VINOS DE Tenerife

Vinos volcánicos contados en primera persona

Madrid Fusión the Wine Edition

FWS Wines from Spain

WINE EDITION 2026
Lunes **26** de **enero 10:30***h.*

madrid fusión

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

Chasnero	07
Testamento Dry	08
Viña Arese	09
Pagos de Reverón	10
Los Tableros	11
Contiempo Vidueño	12
Mountain Wine Cepas Viejas	13
Flor de Chasna Marmajuelo Blanco	14
Atrevino	15
El Sitio	16
Verde Lima	17
Zanata	18
Paisaje de las Islas	19
Viña El Drago Malvasía Aromática	20
Brumas de Ayosa	21
1400 M	22
La Bota de Mateo	23
La Choza Del Cabrero	24
Candela	25
La Haya Blanco Seco	26
La Suertita Blanco Bagazo	27
Aceviño Blanco Seco	28
Aceviño Blanco Afrutado	29
Estrada Listán Blanco Ecológico	30

Vinos Tintos

Pagos de Reverón 32
Zanata Tintilla 33
Origen 1989 34
Atrevino 35
Listán Negro Piedra Fluida 36
Viña Engracia 37
Viña Norte Maceración Carbónica 38
El Mocanero 39
Balcón Canario 40
Presas Ocampo Vendimia 41
Trancao de Acentejo 42
Capricho Syrah 43
Burgmann Red Premium 44
Tierra Fundida 2024 45
Calius La Reconda 46
La Araucaria 47
Stanis Tinto Barrica 2023 48
Chivita Tinto Tradicional 2024 49
Enralado Tinto 2024 50
Cruz Santa 2022 51
Canales del Palmar 52

Vinos Rosados

El Rebusco 54

Vinos Espumosos

A3 Brut Nature Blanco Espumoso 56
Brumas de Ayoza Brut Nature 57

→ Vinos de las actividades

Vinos Blancos

Piedra Fluida Los Frontones 59
300 Líos Volcanic Grapes Albillo Criollo 60
El Reboso Blanco 2025 61
El Rebusco Blanco Barrica 62
Finca La Habanera Albillo Criollo 63
La Brevera Viña Zanata 64
4 Lías El Lomo 65
Enralado Blanco Seco 66
La Araucaria Blanco Seco 2024 67

Vinos Tintos

Rojo Carmín 2023 69
Magma de Cráter 2023 70
Linaje del Pago Tinto Barrica 71
Engazo Familia Tafuriaste Tinto Cosecha 72
Monje Vijariego Negro 73
Monje Vijariego Negro 74
Can Tinto 75
Murcal Tinto 76

→ Vinos de la Gran Cata

Estrada Marmajuelo Ecológico 2025 77
Vento Origen Suelo Piedra / Jable 2024 78
La Choza Del Cabrero 2022 79
La Haya Barrica 2022 80
El Lomo Vendimia Seleccionada 2024 81
Cráter Tinto 2023 XXV Aniversario 82

→ vinos **del túnel**

Blancos

vinos

CHASNERO

→ BLANCO SECO ECOLÓGICO

LACASMI

BODEGA
SDAD. COOP. Agricola San Miguel

ABONA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
2,5 g/l

VARIETALES
100% Listán blanco

VINIFICACIÓN
La uva procede de viñedos situados en la Comarca de Abona y a 1.300 metros de altitud, 100% ecológica y la variedad es Listán Blanco. El proceso resumido de elaboración del vino comienza con la recepción de la uva en bodega, luego despalillado, a continuación y en depósito se hace una criomaceración en frío de unas 5 horas aproximadamente con las pieles, continúa la doble fermentación y una vez terminadas, el vino estará durante 3 meses con sus lías finas y con battonage semanal hasta que logre su estado óptimo para proceder al embotellado y posterior salida al mercado.

NOTAS DE CATA
Presenta un aspecto límpido, cristalino, con lágrima media y color amarillo dorado con ribete amarillo pálido. Es un vino de intensidad aromática media-alta que presenta aromas a fruta madura, flores blancas combinadas con toques de hinojo, levadura, mantequilla y repostería. La boca es suave y equilibrada, con un punto de acidez que resalta su frescura y persistencia. Con un retrogusto marcado, presenta estructura y cuerpo. A medida que se oxigena ofrece aromas a levadura, repostería y mantequilla.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Es el vino ideal para acompañar arroces, pescados, platos de cuchara, mariscos, ensaladas y comida oriental.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.200

PERSONA DE CONTACTO
Ángela Delgado

DIRECCIÓN
Carretera Gral. del Sur, 5
C.P.: 38620 - Miguel de Abona - Tenerife

TELÉFONO
922 700 300

CORREO ELECTRÓNICO
bodega@casanmiguel.com

TESTAMENTO DRY

→ BLANCO

BODEGA
Cumbres de Abona Sdad. Coop

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
100% Malvasía Aromática.

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.

NOTAS DE CATA
Vista / Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente.
Nariz / En nariz es fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas tropicales como el mango y variedad de toques florales, junto con notas suavemente especiadas.
Boca / 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
10.000

PERSONA DE CONTACTO
Ana Marrero

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

TELÉFONO
922 768 604

CORREO ELECTRÓNICO
bodega@cumbresdeabona.es

VIÑA ARESE

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Arese S.L.U.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,8 g/l

VARIETALES
Listán Blanco, Albillo, Moscatel y Marmajuelo.

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.

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

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
7-9 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
7.000

PERSONA DE CONTACTO
Pedro Hernández Tejera

DIRECCIÓN
Ctra. Archifira S/N
C.P.: 38570 - Fasnia

TELÉFONO
679 737 031

CORREO ELECTRÓNICO
pedrohdeztejera@hotmail.com

PAGOS DE REVERÓN

→ BLANCO ALBILLO CRIOLLO

BODEGA
Eugenio Reverón Sierra, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,3 g/l

VARIETALES
100% Albillo Criollo

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.400

PERSONA DE CONTACTO
Diego Reverón Reverón

DIRECCIÓN
C/ Los Quemados, 8 - Vilaflor
C.P. 38615

TELÉFONO
607 867 206

CORREO ELECTRÓNICO
bodegasreveron1947@gmail.com

LOS TABLEROS

→ VIJARIEGO BLANCO Y ALBILLO

BODEGA
Jottocar, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13,5 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<1,5 g/l

VARIETALES
Vijariego Blanco y Albillo Criollo

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 desfangado 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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.000

PERSONA DE CONTACTO
Juan Tomás Toledo

DIRECCIÓN
C/ Marta, 3 - Chimiche - Granadilla de Abona
C.P. 38620

TELÉFONO
922 777 255

CORREO ELECTRÓNICO
ventas@menceychasna.com

CONTIEMPO VIDUEÑO

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Cb Hdros Hermanos Hernández Calzadilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
1,3 g/l

VARIETALES
Malvasía Aromática, Marmajuelo, Moscatel de Alejandría, Malvasía Volcánica y Diego.

