VINOS BLANCOS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES VIDUEÑO

BLANCO
BARRICA SOBRE LÍAS

Bodega
300 Líos Volcanic Grapes

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco, Vijariego Blanco y Albillo Criollo

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

Notas de cata
De bonito color amarillo pajizo 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 marcan retronasales avainillados.

Recomendaciones de maridaje
Quesos, aves, guisos, carnes blancas, sushi y nikkei.

Azúcares
< 0,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
550 botellas

Precio en bodega
-

Dirección
Ctra. Gral. subida a Palo Blanco km.1 / Los Realejos

Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono
616 511 951

Correo electrónico
300lioswines@gmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

IN-CIERTO PROYECTO DE VALERIO GARCÍA

BLANCO
BARRICA

Bodega
300 Líos Volcanic Grapes

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2021

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 expresida y agradable.

Recomendaciones de maridaje
Mariscos, quesos, asiática, carnes y guisos.

Azúcares
0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
491 botellas

Precio en bodega
15 - 20€

Dirección
Los Realejos

Persona de contacto
Valerio García

Teléfono
670 841 751

Correo electrónico
valerioagg@yahoo.es

Web
www.**dovalleorotava**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

EL REBOSO

BLANCO
SECO

Bodega
BODEGA ILLADA
(Juan Carlos Hernández Bethencourt)

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

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
Un vino de alta intensidad frutal, con presencia de frutas tropicales y frutas de hueso. Boca envolvente con fina acidez y persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Quesos, ensaladas, pescados, guisos suaves.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
6.000 botellas

Precio en bodega
< 10€

Dirección
Ctra. Nueva, 31 - La Cruz Santa / Los Realejos

Persona de contacto
Juan Carlos Hernández Bethencourt

Teléfono
627 229 735

Correo electrónico
bodegaillada@gmail.com

Web
www.**dovalleorotava**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

FINCA LA HABANERA

ALBILLO CRIOLLO

Bodega
Bodegas Arautava

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

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.

Azúcares
0

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.550 botellas

Precio en bodega
15 - 20€

Dirección
Camino La Habanera, 286 / 38300 - La Orotava

Persona de contacto
Carlos García

Teléfono
628 566 299

Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

Web
www.bodegasarautava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

FINCA LA HABANERA

LISTÁN BLANCO

Bodega
Bodegas Arautava

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

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 pies de cuba seleccionados de la finca y criamos sobre sus lías entre 3 y 4 meses.

Notas de cata
Notas varietales 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.

Azúcares
0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.850 botellas

Precio en bodega
15 - 20€

Dirección
Camino La Habanera, 286 / 38300 - La Orotava

Persona de contacto
Carlos García

Teléfono
628 566 299

Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

Web
www.bodegasarautava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES ALBILLO CRIOLLO

BLANCO
BARRICA SOBRE LÍAS

Bodega
300 Líos Volcanic Grapes

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2021

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 amieladaos, a violetas, cítricos y manzana verde. Es un vino potente con una larga vida, equilibrado y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Quesos, aves, guisos, aves y pastas.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
330 botellas

Precio en bodega
-

Dirección
Ctra. Gral. subida a Palo Blanco km.1 / Los Realejos

Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono
616 511 951

Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

Web
www.**bodegasarautava**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ENVÍNATE BENJE BLANCO

BLANCO SECO

Envínate
Asesoría en Viticultura y Enología

Bodega
Envínate S.L.

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco de Canarias

Vinificación
Elaboración adaptada a las características de la añada. Uso únicamente de levaduras autóctonas que trabajan en reductivo sin trasiegos después de la maloláctica, protegiendo el vino con carbónico. El sulfuroso se emplea sólo antes del embotellado. El 30% ha tenido crianza en fudres de 2.500l, el 35% en hormigón y el 35% restante en hormigón con flor, generada espontáneamente para favorecer el consumo de glicerol.

Notas de cata
En nariz es herbáceo, con notas minerales. En boca se nota la sapidez, sequedad y frescura. Final largo y punzante.

