Vinos de Tenerife

TODO LO QUE SOMOS

túnel de vinos de Tenerife

MADRID FUSIÓN 2022

The Wine Edition

FICHAS TÉCNICAS DE VINOS

Cabildo de Tenerife

tenerife! despierta emociones

Vinos de Tenerife TODO LO QUE SOMOS

Denominación de Origen ABONA

Tenerife Islas Canarias Denominación de Origen Protegida · Canary Wine

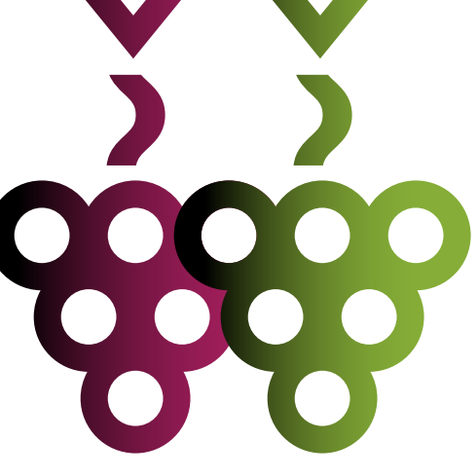
Tacoronte Acentejo Denominación de Origen

Valle de Güímar Denominación de Origen Tenerife – Islas Canarias

Valle de La Orotava Denominación de Origen

Ycoden Daute Isora Tenerife Denominación de Origen

PARA LEER EN FORMATO DIGITAL



Estos vinos que les presentamos en esta nueva edición de Madrid Fusión 2022, creemos constituyen una muestra representativa del panorama vitivinícola actual de Tenerife, a través de la cual, queremos acercarle la diversidad, originalidad y contrastes que ofrece nuestra isla.
Más de 120 bodegas, mayormente familiares y agrupadas en las seis Denominaciones de Origen que operan en este territorio, ofrecen al consumidor iniciado vinos de reconocida calidad y modernidad, herederos de una tradición centenaria, las Malvasías legendarias, conocidas mundialmente y glosadas por los grandes dramaturgos en los últimos cinco siglos.

Tenerife es la isla del archipiélago con mayor extensión de viñedo, número de bodegas y oferta de vinos. Sus variedades de uvas únicas y prefiloxéricas se asientan en suelos impregnados de carácter volcánico, en una escarpada orografía, son refrescadas por los vientos Alisios atlánticos, ante la mirada omnipresente del Teide.

Esperamos que esta selección le agrade, le sorprenda y emocione de tal manera que le anime a probar de nuevo éstos vinos y muchos otros que podrá descubrir, si así lo desea, en su próxima visita a Tenerife.

Vinos de Tenerife. Todo lo que somos.

altos de TREVEJOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ABONA

MOUNTAIN WINES VIJARIEGO NEGRO

TINTO

Denominación de origen	Abona
Varietales	Vijariego Negro
Cosecha	2018
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Los racimos enteros se maceran y fermentan en depósito utilizando técnicas de sombrero sumergido para evitar posibles oxidaciones. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. Finalmente es embotellado y afinado en botella. Complejidad y capacidad de guarda.
Notas de cata	Color picota con reflejos violáceos. En nariz, presenta buena intensidad aromática estacando aromas a frutos rojos y especias, con notas de crianza en barrica bien integradas. En boca aparece sabroso, estructurado y rústico, con taninos nobles bien integrados, con final largo y persistente.
Recomendaciones de maridaje	-
Temperatura recomendada de servicio	18°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.500
Precio en bodega	25 €
Bodega	Altos de Trevejos
Dirección	La Iglesia, 1 · 38620 San Miguel de Abona
Persona de contacto	Enrique Alfonso García
Teléfono	607 112 040
Correo electrónico	quiquealfonso@hotmail.com
Web	www.altosdetrevejos.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

VERA DE LA FUENTE BABOSO NEGRO

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Abona
Varietales: Baboso Negro · Cosecha: 2017 · Grado alcohólico % vol./vol.: 14	
Vinificación	-
Notas de cata	Tinto complejo, fresco y con personalidad. Color rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas a fruta roja madura, con notas florales y una marcada mineralidad. En boca es potente, directo y con final amplio y muy largo.
Recomendaciones de maridaje	Ahumados, arroces, asados.
Temperatura recomendada de servicio: 18°C	
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.500
Precio en bodega	25 €
Bodega	Tomás Frías González
Dirección	Carretera a Los Cazadores, 6 · Fasnia
Persona de contacto	Iván Frías Pérez
Teléfono	629 482 834
Correo electrónico	navifriasperez@hotmail.com
Web	-
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS
EL SITIO

TENERIFE
Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary
WINE

EL SITIO VIJARIEGO NEGRO

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	Vijariego Negro
Cosecha	2018
Grado alcohólico % vol./vol.	14,5
Vinificación	Crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 8 meses.
Notas de cata	Rojo picota con ribetes violáceos. Limpio, frutal (frutillos rojos) y especiado. Fresco y con buen peso de fruta. De estructura media y suave paso de boca, es equilibrado y complejo. Persistente.
Recomendaciones de maridaje	Espléndido con pescados azules y carnes (blancas y rojas) a la brasa. Acompaña bien los quesos de curación media.
Temperatura recomendada de servicio	14-16°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	7.600
Precio en bodega	-
Bodega	Bodegas El Sitio
Dirección	Barranco San Juan, 47 · 38358 Tacoronte
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 37 34 91
Correo electrónico	comercial@bodegaselsitio.com
Web	-
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS MONJE
El Sauzal - Tenerife