VINIFICACIÓN
Elaborado en la Denominación de Origen de Abona a partir de la uva cultivada en la Finca Los Bebederos. Cultivamos dentro de la Reserva Natural Malpaís, en un amplio cono volcánico, variedades como Malvasía Aromática, Marmajuelo, Moscatel de Alejandría, Malvasía Volcánica y Diego. Es con este conjunto de variedades con las que elaboramos el Vidueño. Elaboración: se busca una maceración prefermentativa suficientemente larga para enfatizar los aromas varietales en la elaboración. Tras la fermentación alcohólica se alarga el contacto con lías finas durante 6 meses para lograr un paso por boca más amplio

NOTAS DE CATA
De color amarillo, aroma de intensidad media-alta, destacan las notas de hierba, fruta de hueso junto a notas varietales. En boca sorprende el equilibrio entre frescura y untuosidad con un suave amargor equilibrado con el trabajo de lías.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Pescados, mariscos y carnes blancas.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.000

PERSONA DE CONTACTO
Jorge Zerolo Hernández

DIRECCIÓN
C/ Lomo Negro, 42 Rasca - Arona
C.P. 38640

TELÉFONO
670 630 363

CORREO ELECTRÓNICO
cbhcalzadilla@gmail.es

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

MOUNTAIN WINE CEPAS VIEJAS

→ MALVASÍA BLANCO

BODEGA
Bodega Cb Hdros Hermanos Hernández Calzadilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco, Malvasía.

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
9 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
5.000

PERSONA DE CONTACTO
Enrique Alfonso

DIRECCIÓN
C/ La Constitución 1 - San Miguel de Abona
Tenerife

TELÉFONO
607 112 040

CORREO ELECTRÓNICO
bodega@altosdetrevejos.com

FLOR DE CHASNA MARMAJUELO BLANCO

→ PREMIUM BLANCO

BODEGA
Cumbres de Abona SDAD. COOP.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
14 %vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
80% Marmajuelo y 20% Moscatel.

VINIFICACIÓN
Se recoge la uva manualmente, seleccionando cada racimo en su calidad óptima. En bodega se hacen las maceraciones de ambas variedades por separado y cuando el vino comienza a fermentar se deja sobre lías durante 5 meses para luego pasarlo a botella y dejarlo en reposo un año, antes de sacarlo al mercado.

NOTAS DE CATA
Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fuerte y seductor, donde sobresalen las notas amieladas, frutas blancas y variedad de toques florales. En boca, bien estructurado, amplio, con un equilibrio ácido-amargo y elegante. Vino muy diferente, complejo en nariz, denso en boca y con buena estructura. Vinos de larga vida.

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

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.000

PERSONA DE CONTACTO
Ana Marrero

DIRECCIÓN
C/ Bajada del Viso S/N
C.P. 38589 - Arico

TELÉFONO
922 768 604

CORREO ELECTRÓNICO
bodega@cumbresdeabona.es

ATREVINO

→ BLANCO

BODEGA
Atrevino - Lázaro Alonso Alonso

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13,5%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
83% Listán Blanco y 17% Albillo Criollo.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA
De color amarillo pajizo brillante, con aromas a hierbas silvestres y especiado. En boca es largo, equilibrado, de buena acidez.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Pastas, quesos ahumados y curados, adobos y salmorejos de carne, pescados...

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 - 14 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.333

PERSONA DE CONTACTO
Lázaro Alonso Alonso

DIRECCIÓN
Camino Nuevo, 50. La Matanza De Acentejo
C.P. 38620

TELÉFONO
667 769 181

CORREO ELECTRÓNICO
atrevino.canarywine@gmail.com

EL SITIO

→ BLANCO MALVASÍA AROMÁTICA

BODEGA
Bodegas El Sitio

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
3 g/l

VARIETALES
Malvasía Aromática.

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
C. Barranco San Juan 47 - Tacoronte S/C de Tenerife
C.P.: 38358

TELÉFONO
922 373 491

CORREO ELECTRÓNICO
eventos@bodegaselsitio.com

VERDE LIMA

→ BLANCO

LINAJE DEL PAGO

BODEGA
Bodega Linaje del Pago

Islas Canarias Denominación de Origen Protegida · Canary Wine

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,3 g/l

VARIETALES
Listán Blanco 90%, Marmajuelo 10%.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA
Muy frutal, con toques tropicales. Acidez ligera, con pase equilibrado por boca.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Pescados, arroces, pastas, quesos ligeros, comida asiática y carnes blancas.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
José María Gómez Medina

DIRECCIÓN
C. Herrera - El Sauzal - Santa Cruz de Tenerife
C.P.: 38360

TELÉFONO
640 379 564

CORREO ELECTRÓNICO
linajedelpago@gmail.com

ZANATA

→ MARMAJUELO BLANCO

VIÑA ZANATA

BODEGA
Bodega Viña La Guancha

Islas Canarias Denominación de Origen Protegida · Canary Wine

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
1,5 g/l

VARIETALES
Marmajuelo.

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
9 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Yurena Pérez

DIRECCIÓN
C. El Sol 3 - La Guancha - S/Cruz de Tenerife
C.P. 38440

TELÉFONO
922 828 166

CORREO ELECTRÓNICO
zanata@zanata.net

PAISAJE DE LAS ISLAS

→ BLANCO

TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

BODEGA
Bodegas Tajinaste S.L.L.

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA · Canary WINE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Marmajuelo y Malvasía Aromática.

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 prefermentativa 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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
7 - 8 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
El Ratiño 5 - La Orotava - S/C de Tenerife
C.P. 38300

TELÉFONO
-

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegastajinaste.com

VIÑA EL DRAGO MALVASÍA AROMÁTICA

→ BLANCO

VALLE DEL BOQUERÓN

BODEGA
Juan José Fuentes Tabares

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,1 g/l

VARIETALES
Malvasía Aromática.

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.075

PERSONA DE CONTACTO
Víctor Expósito

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

TELÉFONO
673 397 896

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegaeldrago.com

BRUMAS DE AYOSA

→ BLANCO

Valle de Güímar BODEGA COMARCAL

BODEGA
Sat Viticultores de la Comarca de Güímar

VALLE DE GÜÍMAR DENOMINACIÓN de ORIGEN TENERIFE · ISLAS CANARIAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Tras una maceración prefermentativa a baja temperatura y haciendo una elaboración sobre finas lías, conseguimos que este vino tenga un pase de boca muy largo y agradable.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pálido, cristalino. Aspecto limpio y brillante. Aroma afrutado, con recuerdos varietales. Fresco, equilibrado amplio y muy persistente en boca.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Pescados blancos y azules, mariscos, pastas, salados y quesos tiernos.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
40.000

PERSONA DE CONTACTO
José Bruno Alberto Pérez

DIRECCIÓN
Subida los Loros - Arafo. S/C de Tenerife.
C.P. 38550

TELÉFONO
922 510 437

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegacomarcalguimar.com

1400 M

→ BLANCO

BODEGA
Viña Gómez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

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.

NOTAS 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
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.500

PERSONA DE CONTACTO
Francisco Javier Gómez Ferrera

DIRECCIÓN
Brisas de Chimisay, 1 - Güímar.
S/C de Tenerife. C.P. 38508

TELÉFONO
636 955 759

CORREO ELECTRÓNICO
javiervinagomez@gmail.com

LA BOTA DE MATEO

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Juan Francisco Fariña Pérez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Selección y vendimia manual en cajas de 15 kg., despalillado y ligero prensado en prensa neumática. Desfangado estático con frío. El mosto limpio se trasiega a dos Botas de 500 litros envinadas de manzanilla, inicia la fermentación espontánea con sus propias levaduras naturales y permanece 10 meses con sus 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.

