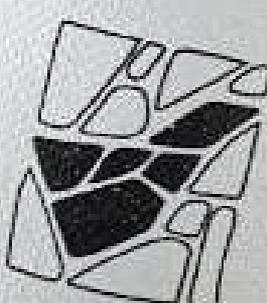




Catálogo 2024


**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

Vinos ^{de} Tenerife

Madrid Fusión



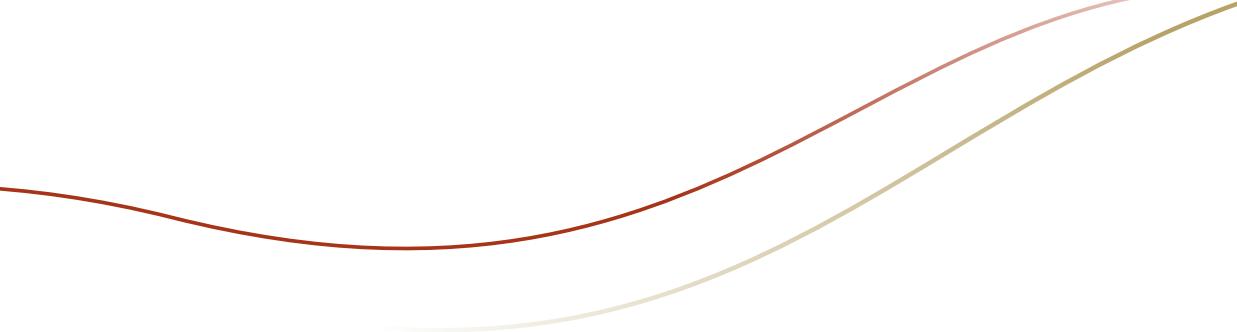
**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



**Islas
CANARIAS**
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PROTEGIDA





// 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 BLANCOS

Trejejos Volcanic Wine	7
Trejejos Mountain Wine	8
Testamento Malvasía Dry	9
Tierra De Frontos	10
Vera De La Fuente Blanco	11
Mavi Blanco	12
Borron y Cuenta Nueva	13
Reverón Blanco	14
4 Lías El Lomo	15
Viña Zanata Marmajuelo	16
Linaje del Pago Malvasía	17
Atrevino Blanco	18
Rebusco Blanco Barrica	19
1400 M Blanco Fb	20
Moon Blanco	21
Brumas De Ayosa Blanco	22
In-Cierto. Proyecto De Valerio Garcia	23
La Suertita Blanco Seco	24
Chivita Blanco Seco	25
Finca La Habanera Listán Blanco	26
Finca La Habanera Albillo Criollo	27
Vidonia	28
300 Líos Volcanic Grapes Blanco Vidueño	29
Estrada Marmajuelo	30
Tágara Blnco Seco	31
Aceviño Blanco	32
Tágara Marmajuelo Sobre Lías	33
Los Cartas Los Pelados	34
Marba Blanco Barrica	35
Viña El Drago Blanco	36

// VINOS TINTOS

Trevejos Volcanic Wine	38
Mencey De Chasna	39
Baruc	40
Monje Tradicional	41
Viñátigo Listán Negro	42
Origen 1989	43
Viña Zanata Tintilla	44
Matazos Tinto Joven	45
Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección Especial	46
Cráter	47
Capricho Syrah	48
Humboldt	49
Rojo Carmín Linaje del Pago	50
Viña Riquelas Negramoll	51
Loher	52
Viña Norte	53
El Mocanero	54
Domínguez Cuarta Generación	55
Linaje Del Pago Tinto Crianza	56
Hacienda De Acentejo Tinto Barrica	57
El Chibirique	58
Finca La Habanera Listán Negro	59
7 Fuentes	60
Chivita 4 Meses Roble	61
Atlante Tinto	62
Canales Del Palmar Tinto	63
Aceviño Tinto	64
Tágara Tinto	65
Calius La Reconda Viajero Negro	66
Güella	67
Brumas De Ayosa Tinto	68
Hacienda De Acentejo Tinto Joven	69

// VINOS ROSADOS

Brumas De Ayosa Rosado

71

// VINOS ESPUMOSOS

Paisaje De Las Islas Blanco

73

Trevejos Brut Nature Rosado

74

VINOS BLAN COS

TREVEJOS VOLCANIC WINE BLANCO



BLANCO

	Bodega Altos de Trevejos, S.L.		
	Denominación de origen Abona		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares <2 gr/l

Varietales

Albillo Criollo - Verdello.

Vinificación

Vino blanco elaborado con las variedades Albillo y Verdello. 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. A continuación, se prensa ligeramente para obtener el mosto flor, el cual fermenta en depósitos a baja temperatura. Posteriormente se realiza una crianza en barrica para ganar complejidad aromática.

Notas de cata

Vista: Color amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: Gran complejidad aromática donde combinan los aromas de frutas (maracuyá, lichi, mango, melocotón, etc.) y flores blancas (jazmín, azahar, etc.) con las sutiles notas de crianza.

