje

Recomendaciones de maridaje

Carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.

Persona de contacto
Borja de Mesa Manrique

Teléfono
922 545 254

Dirección
C/ El Lomo, nº18 Tegueste
S/C de Tenerife

Email
gerencia@bodegaellomo.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Blancos

VINOS

vinos de las actividades



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Testamento Dry

Blanco



Bodega
Cumbres de Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
100% Malvasía Aromática

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
10.000

Vinificación

Este vino está elaborado con la variedad Malvasía Aromática, de reconocido prestigio y arraigo en la historia vitivinícola tinerfeña, de escasa y exquisita producción. En su elaboración se realzan las cualidades y virtudes de este varietal.

Nota de cata

Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas tropicales como el mango y variedad de toques florales, junto con notas suavemente especiadas. En boca, bien estructurado, amplio y con un equilibrio ácido, amargo y elegante.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para acompañar mariscos, pescados al horno, arroces cremosos, quesos curados y carnes blancas.

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Dirección
C/ Bajada del Viso, S/N
C.P. 38589 - Arico - Tenerife

Email
bodega@cumbresdeabona.es

cumbresdeabona.es

Flor de Chasna

Blanco naturalmente dulce



Bodega
Cumbres de Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
15%vol

Temperatura
8 - 9 °C

Variedades de uva
100% Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2023

Azúcares
27,8 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
5.300

Vinificación

Este vino nace del resultado de una ola de calor en el año 2023, donde la mayor parte de la uva listan blanco, estaba quemada y no se iba a vendimiar, pero se aprovecharon algunos racimos sanos de un bajo rendimiento 25-30%. La vendimia transcurre a finales de septiembre y tras la selección en finca de los mejores racimos, se lleva a la bodega para realizar una delicada elaboración, cuidando cada proceso fermentativo y así lograr extraer el perfil aromático y la complejidad de un gran naturalmente dulce, posicionándolo entre los mejores de Canarias, por su gran evolución positiva en botella, a lo largo de los años.

Nota de cata

A primera vista nos sorprende su destellos intensos de color dorados en copa, en nariz notas amieladas, confitura de frutas maduras y recuerdos minerales. En boca con gran estructura, untuosa, larga y equilibrada persistencia.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para aperitivos y para acompañar postres a base de frutas, quesos curados y frutos secos.

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Dirección
C/ Bajada del Viso, S/N
C.P. 38589 - Arico - Tenerife

Email
bodega@cumbresdeabona.es

cumbresdeabona.es

Pagos de Reverón

Blanco Albillo Criollo



Bodega
Eugenio Reverón Sierra S.L.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
100% Albillo Criollo

Cosecha
2024

Azúcares
0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.400

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 20kg. Se estruja la uva, luego se hace una maceración en frío, antes de la fermentación y durante unas tres horas. Posteriormente se hace el prensado y el desfangado por frío. La fermentación alcohólica se ejecuta a temperatura controlada de 14 °C, al finalizar la fermentación se hace el trasiego en depósitos de acero inoxidable. Finalmente se deja reposar el vino, para terminar con el filtrado y botella

Nota de cata

La uva se encuentra cultivada a 1.200 metros de altitud, en el paraje llamado “Los Quemados”, municipio de Vilaflor. A simple vista destaca su viveza y juventud con reflejos verdes. Tiene finos aromas frutales. Muy vivo y fresco en el paso por boca, acentuado por la acidez, dejando agradables sensaciones aromáticas en la fase gustativa.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para acompañar pescados, arroces cremosos, mariscos y carnes blancas.

Persona de contacto
Diego Reverón Reverón

Teléfono
607 867 206

Dirección
C/ Los Quemados, 8
C.P. 38615 - Vilaflor - Tenerife

Email
bodegasreveron1947@gmail.com

bodegareveron.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Mountain Wine Cepas Viejas

Listán Blanco Malvasía



**altos de
TR3VEJOS**

Bodega

Altos de Trevejos S.L.



Denominación de origen

Abona

Grado alcohólico

12,5%vol

Temperatura

9 °C

Variedades de uva

Listán Blanco, Malvasía

Cosecha

2022

Azúcares

<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas

5.000

Vinificación

Vino blanco elaborado con las variedades Listán Blanco procedente de cepas viejas de baja producción y Malvasía Aromática. Vendimia manual seleccionada de los racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado, se selecciona grano a grano, y se inicia una maceración en frío para extraer todo su potencial aromático. Obtención del mosto flor con un prensado ligero y fermentación en depósitos a baja temperatura. Posteriormente en el mismo depósito, en contacto constante con sus lías, el vino permanece 9 meses de crianza dando como resultado un vino de gran complejidad y capacidad de guarda.

Nota de cata

Vista: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz: Nariz compleja y de gran personalidad donde se ensamblan y se complementan perfectamente los aromas procedentes de la Malvasía (florales y frutales) con los del Listán Blanco de altura (herbáceos), sobre fondo mineral. Boca: Es graso y untuoso. Su buena acidez natural le da frescura, equilibrio y armonía. Paso de boca largo con final persistente y cautivador.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para pescados a la plancha, mariscos y quesos suaves.