NOTAS DE CATA
-

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.300

PERSONA DE CONTACTO
Juan Francisco Fariña Pérez

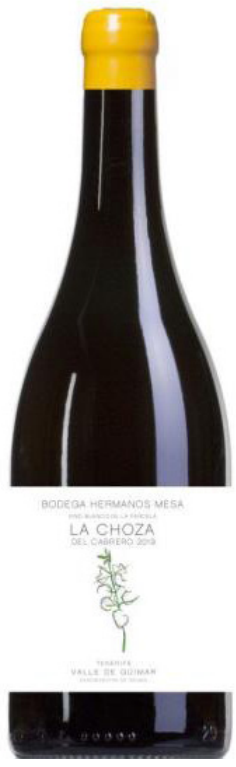
DIRECCIÓN
Carretera La Cumbre, km 4 - Arafo.
S/C de Tenerife. C.P. 38550

TELÉFONO
636 824 919

CORREO ELECTRÓNICO
jfcofarina@movistar.es

LA CHOZA DEL CABRERO

→ BLANCO



BODEGA
Bodega Hermanos Mesa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Selección y recolección de la uva de forma manual. El mosto fermenta con la levadura indígena en depósitos de acero inoxidable con el 20% del raspón y los hollejos. Posteriormente el vino tiene una crianza de un mínimo de 6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés usadas con batonages periódicos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pálido, aromas a hierba recién cortada, anisados y corteza de limón y en boca fresco, mineral, frutal y recuerdos a corteza de limón.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Fernando Mesa Guanche

DIRECCIÓN
Calle Sosa, 2 - Arafo.
S/C de Tenerife. C.P. 38550

TELÉFONO
678 404 137

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegahermanosmesa.com

CANDELA

→ BLANCO

BODEGA
Bodegas Tempus SAT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13,5%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
En el corazón de un paraje irrepetible, nace Candela, el vino más íntimo de Bodega Tempus. Sus viñedos se alzan a 1.400 metros de altitud, en un entorno extremo que marca el ritmo de la vid y define su carácter: suelos pobres, grandes contrastes térmicos y una naturaleza que impone respeto y silencio. Candela es la expresión pura de este territorio singular. Un vino monovarietal, concebido desde la mínima intervención, donde cada decisión en bodega busca acompañar —nunca alterar— la voz del viñedo. La altura aporta tensión y frescura; el clima, precisión; el suelo, profundidad. Todo converge en un vino honesto, técnico y profundamente ligado a su origen. Este vino no pretende imponerse, sino revelarse lentamente. Candela es paisaje embotellado, una lectura fiel del tiempo y del lugar, donde la viticultura se convierte en un acto de escucha y el vino, en un relato sensible de su paraje único.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pálido con reflejos dorados. Limpio y brillante, con buena densidad en copa. Nariz de intensidad media–alta. Destacan aromas de fruta blanca madura (pera, manzana), notas cítricas de limón y pomelo, junto a un marcado carácter mineral y volcánico propio de la zona de Los Pelados/dehesas. La barrica de segundo uso de roble francés aporta sutiles recuerdos de vainilla, frutos secos y un delicado toque de pan tostado, perfectamente integrado. En boca es fresco y equilibrado, con buena acidez que aporta tensión y recorrido. Paso amplio, con volumen medio y textura sedosa. Reaparecen las notas frutales y minerales, acompañadas de un fondo ligeramente salino. Final largo, persistente y elegante.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
675

PERSONA DE CONTACTO
Yariza de León Díaz

DIRECCIÓN
Avenida Marítima, El Socorro 63 - Güímar.
S/C de Tenerife. C.P. 38500

TELÉFONO
699 069 833

CORREO ELECTRÓNICO
informacion@bodegatempus.com

LA HAYA BLANCO SECO

→ BLANCO SECO

BODEGA
La Haya

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2021

AZÚCARES
2,2 g/l

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

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

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
7 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.500

PERSONA DE CONTACTO
Julián Antonio González Hernández

DIRECCIÓN
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

TELÉFONO
629 051 413

CORREO ELECTRÓNICO
lahayabodegas@gmail.com

LA SUERTITA BLANCO BAGAZO

→ BLANCO

BODEGA
La Suertita

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
0,5 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias, Moscatel de Alejandría, Albillo Criollo, Verdello.

VINIFICACIÓN
Fermentado con sus pieles. 4 meses de barrica en roble francés.

NOTAS DE CATA
Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos y dorados.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Mariscos, pescados, cocina fresca y vegetal, carnes blancas suaves, quesos de cabra y platos de cocina internacional como sushi o ceviche

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Jesús Páez Lorenzo

DIRECCIÓN
C/ Real de la Cruz Santa nº 35 - Los Realejos
C.P.: 38410

TELÉFONO
669 408 761

CORREO ELECTRÓNICO
bodegalasuertita@yahoo.es

ACEVIÑO

→ BLANCO SECO

BODEGA
Aceviño - Francisco Javier Gómez Pimentel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ycoden Daute Isora

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<3,0 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

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

NOTAS 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...

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
9 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Francisco Javier Gómez Pimentel

DIRECCIÓN
Cam. La Patita, 63 - Icod de Los Vinos. S/C de Tenerife.
C.P. 38438

TELÉFONO
922 810 237

CORREO ELECTRÓNICO
-

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

ACEVIÑO

→ BLANCO AFRUTADO

BODEGA
Bodegas Viñátigo C.B.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ycoden Daute Isora

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
30 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA
Vino con reflejos acerados, aromas frutales, fresco en boca, sedoso y divertido.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Cocina oriental (china, vietnamita, japonesa...). Perfecto para entrantes fríos...

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Francisco Javier Gómez Pimentel

DIRECCIÓN
Cam. La Patita, 63 - Icod de Los Vinos. S/C de Tenerife.
C.P. 38438

TELÉFONO
922 810 237

CORREO ELECTRÓNICO
-

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

ESTRADA LISTÁN BLANCO ECOLÓGICO

→ BLANCO SECO

BODEGAS ESTRADA

BODEGA
Bodega Estrada – José Luis García-Estrada García

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ycoden Daute Isora

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<0,6 g/l

VARIETALES
Listán Blanco Ecológico.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS 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
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
367

PERSONA DE CONTACTO
-

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

TELÉFONO
922 865 197

CORREO ELECTRÓNICO
pedidosfinca@lacalabacera.com

→ vinos **del túnel**

Jinetas

vinos

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones

CABILDO DE TENERIFE

PAGOS DE REVERÓN

→ TINTO BARRICA ECOLÓGICO

BODEGA
Eugenio Reverón Sierra S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14,5 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro, Castellana Negra, Tempranillo.

VINIFICACIÓN
Se selecciona la uva, vendimia manual, se despalilla, estruja y se pasa a maceración en el depósito de acero inoxidable, una vez terminada la fermentación alcohólica, lo enviamos a barrica de roble americano durante 6 meses para terminar la fermentación maloláctica. Una vez terminado, pasa 5 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA
De un color cereza muy atractivo. En nariz es interesante, frutal, con notas de crianza bien integradas. Sabroso en boca, desarrolla unos taninos maduros y suaves que dejan un paladar aterciopelado.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes y asados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.800

PERSONA DE CONTACTO
Diego Reverón Reverón

DIRECCIÓN
C/ Los Quemados 8 - Vilaflor
C.P. 38615

TELÉFONO
607 867 206

CORREO ELECTRÓNICO
bodegasreveron1947@gmail.com

ZANATA TINTILLA

→ TINTO

VIÑA ZANATA

BODEGA
Bodega Viña La Guancha

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA · Canary WINE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,5 %vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<1,5 g/l

VARIETALES
Tintilla.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.700

PERSONA DE CONTACTO
Yurena Pérez

DIRECCIÓN
C. El Sol 3 - La Guancha S/C de Tenerife
C.P. 38440

TELÉFONO
922 828 166

CORREO ELECTRÓNICO
zanata@zanata.net

Vinos de Tenerife TODO LO QUE SOMOS
tenerife! despierta emociones!
CABILDO DE TENERIFE

ORIGEN 1989

→ TINTO

BODEGA
Bodegas El Lomo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<1,5 g/l

VARIETALES
Listán Negro, Vijariego negro, Castellana Negra y Tintilla.