Boca: Intenso, graso, untuoso y bien equilibrado, acidez bien marcada que lo hace que sea fresco y alarga el post gusto en el que se expresan sutilmente las notas de crianza.

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 botellas	 Precio en bodega 16€
--	--	--

 Persona de contacto Enrique Alfonso	 Dirección C/La Constitución, 1 - 38620 - San Miguel De Abona - Tenerife
--	---

 Teléfono 607 112 040	 web altosdetrevejos.com	 Correo electrónico bodega@altosdetrevejos.com
---	---	---

TREVEJOS MOUNTAIN WINE BLANCO

BLANCO

**altos de
TR3VEJOS**

Bodega
Altos de Trevejos, S.L.



Denominación de origen
Abona



 **Tipo**
Blanco

 **Grado alcohólico**
13%vol

 **Cosecha**
2021

 **Azúcares**
<2 gr/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 despallado 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 su 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 botellas

 **Precio en bodega**
18€

 **Persona de contacto**
Enrique Alfonso

 **Dirección**
C/La Constitución, 1 - 38620 - San Miguel De Abona - Tenerife

 **Teléfono**
607 112 040

 **web**
altosdetrevejos.com

 **Correo electrónico**
bodega@altosdetrevejos.com

TESTAMENTO MALVASÍA DRY BLANCO SECO



BLANCO

	Bodega Sdad.Cooperativa Cumbres de Abona
	Denominación de origen Abona

Tipo Blanco	Grado alcohólico 13%vol	Cosecha 2023	Azúcares <2 gr/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

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

Recomendaciones de maridaje

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

Temperatura recomendada de servicio 10° - 12°C	Volumen de la producción Nº de botellas producidas 10.000 botellas	Precio en bodega 12€
--	---	--------------------------------

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Dirección
C/, Bajada Del Viso, S/N -
38589 - Arico - Tenerife

Correo electrónico
bodega@cumbresdeabona.es

web
cumbresdeabona.es

TIERRA DE FRONTOS BLANCO



BLANCO SECO ECOLÓGICO

	<p>Bodega MESUR, S.L.</p>
	<p>Denominación de origen Abona</p>

 <p>Tipo Blanco</p>	 <p>Grado alcohólico 12,5%vol</p>	 <p>Cosecha 2022</p>	 <p>Azúcares <2,5 gr/l</p>
---	--	---	--

Varietales

Listán Blanco de Canarias.

Vinificación

Vendimia manual. Se estruja la uva, luego se hace una maceración prefermentativa en frío durante unas tres horas, en la propia prensa, luego prensado, desfangado estático por frío, luego fermentación alcohólica a temperatura controlada de 14°C, al finalizar la fermentación se hace el trasiego y se mantiene con las lías finas durante 3 meses, removiéndolo manualmente una vez a la semana, en depósitos de acero inoxidable. Luego se deja reposar, pasamos a vinificación, filtrado y botella.

Notas de cata

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Aromas limpios con notas frutales (pera, níspero) y anisadas (hinojo fresco). En boca es seco y fresco, con cierto volumen, recordando las sensaciones de nariz, con un ligero amargor final, nota típica de la variedad.

Recomendaciones de maridaje

Pescados y mariscos.

 <p>Temperatura recomendada de servicio 10°C</p>	 <p>Volumen de la producción Nº de botellas producidas 9.700 botellas</p>	 <p>Precio en bodega 12€</p>
--	--	---

 <p>Persona de contacto Pablo López Betancor</p>	 <p>Dirección Finca Frontos, Camino de Lomo Grande, 5, 38594 Los Blanquitos, Granadilla de Abona</p>
 <p>Teléfono 637 372 468</p>	

 <p>Correo electrónico bodega@frontos.es</p>	 <p>web frontos.es</p>
--	--

VERA DE LA FUENTE BLANCO



BLANCO



Bodega
Tomás Frías González



Denominación de origen
Abona



Tipo
Blanco



Grado alcohólico
12%vol



Cosecha
2022



Azúcares
<4 gr/l

Varietales

50% Vijariego Blanco y 50 % Albillo Criollo.

Vinificación

Las dos variedades se vendimian y elaboran por separado, para después realizar el “coupage”. Vendimiadas y seleccionadas a mano en cajas de 20 kilos, pasan a la despalladora y luego a la prensa. El mosto pasa a los depósitos para realizar el desfangado estático de 36 horas. Pasado este tiempo comienza la fermentación a temperatura baja (15°C). Así permanecerá hasta que termine la fermentación alcohólica. Terminada, realizamos la crianza sobre lías finas durante 4 meses, llevando a cabo el “batonage”, una vez a la semana. Posteriormente trasegamos a depósitos para clarificar. Una vez filtrado se embotella y reposa 2 meses antes de salir al mercado.

Notas de cata

Visual: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz: De intensidad aromática alta. Destacan aromas a vainilla y pera.