Recomendaciones de maridaje
Pescado blanco a la parrilla, Sushi, Ahumados, Tempura, Aperitivo.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Parroco Antonio Pérez Hdez / Santiago Del Teide

Persona de contacto
Roberto Santana

Teléfono
682 204 123

Correo electrónico
envinate@envinate.es

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

TÁGARA

BLANCO
SECO

BODEGAS TENERIFE INSULARES

Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,50%vol

Cosecha
2022

Varietales
90% Listán Blanco de Canarias, otras variedades.

Vinificación
Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16ºC.

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...

Azúcares
<0,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Vereda del medio, 48 / 38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Yaiza Álvarez Pérez

Teléfono
696 987 001

Correo electrónico
comercial@bodegasinsulares.es

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ACEVIÑO BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
Aceviño (Fco. Javier Gómez Pimentel)

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
-

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco

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
-

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Cam. la Patita, 63 / 38438 - Icod de los Vinos

Persona de contacto
Fco. Javier Gómez Pimentel

Teléfono
922 810 237

Correo electrónico
-

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

QORI VARIETALES

BLANCO
SECO

Bodega
Bodegas El Lomo

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2020

Varietales
Gual, Verdello, Vijariego blanco y Albillo criollo.

Vinificación
-

Notas de cata
De color dorado pajizo rerflejo de su paso por lías y lágrima lenta. En nariz es intenso, complejo y goloso, destacan los aromas a fruta blanca madura y jazmín complementados con notas lácticas sobre un fino fondo salino y balsámico con sutiles toques ahumados. Equilibrado, amplio y de paso untuoso.

Recomendaciones de maridaje
Acompañar con quesos ahumados y curados, pescados y mariscos y gastronomía japonesa (Sushi) y cocina Nikkei y Chifa.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
12-14°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Calle El Lomo, 18 / Tegueste

Persona de contacto
Borja de Mesa Manrique

Teléfono
922 545 254

Correo electrónico
gerencia@bodegaellomo.com

Web
www.**bodegaellomo**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ZANATA MARMA-JUELO

BLANCO
SECO

VIÑA ZANATA

Bodega
Bodega Viña La Guancha

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,50%vol

Cosecha
2021

Varietales
Marmajuelo

Vinificación
Elaborado con la variedad Marmajuelo, procedente de las fincas de nuestros mejores viticultores. Maceración prefermentativa en frío (8ºC) 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.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Calle El Sol, 3 / 38440 - La Guancha

Persona de contacto
Yurena Pérez

Teléfono
922 828 166

Correo electrónico
zanata@zanata.net

Web
www.**zanata**.net

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VERDE LIMA

BLANCO SECO
LINAJE DEL PAGO VERDE LIMA

Bodega
Bodega Linaje del Pago

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco y Marmajuelo

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.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
8-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Calle Herrera, 85 / 38360 - El Sauzal

Persona de contacto
José María Gómez Medina

Teléfono
640 379 564

Correo electrónico
linajedelpago@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA CERCA

BLANCO
SECO

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
12,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Marmajuelo

Vinificación
-

Notas de cata
Limpio y brillante de color amarillo con tonos verdosos. Aroma afrutado, a frutas blancas, con una intensidad alta en nariz. Fresco, equilibrado y de gran recorrido en boca.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Calle Herrera, 85 / 38360 - El Sauzal

Persona de contacto
José María Gómez Medina

Teléfono
640 379 564

Correo electrónico
linajedelpago@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MATAZNOS BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Bodega
Mataznos 33 (Natan Afonso Pacheco)

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
-

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, y alguna fruta de hueso. En la boca tiene una buena estructura, conjuntado y sabroso.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
-

Persona de contacto
Natan Afonso Pacheco

Teléfono
669 709 499

Correo electrónico
mataznos33@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MATAZNOS BLANCO BARRICA

BLANCO
BARRICA

Bodega
Mataznos 33 (Natan Afonso Pacheco)

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
-

Notas de cata
De color limón intenso. En nariz prolonga sensaciones frutales y cítricas de gran intensidad, en la boca característico por su persistencia.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
-

Persona de contacto
Natan Afonso Pacheco

Teléfono
669 709 499

Correo electrónico
mataznos33@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VIÑA EL DRAGO

BLANCO
MARMAJUELO AFRUTADO

Bodega
Bodega El Drago

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Marmajuelo

Vinificación
Vino sobre Lías.