VINIFICACIÓN
El proceso de elaboración comienza con la recepción de las las uvas refrigeradas en la cámara entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. Las variedades hacen la maceración prefermentativa a 0°C y luego arrancan a fermentar en depósito de acero inox a una temperatura controlada entre 25-27°C durante 10-12 días. Después pasan a barricas de roble francés de 500 litros donde realizarán crianza de 6 meses. Posteriormente se procede al embotellado y guarda durante otros 6 meses más.

NOTAS DE CATA
Vino complejo, estructurado, elegante. Color rojo picota con intensidad alta. En nariz se percibe fruta roja acompotada y notas balsámicas, combinadas con un fondo tostado propio de la Listán negro con algunas notas minerales. En boca poderoso y amplia, con multitud de matices, dando paso a una larga y elegante persistencia.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Acompañar con quesos ahumados y curados, apropiado para carnes a la brasa, guisos tanto de carne como de pescado. Marida de forma excelente con quesos curados, pasta y en general platos especiados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.266

PERSONA DE CONTACTO
Borja de Mesa Manrique

DIRECCIÓN
C/ El Lomo, 18 - Tegueste - Tenerife

TELÉFONO
922 545 254

CORREO ELECTRÓNICO
gerencia@bodegaellomo.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

ATREVINO

→ LISTÁN NEGRO

BODEGA
Atrevino - Lázaro Alonso Alonso

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
1,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro 100%.

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

NOTAS 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 del 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
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Lázaro Alonso Alonso

DIRECCIÓN
Camino Nuevo, 50. La Matanza De Acentejo
C.P. 38620

TELÉFONO
667 769 181

CORREO ELECTRÓNICO
atrevino.canarywine@gmail.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

LISTÁN NEGRO PIEDRA FLUIDA

→ TINTO

BODEGA
Bodega Piedra Fluida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2021

AZÚCARES
1,6 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Crianza en barrica: 7 meses en barricas de 500 l

NOTAS DE CATA
Vino de color rojo cereza, con ribetes violetas. De capa media. En nariz es un vino complejo, con notas de frutas rojas, notas balsámicas, especias y ahumados. En boca es un vino fresco, amplio y persistente, pero fácil de beber. Tendrá una evolución adecuada en botella al menos durante 6 años

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
C. Pino Alto 43 - La Orotava - S/C de Tenerife
C.P.:38311

TELÉFONO
922 387 395

CORREO ELECTRÓNICO
sales@bodegapiedrafluida.com

VIÑA ENGRACIA

→ TINTO

BODEGA
Bodega Viña Engracia - CB Balja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
1,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro Negramoll Tintilla

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA

Vista / Rojo frambuesa intenso, ribete con tonalidad amoratada, capa media alta, limpio y brillante

Nariz / Franco y limpio, predominan los frutos rojos con complejidad aromática, higo y uva pasa con notas de madurez.

Boca / Entrada potente, recuerdo de la fruta madura untuosa y sedosa en boca, buen tanino, cuya madurez se expresa en un buen paso, acidez integrada en su conjunto, sensaciones golosas de la fruta madura en su paso por boca, final con un buen gusto largo, permanece en el retrogusto.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
Prol. Centinela 53 - Icod de los Vinos S/C de Tenerife
C.P.:38430

TELÉFONO
922 810 857

CORREO ELECTRÓNICO
vinosengracia@hotmail.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

VIÑA NORTE MACERACIÓN CARBÓNICA

→ TINTO

BODEGAS TENERIFE INSULARES

BODEGA
Bodegas Insulares de Tenerife

TACORONTE ACENTEJO Denominación de Origen

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13 %vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

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

NOTAS 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,...

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
14 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
40.000

PERSONA DE CONTACTO
Yaiza Álvarez Pérez

DIRECCIÓN
Vereda del medio, 48 - Tacoronte. S/C de Tenerife. C.P. 38350

TELÉFONO
696 987 001

CORREO ELECTRÓNICO
comercial@bodegasinsularestenerife.es

EL MOCANERO

→ TINTO

BODEGA
El Mocanero S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
3 g/l

VARIETALES
Listán Negro (90%), Negramoll Negro (5%) y Listán Blanco de Canarias (5%).

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

NOTAS DE CATA
Vista / Tinto joven de color violáceo característico del varietal.
Nariz / Frutal, buena persistencia.
Boca / Sabor a fruta madura.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes y quesos canarios.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
60.000

PERSONA DE CONTACTO
Ismael Díaz Pérez

DIRECCIÓN
Ctra. gral. 347 - Tacoronte. S/C de Tenerife.
C.P. 38350

TELÉFONO
922 560 762

CORREO ELECTRÓNICO
elmocanero@bodegaelmocanero.com

BALCÓN CANARIO

→ TINTO

BODEGA
Bodegas CHP

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
5,7 g/l

VARIETALES
Listán Negro, Negramoll Negro y Tintilla.

VINIFICACIÓN
Vendimia a mano. Extraccion suave. Minima intervencion.

NOTAS DE CATA
Color cereza de capa media, limpio y brillante con lágrimas abundantes. Intensidad aromática media-alta con aromas a frutos rojos como la fresa y toques de regaliz. En boca es fresco, equilibrado, redondo y sabroso. Vino que llena la boca con taninos frescos y de buena evolución.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Combina bien con pescados grasos, carnes blancas y comidas típicas canarias.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
14 - 16 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
7.000

PERSONA DE CONTACTO
Óscar Hernández Hernández

DIRECCIÓN
Calle Los Tomillo, S/N
Candelaria

TELÉFONO
922 513 288

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegaschp.es

PRESAS OCAMPO VENDIMIA

→ TINTO

BODEGA
Viticultura San Juan - Presas Ocampo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,7 g/l

VARIETALES
Listán Negro 50%, Syrah 30% y Merlot 20%.

VINIFICACIÓN
Cada variedad se recolecta y vinifica de forma individual. La fermentación alcohólica es en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, durante 10 a 15 días (según variedad). Se aprovecha sólo los vinos de yemas que tras dos días de decantado por gravedad en depósitos de acero inoxidable se trasiega a barricas de roble francés, donde permanece un mínimo de 6 meses. Se seleccionan las mejores barricas para realizar el ensamblaje, se filtra y se embotella.

NOTAS DE CATA
En fase visual muestra una capa media alta, de color rojo picota y ribete violáceo. Presenta una buena lágrima, que denota una buena maduración. En fase olfativa se sobresalen 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
Se aconseja acompañar con todo tipo de carnes rojas, embutidos y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
6.000

PERSONA DE CONTACTO
Leonardo Martín

DIRECCIÓN
C/ Los Álamos de San Juan, 5

TELÉFONO
922 571 689

CORREO ELECTRÓNICO
gerente@presasocampo.com

TRANCAO DE ACENTEJO

→ TINTO

BODEGA
Tranco de Acentejo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,4 g/l

VARIETALES
Listán Negro

VINIFICACIÓN
Vendimia manual el 19 de septiembre de 2024. Transporte en cajas perforadas pequeñas. Despalillado 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.

NOTAS DE CATA
Vista / Tinto cereza bien cubierto.
Nariz / Aromas con recuerdos a frutos rojos, minerales y ligeros tostados.
Boca / Boca fresca, suave, amplia y equilibrada.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes rojas, carnes blancas, quesos y postres con chocolate.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
14 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.666

PERSONA DE CONTACTO
José Domingo Padilla

DIRECCIÓN
C. La Costa, nº65 - La Victoria de Acentejo.
C.P. 38380

TELÉFONO
922 577 424 / 680 818 026

CORREO ELECTRÓNICO
trancaodeacentejo@gmail.com

CAPRICHO SYRAH

→ TINTO

MARBA

BODEGA
Bodegas Marba S.L.