Boca: Acidez marcada por las variedades.

Recomendaciones de maridaje

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



Temperatura recomendada de servicio
7-9°C



Volumen de la producción
Nº de botellas producidas
1.200 botellas



Precio en bodega
13€



Persona de contacto
Iván Frías



Dirección
Carretera los Cazadores, s/n - 38500 - Fasnia - Tenerife



Teléfono
639 614 738



web
-



Correo electrónico
navifriasperez@hotmail.com

MAVI BLANCO



BLANCO ECOLÓGICO

	Bodega Eugenio Reverón Sierra, S.L.
	Denominación de origen Abona

 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares <4 gr/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

Vino elaborado con la variedad malvasía aromática, amarillo de irritaciones doradas, muy limpio, brillante y transparente. En nariz intensidad aromática alta, muy varietal, y una gran variedad de matices florales: azahar, rosa silvestre... En boca: Boca amplia, sabor, frutal y fresca, cálida y amplia.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para acompañar mariscos, pescado 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 botellas	 Precio en bodega 15€
---	--	--

 Persona de contacto Diego Reverón Reverón	 Dirección C/, Los Quemados, 8 - 38615 Vilaflor - Tenerife
 Teléfono 607 867 206	

 Correo electrónico bodegasreveron1947@gmail.com	 web bodegareveron.com
--	--

BORRÓN Y CUENTA NUEVA BLANCO



BLANCO MARMAJUELO

	Bodega Cooperativa Agrícola San Miguel (CASMI)		
	Denominación de origen Abona		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 11,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares <0,3 gr/l

Varietales

Marmajuelo 100%.

Vinificación

Es un vino elaborado a partir de uvas vendimiadas a mano. Se realizó una criomaceración en frío de 5 horas, se prensó y encubó en depósitos de acero inoxidable donde realizó la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior a 17°C durante 10 días. Una vez finalizada la fermentación, se trasegó y estuvo durante 3 meses sobre lías finas con un battonage semanal. Posee cantidades mínimas de sulfitos.

Notas de cata

Presenta un color amarillo pajizo, limpio, cristalino y con lágrima media. Es un vino de intensidad media y compleja que recuerda a flores blancas, cítricos y laurel. La boca es suave, con una entrada en boca fácil, elegante y un final con un punto de acidez que persiste durante un tiempo incrementando la sensación retronasal. Presenta estructura media y final de boca media, con cierta mineralidad y finura.

Recomendaciones de maridaje

Acompaña legumbres, quesos curados, semicurados y ensaladas, arroces, pasta, pescado, marisco y comida oriental.

 Temperatura recomendada de servicio 10°-12°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 1.333 botellas	 Precio en bodega -
---	--	--

 Persona de contacto Angela Delgado	 Dirección Carretera Gral. Del Sur 5, 38620 - San Miguel De Abona
---	--

 Teléfono 922 700 300	 web lacasmi.com	 Correo electrónico bodega@casanmiguel.com
---	---	---

REVERÓN BLANCO BLANCO SECO



BLANCO SECO ECOLÓGICO



Bodega
Bodega Eugenio Reverón
Sierra, S.L.



Denominación de origen
Abona

 **Tipo**
Blanco

 **Grado alcohólico**
13%vol

 **Cosecha**
2022

 **Azúcares**
<0.4 g/l

Varietales
100% Listán Blanco.

Vinificación

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

Notas de cata

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

Recomendaciones de maridaje

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

 **Temperatura recomendada de servicio**
10°C

 **Volumen de la producción**
Nº de botellas producidas
5.800 botellas

 **Precio en bodega**
-

 **Persona de contacto**
Diego Reverón Reverón

 **Dirección**
C/, Los Quemados, 8 - 38615 - Vilaflor - Tenerife

 **Teléfono**
607 867 206

 **web**
bodegareveron.com

 **Correo electrónico**
bodegasreveron1947@gmail.com

4 LÍAS EL LOMO BLANCO



BLANCO SECO

	Bodega Bodega El Lomo		
	Denominación de origen Islas Canarias		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares 1,6 gr/l

Vinificación

Uva despallada 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 a entre 16 °C a 18 °C, con posterioridad se baja su temperatura para preservar los aromas varietales y 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: 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 volcánico, 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 botellas	 Precio en bodega -
--	--	--

 Persona de contacto Borja de Mesa Manrique	 Dirección C/ El Lomo, 18 - Tegueste - Tenerife
---	--

 Teléfono 922 545 254	 Correo electrónico gerencia@bodegaellomo.com	Varietales Listán Blanco de Canarias
---	--	--

VIÑA ZANATA MARMAJUELO BLANCO SECO



BLANCO SECO

	Bodega Bodega Viña La Guancha		
	Denominación de origen Islas Canarias		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares 1,5 gr/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 -	 Precio en bodega -
 Persona de contacto Yurena Pérez	 Dirección C. el Sol, 3, 38440 La Guancha, Santa Cruz de Tenerife	
 Teléfono 922 828 166	 web -	 Correo electrónico zanata@zanata.net

LINAJE DEL PAGO MALVASÍA BLANCO SECO



BLANCO SECO

	Bodega Bodega Linaje del Pago		
	Denominación de origen Islas Canarias		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares 0,2 gr/l

Varietales

Malvasía Aromática.