Persona de contacto

Enrique Alfonso

Teléfono

607 112 040

Dirección

C/ La Constitución, 1
C.P. 38620 - San Miguel de Abona - Tenerife

Email

bodega@altosdetrevejos.com

altosdetrevejos.com

Tierra Fundida

La Cuesta - Blanco



Bodega
Vinos en Tándem



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
Albillo Criollo

Cosecha
2025

Azúcares
0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.300

Vinificación

Vendimia a finales de octubre. El mosto se fermenta en barricas y en ánforas de barro, con un 20% de hollejos. Se mantienen sobre lías durante 6 meses, y después se ensamblan en un depósito de hormigón, y después de un mes se embotella.

Nota de cata

Vino de marcada acidez, muy fresco, y con muy buena evolución en botella.

Recomendaciones de maridaje

Pescados atlánticos, marisco, moluscos, arroces, quesos artesanales, platos grasos.

Persona de contacto

Gabriel Morales Francés

Teléfono

659 974 374

Dirección

Camino Las Medianías, 13. Finca Los Morales.
Los Baldíos. C.P. 38291 - San Cristóbal de La Laguna

Email

vinosentandem@gmail.com

Viña El Drago Gual

Blanco



VIÑA
EL DRAGO

Bodega
Juan José Fuentes Tabares



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
7 - 8 °C

Variedades de uva
Gual

Cosecha
2023

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
-

Nota de cata
Color oro con tonos verdes. Intensos aromas afrutados: plátano, corteza de naranja y melocotón seco (orejón). En la boca se muestra rotundo, con mucho cuerpo y volumen a la vez que fresco, equilibrado y final aromático persistente.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Carlos Fuentes

Teléfono
607 556 787

Dirección
Camino La Biromba, 10
C.P. 38270 - Valle de Guerra

Email
info@bodegaeldraco.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





Vento Origen

Blanco natural (suelo jable / piedra)



Bodega
Bodega Vento



Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
11,5%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
100% Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
400

Vinificación

Las fincas están localizadas dentro de la Denominación de Origen Abona, en zonas altas que comprenden altitudes que van desde los 900 a los 1.300msnm, en 2 municipios del sur de Tenerife (Granadilla de Abona y Vilaflor de Chasna) concretamente en los parajes de Pinar, Pinalete y Angola, con certificado ecológico. Suelos en primer horizonte bastante pedregosos/arenosos y un segundo más arcilloso . La recolección de la uva es 100% manual. Variedad Listán Blanco de Canarias, cepas antiguas de más de 90 años de edad cosechándose sólo racimos completamente sanos. Luego se prensa, se deja decantar el mosto en frío durante 8 horas y comenzamos la fermentación alcohólica en barrica de roble francés. Todo con levadura indígena, sin control de temperatura ni adición de productos enológicos. Curiosidad: "la no adición de sulfuroso hace que este vino blanco haga la fermentación maloláctica de forma natural, aportando mayor complejidad".

Nota de cata

El vino presenta en fase visual un color amarillo-dorado, con intensidad media y bastante compleja en nariz. Notas florales, fruta de hueso y herbáceas características de la variedad. El vino en boca es voluminoso, con cierta mineralidad, fresco y largo.

Recomendaciones de maridaje

El maridaje ideal para este vino es un queso curado y también con pescado de roca, porque es un vino con bastante cuerpo.

Persona de contacto
Damián Díaz

Teléfono
638 156 728

Dirección
Las Zocas
San Miguel de Abona

Email
damiantabai@hotmail.com

bodegavento.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





1400m

Blanco Barrica



Bodega
Viña Gómez



Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
10 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.000

Vinificación

La uva es sometida a una maceración prefermentativa para, posteriormente, arrancar la fermentación alcohólica en barricas de roble francés. Tras este proceso, permanecen sobre sus propias lías hasta que el bodeguero, a través de la cata, determina su punto óptimo de embotellado y se saca a la venta.

Nota de cata

Fase visual: Brillante, de color amarillo pajizo con notas doradas. Fase olfativa: En nariz tenemos un vino fresco con ligeras notas frutales y herbáceas típicas del Listán Blanco, unidas a las notas de roble y vainilla, obtenidas en su crianza en barricas de roble francés. Fase gustativa: En boca es complejo, fresco, pero a la vez persistente, con un carácter equilibrado entre la acidez y sus notas de crianza.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Fco. Javier Gómez Ferrera

Teléfono
636 955 759

Dirección
Brisas de Chimisay, 1
C.P. 38508 - Güímar - Tenerife

Email
javiervinagomez@gomez.com

-

Los Loros Viñas Viejas

Blanco



Bodega
Bodega Juan Francisco Fariña Pérez

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
650

Vinificación
Selección de racimos de Listán Blanco en dos pequeñas parcelas situadas a 650 metros de altitud en el municipio de Arafo. Viñedo viejo de más de 50 años cultivado sobre suelos arcillosos de origen volcánico. Clima seco con el predominio de los vientos alisios. Selección y vendimia manual en cajas de 15 kg., prensado directo sin despalillar en prensa neumática. Se inicia la fermentación espontánea con sus propias levaduras naturales en una bodega de roble francés de 500 L. donde permanece 7 meses con sus propias lías y removidos semanales el primer mes.

