



VINOS DE Tenerife

Vinos volcánicos contados en primera persona



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





índice

Vinos de Tenerife, Vinos volcánicos contados en primera persona	4
Ponentes	6

Fichas de vinos

Estrada Marmajuelo Ecológico 2025	10
Vento Origen Suelo Piedra / Jable 2024	12
La Choza del Cabrero 2022	14
La Haya Barrica 2022	16
El Lomo Vendimia Seleccionada 2024	18
Cráter Tinto 2023 Edición XXV Aniversario	20

Vinos de Tenerife

Vinos volcánicos contados en primera persona



Estrada
Marjuelos
Ecológico

BLANCO
2025

Marmajuelo



Vento
Origen Suelo
Piedra / Jable
2024

BLANCO
2024

100% Listán Blanco
de Canarias



La Choza
del Cabrero

BLANCO
2022

Listán Blanco
de Canarias



La Haya
Blanco
Barrica

BLANCO
2022

90% Listán Blanco
de Canarias y 10%
multivarietal canario



El Lomo
Vendimia
Seleccionada

TINTO
2024

Listán Negro,
Negramoll y
Tintilla



Cráter
Edición
XXV
Aniversario

TINTO
2023

Listán Negro

Ponentes

Vinos de Tenerife



Dulce
Acevedo



BODEGUERA

BODEGA ESTRADA



Damián
Díaz



VITICULTOR • BODEGUERO

BODEGA VENTO



Fernando
Mesa



BODEGUERO • VITICULTOR

BODEGA HERMANOS MESA



Julián
González



VITICULTOR • BODEGUERO

BODEGA LA HAYA



Borja
de Mesa



DIRECTOR GERENTE

BODEGAS EL LOMO



Lourdes
Fernández



BODEGUERA

BODEGA CRÁTER



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

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 generacion 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

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



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



tenerife!
despierta emociones.



**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

vinosdetenerife.es

@vinostenerife