Vinificación

Maceración pre-fermentativa entre 4 y 6 horas para pasar a un prensado ligero con presión máxima de 0'2 atm. Fermentación alcohólica con temperatura controlada, entre 14°C y 16°C, en depósito de acero inoxidable. Batonage manual del vino y sus lías 2 veces a la semana durante 3 meses. Clarificado y estabilizado en frío.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, brillante con destellos acerados que denotan juventud. Muy expresivo, limpio, franco, con notas a frutas tropicales sobre un fondo cítrico que recuerda a flores como el azahar. Fresco, frutal, con estructura media, un buen paso por boca y un final largo donde resurgen las notas percibidas en nariz.

Recomendaciones de maridaje

-

 Temperatura recomendada de servicio -	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 2.400 botellas	 Precio en bodega -
 Persona de contacto José María Gómez Medina	 Dirección C. Herrera, 85, 38360 El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife	
 Teléfono 640 379 564	 web linajedelpago.com	 Correo electrónico linajedelpago@gmail.com

ATREVINO BLANCO



BLANCO SECO

	Bodega Atrevino - Lázaro Alonso Alonso		
	Denominación de origen Islas Canarias		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares <0,3 gr/l

Varietales

83% Listán Blanco, 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 botellas	 Precio en bodega -
---	--	--

 Persona de contacto Lázaro Alonso Alonso	 Dirección Camino Nuevo, 50. 38379, La Matanza de Acentejo, Santa Cruz de Tenerife
 Teléfono 667 769 181	

 Correo electrónico atrevino.canarywine@gmail.com	 web -
---	--

REBUSCO BLANCO BARRICA BLANCO



BLANCO BARRICA

	Bodega El Rebusco Bodegas		
	Denominación de origen Valle de Güímar		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2021	 Azúcares <2 gr/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. Limpio y brillante.

Aromas: Herbáceos, tostados y de coco, algo de fruta madura.

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 botellas	 Precio en bodega 15€
---	--	--

 Persona de contacto Déborah Díaz Barroso	 Dirección Calle la punta, 75 / 38530 Candelaria
---	---

 Teléfono 670 540 401	 web elrebusco.es	 Correo electrónico info@elrebusco.es
---	--	--

1400 M BLANCO FB BLANCO



BLANCO BARRICA



Bodega
Viña Gómez



Denominación de origen
Valle de Güímar



Tipo
Blanco



Grado alcohólico
13%vol



Cosecha
2022



Azúcares
<2 gr/l

Varietales

Listán Blanco de Canarias.

Vinificación

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

Notas de cata

Color: Brillante, de color amarillo pajizo con notas doradas.

Aroma: En nariz tenemos un vino fresco con ligeras notas frutales y herbáceas típicas del Listán Blanco, unidas a las notas de roble y avainillado, obtenidas en su crianza en barricas de roble francés.

Boca: es complejo, fresco, pero a la vez persistente, con un carácter equilibrado entre la acidez y sus notas de crianza.

Recomendaciones de maridaje

-



Temperatura recomendada de servicio
10°C



Volumen de la producción
Nº de botellas producidas
2.000 botellas



Precio en bodega
9,50€



Persona de contacto
Francisco Javier Gómez Ferrera



Dirección
Brisas de Chimisay, 1 38508 Güímar



Teléfono
636 955 759



web
-



Correo electrónico
javiervinagomez@gmail.com

MOON BLANCO BLANCO



BLANCO SECO

	Bodega Tempus SAT		
	Denominación de origen Valle de Güímar		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12.5%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares < 2 g/l

Varietales

Listán Blanco de Canarias.

Vinificación

La mezcla de estas tres variedades, cultivadas a diferentes altitudes en el Valle de Güímar, nos da un vino con un carácter muy personal. Tras una maceración prefermentativa a baja temperatura y haciéndolo sobre lías finas, conseguimos que este vino tenga un paso de boca muy largo y agradable.

Notas de cata

De color amarillo pálido, con tonos verdosos, muy aromático con predominio de aromas afrutados (melocotón, maracuyá...), en boca es equilibrado, con un paso muy largo y persistente que nos recuerda la fase aromática.