Notas de cata
Este vino de Marmajuelo procede de viñedos propios cultivados en el Valle de Guerra al norte de la isla de Tenerife, donde disfruta de un microclima de marcado carácter atlántico, que se transmite nítidamente a los vinos. Color dorado verdoso, muestra intensos aromas tropicales y frutas de hueso, con matices de flores rosas. Boca equilibrada, fresca, untuosa, muy larga y final lleno de sensaciones aromáticas.

Recomendaciones de maridaje
Arroces, pescados,mariscos y carnes blancas.

Azúcares
29 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.600 botellas

Precio en bodega
8,50€

Dirección
Camino La Biromba, 10 / 38270 - Valle de Guerra

Persona de contacto
Víctor Expósito

Teléfono
672 397 896

Correo electrónico
info@bodegaeldrago.com

Web
www.**bodegaeldrago**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MOMENTOS

BLANCO
SECO ECOLÓGICO

FERRERA BODEGA

Bodega
Bodegas Ferrera S.L.

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Malvasia Aromática y Albillo Criollo

Vinificación
Bodegas y viñedos ecológicos.

Notas de cata
Amarillo pálido, limpio. En nariz: Coco, Vainilla, Flores blancas. Estructura, acidez, persistencia en boca.

Recomendaciones de maridaje
Mariscos, Pescados de todo tipo, quesos curados, carne roja.

Azúcares
< 0,2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
1.266 botellas

Precio en bodega
18,00€

Dirección
Calle Norte, 44 / 38550 - Arafo

Persona de contacto
Tanaira Rodríguez Díaz

Teléfono
687 828 726

Correo electrónico
info@bodegasferrera.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

TENTACIÓN BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
El Rebusco Bodegas

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco de Canarias y Moscatel de Alejandría

Vinificación
Vendimia seleccionada de las variedades de una Moscatel de Alejandría cultivada en las medianias de Candelaria (500 m.s.n.m.) y listan blanco de Canarias de secano cultivado en las cumbre de Güímar (1300 m.s.n.m.) sobre suleos volcánicos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Notas de cata
Color / Amarillo pajizo, muy brillante y límpio. Intenso aroma afrutado, flores blancas tipo azahar, con notas cítricas, acompañado por aromas balsámicos.
Boca / Buena acidez, equilibrado, fresco y persitente.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.500 botellas

Precio en bodega
9,00€

Dirección
Calle La Punta, 75 / 38530 - Candelaria

Persona de contacto
Déborah Díaz Barroso

Teléfono
670 540 401

Correo electrónico
info@elrebusco.es

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LO CARTAS LOS PELADOS

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega Hermanos Mesa

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

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 / Intensidasd alta, lichi, pomelo, mineral.
Boca / Frutal, persistente, mineral, untuoso.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
1.200 botellas

Precio en bodega
17,00€

Dirección
Calle Sosa, 2 / 38550 - Arafo

Persona de contacto
Fernando Mesa Guanche

Teléfono
678 404 137

Correo electrónico
info@bodegahermanosmesa.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

BRUMAS DE AYOSA BRUT NATURE

ESPUMOSO
DE CALIDAD

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
12,50%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Blanco de Canarias

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 14ºC. Crianza en botella antes de realizar la operación de degüelle de forma manual siguiendo el método tradicional de elaboración. Método champenoise.