TENERIFE
Islas CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

HOLLERA MONJE

TINTO
MACERACIÓN CARBÓNICA

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	Listán Negro
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Tinto Joven obtenido mediante la maceración de los racimos enteros.
Notas de cata	Rojo con tonos violetas, intenso en nariz, limpio, con mezcla de aromas de frutas rojas, cenizas, anises... En boca es pleno de sabores, con alegres taninos.
Recomendaciones de maridaje	Pasta, carnes rojas y blancas.
Temperatura recomendada de servicio	14-16°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	19.000
Precio en bodega	-
Bodega	Bodegas Monje
Dirección	Cruz de Leandro, 36 · 38360 El Sauzal
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 58 50 27
Correo electrónico	monje@bodegasmonje.com
Web	www.bodegasmonje.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

El Lomo

TENERIFE Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

ORIGEN 1989

TINTO
VINO DE PARCELA D.O.

Denominación de origen	Islas Canarias

Varietales
Listán Negro, Vijariego negro, Castellana y Tintilla

Cosecha
2020

Grado alcohólico % vol./vol.
14,5

Vinificación	La vendimia es 100% manual. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 20 kg y se procede a la segunda selección en cinta antes de su paso. El proceso de elaboración comienza con la recepción de las uvas refrigeradas en la cámara entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. Las variedades hacen la maceración prefermentativa a 0°C y luego arranca a fermentar en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 25-27°C durante 10-12 días. Después pasa a barricas de roble frances de 500 litros donde realizará 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. También con gastronomía canaria tradicional, castellana y por su puesto Nikkei.

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.317 numeradas
Precio en bodega	21 €
Bodega	Bodegas El Lomo
Dirección	El Lomo, 18 · Tegueste
Persona de contacto	Borja de Mesa Manrique
Teléfono	(+34) 922 54 52 54
Correo electrónico	gerencia@bodegaellomo.com
Web	www.bodegaellomo.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	Primera añada, aún no se ha presentado para su calificación/concursos. Primer vino de parcela bajo un Consejo regulador de Canarias.

VIÑÁTIGO

TENERIFE Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

VIÑÁTIGO LISTÁN NEGRO

TINTO

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	Listán Negro
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	13,5
Vinificación	Vendimia manual a mediados de septiembre. El proceso de elaboración comienza con las uvas refrigeradas entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. No se añaden sulfitos. Maceración prefermentativa a 0ªC y posterior fermentación-maceración a 25°C durante 7 días aproximadamente. Crianza de 3 meses en barricas de 3, 4 y 5 años de 225 litos, de roble francés.
Notas de cata	Capa media-alta. Rojo picota con tonos violáceos. De intensidad aromática media, predomina la pimienta negra, la hoja de higuera y la ciruela negra. Bien estructurado, con taninos suaves muy pulidos.
Recomendaciones de maridaje	Carnes blancas y rojas.
Temperatura recomendada de servicio	12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	-
Precio en bodega	-
Bodega	Bodegas Viñátigo
Dirección	Travesía Juandana, s/nº · 38440 La Guancha
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 82 87 68
Correo electrónico	vinatigo@vinatigo.com
Web	www.bodegasvinatigo.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

EL MOCANERO
Tacoronte · 1989

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

EL MOCANERO VENDIMIA SELECCIONADA

TINTO

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro y Negramoll
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	-
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	Carnes rojas, quesos, embutidos.
Temperatura recomendada de servicio	18°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.500
Precio en bodega	6,50 €
Bodega	El Mocanero, S.L.
Dirección	Ctra. Gral., 347 · 38350 Tacoronte
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 560 762
Correo electrónico	elmocanero@bodegaelmocanero.com
Web	www.bodegaelmocanero.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

PRESAS OCAMPO

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

GRAN ALYSIUS

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro 50% y Syrah 50%
Cosecha	2019
Grado alcohólico % vol./vol.	14
Vinificación	Vendimia manual en el mes de septiembre, fermentación de cada variedad de forma individual, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, y criado en barrica de roble francés y americana durante 12 meses.
Notas de cata	En fase visual se muestra un color rojo granate, con una capa media-alta y ribete violáceo. En fase olfativa se muestra intenso, destacando las frutas negras, como las zarzamoras, notas minerales, con buena sintonía de notas de cacao, torrefacto y regaliz. En boca presenta una fruta intensa y profunda. Se muestra equilibrado, con taninos suaves y maduros, que aportan un final largo y armonioso, presentándose fresco en su pase por boca.
Recomendaciones de maridaje	Se aconseja acompañar con todo tipo de carnes rojas, embutidos y quesos curados.
Temperatura recomendada de servicio	16-17°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.000
Precio en bodega	13 €
Bodega	Viticultura San Juan - Presas Ocampo
Dirección	Los Álamos de San Juan, 5 · Tacoronte
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 57 16 89
Correo electrónico	gerente@presasocampo.com
Web	www.presasocampo.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

BODEGA
Baldesa

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

LA BALDESA LISTÁN NEGRO

TINTO

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13,7
Vinificación	Fermentación espontanea en acero inox y pase por madera.
Notas de cata	Capa alta. Cereza. Aroma intenso, franco, con aromas frutales que nos recuerdan a frutos rojos, higuera, ciruelas sin hueso y caramelo de nata sobre un fondo delicado de cacao, tabaco rubio y pimienta negra. En boca es un vino serio, estructurado muy amplio y largo, persistente y cálido con buena acidez y tanino poderoso.
Recomendaciones de maridaje	Todo tipo de embutidos y carnes rojas.
Temperatura recomendada de servicio	17°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.733
Precio en bodega	8 €
Bodega	Bodega La Baldesa
Dirección	Sor Soledad Cobián, 24 P5 · 38300 La Orotava
Persona de contacto	Miguel Ángel Pacheco Martín
Teléfono	617 770 495
Correo electrónico	miguel@pacheco.as
Web	-
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