Recomendaciones de maridaje

-

 Temperatura recomendada de servicio 10°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 5.000 botellas	 Precio en bodega 8,50€
---	--	--

 **Persona de contacto**
Santiago González Acosta

 **Dirección**
Avenida Marítima, El Socorro 63,
38500 - Güímar

 **Teléfono**
696 925 446

 **web**
bodegatempus.com

 **Correo electrónico**
informacion@bodegatempus.com

BRUMAS DE AYOSA BLANCO



BLANCO



Bodega
SAT Viticultores comarca de Güímar



Denominación de origen
Valle de Güímar

 **Tipo**
Blanco

 **Grado alcohólico**
13%vol

 **Cosecha**
2023

 **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 botellas

 **Precio en bodega**
7,50€

 **Persona de contacto**
José Bruno Alberto Pérez

 **Dirección**
Subida los Loros 38550 - Arafo

 **Teléfono**
922 510 437

 **web**
bodegavalledeguimar.com

 **Correo electrónico**
info@bodegacomarcalguimar.com

IN-CIERTO. PROYECTO DE VALERIO GARCIA BLANCO



BLANCO BARRICA



Bodega
300 Líos Volcanic Grapes



Denominación de origen
Valle de La Orotava

 **Tipo**
Blanco

 **Grado alcohólico**
12%vol

 **Cosecha**
2021

 **Azúcares**
-

Varietales

100 % Albillo Criollo.

Vinificación

Vendimia manual en la segunda semana de octubre. Maceración con hollejos, decantación por frío, crianza sobre lías durante 9 meses en barrica de roble francés. Embotellado sin estabilizar, ni filtrar.

Notas de cata

Amarillo pajizo con ribetes dorados, es un vino complejo en nariz, con notas herbáceas y una boca muy expresiva y agradable.

Recomendaciones de maridaje

Mariscos, quesos, asiática, carnes y guisos.

 **Temperatura recomendada de servicio**
10°-12°C

 **Volumen de la producción**
Nº de botellas producidas
491 botellas

 **Precio en bodega**
15-20€

 **Persona de contacto**
Manuel Jesús Luis Pérez

 **Dirección**
Carretera Gral. subida a Palo Blanco
Kmt. 1, Los Realejos, 38410

 **Teléfono**
616 511 951

 **web**
dovalleorotava.com

 **Correo electrónico**
300lioswines@gmail.com

LA SUERTITA BLANCO SECO



BLANCO BARRICA

	Bodega Bodega La Suertita-Jesús Páez Lorenzo		
	Denominación de origen Valle de La Orotava		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares -

Varietales

Listán Blanco de Canarias 100%.

Vinificación

La Suertita Blanco Seco es un vino elaborado con Listán Blanco procedente de viñedos viejos en Cordón Trenzado de la zona de Calzadilla, en Los Realejos. Suelos pedregosos, con bajos phs y alto contenido en hierro. Se vendimió en agosto y se mantuvo 3 meses en acero en contacto con sus lías.

Notas de cata

Es un vino muy aromático que marca la variedad Listán Blanco es sus notas anisadas, y contiene una explosión de frutas y flores. Es un vino joven, aromático y muy fresco.

Recomendaciones de maridaje

Pastas, pizzas, pescados, arroces...

 Temperatura recomendada de servicio 8°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 3.000 botellas	 Precio en bodega -
--	--	--

 **Persona de contacto**
Jesús Páez Lorenzo

 **Dirección**
C/ Real de la Cruz Santa nº 35,
Los Realejos 38410.

 **Teléfono**
669 408 761

 **web**
dovalleorotava.com

 **Correo electrónico**
bodegalasuertita@yahoo.es

CHIVITA

BLANCO SECO



BLANCO SECO



Bodega
La Viñita- Francisco Javier Hdez. Jorge



Denominación de origen
Valle de La Orotava

 **Tipo**
Blanco

 **Grado alcohólico**
12,48 %

 **Cosecha**
2022

 **Azúcares**
0,4 gr/l

Varietales

Listán Blanco de Canarias

Vinificación

Se vendimia a mano y se procesa rápidamente. Maceración con pieles de un día del 50% de la vendimia. Se fermenta a temperatura controlada con levaduras autóctonas.

Notas de cata

Vino limpio y cristalino de color amarillo pajizo que marca la variedad listán blanco en el norte de la isla de Tenerife. Presenta aromas varietales de la listán a flor y fruta blanca (azahar, manzana verde, pera) y anisados. En boca es elegante, equilibrado y persistente.

Recomendaciones de maridaje

Marida con pasta, guisos suaves, quesos frescos y ensaladas.

 **Temperatura recomendada de servicio**
8° -10°C

 **Volumen de la producción**
Nº de botellas producidas
800 botellas

 **Precio en bodega**
10€

 **Persona de contacto**
Francisco Javier Hernández Jorge

 **Dirección**
Camino La Higuera nº 9,
38300 - La Orotava.

 **Teléfono**
639 369 330

 **Correo electrónico**
daniari222@hotmail.com

 **web**
dovalleorotava.com

FINCA LA HABANERA

BLANCO SOBRE LÍAS



BLANCO SOBRE LÍAS



Bodega
Bodegas Arautava



Denominación de origen
Valle de La Orotava



Tipo
Blanco



Grado alcohólico
13%vol



Cosecha
2021



Azúcares
-

Varietales

Listán Blanco 100%.