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,5%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
SYRAH 100%.

VINIFICACIÓN
Tras pasar 6 meses en barricas de roble francés y americano, así como una adecuada estancia en botella, sale anualmente este vino en una edición limitada.

NOTAS DE CATA
Bonito color purpura, con ribetes violáceos. Capa alta, limpio y brillante. En nariz se presenta con una intensidad media-alta. Predominio de frutos rojos, trufa, tabaco y especias; recuerdos de la madera. En boca, entra equilibrado, con buena intensidad, alcohol bien integrado, paso muy agradable, fresco y buena persistencia.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes rojas y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
14 - 16 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.500

PERSONA DE CONTACTO
Domingo Martín

DIRECCIÓN
C.P. 38280

TELÉFONO
639 065 015

CORREO ELECTRÓNICO
marba@bodegasmarba.es

BURGMANN RED PREMIUM

→ TINTO

BODEGA
Bodega Burgmann

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
15,5%vol

COSECHA
2021

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Negro 100%.

VINIFICACIÓN
Fermentado en lagar de hormigón abierto con un 15% de uvas enteras con raspón. Se realizó una sangría inicial de 1000 litros de mosto flor, utilizado para elaborar el Rosado Selection. Esta técnica permitió aumentar la concentración del vino tinto al mantener mayor proporción de pieles en relación con el mosto restante, intensificando así estructura, color y complejidad.

NOTAS DE CATA
Vino de pura raza, con una marcada energía mineral que refleja su origen volcánico. En boca es una experiencia singular: taninos largos y sedosos envuelven notas de frutas rojas en su punto justo de madurez, matices especiados y delicados recuerdos de hojas de higuera. Elegante, complejo y con una expresión auténtica del terruño.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Con ternera, cerdo, pescado, cordero y quesos.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.500

PERSONA DE CONTACTO
Marc Rocheford

DIRECCIÓN
C.P. 38280

TELÉFONO
610 750 437

CORREO ELECTRÓNICO
marc@burgmannwinery.com

TIERRA FUNDIDA 2024

→ TINTO

BODEGA
Vinos en Tándem

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
2 g/l

VARIETALES
Listán Negro, Negramoll Negro y Castellana Negra.

VINIFICACIÓN
Encubado en depósito de hormigón, uva sin despalillar; fermentación alcohólica sin adición de levaduras; fermentación maloláctica y 8 meses de crianza en barrica de roble; posterior maduración en depósito de hormigón. Vino sin estabilizar ni filtrar.

NOTAS DE CATA
Vino de cuerpo medio. Fresco y con estructura, con carácter volcánico. Notas de hoja de higuera y ahumados.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes blancas, pescados grasos y arroces.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.000

PERSONA DE CONTACTO
Gabriel Morales Francés

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

TELÉFONO
659 974 347

CORREO ELECTRÓNICO
vinosentandem@gmail.com

CALIUS LA RECONDA

→ TINTO

BODEGA
Bodegas CHP

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,5 g/l

VARIETALES
Tintilla y Syrah.

VINIFICACIÓN
Tradicional en acero inoxidable tanto en fermentación alcohólica como la maloláctica, con un envejecimiento parcial de 2 meses en barricas usadas.

NOTAS DE CATA
Color rojo picota, de capa media, limpio y brillante. Intensidad aromática media-alta con aromas a frutos rojos como la fresa y toque mineral. En boca es franco, equilibrado, redondo y muy sabroso. Al tacto es untuoso con taninos golosos.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Combina bien con pescados grasos, carnes blancas y comidas típicas Canarias.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.500

PERSONA DE CONTACTO
Óscar Hernández Hernández

DIRECCIÓN
C/ Los Tomillo S/N - Candelaria - S/C de Tenerife
C.P. 38550

TELÉFONO
922 513 288

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegaschp.es

LA ARAUCARIA

→ TINTO CRIANZA

BODEGA
La Araucaria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2020

AZÚCARES
0 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual. Se fermentó en acero y se pasó a barrica donde envejeció por 12 meses en barrica de roble francés para permanecer posteriormente 12 meses en botella.

NOTAS DE CATA
Intensidad media, limpio, cristalino, rojo violáceo. En nariz presenta una intensidad media, frutal, floral, frambuesa, mineral. Ataque seco, persistencia media, con retronasal floral.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Legumbres, platos de carne de cocina tradicional, pastas en salsas, carnes, estofados, preparaciones sabrosas.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.333

PERSONA DE CONTACTO
Dolores Cabrera Fernández

DIRECCIÓN
C/ Las Candias Altas nº 11 - La Orotava
S/C de Tenerife

TELÉFONO
679 704 769

CORREO ELECTRÓNICO
bodegalaaraucaria@gmail.com

STANIS TINTO BARRICA 2023

→ TINTO

BODEGA
Bodegas Murcal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,2%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
Vijariego Negro 100%.

VINIFICACIÓN
Se elabora de forma tradicional con fermentación en acero y envejecimiento en barricas de roble usado

NOTAS DE CATA
Vino de intensidad media con aromas frutales, herbáceos y minerales. En boca se presenta largo y persistente con retronasales especiados y minerales.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Marida bien con carnes rojas pero también con sabores potentes y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Cándido Hernández

DIRECCIÓN
Carretera General El Calvario nº 33 - La Perdoma
C.P.: 38315 - La Orotava

TELÉFONO
616 175 152

CORREO ELECTRÓNICO
contacto@bodegasmurcal.es

CHIVITA TINTO TRADICIONAL 2024

→ TINTO

BODEGA
Bodega La Viñita

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Elaboración tradicional, fermentado en acero con pie de cuba de la propia explotación y prensado en torno a una densidad de 1000 g/l para que continúe la fermentación sin hollejos.

NOTAS DE CATA
Tinto tradicional elaborado con la variedad listán negro. De capa ligera presenta aromas propios de la variedad con presencia de frutas, herbáceos, minerales y especias.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes blancas, guisos, embutidos y pastas

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Francisco Javier Hernández Jorge

DIRECCIÓN
Camino La Higuera nº 9 - La Orotava
C.P.: 38300

TELÉFONO
639 369 330

CORREO ELECTRÓNICO
daniari222@hotmail.com

ENRALADO TINTO 2024

→ TINTO

BODEGA
Bodega Las Galanas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<0,4 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Elaboración tradicional con uva procedente de viñedos propios de listán negro producido en Cordón Trenzado.

NOTAS DE CATA
Tinto con buena profundidad de color granate, vivo y brillante. En nariz es expresivo de la variedad listán negro, con muchos aromas florales, frutales y notas minerales. En boca es un vino equilibrado con una buena acidez y persistencia.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Guisos canarios, embutidos y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
14 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
María Consolación Pérez Regalado

DIRECCIÓN
Granadillar S/N
Los Realejos

TELÉFONO
655 272 498

CORREO ELECTRÓNICO
chely1980.lasgalanas@gmail.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones!
CABILDO DE TENERIFE

CRUZ SANTA 2022

→ TINTO

BODEGA
Suertes del Marqués

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
12%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
Vijariego Negro.