LINAJE DEL PAGO

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

LINAJE DEL PAGO TINTO BARRICA

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro 85%, Tempranillo 10% y Syrah 5%
Cosecha	2019
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	-
Notas de cata	Vino elegante con toques sutiles propios de la maduración en barrica de roble francés y americano. Particularidades propias de la variedad mayoritaria (Listán Negro) unido a la tipicidad de nuestros suelos hacen de este vino un perfecto acompañante en la mesa.
Recomendaciones de maridaje	Carnes rojas, quesos grasos curados, pescados grasos (salmón, pescado azul,...) y chocolates con alto porcentaje de cacao.
Temperatura recomendada de servicio	15ºC
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.533
Precio en bodega	13 €
Bodega	Linaje del Pago
Dirección	-
Persona de contacto	José María Gómez Medina
Teléfono	687 968 597
Correo electrónico	linajedelpago@gmail.com
Web	linajedelpago.com/la-bodega
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	Gran Medalla de Oro Agrocanarias 2021

LoHer

Tacoronte Acentejo
Denominación de Origen

LOHER TRADICIONAL FINCA EL LORO

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	90% Listán negro y 10% Negramol
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	13,5
Vinificación	Fermentación alcohólica en depósitos inox y maloláctica en barricas de roble francés.
Notas de cata	Ensamblaje tradicional de la comarca 90% Listán negro y 10% Negramol, capa media-alta, rojo picota con reflejos granate. Aromas característicos de la comarca y la variedad, frutos rojos, hoja de higuera, balsámico. Aromas minerales y especiados. En boca tiene una entrada agradable, tánico maduro, complejidad y persistencia.
Recomendaciones de maridaje	Quesos curados y carnes.
Temperatura recomendada de servicio	16-18°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	3.066
Precio en bodega	15,95 €
Bodega	Bodegas Loher
Dirección	Horno de la Teja, 26 38380 La Victoria de Acentejo
Persona de contacto	Fátima Hernández
Teléfono	660 658 309
Correo electrónico	vinosloher@gmail.com
Web	-
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

L'Ambora
VIÑEDOS Y BODEGA

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

PARAJE SAN IGNACIO

TINTO

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro y Negramoll
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
Vinificación	Fermentación espontánea en lagar abierto. Bazuqueos manuales y crianza 8 meses en roble.
Notas de cata	Rojo granate. Fruta roja madura, mineral. Buen recorrido, tánico.
Recomendaciones de maridaje	Carnes blancas y rojas, asados, quesos,...
Temperatura recomendada de servicio	16°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	800
Precio en bodega	6 €
Bodega	Bodega Ambora
Dirección	Ctra. Gral. Las Toscas - Portezuelo, nº 197 La Padilla · 38280 Tacoronte
Persona de contacto	Felipe Hernández González
Teléfono	629 955 639
Correo electrónico	felipeehg87@gmail.com
Web	@BodegaAmbora
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS TENERIFE INSULARES

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

VIÑA NORTE SELECCIÓN

TINTO JOVEN
SOSTENIBLE

Denominación de origen	Tacoronte-Acentejo
Varietales	Listán Negro
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Se despalilla y estruja ligeramente. La temperatura de fermentación entre los 27 y 29°C con un tiempo de maceración entre 7 y 10 días.
Notas de cata	Atractivo color rojo granate con reflejos violáceos. Limpio y brillante. Potente aroma a frutas negras maduras. Buena estructura, equilibrado y ligeramente tánico. Final muy agradable y persistente.
Recomendaciones de maridaje	Carnes blancas y rojas, asados, quesos y legumbres.
Temperatura recomendada de servicio	-
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	10.500
Precio en bodega	-
Bodega	Bodegas Insulares Tenerife S.A.
Dirección	Vereda del Medio, 48 · 38350 Tacoronte
Persona de contacto	Yaiza Álvarez Pérez
Teléfono	696 987 001
Correo electrónico	contacto@bodegasinsularestenerife.es
Web	www.bodegasinsulares.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS ARAUTAVA

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

ARAUTAVA FERMENTADO EN BARRICA

TINTO
BARRICA

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Negro
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	14
Vinificación	Se vinifica al estilo tradicional, con remontados diarios. Terminada la fermentación, se separan los hollejos y se realiza la fermentación maloláctica en las mismas barricas de Roble; donde se criará entre 5 y 6 meses. Llegado este momento se ensambla y embotella. Se mantiene en Bodega hasta el momento óptimo para su consumo.
Notas de cata	Es un vino equilibrado, con aromas de mora silvestre y ciruelas negras frescas, mineral, sutiles notas de especias dulces y café. En boca se muestra estructurado, denso y maduro. Es este un vino de gran capacidad de guarda que sorprende con el paso del tiempo.
Recomendaciones de maridaje	Ideal para acompañar carnes a la brasa y guisos cargados de sabor.
Temperatura recomendada de servicio	12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.500
Precio en bodega	10-15 €
Bodega	Bodegas Arautava
Dirección	Cno. La Habanera, 286 · La Orotava
Persona de contacto	Carlos García
Teléfono	628 566 299 / (+34) 922 30 90 24
Correo electrónico	info@bodegasarautava.com
Web	www.bodegasarautava.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