Vinificación

Elaboramos bajo el método “Black Chard”, con prensados abiertos y forzando la oxidación del mosto antes de la fermentación; eliminando así polifenoles más fácilmente oxidables, aportando las condiciones necesarias para envejecer largo tiempo. Se fermenta con pie de cuba seleccionado de la finca y criamos sobre sus lías entre 3 y 4 meses.

Notas de cata

Notas variadas de hierbas aromáticas como el romero y el hinojo, frutos cítricos, pomelo y limón. En boca se muestra vivaz con una buena acidez, innata de los viñedos de altura. Su crianza sobre lías aporta delicados recuerdos de bollería; y en boca, densidad y longitud.

Recomendaciones de maridaje

Quesos, pastas, pescados y arroces en general.



Temperatura recomendada de servicio
8°- 10°C



Volumen de la producción
Nº de botellas producidas
2.850 botellas



Precio en bodega
15-20€



Persona de contacto
Carlos García



Dirección
Camino La Habanera nº 286



Teléfono
628 566 299



web
bodegasarautava.com



Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

FINCA LA HABANERA ALBILLO CRIOLLO BLANCO



BLANCO



Bodega
Bodegas Arautava



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 botellas



Precio en bodega
15-20€



Persona de contacto
Carlos García



Dirección
Camino La Habanera nº 286



Teléfono
628 566 299



web
bodegasarautava.com



Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

VIDONIA BLANCO BARRICA



BLANCO BARRICA

	Bodega Suertes del Marqués
	Denominación de origen Valle de La Orotava

 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares -
--	---	--	--

Varietales

Listán Blanco de Canarias 100%.

Vinificación

Se fermenta en barricas de 500 litros y fudres 2.500 litros en los que pasa 11 meses de envejecimiento.

Notas de cata

Vidonia se elabora con listán blanco de viñedos centenarios procedentes de parajes del centro y este del Valle de La Orotava, con suelos netamente Franco Arcillosos entre los 350 y 550 m de altitud. Presenta una nariz fresca, elegante y expresiva; junto a una boca elegante, fresca y sabrosa.

Recomendaciones de maridaje

Es un vino muy polivalente que nos vale tanto de entrante como para acompañar platos principales a base de carnes blancas, pescados y mariscos.

 Temperatura recomendada de servicio 11°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 6.300 botellas	 Precio en bodega -
---	--	--

 Persona de contacto Jonatan García	 Dirección Camino Las Suertes Tercera nº 10 38300 - La Orotava
---	--

 Teléfono -	 web suertesdelmarques.com	 Correo electrónico ventas@suertesdelmarques.com
---	--	---

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES BLANCO



BLANCO VIDUEÑO



Bodega
300 Líos Volcanic Grapes



Denominación de origen
Valle de La Orotava



Tipo
Blanco



Grado alcohólico
13,5%vol



Cosecha
2021



Azúcares
<0,3 gr/l

Varietales

Listán Blanco de Canarias 60%, Vijariego Blanco 30% y Albillo Criollo 10%.

Vinificación

Elaborado con Listán Blanco, Vijariego Blanco y Albillo Criollo procedente de viñedos propios en Cordón Trenzado ubicados sobre los 600 de altitud. Se elaboró de manera tradicional, en acero y pasó en barrica de roble francés de 500 litros 9 meses y luego un periodo en botella.

Notas de cata

De bonito color amarillo con ribetes dorados presenta aromas a cítricos, vainilla, flores secas, minerales y balsámicos. En boca el ataque es seco, con una buena acidez y persistencia que marca retronasales avainillados.

Recomendaciones de maridaje

Quesos, aves, guisos, carnes blancas, sushi y nikkei.



Temperatura recomendada de servicio
10°C



Volumen de la producción
Nº de botellas producidas
550 botellas



Precio en bodega
-



Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez



Dirección
Carretera General Subida de Palo Blanco S/N
38410 - Los Realejos



Teléfono
616 511 951



web
dovalleorotava.com



Correo electrónico
300lioswines@gmail.com

ESTRADA MARMAJUELO BLANCO BARRICA



BLANCO ECOLÓGICO

	Bodega Bodega Estrada José Luis García-Estrada García		
	Denominación de origen Ycoden- Daute- Isora		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares <0,5 gr/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 N° de botellas producidas 1.425 botellas	 Precio en bodega -
--	--	--

 Persona de contacto -	 Dirección Finca La Calabacera, ctra. TF 463, Km 8. Playa San Juan, Guía de Isora / 38867 - Santa Cruz de Tenerife.
 Teléfono 922 865 197	

 Correo electrónico pedidosfinca@lcalabacera.com	 web lcalabacera.com
--	---

TÁGARA BLANCO SECO

Índice 



BLANCO

	Bodega Bodegas Insulares Tenerife S.A		
	Denominación de origen Ycoden- Daute- Isora		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 12,5%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares <0,3 gr/l

Varietales

90% Listán Blanco de Canarias, otras variedades.