Nota de cata
El embotellado se hace sin clarificar y con un ligero filtrado por placa abierta, con lo cual pueden aparecer ligeros turbios naturales del vino. Dosis mínima de sulfuroso sólo a la hora del embotellado.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Juan Francisco Fariña Pérez

Teléfono
636 824 919

Dirección
Carretera La Cumbre, Km 4.5
C.P. 38550 - Arafo - Tenerife

Email
jfcofarina@movistar.es

vinosvalleguimar.com

Brumas de Ayosa

Blanco 100% Marmajuelo



Bodega
SAT Viticultores de la Comarca de Güímar

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
8 °C

Variedades de uva
100% Marmajuelo

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.000

Vinificación

Vino blanco seco 100% de la variedad de uva Marmajuelo, también conocida como Bermejuela. Una antigua variedad autóctona y redescubierta por nuestros viticultores con la que se obtienen vinos de excelentes resultados organolépticos. Se cultiva en terrenos volcánicos de las medianías y costas de nuestro valle. Lo elaboramos con dedicación y tiempo, maceramos en frío para extraer los aromas de su piel, y fermentamos los mostos obtenidos a temperatura controlada en depósitos de acero.

Nota de cata

Aromas florales y frutales, con recuerdos minerales debido a su origen volcánico. De acidez equilibrada y alcohol integrado, amplio, persistente y sabroso.

Recomendaciones de maridaje

Acompaña bien a los quesos, mariscos, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y salados.

Persona de contacto
José Bruno Alberto Pérez

Teléfono
922 510 437

Dirección
Subida Los Loros
C.P. 38550 - Arafo - Tenerife

Email
info@bodegacomarcalguimar.com

bodegavalledeguimar.com

Aurora de las Dehesas

Blanco



Bodega
Bodega Tempus SAT

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
12 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.300

Vinificación
Un vino blanco elaborado con Listán Blanco de altura en el Valle de Güímar en el paraje de las Dehesas.

Nota de cata
Un vino que solo toca acero para respetar el carácter varietal de la Listán, donde destacan las notas cítricas maduras, la fruta de hueso y el hinojo. La boca es amplia y profunda con un bonito final ligeramente amargo.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Yariza de León Díaz

Teléfono
699 069 833

Dirección
Avenida Marítima, El Socorro, 63
C.P. 38500 - Güímar - Tenerife

Email
informacion@bodegatempus.com



Calius Verdello

Blanco



Bodega
Bodegas CHP



Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
7 - 8 °C

Variedades de uva
Verdello

Cosecha
2023

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

La vendimia se lleva a cabo de forma manual para garantizar la mejor selección de racimos. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, trabajándose posteriormente sobre lías finas para aportar mayor complejidad y textura al vino.

Nota de cata

Presenta una nariz delicada con aromas de madre-selva, melón maduro, limón, manzana y frutas de hueso, envueltos en sutiles matices de miel sobre un fondo mineral. En boca resulta elegante, fresco y equilibrado, con gran armonía y persistencia.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Óscar Hernández

Teléfono
654 513 069

Dirección
Calle Acentejo, 1
C.P. 38370 - La Matanza - Tenerife

Email
info@bodegaschp.es

bodegaschp.es



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



El Medianero

Blanco



Bodega
Bodega Las Galanas

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
Elaborado con Listán Blanco

Cosecha
2025

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
650

Vinificación
Fermentado y criado durante un año en barricas azueladas de roble francés.

Nota de cata
Notas: manzana verde, pera, toques herbáceos y un fondo salino. Volumen y untuosidad gracias a la crianza, con delicados matices de vainilla y frutos secos

Recomendaciones de maridaje
Ideal con pescados y mariscos, arroces, carnes blancas, quesos semicurados y platos de cocina mediterránea y asiática.

Persona de contacto
María Consolación Pérez
Regalado

Teléfono
655 272 498

Dirección
Granadillar S/N
Los Realejos

Email
chely1980.lasgalanas@gmail.com



Piel de La Haya

#OrangeWine - Blanco



Bodega
La Haya

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
10 °C

Variedades de uva
90% Listán Blanco y 10% Multivarietal (Albillo, Malvasía Aromática, Vijariego, Gual...)

Cosecha
2023

Azúcares
1,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
600

Vinificación
Es un vino que se elabora con uvas de variedades blancas siguiendo una elaboración tradicional de un tinto, en el que la pasta se macera con las pieles durante 10 días.

Nota de cata
Vista: Amarillo oro viejo intenso, cristalino y brillante. Nariz: Muy franco, de intensidad media amplia, aparecen los tostados de su paso por barrica, toque cítricos, frutos secos, piel de naranja y amielados, flor de hinojo y mineral. Boca: Muy estructurado con una buena acidez integrada, fruta madura, agradable, potente y equilibrado. Muy untuoso y complejo.

Recomendaciones de maridaje
Quesos curados, pollo, carnes rojas, mariscos, pescado y arroces.