Notas de cata
Color /Amarillo pajizo, brillante y fina burbuja formando corona.
Aroma /Aromas varietales, hinojo con un toque de crianza.
Boca / En boca es suave y sabroso

Recomendaciones de maridaje
Ideal como aperitivo o para acompañar comidas ligeras.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
10,00€

Dirección
Subida Los Loros / 38550 - Arafo

Persona de contacto
José Bruno Alberto Pérez

Teléfono
922 510 437

Correo electrónico
info@bodegacomarcalguimar.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MOON BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega Tempus Sat.

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,50%vol

Cosecha
2022

Varietales
listan blanco de canarias, malvasía aromática y malvasía volcánica

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
-

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
9,00€

Dirección
Av. Marítima, el Socorro, 63 / 38500 - Güímar

Persona de contacto
Santiago González Acosta

Teléfono
696 925 446

Correo electrónico
informacion@bodegatempus.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

BORRÓN Y CUENTA NUEVA

BLANCO ANCESTRAL
MALVASÍA AROMÁTICA

LACASMI

Bodega
Sdad. Coop. Agricola San Miguel

DENOMINACION DE ORIGEN ABONA

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Malvasia Aromática 100%

Vinificación
En bodega, la uva se recepciona y se introduce en una cámara de refrigeración hasta el momento de su transformación. Después de 48 horas máximo, se saca de la cámara y se despalilla, estruja y encuba. Manteniendo una criomaceración a baja temperatura (aprox. 4 – 6º C) durante 8 horas. A continuación, se prensa y se encuba en tinaja de barro donde realiza la fermentación alcohólica controlando diariamente la densidad y la temperatura. Una vez realizada la fermentación alcohólica se trasiega arrastrando las lías más finas hacia un depósito de acero inoxidable. En el que estará almacenado durante 3 meses sobre sus propias lías y sobre el que se realizará un battonage semanal para remover esas lías y que aporten sus probados beneficios al vino. Finalmente se estabiliza, se clarifica y se filtra para su posterior embotellado.

Notas de cata
Visualmente presenta un color amarillo dorado con ribetes ligeramente acerados, tiene un aspecto brillante y límpido. En nariz un vino de intensidad aromática media, que presenta aromas a fruta fresca, flores blancas combinado con toques de hinojo. La boca es suave, equilibrada, con un punto de acidez que prolonga el gusto en boca e invita a seguir probando este delicioso vino. Se trata de un vino complejo, con volumen, estructura y potencial de envejecimiento.

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

Azúcares
3 g/l

Temperatura recomendada de servicio
12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
1.000 botellas

Precio en bodega
18,00€

Dirección
Ctra. Gral. del Sur, 5 / 38260 - San Miguel de Abona

Persona de contacto
Angela Delgado

Teléfono
922 700 300

Correo electrónico
bodega@casanmiguel.com

Web
www.lacasmi.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 MOUNTAIN WINE

BLANCO
SOBRE LÍAS

Bodega
Altos De Trevejos S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2018

Varietales
Listán Blanco y 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 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.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
9°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
18,00€

Dirección
Calle La Constitución, 1 / 38620 - San Miguel de Abona

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Correo electrónico
bodega@altosdetrevejos.com

Web
www.altosdetrevejos.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 MOUNTAIN WINE

MOHINOS SINGLE VINEYARD

Bodega
Altos De Trevejos SL

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2017

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Vino blanco elaborado con la variedad de uva Listán blanco procedente de cepas viejas de la parcela Mohinos. Vendimia manual seleccionada en el momento óptimo de maduración. Obtención del mosto flor con un prensado ligero y fermentación espontánea con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Posteriormente, se realiza un crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. Finalizada la crianza, se procede al embotellado y el vino es sometido a un afinamiento en botella otros doce meses antes de salir al mercado.

Notas de cata
Vista / Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
Nariz / Gran complejidad aromática donde destacan aromas de frutas blancas y hierbas aromáticas como hinojo, anís, sobre un fondo mineral.
Boca / Entrada amable, paso por boca sabroso, untuoso y muy elegante.