CAN FINCA LA HAZA

TINTO

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Vijariego Negro 67% y Listán Negro 33%
Cosecha	2019
Grado alcohólico % vol./vol.	13,5
Vinificación	Maceración prefermentativa de 4 días en frío. Tiempo de maceración total de 17 días. Fermentación alcohólica a 27-28ºc en acero inox, maloláctica y envejecimiento en barricas de roble francés nevers y allier.
Notas de cata	Tinto intenso. Notas de cereza madura y buena limpidez. Abanico aromático complejo que entremezcla tostados, ahumados, torrefactos, especiados y confitura de ciruelas rojas y arándanos. En fase gustativa es soberbio, sabroso, con estructura y taninos dulces. Tinto persistente, con recuerdos que nos invitan a tomar una segunda y tercera copa.
Recomendaciones de maridaje	Interesante con asados, carnes rojas, así como quesos, tanto semicurados como más envejecidos, estofados y caza.
Temperatura recomendada de servicio	16-17°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	7.000 aprox.
Precio en bodega	20 €
Bodega	Bodega Tajinaste S.L.L.
Dirección	Ratiño, 5 · 38315 La Orotava
Persona de contacto	Agustín García Farrais
Teléfono	687 330 920
Correo electrónico	bodega@tajinaste.net
Web	www.tajinaste.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

BODEGA La Viñita

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

CHIVITA

TINTO TRADICIONAL
JOVEN

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Negro y Tintilla
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Se prevendimia para crear un pie de cuba de fermentación espontanea. Se vendimia y se enfría la pasta, dándole un día de maceración antes de arrancarlo a fermentar. Se deja unos 10 días antes del prensar. Antes del embotellado se espera por la maloláctica espontanea.
Notas de cata	Vino de capa media de color cereza, con una buena intensidad en nariz a frutillos rojos y negros, especias, herbáceos y notas minerales. En boca es equilibrado con una buena persistencia.
Recomendaciones de maridaje	Carnes, embutidos y quesos, verduras y guisos.
Temperatura recomendada de servicio	10-12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.100
Precio en bodega	<10 €
Bodega	La Viñita
Dirección	Cno La Higuera, 9 · La Orotava
Persona de contacto	Francisco J. Hernández Jorge
Teléfono	639 369 330
Correo electrónico	daniari222@hotmail.com
Web	www.dovalleorotava.com/bodega-la-vinita
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

ESTRADA TINTO ECOLÓGICO

TINTO

Denominación de origen	Ycoden Daute Isora
Varietales	Tintilla
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13,5
Vinificación	-
Notas de cata	Rojo granate. De intensidad aromática alta, donde destacan chocolate negro, frutos negros, algo de tabaco rubio. Estructurado y potente, con buena acidez.
Recomendaciones de maridaje	Carnes rojas.
Temperatura recomendada de servicio	14°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	800
Precio en bodega	-
Bodega	Bodega Estrada
Dirección	Ctra. TF-463, Km 8 · Playa San Juan 38687 Guía de Isora
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 86 51 97
Correo electrónico	-
Web	www.lacalabacera.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

LACASMI

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ABONA

CHASNERO ALBILLO & MALVASÍA

BLANCO
SOBRE LÍAS

Denominación de origen	Abona
Varietales	60% Albillo y 40% Malvasía Aromática
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	14
Vinificación	-
Notas de cata	Presenta un color amarillo pálido con ribetes verdosos propio. Es un vino de intensidad aromática media-alta que presenta aromas a fruta fresca, flores blancas combinado con toques de hinojo. La boca es suave y equilibrada, con una maravillosa armonía entre la acidez de la variedad Albillo y la estructura y untuosidad de la Malvasía.
Recomendaciones de maridaje	Acompaña a arroces, pescados, mariscos y ensaladas.
Temperatura recomendada de servicio	12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.500
Precio en bodega	8 €
Bodega	Sociedad Cooperativa Agrícola San Miguel
Dirección	Carretera General del Sur, 5 38620 San Miguel de Abona
Persona de contacto	José Luís Hernández Fernández
Teléfono	636 869 334
Correo electrónico	bodega@casanmiguel.com
Web	www.lacasmi.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	Medalla de Plata Agrocanarias. Alhóndiga de Bronce.

altos de TREVEJOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ABONA

MOUNTAIN WINES LISTÁN BLANCO ORGANIC

BLANCO

Denominación de origen	Abona
Varietales	Listán Blanco de Canarias
Cosecha	2019
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	-
Notas de cata	Color amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz compleja y de gran personalidad donde se ensamblan y se complementan perfectamente los aromas herbáceos del Listán Blanco de altura, sobre fondo mineral. En 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	-
Temperatura recomendada de servicio	16°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.500
Precio en bodega	16 €
Bodega	Altos de Trevejos
Dirección	La Iglesia, 1 · 38620 San Miguel de Abona
Persona de contacto	Enrique Alfonso García
Teléfono	607 112 040
Correo electrónico	quiquealfonso@hotmail.com
Web	www.altosdetrevejos.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

PAGOS DE REVERÓN LISTÁN BLANCO ECO

BLANCO
ECOLÓGICO

Denominación de origen	Abona
Varietales	100% Listán Blanco de Canarias ecológico
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12
Vinificación	-
Notas de cata	Presenta un color acerado con reflejos verdes. En nariz, aromas de frutas blancas y frutas cítricas. Es untuoso, fresco y con una acidez bien equilibrada.
Recomendaciones de maridaje	-
Temperatura recomendada de servicio	14°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	15.000
Precio en bodega	8 €
Bodega	Bodega Eugenio Reverón Sierra S.L.
Dirección	Ctra. Gral. Vilaflor. La Escalona. Los Quemados, 8
Persona de contacto	Diego Reverón Reverón
Teléfono	(+34) 922 72 50 44
Correo electrónico	bodegasreveron@hotmail.com
Web	www.bodegasreveron.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	Agrocanarias, Alhóndiga, Cervim y Challenge.