Vinificación

Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16°C.

Notas de cata

Amarillo pálido con reflejos versosos, limpio y brillante. Tiene aromas frutales, anisados y flores blancas. Equilibrado y fresco en boca.

Recomendaciones de maridaje

Pescados blancos y azules, mariscos, platos de huevo, pastas...

 Temperatura recomendada de servicio 8°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas -	 Precio en bodega -
--	---	--

 **Persona de contacto**
Yaiza Álvarez Pérez

 **Teléfono**
696 987 001

 **Dirección**
Vereda del Medio, 48
38350 - Tacoronte

 **Correo electrónico**
comercial@bodegasinsulares.es

 **web**
bodegasinsulares.es

ACEVIÑO BLANCO BLANCO



BLANCO

	Bodega Bodegas Aceviño		
	Denominación de origen Ycoden- Daute- Isora		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares <3,0 gr/l

Varietales
Listán Blanco.

Vinificación
Uva despalillada y estrujada, prensada suave, con fermentación a T^a 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, conjunto y sabroso.

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

 Temperatura recomendada de servicio -	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas -	 Precio en bodega -
--	---	--

 **Persona de contacto**
Francisco Javier Gómez Pimentel

 **Dirección**
Cam. la Patita, 63,
38438 Icod de los Vinos,
Santa Cruz de Tenerife

 **Teléfono**
922 810 237

 **Correo electrónico**
-

 **web**
-

TÁGARA MARMAJUELO SOBRE LÍAS BLANCO



BLANCO

	Bodega Bodegas Insulares De Tenerife		
	Denominación de origen Ycoden- Daute- Isora		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13,5%vol	 Cosecha 2023	 Azúcares <0,4 g/l

Varietales

Marmajuelo.

Vinificación

Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16°C. Una vez acabada la fermentación, tiene una crianza sobre sus lías en acero inoxidable durante 3 meses.

Notas de cata

Vino blanco de color dorado intenso, limpio y brillante. Aromas a frutas tropicales, piña, cáscara de naranja y florales. Equilibrado, glicérico y fresco en boca.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para pescados, tanto blancos como azules, mariscos, carnes blancas, quesos...

 Temperatura recomendada de servicio 9°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas -	 Precio en bodega -
--	---	--

Persona de contacto

Yaiza Álvarez Pérez

Teléfono

696 987 001



Dirección

Vereda del medio, 48,
38350 - Tacoronte,
Santa Cruz de Tenerife

Correo electrónico

comercial@bodegasinsularestenerife.es



web

bodegasinsulares.es

LO CARTAS LOS PELADOS BLANCO



BLANCO

	Bodega Bodega Hermanos Mesa		
	Denominación de origen Valle de Güímar		
Tipo Blanco	Grado alcohólico 13,5%vol	Cosecha 2021	Azúcares <2 gr/l

Varietales

Listán Blanco de Canarias.

Vinificación

Selección y Recolección de las parcelas durante el mes de Octubre, despalillado, estrujado y maceración estática del mosto para su posterior desfangado. Fermentado en frío parte en depósitos de acero inoxidable parte en barrica de roble francés usada. Crianza de 6 meses con sus lías finas y 6 meses de reposo en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Color: Amarillo pálido y transparente.

Aroma: Intensidad alta, lichi, pomelo, mineral.

Boca: frutal, persistente, mineral, untuoso.

Recomendaciones de maridaje

Pescados blancos y azules, mariscos, pastas, salados y quesos tiernos.

Temperatura recomendada de servicio 12°C	Volumen de la producción Nº de botellas producidas 1.200 botellas	Precio en bodega 17€
--	--	--------------------------------

Persona de contacto
Fernando Mesa Guanche

Dirección
Calle Sosa 2, 38550 - Arafo

Teléfono
678 404 137

Correo electrónico
info@bodegahermanosmesa.com

web
bodegahermanosmesa.com

MARBA BLANCO BLANCO BARRICA



BLANCO BARRICA

	Bodega Bodegas Marba, S.L		
	Denominación de origen Tacoronte- Acentejo		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares 1,9 gr/l

Varietales

60% Listán Blanco de Canarias, 20% Gual, 10% Albillo Criollo, 10% Forastera Blanca.

Vinificación

Primera fase de fermentación en depósito inoxidable para control de temperatura. Crianza sobre lías en barricas de roble francés y roble americano durante tres meses.

Notas de cata

En fase visual es amarillo pálido, ribete acerado, tonos verdosos. Limpio, brillante y elegante. En fase olfativa, intensidad media alta. Perfectamente armonizada, con aromas frutales y tropicales. Tostados y vainilla de la madera de roble. En boca intensidad alta, equilibrado, complejo y persistente. Cálido sin perder su punto refrescante.

Recomendaciones de maridaje

Pescados, mariscos, carnes blancas y quesos curados.