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

Azúcares
< 2 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
18,00€

Dirección
Calle La Constitución, 1 / 38620 - San Miguel de Abona

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Correo electrónico
bodega@altosdetrevejos.com

Web
www.**altosdetrevejos**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 MOUNTAIN WINE

BLANCO
BARRICA

Bodega
Altos De Trevejos S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2020

Varietales
Albillo Criollo y 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.

Azúcares
< 2 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
16,00€

Dirección
Calle La Constitución, 1 / 38620 - San Miguel de Abona

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Correo electrónico
bodega@altosdetrevejos.com

Web
www.**altosdetrevejos**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VERA DE LA FUENTE

SOBRE LÍAS
VIDUEÑO

Bodega
Tomás Frías González

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2020

Varietales
80% Marmajuelo, 10% Gual, 10% Malvasía

Vinificación
Despalillado y prensado. El mosto pasa a depósitos para realizar un desfangado estático durante 36 horas. Pasado ese tiempo comienza la fermentación a temperatura baja (15 ºC). Así permanece hasta que termine la fermentación alcohólica. Crianza sobre lías finas durante 4 meses, haciendo 'batonage' semanalmente.

Notas de cata
Amarillo pajizo con reflejos aureos, de intensidad alta en nariz, destacando notas a frutos tropicales. En boca es intenso, de largo postgusto y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Ideal con carnes blancas y pescados en salsa, mariscos y quesos

Azúcares
<2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.000 botellas

Precio en bodega
13,00€

Dirección
Ctra. Los Cazadores, S/N - 38500 - Fasnia

Persona de contacto
Iván Frías

Teléfono
639 614 738

Correo electrónico
navifriasperez@hotmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

FLOR DE CHASNA PREMIUM

BLANCO
PREMIUM

Bodega
Cumbres De Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
50% Marmajuelo y 50% Malvasía Aromática

Vinificación
-

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 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.

Azúcares
<2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.000 botellas

Precio en bodega
13,00€

Dirección
Calle Bajada del Viso, S/N - 38589 - Arico

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Correo electrónico
bodega@cumbresdeabona.es

Web
www.**cumbresdeabona**.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

TESTAMENTO DRY

BLANCO
SOBRE LÍAS

Bodega
Cumbres De Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

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.

Azúcares
<2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
10.000 botellas

Precio en bodega
12,00€

Dirección
Calle Bajada del Viso, S/N - 38589 - Arico

Persona de contacto
Ana Marrero

Teléfono
922 768 604

Correo electrónico
bodega@cumbresdeabona.es

Web
www.**cumbresdeabona**.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VINOS TINTOS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

FINCA LA HABANERA

BARRICA
LISTÁN NEGRO

Bodega
Bodegas Arautava

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro

Vinificación
Fermentación en barricas abiertas con levaduras indígenas. Pasa 6 meses en barricas viejas de roble francés.

Notas de cata
Primavera benigna, verano cálido y seco con una maduración precoz y sanidad excelente. La uva procede de viñedos en cordón trenzado, de suelos minerales con horizontes de acumulación de arcilla, profundos y evolucionados. 500-550 msnm.

Recomendaciones de maridaje
Embutidos, carnes, guisos, brasas.

Azúcares
0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
13-15°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
4.000 botellas

Precio en bodega
15 - 20€

Dirección
Camino La Habanera, 286 / 38300 - La Orotava

Persona de contacto
Carlos García

Teléfono
628 566 299

Correo electrónico
info@bodegasarautava.com

Web
www.**bodegasarautava**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LADERA DE TIGAIGA

TINTO SELECCIÓN

Bodega
Bodega Bosol S.C

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro, Vijariego Negro, y otros varietales tintos.

Vinificación
Se macera en frío, previamente a la fermentación que se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable.

Notas de cata
Rojo Picota de capa media lata. En nariz presenta una intensidad media a frutos rojos, fruta negra confitada, ciruelas, pimentón y especias. La boca es equilibrada, en la que reaparaecen todos los matices frutales.

Recomendaciones de maridaje
Guisos suaves, quesos frescos y curados, aves, carnes.