TESTAMENTO MALVASÍA BARRICA

BLANCO
SOBRE LÍAS

Denominación de origen	Abona
Varietales	Malvasía Aromática
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	14
Vinificación	-
Notas de cata	Amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas tropicales como el mango y variedad de toques florales junto con notas suavemente especiadas. Bien estructurado en boca, amplio y con un equilibrio ácido-amargo elegante.
Recomendaciones de maridaje	-
Temperatura recomendada de servicio	14°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	5.000
Precio en bodega	9 €
Bodega	Cumbres de Abona Sdad. Coop.
Dirección	Camino del Viso, s/nº · 38589 Arico
Persona de contacto	Ana Marrero Acuña
Teléfono	(+34) 922 76 86 04
Correo electrónico	bodega@cumbresdeabona.es
Web	www.cumbresdeabona.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

LINAJE DEL PAGO

TENERIFE Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

LINAJE DEL PAGO VERDE LIMA

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	Listán blanco de Canarias 85% y Marmajuelo 15%
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
Vinificación	-
Notas de cata	Muy frutal, con toques tropicales. Acidez ligera con pase equilibrado por boca.
Recomendaciones de maridaje	Pescados, arroces, pastas, quesos ligeros, comida asiática y carnes blancas.
Temperatura recomendada de servicio	8-12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	-
Precio en bodega	-
Bodega	Bodega Linaje del Pago
Dirección	Herrera, 85 · 38360 El Sauzal
Persona de contacto	-
Teléfono	640 379 564
Correo electrónico	linajedelpago@gmail.com
Web	linajedelpago.com/la-bodega
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

TENERIFE
Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

TAJINASTE BLANCO SECO

BLANCO

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	90% Listán Blanco, 10% Albillo Criollo
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Maceración prefermentativa en frío 12 horas. Desfangado: 19 horas a 6° C. Tiempo de fermentación: 8 días. Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable y un 15% en barricas nuevas de roble francés y americano. Temperatura de fermentación: 18°C. Fermentación maloláctica: No realiza. Envejecimiento: Un 20% del vino envejece durante 2 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata	De color amarillo pajizo claro, envuelto en reflejos verdosos, se descubre en nariz con todo el potencial de variedad blanca Listán blanco. Sobre un fondo ligeramente ahumado destacan agradables notas florales y aromas a piña, manzana, hinojo, bosque... Al degustarlo se brinda fresco y suave, con una acidez bien equilibrada.
Recomendaciones de maridaje	Ideal para acompañar los pescados, los arroces, el marisco o simplemente, con frutos secos.
Temperatura recomendada de servicio	7-8°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	-
Precio en bodega	-
Bodega	Bodegas Tajinaste
Dirección	El Ratiño, 5 · 38315 La Orotava
Persona de contacto	-
Teléfono	(+34) 922 30 87 20
Correo electrónico	bodega@tajinaste.net
Web	www.tajinaste.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

VIÑA ZANATA

TENERIFE Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

ZANATA MARMAJUELO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Islas Canarias
Varietales	Marmajuelo
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
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	-
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	-
Precio en bodega	-
Bodega	Bodega Viña La Guancha
Dirección	Calle del Sol, 3 · 38440 La Guancha
Persona de contacto	Yurena Pérez
Teléfono	(+34) 922 82 81 66
Correo electrónico	zanata@zanata.net
Web	www.zanata.net
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

VIÑA GÓMEZ
BODEGAS

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

1400 M

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de Güímar

Varietales	Cosecha	Grado alcohólico % vol./vol.
Listán blanco de Canarias	2021	14

Vinificación	La uva es sometida a una maceración prefermentativa, para posteriormente arrancar la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Más o menos a la mitad de la fermentación parte del vino se pasa a barricas de 225l de roble francés y continúa su fermentación de forma separada. Tras la fermentación, permanecen sobre sus propias lías, hasta que el bodeguero, a través de la cata, determina su punto óptimo y en dicho momento se vuelve a unificar el vino a depósito de acero donde se clarifica y embotellar.
Notas de cata	Fase visual: Brillante de color amarillo pajizo con notas doradas. Fase olfativa: En nariz tenemos un vino fresco con ligeras notas frutales y herbáceas típicas del Listán Blanco unidas a ligeras notas tostadas y avainilladas procedentes de la barrica que le aportan complejidad. Fase gustativa: En boca es un vino fresco profundo, con una muy buena acidez y un ligera untuosidad y persistencia en boca que le confiere su crianza sobre lías.
Recomendaciones de maridaje	Todo tipo de pescados, sushi, maricos y arroces.