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Dirección
C/ Calzadilla, 88
Los Realejos

Email
lahayabodegas@gmail.com

Estrada

Listán Blanco Ecológico



Bodega
Bodega Estrada - José Luis García-Estrada Garcia

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
Listán Blanco Ecológico

Cosecha
2024

Azúcares
0,6 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
367

Vinificación
-

Nota de cata
En nariz, sorprende con notas cítricas de limón y lima, sutiles aromas herbales y un toque de fruta blanca, como la pera. En boca, es fresco y vibrante, con una mineralidad salina que evoca la brisa atlántica y aporta una elegancia única. Su final es limpio y persistente, perfecto para quienes buscan un vino auténtico y equilibrado.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
-

Teléfono
922 865 197

Dirección
Finca La Calabacera, Carretera TF 463, Km 8
Playa San Juan, Guía de Isora, C.P. 38867

Email
pedidosfinca@labalabacera.com

lacialabacera.com

Estrada Marmajuelo

Blanco Ecológico



Bodega
Bodega Estrada - José Luis García-Estrada García

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
9 - 12 °C

Variedades de uva
Marmajuelo

Cosecha
2025

Azúcares
<0,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.425

Vinificación
-

Nota de cata
Discreto en nariz con toques de aromas a frutas tropicales como maracuyá y piña. Virtuoso en boca con una mágica fluidez, donde destaca un paso fácil, lleno de sabor y que deja la sensación de un néctar de fruta en la boca.

Recomendaciones de maridaje
Carnes blancas, pastas, mariscos, ensaladas y pescados frescos.

Persona de contacto
-

Teléfono
922 865 197

Dirección
Finca La Calabacera, Carretera TF 463, Km 8
Playa San Juan, Guía de Isora, C.P. 38867

Email
pedidosfinca@labalabacera.com

lacialabacera.com

Aceviño

Blanco Seco



Bodega
Aceviño - Fco. Javier Gómez Pimentel

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
9 - 12 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Uva despalillada y estrujada, prensada suave, con fermentación a temperatura controlada.

Nota de cata
Amarillo pálido, transparente y brillante. Con aromas típicos de la variedad, donde resaltan las notas anisadas junto a los frutales y florales. En la boca tiene una buena estructura, conjuntado y sabroso.

Recomendaciones de maridaje
Pescados blancos y azules, mariscos, carnes blancas, platos de huevo, pastas...

Persona de contacto
Francisco Javier Gómez Pimentel

Teléfono
922 810 237

Dirección
Cam. la Patita, 63
C.P. 38438 - Icod de los Vinos - Tenerife

Email
-

-

Linaje del Pago

Blanco de altura



Bodega
Bodega Linaje del Pago

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2024

Temperatura
- °C

Azúcares
- g/l

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias, Albillo Criollo, Verdello y Vijariego
Volumen de producción / Nº de botellas producidas
-

Vinificación
Viñas entre 1.000 y 1.200 metros de altura en la zona del Valle de Güímar. Edad del viñedo entre 70 y 100 años. Sin paso por madera.Despalillado. Maceración prefermentativa entre 4 y 6 horas. Prensado ligero. Fermentación alcohólica parcial con temperatura controlada, entre 140C y 160C, en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre lías durante 6 meses con Batonage 2 veces a la semana durante 3 meses. Clarificado y estabilizado en frío.

Nota de cata
Vista Color: Amarillo pajizo pálido. Aspecto: Muy limpio, brillante y con sutiles destellos verdosos. Nariz Intensidad: Alta, franca y directa. Aromas: Notas marcadas de fruta blanca madura (manzana verde, pera) combinadas con matices cítricos y un sutil fondo de hierbas aromáticas locales. Fondo: Carácter volcánico muy presente, con recuerdos minerales (piedra pómez, azufre frío) derivados del suelo. Boca Entrada: Fresca, afilada y con mucha energía. Estructura: Tensión vibrante gracias a una acidez natural muy alta debido a la altitud del viñedo. Paso: Seco, vertical, muy equilibrado y con un tacto calcáreo/salino. Final: Largo, limpio y persistentemente mineral.
Recomendaciones de maridaje
Destacan notas de cítricos maduros, fruta de hueso, hinojo y matices herbáceos sobre un fondo mineral. Boca: Amplia, profunda, fresca, untuosa y con una gran acidez natural.

Persona de contacto
José María Gómez Medina
Teléfono
640 379 564

Dirección
C/ Herrera, 85
C.P. 38360 - El Sauzal - Santa Cruz de Tenerife

Email
linajedelpago@gmail.com

linajedelpago.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Piedra Fluida

Los Frontones - Blanco



Bodega
Bodega Piedra Fluida

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2023

Azúcares
1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
4.422

Vinificación

Viñedos de la Parcela Los Frontones, Granadilla de Abona. Esta parcela se encuentra a 1687 m de altitud en el suroeste de Tenerife, siendo el viñedo más alto de Europa. Viñedos en vaso de más de 80 años, cultivados de forma sostenible (Certificado en agricultura ecológica). Los racimos se prensan enteros sin despalillar ni estrujar. Fermentación espontánea con levadura indígena en fudres de madera de 1.500 litros de capacidad. Fermentación maloláctica parcial. El vino se mantiene sobre sus lías, en los fudres de madera hasta el embotellado. Vino sin estabilizar.