Azúcares
0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
1.200 botellas

Precio en bodega
5 - 10€

Dirección
Camino Era Los Güines S/N

Persona de contacto
Soledad Hernández

Teléfono
667 341 081

Correo electrónico
bgguines@gmail.com

Web
www.**bodegasarautava**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
No se presenta

ANCÓN TINTO JOVEN

TINTO
JOVEN

BODEGAS TENERIFE INSULARES

Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro

Vinificación
Tras realizar una cuidadosa selección de la uva se empieza un proceso de encubado de 10 días, macerando con hollejos y temperatura de fermentación entre 28º y 30ºC.

Notas de cata
Color rojo cereza, limpio y brillante. Rico en aromas frutales con recuerdos a frutos rojos, en boca equilibrado y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y blancas, asados, quesos, aves, legumbres...

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Vereda del Medio, 48 / 38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Yaiza Alvarez Pérez

Teléfono
696 987 001

Correo electrónico
comercial@bodegasinsularestenerife.es

Web
www.bodegasinsularestenerife.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ORIGEN 1989

VINO DE PARCELA D.O.

Bodega
Bodegas El Lomo

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
14,5%vol

Cosecha
2020

Varietales
Listán Negro; Vijariego negro; Castellana; Tintilla

Vinificación
La vendimia es 100% manual. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 20kg y se procede a la segunda selección en cinta antes de su paso. El proceso de elaboración comienza con la recepción de las las uvas refrigeradas en la cámara entre -5ºC y 0ºC, evitando así oxidaciones. Las variedades hacen la maceración prefermentativa a 0ºC y luego arrancan a fermentar en depósito de acero inox a una temperatura controlada entre 25-27ºC 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
-

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. Tambien con gastronomía canaria tradicional; Castellana y por su puesto Nikkei.

Azúcares
1,5gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
1.317 botellas

Precio en bodega
21,00€

Dirección
Calle El Lomo, 18 / Tegueste

Persona de contacto
Borja de Mesa Manrique

Teléfono
922 545 254

Correo electrónico
gerencia@bodegaellomo.com

Web
www.**bodegaellomo**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
Primera añada, aún no se ha presentado para su calificación/concursos. Primer vino de parcela bajo un Consejo regulador de Canarias

ZANATA TINTILLA

TINTO

Bodega
Bodega Viña La Guancha

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

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
-

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
-

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
-

Precio en bodega
-

Dirección
Calle El Sol, 3 / 38440 - La Guancha

Persona de contacto
Yurena Pérez

Teléfono
922 828 166

Correo electrónico
zanata@zanata.net

Web
www.zanata.net

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

40 DÍAS Y 40 NOCHES

BARRICA

Bodega
Bodega Guayonge

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro

Vinificación
Comienza su elaboración en depósito de hormigón, y posteriormente en barricas de roble francés tiene lugar su maduración. Bajo conceptos orgánicos, vinificaciones artesanales, fermentación espontánea, levaduras indígenas y dosis bajas de sulfitos.

Notas de cata
Rojo púrpura y ribetes violáceos, capa media limpio y brillante. Se muestra intenso en nariz, frutas rojas y negras sobremaduras. Dominio de los aromas terciarios, vainillas,tabaco, especias. Franco en boca, intensidad alta. Equilibrado, potente con sabor y persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y quesos.

Azúcares
1,2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
14-16°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.000 botellas

Precio en bodega
13,00€

Dirección
38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Blas González

Teléfono
647 872 634

Correo electrónico
bodguayonge@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

AMBORA PARAJE SAN IGNACIO

TINTO

AMBORA

Bodega
Felipe Hernández González

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro y Negramoll

Vinificación
Fermentación espontánea, lagar abierto, bazuqueos manuales, crianza 8 meses roble.

Notas de cata
Rojo granate. fruta roja madura, mineral. Buen recorrido, tánico.