Temperatura recomendada de servicio
10-12°C

Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.600
Precio en bodega	10 €
Bodega	Viña Gómez
Dirección	Brisas de Chimisay, 1 · 38508 Güímar
Persona de contacto	Fco. Javier Gómez Ferrera
Teléfono	636 955 759
Correo electrónico	javiervinagomez@gmail.com
Web	bodegavinagomez.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGA COMARCAL
Valle de Güímar

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

BRUMAS DE AYOSA BLANCO SOBRE LÍAS

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de Güímar
Varietales	-
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
Vinificación	El vino se mantiene sobre sus lías de fermentación durante un periodo de breve de tiempo. Es un proceso de cuidada elaboración con removidos que favorecen la extracción de componentes que le dan más suavidad y mejor conservación.
Notas de cata	Color: Amarillo pálido y cristalino. Aroma: afrutado y amplio; exquisito sabor, untuoso y complejo.
Recomendaciones de maridaje	Pescados, mariscos, aves, carnes ligueras, pastas, arroces y quesos tiernos.
Temperatura recomendada de servicio	8°C
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	2.000
Precio en bodega	10 €
Bodega	SAT Viticultores de la Comarca de Güímar
Dirección	Subida los Loros · 38550 Arafo
Persona de contacto	José Bruno Alberto Pérez
Teléfono	(+34) 922 51 04 37
Correo electrónico	info@bodegacomarcalguimar.com
Web	www.bodegavalledeguimar.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

CALIUS VERDELLO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de Güímar
Varietales	Verdello
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	14
Vinificación	Con los vinos monovarietales, Bodegas CHP quiere expresar un vino de parcela, bajo un manejo cuidadoso del viñedo y de la mínima intervención humana en su elaboración. Estas características son el sello de estos varietales distintivos.
Notas de cata	Color amarillo con reflejos dorados, limpio y transparente. Intensidad aromática alta con aromas melosos, muy elegante y fondo mineral. Redondo con punto salino y sutil amargo final. Al tacto es untuoso y glicérico.
Recomendaciones de maridaje	Mariscos y carnes blancas.
Temperatura recomendada de servicio	10ºC
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.500
Precio en bodega	10 €
Bodega	Bodegas CHP
Dirección	Los Tomillos, s/nº · 38530 Candelaria
Persona de contacto	Óscar Hernández Hernández
Teléfono	(+34) 922 51 32 88
Correo electrónico	info@bodegaschp.es
Web	www.bodegaschp.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

LA CHOZA DEL CABRERO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de Güímar
Varietales	Listán Blanco de Canarias
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Selección y recolección de la uva de forma manual. El mosto fermenta con la levadura indígena en depósitos de acero inoxidable con el 20% del raspón y los hollejos. Posteriormente el vino tiene una crianza de un mínimo de 6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés usadas con batonages periódicos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.
Notas de cata	Color: Amarillo pálido. Aroma: hierba recién cortada, anisado, corteza de limón. Fresco, mineral, frutal, recuerdos a corteza de limón.
Recomendaciones de maridaje	-
Temperatura recomendada de servicio	12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.333
Precio en bodega	15 €
Bodega	Bodega Hermanos Mesa
Dirección	Sosa, 2 · 38550 Arafo
Persona de contacto	Fernando Mesa Guanche
Teléfono	678 404 137
Correo electrónico	info@bodegahermanosmesa.com
Web	www.bodegahermanosmesa.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

FERRERA
BODEGA

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

MOMENTOS

BLANCO
SECO ECOLÓGICO

Denominación de origen	Valle de Güímar
Varietales	Malvasía Aromática y Albillo Criollo
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
Vinificación	-
Notas de cata	Amarillo pálido, limpio. Olfato: coco, vainilla, flores blancas. Estructura, acidez, persistencia en boca.
Recomendaciones de maridaje	Mariscos, pescados de todo tipo, quesos curados, carne roja.
Temperatura recomendada de servicio	12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.266
Precio en bodega	18 €
Bodega	Bodegas Ferrera S.L.
Dirección	Norte, 44 · 38550 Arafo
Persona de contacto	Tanaira Rodríguez Díaz
Teléfono	687 828 726
Correo electrónico	info@bodegasferrera.com
Web	www.bodegasferrera.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

TEMPUS
BODEGA

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

MOON BLANCO AFRUTADO

BLANCO
SEMISECO

Denominación de origen	Valle de Güímar

Varietales
Listán Blanco de Canarias y Moscatel de Alejandría

Cosecha
2021

Grado alcohólico % vol./vol.
10,5

Vinificación	Elaborado con uva Listán blanco de las zonas altas del Valle de Güímar (1.300 m de altitud) y moscatel. Estas dos variedades después de una maceración prefermentativa, nos da un vino muy característico de la zona. Para conseguir el sabor afrutado deseado, detenemos la fermentación con frio, consiguiendo de esta forma el azúcar deseado, al mismo tiempo que retenemos la mayor cantidad de aromas. Dando como resultado un vino diferente en boca.
Notas de cata	De color amarillo pálido, en nariz muy explosivo que nos recuerda al moscatel y la parchita de la listan blanco. En boca equilibrado entre el azúcar y la acidez y es muy persistente y elegante.
Recomendaciones de maridaje	Pescados, mariscos, arroces, quesos y postres.

Temperatura recomendada de servicio
8°C

Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	5.000
Precio en bodega	9 €
Bodega	Bodega Tempus SAT
Dirección	Av. Marítima, 63. El Socorro · 38500 Güímar
Persona de contacto	Santiago González Acosta
Teléfono	696 925 446
Correo electrónico	informacion@bodegatempus.com
Web	www.bodegatempus.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS ARAUTAVA

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

ARAUTAVA BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Blanco de Canarias
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12,5
Vinificación	La vendimia se realiza manualmente. Se despalilla y se prensa rápidamente. Los mostos se limpian por decantación natural, fermentando a temperaturas moderadas, de entre 17-18°C. Finalizada la fermentación, se seleccionan los vinos de las mejores parcelas y se ensamblan, consiguiendo aportar complejidad y elegancia.
Notas de cata	Aromáticamente fresco, hace recordar a frutos como los cítricos y hierbas aromáticas de bosque bajo, como el hinojo y el romero. En boca se muestra fresco y vivo, con cierta densidad.
Recomendaciones de maridaje	Pescados y mariscos, verduras de temporada y arroces.
Temperatura recomendada de servicio	8-10°C
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	2.399
Precio en bodega	10-15 €
Bodega	Bodegas Arautava
Dirección	Cno. La Habanera, 286 · La Orotava
Persona de contacto	Carlos García
Teléfono	628 566 299 / (+34) 922 30 90 24
Correo electrónico	info@bodegasarautava.com
Web	www.bodegasarautava.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