Nota de cata

Un dorado brillante con aromas limpios a frutas cítricas, especias, flores. Una poderosa acidez fresca y redonda hace este vino inolvidable. Un vino gastronómico con muchas promesas.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
-

Teléfono
922 387 395

Dirección
C/ Pino Alto, 43
C.P. 38311 - La Orotava - Santa Cruz de Tenerife

Email
sales@bodegapiedrafluida.com

bodegapiedrafluida.com



4 Lías El Lomo

Blanco



Bodega
Bodegas El Lomo

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2024

Azúcares
1,6 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.600

Vinificación

Uva despalillada y sometida a un suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10 °C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 °C y 18 °C, que con posterioridad se baja para preservar los aromas varietales. Se le deja sobre sus lías 8 meses con removido periódico semanal.

Nota de cata

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con ribetes dorados. En nariz es complejo y destacan las frutas de hueso maduras (ciruela y melocotón), con notas a pastelería aportadas por las lías, y además matices a flores blancas y vegetales balsámicos típicas del entorno de cultivo (hinojo). Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por los suelos volcánicos, gusto equilibrado, goloso, y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática.

Recomendaciones de maridaje

Pastas, quesos ahumados y curados, tollos, adobo teguestero, ropa vieja, carne de cabra, conejo en salmorejo, carne o pescado en adobo.

Persona de contacto
Borja de Mesa Manrique

Teléfono
922 545 254

Dirección
C/ El Lomo, 18
Tegueste - Tenerife

Email
gerencia@bodegaellomo.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Tintos^{VINOS}

vinos de las actividades



Vinos de
Tenerife
TOD LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Trancao de Acentejo

Tinto barrica



Bodega
Trancao de Acentejo



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
14%vol

Temperatura
14 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Negramoll

Cosecha
2025

Azúcares
0,4 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
2.666

Vinificación

Vendimia manual el 19 de septiembre de 2024. Transporte en cajas perforadas pequeñas. Despallado cuidadoso. Maceración con hollejos durante 5 días a 19-21°C en depósitos de acero inoxidable. Exprimido con prensa de membrana. Limpieza mediante trasiegos. Reposo en madera 45 días. Embotellado el 6 de marzo de 2025.

Nota de cata

Tinto cereza bien cubierto. Aromas con recuerdos a frutos rojos, minerales y ligeros tostados. Boca fresca, suave, amplia y equilibrada.

Recomendaciones de maridaje

Carnes rojas, carnes blancas, quesos y postres con chocolate.

Persona de contacto
José Domingo Padilla

Teléfono
922 577 424
680 818 026

Dirección
C/ La Costa, 65
C.P. 38380 - La Victoria de Acentejo

Email
trancaodeacentejo@gmail.com



Balcón Canario

Tinto



Bodega
Bodegas CHP



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
14 - 15 °C

Variedades de uva
Listán Negro, Negramoll Negro y Tintilla.

Cosecha
2025

Azúcares
0,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
7.000

Vinificación

Elaborado de manera tradicional. Vendimia seleccionada a mano en cajas de 15 Kg., máximo. Fermentación alcohólica controlando su temperatura en depósito de acero inoxidable.

Nota de cata

Vino tinto de color cereza. Tiene una intensidad aromática media-alta con aromas de frutas rojas como la fresa y toques de regaliz. En boca es fresco, equilibrado, redondo y sabroso. Este vino llena la boca con taninos frescos y también tiene una buena evolución.

Recomendaciones de maridaje

Acompañará bien a pescados grasos, carnes blancas y platos típicos canarios.

Persona de contacto
Óscar Hernández
Hernández

Teléfono
922 513 288

Dirección
Calle Los Tomillos S/N
Candelaria

Email
info@bodegaschp.es



**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Hacienda de Acentejo

Tinto barrica



Hacienda
de Acentejo

Bodega

Hacienda de Acentejo



TACORONTE
ACENTEJO

Denominación de Origen

Denominación de origen

Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico

14%vol

Temperatura

14 - 16 °C

Variedades de uva

Listán Negro, Negramoll, Tintilla.

Cosecha

2025

Azúcares

0,4 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas

1.100

Vinificación

La vendimia es realizada de forma manual; las uvas se despalillan y estrujan y son maceradas en frío durante tres días. Una vez acabada la fermentación alcohólica en depósitos de acero, se termina la fermentación en barricas de roble francés durante tres meses. Transcurrido este periodo, el vino se clarifica, estabiliza por frío y finalmente filtra para poder ser embotellado.

Nota de cata

De color cereza oscuro con ribetes violáceos. Limpio y agradable, destacan en nariz los aromas a frutos del bosque. Arándanos, cerezas, ciruelas, junto con ciertos recuerdos balsámicos. Resalta las notas tostadas y aromas de vainilla. En la fase gustativa, se muestra seco, con cuerpo, con la estructura propia de los buenos tintos robustos, con tanicidad y ciertos toques especiados.

Recomendaciones de maridaje

Interesante con las buenas recetas de carne y caza. Perfecto con los quesos curados y semi curados, así como con los embutidos, los estofados o los cocidos tradicionales.

Persona de contacto

José Juan Gutiérrez

Teléfono

650 974 598

Dirección

C/ Pérez Díaz, 44A

C.P. 38380 - La Victoria de Acentejo

Email

jjgutierrez@haciendadeacentejo.com

haciendadeacentejo.com

Cráter Crianza

Tinto



Bodega
Cráter S.L.

Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
14,5%vol

Temperatura
16 °C

Variedades de uva
50% Listán Negro, 50% Negramoll.

Cosecha
2023

Azúcares
0,6 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
3.700

Vinificación

Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 6 meses en barrica francesa y americana. Permanece en botella 24 meses.

Nota de cata

Rojo granate, con ribete amoratado y capa media-alta. Aroma elegante a frutos rojos, especias, balsámicos, tostados. En boca es fresco y con sensación ácida; en armonía resulta amable, sabroso, sedoso, con final refrescante y largo.

Recomendaciones de maridaje

Quesos curados, carnes rojas, etc.

Persona de contacto
Omar Alonso

Teléfono
922 573 272
650 480 248

Dirección
C/ San Nicolás, 122
C.P. 38360 - El Sauzal

Email
crater@craterbodegas.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





Viña Norte

Tinto Maceración Carbónica

BODEGAS  TENERIFE
INSULARES

Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
14 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2025

Azúcares
<0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
40.000

Vinificación

Sistema de Maceración Carbónica. Encubado de racimos enteros durante 7 días aproximadamente a 28°C tras la cual se realiza la fase del prensado: 3-4 días de fermentación a 20°C.

Nota de cata

Su elaboración particular proporciona un vino tinto de color rojo cereza con ribetes violáceos, muy marcados, bien cubierto y vivo, de aspecto limpio y brillante. Su aroma es intenso y complejo a frutas (fresones, frambuesa y grosella) destacando en boca su equilibrio y su cuerpo; sabroso, con elegante toque final tánico. Larga persistencia con recuerdos frutales.

Recomendaciones de maridaje

Pastas, pescados, carnes blancas, carnes rojas suaves, verduras...

Persona de contacto
Luis Ravina Pisaca

Teléfono
922 570 617

Dirección
Vereda del medio, 48
C.P. 38350 - Tacoronte - Santa Cruz de Tenerife

Email
bitsa@bodegasinsularestenerife.es

bodegasinsulares.es



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones





Chivita

Tinto 4 meses Roble



Bodega
La Viñita



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
10 - 12 °C

Variedades de uva
Listán Negro y Tintilla.

Cosecha
2025

Azúcares
<0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.200

Vinificación

Se sigue una elaboración tradicional en la que la producción se pone a fermentar con un pie de cuba seleccionado previamente de los viñedos propios. La fermentación maloláctica se hace en barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 4 meses.

Nota de cata

Rojo cereza con ribetes violetas. En nariz presenta una intensidad media a frutos rojos y expresa la mineralidad del suelo. En boca es equilibrado con una buena persistencia.

Recomendaciones de maridaje

Carnes, embutidos y quesos, verduras y guisos.

Persona de contacto

Francisco Javier Hernández
Jorge

Teléfono

639 369 330

Dirección

Camino La Higuera, 9
La Orotava

Email

daniari222@hotmail.com

dovalleorotava.com

Engazo

Tinto Roble 25/15



Bodega
Bodega Tafuriaste



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
17 °C

Variedades de uva
Listán Negro 95%, Castellana + Tintilla 5%

Cosecha
2023

Azúcares
1,7 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Pre-fermentativa 12 horas, maceración de 8 días a Tª 20°C, prensado suave de 60 minutos y pase a barrica de 500 litros de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. Tiempo total en barrica 25 meses y 15 días, sin clarificación añadida.

Nota de cata

25 meses y 15 días en barrica de roble Francés. Visualmente de color rojo intenso brillante, en nariz presenta complejidad aromática, con aromas desde frutos del bosque a balsámicos (regaliz, pimienta) y pequeños toques de ahumados. En boca destaca la suavidad de los taninos integrados, así como las notas frutales y balsámicas

Recomendaciones de maridaje

Quesos, ibéricos, pescados grasos y salazones, arroces con carne, aves, carne blanca y roja

Persona de contacto
Manuel Luis Hernández

Teléfono
647 421 256

Dirección
C/ Las Candias Altas, 11
La Orotava

Email
vinos@bodegatafuriaste.com

bodegatafuriaste.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



La Quinta Roja

Tinto 2024



Bodega
Bodegas Arautava

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
15 - 17 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2024

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Vino tinto elaborado tras una vendimia temprana, con uvas despalilladas a mano grano a grano para evitar verdores. Fermenta con levadura autóctona de la parcela mediante pie de cuba, realizando pocos remontados para limitar la extracción y preservar el frescor y carácter del Listán Negro. La bodega busca reflejar el carácter atlántico de la región, por lo que el vino tiene un corto tiempo de maceración sin contacto con madera y se afina en botella durante 8 meses.

Nota de cata

Color rojo cereza brillante con reflejos violáceos que denotan juventud y frescura. En nariz se muestra expresivo, con aromas intensos a frutas rojas maduras —como cereza y frambuesa— acompañadas de delicadas notas florales y un fondo mineral que recuerda al suelo arenoso del que procede. En boca es equilibrado y vibrante, con una acidez fresca propia del clima atlántico y una estructura envolvente que aporta profundidad. Su textura sedosa y su final largo dejan una agradable sensación frutal y ligeramente salina, reflejo fiel de su origen volcánico y de la altitud de la parcela.