Recomendaciones de maridaje
Carnes blancas y rojas, asados, quesos,

Azúcares
2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
800 botellas

Precio en bodega
6,00€

Dirección
Ctr. gral. las Toscas-Portezuelo, 197 / 38280 - La Padilla

Persona de contacto
Felipe Hernández González

Teléfono
629 955 639

Correo electrónico
felipeehg87@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

BURGMANN RED PREMIUM

BARRICA

Bodega
Bodega Burgmann

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
14%vol

Cosecha
2020

Varietales
Listán Negro

Vinificación
Elaborado a partir del concentrado que queda después del saigné para nuestro rosado, este vino sin filtrar logra un enriquecimineto de sabor.Viña recolectada como en la antigüedad combinada con la última técnica de vinificación.

Notas de cata
Rojo púrpura capa media limpio y brillante. Se muestra intenso en nariz, frutas rojas sobremaduras. Dominio de los aromas terciarios, tabaco, especias. Franco en boca, intensidad alta. Equilibrado, potente con sabor y persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y quesos.

Azúcares
2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.929 botellas

Precio en bodega
20,00€

Dirección
38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Marc Rocheford

Teléfono
610 750 437

Correo electrónico
marc@burgmannwinery.com

Web
www.burgmannwinery.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

EL MOCANERO

MACERACIÓN CARBÓNICA

Bodega
El Mocanero, S.L.

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro y Negramoll

Vinificación
Sistema de maceración carbónica. Encubado de racimos enteros durante 7 días aproximadamente a 28ºc tras la cual se realiza la fase del prensado: 3-4 días de fermentación a 20ºC.

Notas de cata
Procedente de una selección varietal en cotas bajas de la comarca, donde se obtiene la maduración más óptima de este particular género, nos ofrece un tinto de yema diferente, con violáceos característicos del varietal, nariz afrutada, buena persistencia, sabroso, con alegre acidez que le aporta vivacidad.

Recomendaciones de maridaje
Pastas, carnes blancas, pescado, verduras.

Azúcares
2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.000 botellas

Precio en bodega
5,50€

Dirección
Ctra. gral. 347 / 38350 - Tacoronte

Persona de contacto
-

Teléfono
922 560 762

Correo electrónico
elmocanero@bodegaelmocanero.com

Web
www.bodegaelmocanero.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MARBA TINTO BARRICA

BARRICA

Bodega
Bodegas Marba, S.L

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán negro, Negramoll, Tempranillo, Ruby y Syrah

Vinificación
Maceración en frío con control de temperatura, 4 meses en roble francés y roble americano

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

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas y quesos.

Azúcares
1,2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
14-16°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
15.000 botellas

Precio en bodega
15,00€

Dirección
38280 - Tegueste

Persona de contacto
Domingo Martín

Teléfono
639 065 015

Correo electrónico
marba@bodegasmarba.es

Web
www.**bodegasmarba**.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
Oro Lyon; Plata CINVE: Gran medalla de Oro en Agrocanarias

PRESAS OCAMPO

TINTO BARRICA
VENDIMIA SELECCIONADA

Bodega
Viticultura San Juan - Presas Ocampo

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro, Merlot, Syrah

Vinificación
Maceración de 10 días a temperatura controlada y criado en barrica de roble francés y americano durante 4 y 6 meses.

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

Recomendaciones de maridaje
Carnes rojas, embutidos y quesos curados.

Azúcares
1gr/l

Temperatura recomendada de servicio
14-16°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
2.357 botellas

Precio en bodega
9,00€

Dirección
Calle Los Álamos de San Juan, 5 / 38358 - Tacoronte

Persona de contacto
Leonardo Martín

Teléfono
922 571 689

Correo electrónico
gerente@presasocampo.com

Web
www.presasocampo.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VIÑA NORTE TINTO BARRICA

BARRICA

Bodega
Bodegas Insulares Tenerife

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro, Negramoll y Mezcla de variedades

Vinificación
Encubado de 10 días. Temperatura de fermentación entre 28 a 30ºC. Cuatro meses en barrica de roble francés y americano