 Temperatura recomendada de servicio 10° – 12°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 5.600 botellas	 Precio en bodega 8,10€
---	--	--

 Persona de contacto Domingo Martín	 Dirección -
 Teléfono 639 065 015	
 Correo electrónico marba@bodegamarba.es	 web -

VIÑA EL DRAGO BLANCO



BLANCO

	Bodega Juan José Fuentes Tabares		
	Denominación de origen Tacoronte- Acentejo		
 Tipo Blanco	 Grado alcohólico 14%vol	 Cosecha 2020	 Azúcares 1,2 gr/l

Varietales

Malvasía Aromática.

Vinificación

Vino sobre lías. Embotellado en 2021, con un periodo de crianza en botella de 2 años.

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° -10° C	 Volumen de la producción N° de botellas producidas 2.000 botellas	 Precio en bodega 9,48€
--	--	--

 Persona de contacto Víctor Expósito	 Dirección Cmno La Biromba, 10 38270 - Valle de Guerra
 Teléfono 672 397 896	
 Correo electrónico info@bodegaeldrago.com	 web -

VINOS TIN TOS.



Vinos de
Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones.



CanaryScanner
CAB. I. D. DE TENERIFE

TREVEJOS VOLCANIC WINE



TINTO

	Bodega Altos de Trevejos, S.L.		
	Denominación de origen Abona		
 Tipo Tinto	 Grado alcohólico 14%vol	 Cosecha 2020	 Azúcares <2 gr/l

Varietales

Baboso Negro + Syrah.

Vinificación

Vino tinto elaborado con las variedades Baboso negro y Syrah. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despallado se selecciona grano a grano, se inician los procesos de maceración y fermentación utilizando técnicas de sombrero sumergido para evitar posibles oxidaciones. Se llevan a cabo maceraciones largas de las pieles para extraer todo el potencial de ambas variedades. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. Finalmente se embotella y se afina antes de salir a la venta.

Notas de cata

Vista: Color picota intenso con reflejos violáceos. Capa alta.

Nariz: Intensidad aromática alta, compleja y de gran personalidad. Destacan aromas de violetas y frutos negros maduros, pasando por notas especiadas bien integrados con los aromas tostados fruto de la crianza sobre un fondo mineral.

Boca: Explosivo, muy sabroso con volumen y bien estructurado. Recuerda los aromas de frutos negros y especias. Taninos nobles bien integrados. Final largo y persistente donde resaltan los recuerdos minerales (volcán).

Recomendaciones de maridaje

Asados, arroces y comida asiática.

 Temperatura recomendada de servicio 18°C	 Volumen de la producción Nº de botellas producidas 5.000 botellas	 Precio en bodega 15€
 Persona de contacto Enrique Alfonso	 Dirección C/La Constitución, 1 38620 - San Miguel De Abona - Tenerife.	

 Teléfono 607 112 040	 web altosdetrevejos.com	 Correo electrónico bodega@altosdetrevejos.com
---	---	---

MENCEY DE CHASNA TINTO



TINTO



Bodega
JOTTOCAR S.L



Denominación de origen
Abona



Tipo
Tinto



Grado alcohólico
15%vol



Cosecha
2022



Azúcares
<2 gr/l

Varietales

Vijariego Negro 100%.

Vinificación

-

Notas de cata

De capa alta, con tonalidades amarillentas intensas. En nariz, se caracteriza por su carácter frutal, es fresco e intenso. Frutos rojos, algo especiado y balsámico. En boca debido a su alta maduración el vino es cálido, un paso largo, fresco y goloso.

Recomendaciones de maridaje

Asados, arroces y comida asiática.



Temperatura recomendada de servicio
18°C



Volumen de la producción
Nº de botellas producidas
10.000 botellas



Precio en bodega
10€



Persona de contacto
Juan Tomas Toledo



Dirección
C/Marta, 3 Chimiche,
38620 - Granadilla De Abona - Tenerife



Teléfono
922 777 255



web
menceychasna.com



Correo electrónico
ventas@menceychasna.com

BARUC

TINTO BARRICA



TINTO BARRICA

	Bodega Bodega Mataznos 33 - Natan Afonso Pacheco		
	Denominación de origen Islas Canarias		
 Tipo Tinto	 Grado alcohólico 13%vol	 Cosecha 2022	 Azúcares 1,5 gr/l

Varietales

Listán Negro.

Vinificación

Envejecimiento de 3 meses en barrica de roble.

Notas de cata

De color rojo-picota, capa media; paladar sedoso y fresco, donde predominan las notas a frutas rojas y pimienta negra con el elegante envejecimiento del roble.

Recomendaciones de maridaje

Carnes rojas, caza, asados y quesos curados.

 Temperatura recomendada de servicio 12°-14°C	 Volumen de la producción N° de botellas producidas 300 botellas	 Precio en bodega -
---	--	--

 Persona de contacto Natan Afonso Pacheco	 Dirección -
 Teléfono 669 709 499	

 Correo electrónico mataznos33@gmail.com	 web -
--	--