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Carlos García

Teléfono
628 566 299

Dirección
Camino La Habanera, 286

Email
info@bodegasarautava.com

bodegasarautava.com



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones



Canales del Palmar

Tinto



Bodega
Canales del Palmar - José Agustín Palenzuela Carmenatis

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
15 °C

Variedades de uva
Listán Negro y Tintilla.

Cosecha
2025

Azúcares
<0,3 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
6.375

Vinificación
-

Nota de cata
Color granate con ribetes violáceos, aromas a frutas de sotobosque. En boca es suave y carnoso.

Recomendaciones de maridaje
Carnes en general, reses, aves y un sin fin de platos.

Persona de contacto
José Agustín Palenzuela
Carmenatis

Teléfono
676 628 117

Dirección
C/ Los Llanitos, 9. El Palmar
C.P. 38480 - Buenavista del Norte - Tenerife

Email
palenzuela79@gmail.com



CAN

Tinto



Bodega
Bodegas Tajinaste, S.L.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
14%vol

Temperatura
16 - 17 °C

Variedades de uva
85% Listán Negro 15% Vijariego Negro

Cosecha
2023

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés.

Nota de cata
Can se presenta como un tinto intenso, manteniendo notas de cereza madura y buena limpidez. En la fase olfativa, un abanico aromático complejo que entremezcla tostados, ahumados, torrefactos, especiados como la vainilla, canela, cacao y confitura de ciruelas rojas, arándanos...En la fase gustativa es soberbio, sabroso, con estructura y taninos dulces. Un tinto persistente

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
-

Teléfono
-

Dirección
El Ratiño, 5
C.P. 38300 - La Orotava - Tenerife

Email
info@bodegastajinaste.com

bodegastajinaste.com

Viñátigo

Tinto Listán Negro



Bodega
Bodegas Viñátigo, C.B.

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2025

Azúcares
<1 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Fermentación en acero inoxidable con levaduras indígenas y control de temperatura durante 12-14 días. Crianza en barricas usadas de roble francés durante solo tres meses.

Nota de cata
De capa baja, con aromas de pimienta negra, frutas negras maduras y que exuda la fuerza inherente de nuestro espíritu volcánico

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Juan Jesús Méndez Siverio

Teléfono
922 828 768

Dirección
Cabo Verde S/N
C.P. 38440 - La Guancha - Tenerife

Email
vinatigo@vinatigo.com

bodegasvinatigo.com

Zanata Tintilla

Tinto



Bodega
Bodega Viña La Guancha

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13,5%vol

Temperatura
16 - 18 °C

Variedades de uva
Tintilla.

Cosecha
2023

Azúcares
<1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
1.700

Vinificación
-

Nota de cata
Poderoso acento de pimentón y ceniza. Hay volumen denso, taninos muy sedosos y una sensación general de levedad y suavidad que se envuelve en acentos ahumados.

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y otros platos.

Persona de contacto
Yurena Pérez

Teléfono
922 828 166

Dirección
C/ El Sol, 3
C.P. 38440 - La Guancha - Santa Cruz de Tenerife

Email
zanata@zanata.net

Rosados

VINOS

vinos de las actividades



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.





300 Líos

Volcanic Grapes

Rosado 2022



Bodega
300 Líos Volcanic Grapes



Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
12,5%vol

Temperatura
8 °C

Variedades de uva
Listán Negro en Cordon Trenzado.

Cosecha
2023

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
320

Vinificación

Elaborado con Listán Negro procedente de viñedos propios sobre los 550 msnm en cordón trenzado, pase en barrica usada de roble francés 6 meses y luego un periodo en botella.

Nota de cata

Presenta una tonalidad rosa palo con ribetes aceros. En nariz tiene una intensidad media, con aromas a fresa, flores secas y pimienta rosa.

Recomendaciones de maridaje

Quesos, aves, guisos y pastas.

Persona de contacto

Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono

616 511 951

Dirección

Carretera general Subida de Palo Blanco S/N
C.P. 38410 - Los Realejos - Tenerife

Email

300lioswines@gmail.com

300lios.com

Gran ^{VINOS} Cata



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



Piedra Fluida

Los Frontones



Bodega
Bodega Piedra Fluida

Denominación de origen
Islas Canarias

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2021

Azúcares
1,5 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
4.422

Vinificación
Viñedos de la Parcela Los Frontones, Granadilla de Abona. Esta parcela se encuentra a 1687 m de altitud en el suroeste de Tenerife, siendo el viñedo más alto de Europa. Viñedos en vaso de más de 80 años, cultivados de forma sostenible (Certificado en agricultura ecológica). Los racimos se prensan enteros sin despalillar ni estrujar. Fermentación espontánea con levadura indígena en fudres de madera de 1.500 litros de capacidad. Fermentación maloláctica parcial. El vino se mantiene sobre sus lías, en los fudres de madera hasta el embotellado. Vino sin estabilizar.