VINIFICACIÓN
Creado a partir de una de las variedades autóctonas del "Valle de la Orotava", en Tenerife, la Vijariego negro, también conocida como Sumoll en otras zonas de España. Se vendimia con baja graduación alcohólica buscando su frescor, por lo que el vino ofrece un perfil muy distinto a otros monovarietales. Fermentación en depósito de hormigón con crianza de 12 meses en barricas neutras de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA
Un tinto con aromas delicados y elegantes que enamoran. Mineral, con apuntes ahumados y muy delicado.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes blancas, Pescado azul, Platos especiados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
2.500

PERSONA DE CONTACTO
Jonatan García

DIRECCIÓN
Camino Las Suertes Tercera nº 10 - La Orotava
C.P.: 38300

TELÉFONO
922 501 300

CORREO ELECTRÓNICO
ventas@suertesdelmarques.com

CANALES DEL PALMAR

→ TINTO

Canales del Palmar

BODEGA
Canales del Palmar – José Agustín Palenzuela Carmenatis

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ycoden Daute Isora

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13 %vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
Listán Negro y Tintilla.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
6.375

PERSONA DE CONTACTO
José Agustín Palenzuela Carmenatis

DIRECCIÓN
Calle Los Llanitos, 9. El Palmar. Buenavista del Norte. S/C de Tenerife. C.P. 38620

TELÉFONO
676 628 117

CORREO ELECTRÓNICO
palenzuela79@gmail.com

Facebook - Bodega Canales Del Palmar Tino Palenzuela

→ vinos **del túnel**

Barrados vinos

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones

CABILDO DE TENERIFE

EL REBUSCO

→ ROSADO

BODEGA
El Rebusco Bodegas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Rosado

GRADO ALCOHÓLICO
12 %vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA
Color intenso, limpio y brillante. Gratos aromas a frutos rojos, fresas, golosinas y muy agradable. Amplio en boca, fresco y persistente.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Ensaladas, pastas, pescados o arroces.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.200

PERSONA DE CONTACTO
Déborah Díaz Barroso

DIRECCIÓN
C. La Punta 75 - Candelaria - S/C de Tenerife.
C.P. 38530

TELÉFONO
670 540 401

CORREO ELECTRÓNICO
info@elrebusco.es

→ vinos **del túnel**

Estrenos vinos

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones

CABILDO DE TENERIFE

A3 BRUT NATURE

→ BLANCO ESPUMOSO

BODEGA
Altos de Trevejos, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Espumoso

GRADO ALCOHÓLICO
12 %vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
0,3 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Prensado ligero del racimo entero para obtener un vino base fresco y ligero. A continuación, se aplica el "Méthode Traditionnelle Champenoise" con un período de crianza sobre lías de mínimo 18 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

NOTAS DE CATA
Vista / Color amarillo pálido con reflejos verdosos, perlaje impecable. Nariz: Aromas de fruta blanca (manzana verde), cítricos y almendras.
Boca / Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de fruta blanca. Fruto de su envejecimiento sobre lías, se aprecian sutiles notas de pastelería. Burbuja integrada y delicado post-gusto largo, característico y muy elegante.

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

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
5.000

PERSONA DE CONTACTO
Enrique Alfonso

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

TELÉFONO
607 112 040

CORREO ELECTRÓNICO
bodega@altosdetrevejos.com

BRUMAS DE AYOSA BRUT NATURE

→ ESPUMOSO

BODEGA
Sat Viticultores de La Comarca de Güímar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Espumoso

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Elaborado a partir de la variedad Listán de vendimia temprana. La uva despalillada se prensa y el mosto obtenido, se fermenta a temperatura controlada. El vino se somete a clarificación, estabilización por frío y filtración. Segunda fermentación en botella en cavas con temperatura controlada a 14°C. Crianza en botella antes de realizar la operación de degüelle de forma manual siguiendo el método tradicional de elaboración. METODO CHAMPENOISE.

NOTAS DE CATA
Amarillo pajizo, brillante y fina burbuja formando corona. Aromas varietales, hinojo con un toque de crianza. En boca es suave y sabroso

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Ideal como aperitivo o para acompañar comidas ligeras.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
5.000

PERSONA DE CONTACTO
José Bruno Alberto Pérez

DIRECCIÓN
Subida los Loros - Arafo. S/C de Tenerife.
C.P. 38550

TELÉFONO
922 510 437

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegacomarcalguimar.com

→ vinos de las actividades

Blancos

vinos

PIEDRA FLUIDA LOS FRONTONES

→ BLANCO

PIEDRA FLUÍDA BODEGA

BODEGA
Bodega Piedra Fluida

Islas Canarias Denominación de Origen Protegida — Canary Wine

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
1,5 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

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.

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

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
7 - 8 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
4.422

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
C. Pino Alto, 43 - La Orotava S/Cruz de Tenerife
C.P. 38311

TELÉFONO
922 387 395

CORREO ELECTRÓNICO
sales@bodegapiedrafluida.com

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES ALBILLO CRIOLLO

BODEGA
300 Líos Volcanic Grapes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
0,4 g/l

VARIETALES
Albillo Criollo 100%.

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.

NOTAS 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, nikei y pastas

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
330

PERSONA DE CONTACTO
Manuel Jesús Luis Pérez

DIRECCIÓN
Ctra. General Subida de Palo Blanco s/n. Los Realejos
C.P. 38311

TELÉFONO
616 511 951

CORREO ELECTRÓNICO
300lioswines@gmail.com

EL REBOSO BLANCO 2025

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Illada
(Juan Carlos Hernández Bethencourt)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
5 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Se elabora con Listán Blanco de Canarias procedente de viñedos en Cordón Trenzado. La uva se macera en frío con sus pieles, se le aplica un suave prensado y se fermenta de forma controlada.

NOTAS DE CATA
Vino de color amarillo pajizo, que presenta aromas muy frutales que posteriormente se acentúan en boca. Buena estructura y acidez equilibrada.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Quesos, ensaladas, pescados, guisos suaves.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
6.000

PERSONA DE CONTACTO
Juan Carlos Hernández Bethencourt

DIRECCIÓN
Carretera Nueva, 31 - La Cruz Santa. Los Realejos

TELÉFONO
627 229 735

CORREO ELECTRÓNICO
bodegaillada@gmail.com

EL REBUSCO BLANCO BARRICA

→ BLANCO

BODEGA
El Rebusco Bodega

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Albillo Criollo, Vijariego Blanco y Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Fermentación en barricas de roble francés y americano. Trabajos sobre sus lías durante 4 meses en la barrica y durante otros 4 meses en depósito de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA
Color amarillo intenso con ribetes dorados, Límpio y brillante. Aromas herbáceos, tostados y de coco, algo de fruta madura. En boca notas propias de la madera, bien estructurado, amplio y elegante. fresco y muy persistente.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Con quesos fuertes tipo curados canarios, conservas o carnes grasas.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Déborah Díaz Barroso

DIRECCIÓN
Calle La Punta, 75 - Candelaria
C.P. 38530

TELÉFONO
670 540 401

CORREO ELECTRÓNICO
info@elrebusco.es

FINCA LA HABANERA ALBILLO CRIOLLO

→ BLANCO

Bodegas Arautava

BODEGA
Bodegas Arautava

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
-

VARIETALES
Albillo Criollo 100%.

VINIFICACIÓN
Maceración prefermentativa en frío, se fermenta en barricas de roble cerradas con levaduras indígenas y se madura sobre sus lías durante tres meses para darle una mayor untuosidad y carácter.