Notas de cata
Atractivo color rojo cereza con marcados ribetes violáceos, bien cubierto de capa, de aspecto limpio y brillante. Potente aroma frutal con notas de buena madera. En boca tiene buena constitución, vigoroso, amplio con cuerpo. Tiene un final expresivo, largo y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Carne de ternera, carne de cerdo y pescados grasos (atún, azules)

Azúcares
0,4gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
31.000 botellas

Precio en bodega
8,00€

Dirección
Vereda del Medio, 48 / 38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Yaiza Álvarez Pérez

Teléfono
922 570 617

Correo electrónico
comercial@bodegasinsularestenerife.es

Web
www.bodegasinsularestenerife.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 VOLCANIC WINES

BARRICA
TREVEJOS TINTO

Bodega
Altos de Trevejos, S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
14%vol

Cosecha
2018

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 despalillado 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 especies Taninos nobles bien integrados. Final largo y persistente donde resaltan los recuerdos minerales (volcán).

Recomendaciones de maridaje
Asados, arroces y comida asiática

Azúcares
<2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
15,00€

Dirección
Calle La Constitución, 1 / 38620 - San Miguel de Abona

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Correo electrónico
bodega@altosdetrevejos.com

Web
www.altosdetrevejos.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MENCEY CHASNA

VIJARIEGO NEGRO

Bodega
Jottocar, S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
15%vol

Cosecha
2022

Varietales
Vijariego Negro 100%

Vinificación
-

Notas de cata
De capa alta, con tonalidades amoratadas 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

Azúcares
<2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
10.000 botellas

Precio en bodega
10,00€

Dirección
Calle Marta, 3 Chimiche / 38620 - Granadilla de Abona

Persona de contacto
Juan Tomás Toledo

Teléfono
922 777 255

Correo electrónico
ventas@menceychasna.com

Web
www.menceychasna.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

PAGOS DE REVERÓN

BARRICA ECO

Bodega
Eugenio Reverón Sierra, S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
80% Listan negro, 20% Castellana negra

Vinificación
Vinificación en tinto con maceración prefermentativa en frio y paso de 4 meses por barricas de roble frances y americano.

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
-

Azúcares
<2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
17-18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
6.000 botellas

Precio en bodega
12,00€

Dirección
Calle Los Quemados, 8 / 38615 - Vilaflor

Persona de contacto
Diego Reverón

Teléfono
607 867 206

Correo electrónico
bodegasreveron1947@gmail.com

Web
www.bodegasreveron.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VINOS ROSADOS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES ROSADO

ROSADO
BARRICA SOBRE LÍAS

Bodega
300 Líos Volcanic Grapes

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Rosado

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro en Cordón Trenzado

Vinificación
Elaborado con Listán negro procedente de viñedos propios sobre los 550 msnm en Cordón Trenzado, pasa en barrica usada de roble francés 6 meses y luego un periodo en botella.

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

Recomendaciones de maridaje
Quesos, aves, guisos, aves y pastas.

Azúcares
-

Temperatura recomendada de servicio
13-15°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
320 botellas

Precio en bodega
-

Dirección
Ctra. Gral. subida a Palo Blanco km.1 / Los Realejos

Persona de contacto
Manuel Jesús Luis Pérez

Teléfono
616 511 951

Correo electrónico
300lioswines@gmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 BRUT NATURE

ROSADO
ESPUMOSO

Bodega
Altos De Trevejos S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Listán Prieto

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2018

Varietales
Listán Prieto 100%

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 rosado ligero y sutil. Nariz: Aromas de frutos rojos y crianza junto con hojas de higuera. Boca: Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de pequeños frutos rojos de bosque. Burbuja integrada y delicado post gusto, largo, característico y muy elegante

Recomendaciones de maridaje
ideal para pescados a la plancha, mariscos y quesos suaves.

Azúcares
2 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
5.000 botellas

Precio en bodega
15,00€

Dirección
Calle La Constitución, 1 / 38620 - San Miguel De Abona

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
607 112 040

Correo electrónico
bodega@altosdetrevejos.com

Web
www.altosdetrevejos.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-