Nota de cata
-

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
-

Teléfono
922 387 395

Dirección
C/ Pino Alto, 43
C.P. 38311 - La Orotava - Santa Cruz de Tenerife

Email
sales@bodegapiedrafluida.com

bodegapiedrafluida.com

Los Loros

Siete Lomas



Bodega
Bodega Juan Francisco Fariña Pérez

Denominación de origen
Valle de Güímar

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
12 °C

Variedades de uva
Marmajuelo, Listán Blanco de Canarias, Gual y Vijariego Blanco.

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
3.050

Vinificación
Selección y vendimia manual en cajas de 15 kg., despalillado y ligero prensado en prensa neumática. Se inicia la fermentación espontánea con sus propias levaduras naturales en acero y, pasados unos días, se trasiega a barricas de roble de 500 litros de varios usos donde termina ésta, permaneciendo 7 meses con sus propias lías y removidos semanales el primer mes. El embotellado se hace sin clarificar y con un ligero filtrado por placa abierta, con lo cual pueden aparecer ligeros turbios naturales del vino. Dosis mínima de sulfuroso sólo a la hora del embotellado.

Nota de cata
Limpio y brillante de intensidad media-alta. Fresco y equilibrado.

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Juan Francisco Fariña Pérez

Teléfono
636 824 919

Dirección
Carretera La Cumbre, Km 4.5
C.P. 38550 - Arafo - Tenerife

Email
jfcofarina@movistar.es

vinosvalleguimar.com

Vidonia VP

Blanco



Bodega
Suertes del Marqués

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Grado alcohólico
13%vol

Temperatura
- °C

Variedades de uva
100% Listán Blanco de Canarias

Cosecha
2025

Azúcares
<2 g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Procedente de viñedos de cordón trenzado, en suelos volcánicos con cobertura de plantas nativas, orientación noreste y noroeste y a una altitud de 350-550 m. Vendimia manual, despalillado, prensado suave, solo mosto flor, fermentación alcohólica en barricas de 500 l con levaduras autóctonas. Crianza de 11 meses en barricas de roble de 500 l con sus lías finas

Nota de cata

-

Recomendaciones de maridaje

-

Persona de contacto
Jonatan García

Teléfono
652 941 505

Dirección
Camino Las Suertes Tercera, 10

Email
ventas@suertesdelmarques.com

suertesdelmarques.com



Mountain Wines

Baboso Negro



Bodega
Altos de Trevejos S.L.

Denominación de origen
Abona

Grado alcohólico
14%vol

Temperatura
15 - 17 °C

Variedades de uva
Baboso Negro

Cosecha
2023

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
Vino tinto elaborado con la variedad Baboso Negro. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado se selecciona grano a grano, se inician los procesos de maceración y fermentación utilizando técnicas de sombrero sumergido para evitar posibles oxidaciones. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. finalmente es embotellado y afinado en botella.

Nota de cata
-

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Dirección
C/ La Constitución, 1
C.P. 38620 - San Miguel de Abona - Tenerife

Email
bodega@altosdetrevejos.com

altosdetrevejos.com

Artífice

Tinto



Bodega
Borja Pérez Viticultor

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Grado alcohólico
12%vol

Temperatura
16 °C

Variedades de uva
90% Listán negro, 5% Baboso Negro, 5% Vijariego Negro

Cosecha
2022

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación
La elaboración de Artífice Tinto empieza fermentando el mosto a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, maceraciones largas y poca intervención, con levaduras autóctonas de cada variedad. 12 meses de crianza en barricas de roble francés de tercer año terminan su afinamiento.

Nota de cata
-

Recomendaciones de maridaje
-

Persona de contacto
Borja Pérez

Teléfono
-

Dirección
Av. Villa Nueva, 34
C.P. 38440 - La Guancha - Tenerife

Email
info@borjaperezviticultor.com

-





Humboldt

Tinto Dulce

BODEGAS  TENERIFE
INSULARES

Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife



Denominación de origen
Tacoronte Acentejo

Grado alcohólico
18%vol

Temperatura
10 °C

Variedades de uva
Listán Negro

Cosecha
2001

Azúcares
- g/l

Volumen de producción / N° de botellas producidas
-

Vinificación

Es un vino de licor dulce. Cuando la fermentación alcanza la graduación deseada, se le añade el aguardiente vínico. El tiempo de fermentación es en torno a 15 días, controlando la temperatura de fermentación. 36 meses en barrica de roble americano

Nota de cata

Vino tinto de capa alta. Predomina el color rojo con matices teja (atejado). En nariz es de intensidad alta, fruta sobre madura, orejones, higos secos, así como maderas nobles y tabaco, atisbos de café y cacao. En boca es intenso, untuoso de sabores, amplio y con matices de fruta en compota y dulzor (frutas en aguardiente). Equilibrio de sus taninos y del alcohol. Personal, singular y elegante.

Recomendaciones de maridaje

Quesos azules, quesos curados... fuertes, chocolate...

Persona de contacto
Luis Ravina Pisaca

Teléfono
922 570 617

Dirección
Vereda del medio, 48
C.P. 38350 - Tacoronte - Santa Cruz de Tenerife

Email
bitsa@bodegasinsularestenerife.es

bodegasinsulares.es



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones





tenerife!
despierta emociones!



**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

vinosdetenerife.es

f @vinostenerife