NOTAS DE CATA
Es un vino cargado de aromas varietales, a fruta de hueso, y de pulpa blanca como albaricoque y melón. Con el tiempo esos aromas evolucionan a notas balsámicas y frutos secos como el anís y los orejones. Es un vino largo y longevo.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Quesos, guisos, pastas, pescados y mariscos.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
3.550

PERSONA DE CONTACTO
Carlos García

DIRECCIÓN
Camino La Habanera nº 286

TELÉFONO
628 566 299

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegasarautava.com

LA BREVERA VIÑA ZANATA

→ BLANCO

VIÑA ZANATA

BODEGA
Bodega Viña La Guancha

Islas Canarias DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
-

VARIETALES
Vijariego Blanco.

VINIFICACIÓN
Elaborado con la variedad Vijariego Blanco 100 %, procedente de viñedos prefiloxéricos sobre suelo volcánico; con una rigurosa selección de los mejores racimos. Maceración prefermentativa en frío (8°C) durante 12 horas. Obtención del mosto mediante sangrado. Primera fase de fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, terminándolo en barrica de roble francés; criado sobre sus lías 3 meses.

NOTAS DE CATA
Aspecto: Limpio, brillante y cristalino. Color: Amarillo pálido, con tonos dorados. Aromas: Aromas limpios de intensidad media alta. Donde se aprecia una fusión entre los aromas de la barrica (tostados y vainilla) y los propios de la variedad (frutos cítricos, florales) y con un sutil fondo balsámico. Boca: Intensidad alta, equilibrado con una marcada acidez y un final largo.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Pescados, mariscos, carnes blancas y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
12 - 14 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Yurena Pérez

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

TELÉFONO
922 828 166

CORREO ELECTRÓNICO
zanata@zanata.net

Vinos de Tenerife TODO LO QUE SOMOS
tenerife! despierta emociones!
CABILDO DE TENERIFE

4 LÍAS EL LOMO

→ BLANCO

BODEGA
Bodega El Lomo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
1,6 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

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.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.600

PERSONA DE CONTACTO
Borja de Mesa Manrique

DIRECCIÓN
C/ El Lomo, 18 - Tegueste (Tenerife)

TELÉFONO
922 545 254

CORREO ELECTRÓNICO
gerencia@bodegaellomo.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

ENRALADO BLANCO SECO

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Las Galanas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
1,2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual con selección en campo y en bodega, vinificación tradicional en acero inoxidable.

NOTAS DE CATA
Blanco seco brillante de color amarillo pajizo que presenta una intensidad aromática buena, notas de frutas y flores blancas (Manzana verde, pera, azahar,...) y herbáceos (hinojo) propios de la listán blanco. En boca es un vino equilibrado, largo y persistente.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Se recomienda con pescados y mariscos, carnes blancas y guisos suaves.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.500

PERSONA DE CONTACTO
María Consolación Pérez Regalado

DIRECCIÓN
Granadillar S/N Los Realejos

TELÉFONO
655 272 498

CORREO ELECTRÓNICO
chely1980.lasgalanas@gmail.com

Vinos de Tenerife TODO LO QUE SOMOS
tenerife! despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

LA ARAUCARIA BLANCO SECO 2024

→ BLANCO

BODEGA
Bodega Araucaria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
11%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
-

VARIETALES
Listán Blanco.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA
Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Ideal para pescados blancos, mariscos, ensaladas frescas y quesos suaves.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
8 - 10 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Dolores Cabrera Fernández

DIRECCIÓN
Camino El Montijo, s/n - La Orotava

TELÉFONO
679 704 769

CORREO ELECTRÓNICO
bodegalaaraucaria@gmail.com

→ vinos **de las actividades**

Vinos

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

ROJO CARMÍN 2023

→ TINTO

BODEGA
Bodega Linaje del Pago

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<0,53 g/l

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
Despalillado y estrujado suave. Sangrado para rosado y maceración prefermentativa de 24 horas. Maceración y fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 22°C y 25°C en depósito de acero inoxidable, entre 7 y 14 días. Embotellado tras 12 meses en depósito inoxidable. Clarificado y estabilizado en frío.

NOTAS DE CATA
Vino joven. Toques a pimienta negra y grosella. Carácter volcánico muy marcado.

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

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
7 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
6.533

PERSONA DE CONTACTO
José María Gómez Medina

DIRECCIÓN
C. Herrera 85 - El Sauzal - S/C de Tenerife
C.P.: 38360

TELÉFONO
640 379 564

CORREO ELECTRÓNICO
linajedelpago@gmail.com

MAGMA DE CRÁTER 2023

→ TINTO

BODEGA
Cráter S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14,5%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
90% Negramoll Negro y 10% Syrah.

VINIFICACIÓN
Fermentación en acero con temperatura controlada por frío, y crianza en roble francés durante 7 meses.

NOTAS DE CATA
Aspecto limpio, con colores rojos intensos; en nariz es limpio, franco, con aromas de frutos rojos, con canela y tostados suaves. En boca, es rotundo, de largo recorrido, con madera muy elegante y suave que deja expresar el carácter variedad y muy goloso.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Ibéricos, carnes rojas, legumbres y chocolate.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Omar Alonso

DIRECCIÓN
C/San Nicolás, nº 122 - El Sauzal
C.P.: 38360

TELÉFONO
922 573 272 / 650 480 248

CORREO ELECTRÓNICO
crater@craterbodegas.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

LINAJE DEL PAGO TINTO BARRICA

→ TINTO

BODEGA
Bodega Linaje del Pago

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte - Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2021

AZÚCARES
-

VARIETALES
Listán Negro.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS DE CATA
Vino tinto de capa alta. Recuerdos a pimiena, vainilla y torrefactos. Final en boca persistente.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes rojas y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
José María Gómez Medina

DIRECCIÓN
C. Herrera 85 - El Sauzal
C.P.: 38360

TELÉFONO
640 379 564

CORREO ELECTRÓNICO
linajedelpago@gmail.com

ENGAZO FAMILIA TAFURIASTE TINTO COSECHA

BODEGA
Bodega Tafuriaste

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
1,7 g/l

VARIETALES
Listán Negro 95%, Castellana + Tintilla 5%.

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 13 meses, sin clarificación añadida.

NOTAS DE CATA
13 meses 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
17 °C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.800

PERSONA DE CONTACTO
Manuel Luis Hernández

DIRECCIÓN
C/ Las Candias Altas nº 11 - La Orotava

TELÉFONO
647 421 256

CORREO ELECTRÓNICO
vinos@bodegatafuriaste.com

MONJE VIJARIEGO NEGRO

→ TINTO

BODEGA
Bodegas Monje S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2017

AZÚCARES
-

VARIETALES
Vijariego Negro.

VINIFICACIÓN
6 meses de estancia en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA
De color cereza madura. En nariz aromas a violetas, bayas maduras, fondo especiado y algunas notas a vainilla. En boca es notas de fruta madura, hierbas mediterráneas, integrado en taninos nobles.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes rojas, arroces, embutidos.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
-

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
400

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
C. Cruz de Leandro, 36 - El Sauzal, S/C de Tenerife
C.P. 38360

TELÉFONO
922 585 027

CORREO ELECTRÓNICO
monje@bodegasmonje.com

CAN TINTO

→ TINTO

TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

BODEGA
Bodegas Tajinaste S.L.L.

Islas Canarias Denominación de Origen Protegida · Canary Wine

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
-

VARIETALES
85% Listán Negro 15% Vijariego Negro.

VINIFICACIÓN
Envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés.

NOTAS 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
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 17°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
4.000

PERSONA DE CONTACTO
-

DIRECCIÓN
El Ratiño, 5. La Orotava, Santa Cruz de Tenerife
C.P. 38300

TELÉFONO
-

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegastajinaste.com

MURCAL TINTO

→ TINTO

BODEGA
Bodegas Murcal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13,2%vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
70 % Vijariego Negro + 30% Listán Negro.