Illada
BODEGA

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

EL REBOSO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Blanco de Canarias
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	12
Vinificación	Maceración pelicular a baja temperatura y prensado suave para posterior fermentación a 14°C.
Notas de cata	Vino aromático con presencia de frutos de hueso, albaricoque, notas anisadas y herbáceas. En boca es amplio, fresco y persistente.
Recomendaciones de maridaje	Pastas, arroces, carnes blancas y pescados.
Temperatura recomendada de servicio	9°C
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	3.500
Precio en bodega	<10 €
Bodega	Bodega Illada
Dirección	Carretera Nueva, 31 - La Cruz Santa 38410 Los Realejos
Persona de contacto	Juan Carlos Hernández Bethencourt
Teléfono	627 229 735
Correo electrónico	bodegaillada@gmail.com
Web	https://www.dovalleorotava.com/bodega-illada
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

La Haya

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

LA HAYA BLANCO AFRUTADO

BLANCO
SEMISECO

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Blanco 90% y Multivarietal Canario 10% (Gual, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica, Malvasía Aromática, Vijariego, Albillo, Baboso Blanco)
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	12
Vinificación	Maceración en frío inicial, se fermenta y se para la misma con frío para obtener los azúcares residuales deseados.
Notas de cata	Amarillo pajizo con tonalidades doradas, cristalino. Es un vino muy franco, con aromas a fruta blanca y a herbáceos, a hinojo; y buena complejidad aromática aportados por el varietal. Es alegre y muy fresco.
Recomendaciones de maridaje	Quesos, carnes blancas, mariscos, nikkei, pastas,...
Temperatura recomendada de servicio	7-9°C
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	3.000
Precio en bodega	<10 €
Bodega	Bodega La Haya
Dirección	Calzadilla, 88 · 38410 Los Realejos
Persona de contacto	Julián Antonio González Hernández
Teléfono	629 051 413
Correo electrónico	lahayabodegas@gmail.com
Web	https://www.dovalleorotava.com/bodega-la-haya
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

La Haya

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

LA HAYA BLANCO SECO

BLANCO
JOVEN

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Blanco 90% y Multivarietal Canario 10% (Gual, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica, Malvasía Aromática, Vijariego, Albillo, Baboso Blanco)
Cosecha	2019
Grado alcohólico % vol./vol.	13,5
Vinificación	Maceración prefermentativa de dos días en frío. Se fermenta en acero inoxidable y se trabaja con su lía fina.
Notas de cata	Amarillo pajizo, ribetes con tonalidades verdosas, cristalino y brillante. En nariz presenta notas de hinojo, cítrico y manzana verde. Es alegre, fresco, con buen paso en boca.
Recomendaciones de maridaje	Quesos, carnes blancas, pescados, mariscos, nikkei, pastas,...
Temperatura recomendada de servicio	7-9°C
Volúmen de la producción (n° de botellas producidas)	1.200
Precio en bodega	10-15 €
Bodega	Bodega La Haya
Dirección	Calzadilla, 88 · 38410 Los Realejos
Persona de contacto	Julián Antonio González Hernández
Teléfono	629 051 413
Correo electrónico	lahayabodegas@gmail.com
Web	https://www.dovalleorotava.com/bodega-la-haya
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Escanea este QR y descubre más.

Valle de La Orotava
Denominación de Origen

LADERA DE TIGAIGA

BLANCO SECO
MULTIVARIETAL

Denominación de origen	Valle de La Orotava
Varietales	Listán Blanco de Canarias, Marmajuelo, Malvasía, Gual, Vijariego,...
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	13
Vinificación	Se vendimia se macera prefermentativamente. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y en presencia de parte de hollejo.
Notas de cata	De bonito color amarillo pajizo, en nariz se presenta frutal herbáceo y mineral. En boca es equilibrado y agradable.
Recomendaciones de maridaje	Guisos suaves, quesos frescos y curados, aves, carnes.
Temperatura recomendada de servicio	10-12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	2.000
Precio en bodega	5-10 €
Bodega	Bodega Bosol S.C.
Dirección	Camino Era Los Güines, s/nº · Los Realejos
Persona de contacto	Soledad Hernández
Teléfono	667 341 081
Correo electrónico	bgguines@gmail.com
Web	https://www.dovalleorotava.com/bodega-bosol
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	No se presenta.

Envínate

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENVÍNATE BENJE BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Ycoden Daute Isora
Varietales	Listán Blanco de Canarias
Cosecha	2020
Grado alcohólico % vol./vol.	12
Vinificación	Las uvas se prensan directamente y el mosto obtenido pasa a fermentar de forma espontánea en depósitos de hormigón abiertos con levaduras autóctonas. El 30% ha tenido crianza en fudres de 2.500 litros, el 35% en hormigón y el 35% restante en hormigón con flor, generada espontáneamente para favorecer el consumo de glicerol.
Notas de cata	Amarillo pajizo en la copa. Con ligeros aromas de fruta blanca y toques minerales. En boca es fresco, fluido y directo. Un vino preciso y largo con una acidez muy marcada.
Recomendaciones de maridaje	Aperitivo, pescado blanco a la parrilla, sushi, ahumados.
Temperatura recomendada de servicio	10-12°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	-
Precio en bodega	-
Bodega	Envínate
Dirección	Párroco Antonio Pérez Hernández, 2 38690 Santiago del Teide
Persona de contacto	-
Teléfono	-
Correo electrónico	envinate@envinate.es
Web	-
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS TENERIFE INSULARES