VINIFICACIÓN
5 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA
Vino de intensidad media, granate; que presenta una nariz con notas frutales, herbáceos, mineral y especiado. Presenta una boca redonda, con un paso medio y una persistencia moderada.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Carnes blancas, guisos, embutidos y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.300

PERSONA DE CONTACTO
Cándido Hernández

DIRECCIÓN
Ctra. General El Calvario nº 33 - La Perdoma
C.P. 38315

TELÉFONO
616 175 152

CORREO ELECTRÓNICO
contacto@bodegasmurcal.es

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

vinos Gran Cata

ESTRADA MARMAJUELO ECOLÓGICO 2025

→ BLANCO

BODEGAS ESTRADA

BODEGA
Bodega Estrada / José Luis García · Estrada García

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ycoden Daute Isora

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
12,5 %vol

COSECHA
2025

AZÚCARES
<0,5 g/l

VARIETALES
Marmajuelo.

VINIFICACIÓN
-

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
9 - 12°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.425

PERSONA DE CONTACTO
-

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

TELÉFONO
922 865 197

CORREO ELECTRÓNICO
pedidosfinca@lacalabacera.com

VENTO ORIGEN SUELO PIEDRA / JABLE 2024

BODEGA
Bodega Vento

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Abona

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
0,3 g/l

VARIETALES
100% Listán Blanco de Canarias.

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”.

NOTAS 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.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10 - 12°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
400

PERSONA DE CONTACTO
Damián Díaz

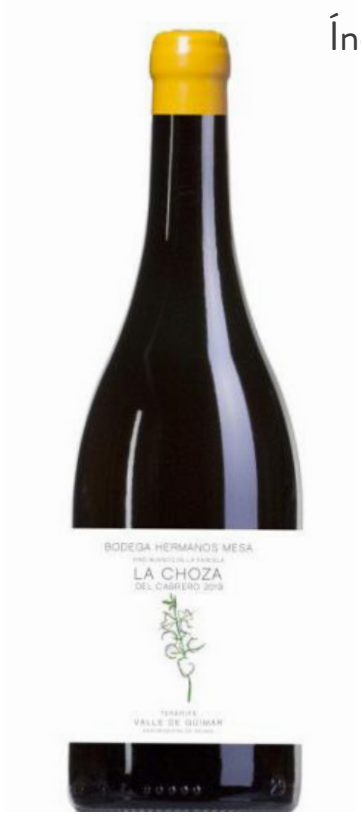
DIRECCIÓN
Las Zocas, San Miguel de Abona

TELÉFONO
630 038 886

CORREO ELECTRÓNICO
damiantabai@hotmail.com

LA CHOZA DEL CABRERO 2022

→ BLANCO



BODEGA
Bodega Hermanos Mesa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de Güímar

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Blanco de Canarias.

VINIFICACIÓN
Selección y recolección de la uva de forma manual. El mosto fermenta con la levadura indígena en depósitos de acero inoxidable con el 20% del raspón y los hollejos. Posteriormente el vino tiene una crianza de un mínimo de 6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés usadas con batonages periódicos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pálido, aromas a hierba recién cortada, anisados y corteza de limón y en boca fresco, mineral, frutal y recuerdos a corteza de limón.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
-

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.000

PERSONA DE CONTACTO
Fernando Mesa Guanche

DIRECCIÓN
Calle Sosa 2 - Arafo
C.P. 38550

TELÉFONO
678 404 137

CORREO ELECTRÓNICO
info@bodegahermanosmesa.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones!
CABILDO DE TENERIFE

LA HAYA BARRICA 2022

→ BLANCO

BODEGA
La Haya

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valle de La Orotava

TIPO
Blanco

GRADO ALCOHÓLICO
13%vol

COSECHA
2022

AZÚCARES
<0,3 g/l

VARIETALES
90% Listán Blanco de Canarias y 10% multivarietal canario (Gual, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica, Malvasía Aromática, Vijariego, Albillo Criollo, Baboso Blanco).

VINIFICACIÓN
Se realiza una maceración pedicular de dos días previa a la fermentación. Se trabaja en acero con sus lías y luego pasa en barrica 12 meses con batonage mensual.

NOTAS DE CATA
Vista / Amarillo intenso, con tonos dorados, cristalino y brillante.
Nariz / Muy franco, de intensidad media amplia, aparecen los tostados de su paso por barrica, toque a vainilla, mineral, membrillo, fruta blanca, herbáceos a hinojo y amielados.
Boca / Muy estructurado con una buena acidez integrada, fresco y muy persistente, resaltando la misma complejidad aromática. Untuoso y complejo.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Quesos curados, aves, carnes, mariscos, pescado y arroces.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
10°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
1.500

PERSONA DE CONTACTO
Julián Antonio González Hernández

DIRECCIÓN
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

TELÉFONO
629 051 413

CORREO ELECTRÓNICO
lahayabodegas@gmail.com

EL LOMO VENDIMIA SELECCIONADA 2024

→ TINTO

BODEGA
Bodegas El Lomo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Islas Canarias

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14%vol

COSECHA
2024

AZÚCARES
-

VARIETALES
Listán Negro, Negramoll y Tintilla.

VINIFICACIÓN
Como tercera generación de la familia Rodríguez, en Bodega El Lomo honramos el legado del norte de Tenerife con un ensamblaje de variedades singulares canarias procedentes de cepas de 60 años en la finca "Los Laureles". Buscando una calidad y finura superior, realizamos una doble selección manual para vinificar únicamente la fracción más noble y madura del racimo. Tras una criomaceración de 48h, el vino fermenta bajo control térmico y realiza la maloláctica en barricas de roble francés durante 25 días. Una crianza de 10 meses sobre lías finas termina de pulir este coupage, que representa la máxima expresión y elegancia de los grandes vinos de nuestra tierra.

NOTAS 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
Carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
16 - 18°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
-

PERSONA DE CONTACTO
Borja de Mesa Manrique

DIRECCIÓN
C/ El Lomo, 18 - Tegueste (Tenerife)

TELÉFONO
922 545 254

CORREO ELECTRÓNICO
gerencia@bodegaellomo.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

CRÁTER TINTO 2023 XXV ANIVERSARIO

→ TINTO

BODEGA
Cráter S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tacoronte Acentejo

TIPO
Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
14,5 %vol

COSECHA
2023

AZÚCARES
<2 g/l

VARIETALES
Listán Negro y Negramoll Negro.

VINIFICACIÓN
Fermentación en acero, con control de temperatura y crianza en barrica de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA
Aspecto limpio, color rojo intenso, en nariz es franco, con fruta madura, tostados muy suave; en boca es amplio, equilibrado, buena acidez y sabroso que invita repetir.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE
Ibéricos, carnes rojas, legumbres.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO
15°C

VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN / Nº de botellas producidas
4.000

PERSONA DE CONTACTO
Omar Alonso

DIRECCIÓN
C/San Nicolás, nº 122 - El Sauzal
C.P. 38360

TELÉFONO
922 573 272 / 650 480 248

CORREO ELECTRÓNICO
crater@craterbodegas.com

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS
tenerife!
despierta emociones
CABILDO DE TENERIFE

CABILDO DE TENERIFE

tenerife!
despierta emociones

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

vinosdetenerife.es

@vinostenerife

TACORONTE ACENTEJO Denominación de Origen

Valle de La Orotava Denominación de Origen

ABONA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALLE DE GÜÍMAR DENOMINACIÓN de ORIGEN TENERIFE · ISLAS CANARIAS

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE DENOMINACIÓN DE ORIGEN