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TÁGARA BLANCO AFRUTADO

BLANCO
AFRUTADO

Denominación de origen	Ycoden Daute Isora
Varietales	90% Listán Blanco de Canarias, otras variedades
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	11
Vinificación	Se utiliza mosto de primera calidad (mosto flor) que fermenta parcialmente a 15°C con parada de fermentación a -2°C, quedando sin fermentar restos de azúcares.
Notas de cata	Amarillo pálido con reflejos acerados, limpio y brillante. En nariz tiene aromas a frutas de la pasión, anisados y hierba recién cortada. En boca es equilibrado, frutal y fresco.
Recomendaciones de maridaje	Cocina oriental, italiana. Ensaladas. Perfecto para entrantes fríos.
Temperatura recomendada de servicio	7°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	18.100
Precio en bodega	7 €
Bodega	Bodegas Insulares Tenerife S.A.
Dirección	Vereda del Medio, 48 · 38350 Tacoronte
Persona de contacto	Yaiza Álvarez Pérez
Teléfono	696 987 001
Correo electrónico	contacto@bodegasinsularestenerife.es
Web	www.bodegasinsulares.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

BODEGAS TENERIFE INSULARES

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TÁGARA BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Denominación de origen	Ycoden Daute Isora
Varietales	90% Listán Blanco de Canarias, otras variedades
Cosecha	2021
Grado alcohólico % vol./vol.	15,5
Vinificación	Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16ºC.
Notas de cata	Amarillo pálido con reflejos verdosos, 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	8ºC
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	13.900
Precio en bodega	7,22 €
Bodega	Bodegas Insulares Tenerife S.A.
Dirección	Vereda del Medio, 48 · 38350 Tacoronte
Persona de contacto	Yaiza Álvarez Pérez
Teléfono	696 987 001
Correo electrónico	contacto@bodegasinsularestenerife.es
Web	www.bodegasinsulares.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	Concurso de Vinos de la Comarca Ycoden Daute Isora: Tercer Premio en 2015. Concurso Mondial des Vins Extremes 2021 (Italia): Medalla de Oro

BODEGAS TENERIFE INSULARES

HUMBOLDT

VERMUT
ROJO

Varietales	Cosecha	Grado alcohólico % vol./vol.
Listán Negro	-	18

Botánicos empleados	*Artemisia canariensis* (Incienso canario) y otros 15 botánicos más.
Notas de cata	Color rojo caoba, limpio y brillante. Muy aromático predominando los aromas cítricos con un recuerdo a hierbas y especias como la canela, clavo, cardamomo... En boca es persistente y elegante. Cuando entra en boca se percibe el amargo característico de la artemisa y se abre paso dejando aparecer las notas dulces con toques de chocolate y café, dando lugar a un equilibrio entre lo dulce y lo amargo que acaba con un final donde aparece el largo paso por madera.
Recomendaciones de maridaje	Ideal como aperitivo, bien frío o con un poco de hielo. Su aroma y sabor intenso hace que sea ideal para un buen cóctel. Alargado con soda y una corteza de naranja nos ofrece una propuesta agradable y fácil de beber.
Temperatura recomendada de servicio	6-9°C
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	1.000
Precio en bodega	27,15 €
Bodega	Bodegas Insulares de Tenerife, S.A.
Dirección	Vereda del Medio, 48 · 38350 Tacoronte
Persona de contacto	Yaiza Álvarez Pérez
Teléfono	696 987 001
Correo electrónico	contacto@bodegasinsularestenerife.es
Web	www.bodegasinsulares.es
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-

LACASMI

MALVILLO

VERMUT
ROJO

Varietales	Cosecha	Grado alcohólico % vol./vol.
Listán Negro	-	15

Botánicos empleados	*Artemisia canariensis* (Incienso canario), *Cinnamomum verum*, *Ilicium verum*, *Elettaria cardamomum*, *Vanilla* y más de 20 botánicos.
Notas de cata	Visualmente es límpido, claro, de intensidad media, aspecto añejo, naranja cobrizo. En nariz es limpio, posee elevada intensidad aromática, aromas evolucionados, a canela, caramelo, herbales de flor tipo manzanilla, tomillo, ruda, ligero aroma anisado, piel de naranja, cítricos, recuerdo a flor de azahar y flores blancas. En boca es de entrada caliente, picante, con sensaciones a pimienta negra, regaliz, balsámico, sedoso, envolvente. Semiseco, con acidez media y taninos bajos. Aromas a frutas pasificadas, mermelada de membrillo. Recuerdos a rosa, uva dulce, eucalipto, clorofila, eneldo, con sutiles toque de fruta en conserva y grosellas. Final largo, persistente y duradero con un toque de amargo muy sutil.
Recomendaciones de maridaje	Ideal para acompañar encurtidos y mariscos.
Temperatura recomendada de servicio	Servir con hielo
Volúmen de la producción (nº de botellas producidas)	800
Precio en bodega	15,50 €
Bodega	Sociedad Cooperativa Agrícola San Miguel
Dirección	Carretera General del Sur, 5 38620 San Miguel de Abona
Persona de contacto	José Luís Hernández Fernández
Teléfono	636 869 334
Correo electrónico	bodega@casanmiguel.com
Web	www.lacasmi.com
Premios, distinciones y/o calificaciones en guías especializadas	-