VINOS DE TENERIFE

BLANCOS
ROSADOS
TINTOS

GASTRO CANARIAS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

PRODUCTOS Tenerife Rural
Frescos Comprometidos

tenerife!
despierta emociones

CABILDO DE TENERIFE

VINOS BLANCOS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

STANIS
BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodegas Murcal

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Se vendimia manualmente y se prensa rápidamente para a continuación bajarle la temperatura y macerarlo en frío durante 24 horas, antes de que se le deje que suba algo para que arranque la fermentación. Tras acabar la fermentación se trasiega, filtra y embotella.

Notas de cata
De color amarillo pajizo presenta en nariz notas a hinojo, pomelo, fruta blanca y mineral. En boca es un vino amplio, con buen paso y equilibrio; con ese final mas amargo característico de la listán blanco de Canarias.

Recomendaciones de maridaje
Pastas, guisos suaves, japonesa y quesos.

Azúcares
12,5 vol

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

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

Precio en bodega
-

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

Persona de contacto
Cándido Hernández

Teléfono
616 175 152

Correo electrónico
contacto@bodegasmurcal.es

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA HAYA BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega La Haya

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

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

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

Notas de cata
Vista: color amarillo pajizo subido, con ribete verdoso.

Nariz: fruta fresca con notas a hinojo, cítricos y manzana verde.

Boca: fresco y con untuosidad media. Carácter mineral en conjunción con la fruta.

Recomendaciones de maridaje
Pescado, mariscos, carnes blancas, quesos.

Azúcares
2,2 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
7°C

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

Precio en bodega
8,00€

Dirección
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Correo electrónico
lahayabodegas@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

PIEL DE LA HAYA #ORANGEWINE

BLANCO
BARRICA

Bodega
Bodega La Haya

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

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

Vinificación
-

Notas de cata
Vista: amarillo oro viejo intenso, cristalino y brillante.

Nariz: muy franco, de intensidad media amplia, aparecen los tostados de su paso por barrica, toque cítricos, frutos secos, piel de naranja y amielados, flor de hinojo y mineral.

Boca: muy estructurado con una buena acidez integrada, fruta madura, agradable, potente y equilibrado. Muy untuoso y complejo.

Recomendaciones de maridaje
Quesos curados, pollo, carnes rojas, mariscos, pescado y arroces.

Azúcares
1,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

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

Precio en bodega
15,00€

Dirección
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Correo electrónico
lahayabodegas@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA HAYA BLANCO

BLANCO
BARRICA

Bodega
Bodega La Haya

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2020

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

Vinificación
Macerado con sus pieles 48 horas, fermentación en acero, y paso por barrica de roble francés durante 12 meses.

Notas de cata
Vista: amarillo limón, presencia fina de gas carbónico.

Nariz: floral, fruta fresca con notas a hinojo y manzana verde.

Boca: muy fresco en boca con buena acidez integrada y con matices tostados de crianza en barrica.

Recomendaciones de maridaje
Arroces, carnes blancas, pescados, cazuelas, pasta

Azúcares
0,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

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

Precio en bodega
12,00€

Dirección
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Correo electrónico
lahayabodegas@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA HAYA BLANCO

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
Bodega La Haya

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
90% Listán Blanco de Canarias y 10% multivarietal.

Vinificación
Se macera 48 horas en frío previamente a la fermentación que se realiza en depósitos de acero inoxidable. Se trabaja la lía fina para darle una mayor untuosidad.

Notas de cata
Vista: amarillo pajizo.

Nariz: notas a hinojo, manzana verde y azhar.

Boca: es un vino amplio y equilibrado.

Recomendaciones de maridaje
Arroces, carnes blancas, pescados, cazuelas, pasta

Azúcares
11,7 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

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

Precio en bodega
8,00€

Dirección
Calle Calzadilla 88 - Los Realejos

Persona de contacto
Julián Antonio González Hernández

Teléfono
629 051 413

Correo electrónico
lahayabodegas@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

300 LÍOS VOLCANIC GRAPES VIDUEÑO BLANCO

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 de Canarias, Vijariego Blanco y Albillo Criollo.

Vinificación
Elaborado con Listán Blanco, Vijariego Blanco y Albillo Criollo procedente de viñedos propios sobre los 600 msnm se elabora de manera tradicional en acero y 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 marca retronasales avainillados.

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

Azúcares
-

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

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 expresiva 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
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
-

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

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

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

Azúcares
< 0,4 gr/l

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
300lioswines@gmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

CHIVITA
BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega La Viñita

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,48%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

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

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

Recomendaciones de maridaje
Marida con pasta, guisos suaves, quesos frescos y ensaladas.

Azúcares
0,4 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
8-10°C

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

Precio en bodega
10€

Dirección
Camino La Higuera nº 9 / C.P. 38300 - La Orotava.

Persona de contacto
Francisco Javier Hernández Jorge

Teléfono
639 369 330

Correo electrónico
daniari222@hotmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ESTRADA MARMAJUELO ECOLÓGICO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega Estrada
José Luis García - Estrada García

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Marmajuelo

Vinificación
-

Notas de cata
Discreto en nariz con toques de aromas a frutas tropicales como maracuyá y piña. Virtuoso en boca con una mágica fluidez, donde destaca un paso fácil, lleno de sabor y que deja la sensación de un néctar de fruta en la boca.

Recomendaciones de maridaje
Carnes blancas, pastas, mariscos, ensaladas y pescados frescos.

Azúcares
<0,5 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9-12°C

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

Precio en bodega
-

Dirección
Finca La Calabacera, ctra. TF 463, Km 8. Playa San Juan, Guía de Isora / C.P 38867 - Santa Cruz de Tenerife.

Persona de contacto
Roberto Santana

Teléfono
647 836 994

Correo electrónico
pedidosfinca@lacalabacera.com

Web
www.**lacalabacera**.com

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 / C.P. 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
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Uva despalillada y estrujada, prensada suave, con fermentación a Tª controlada.

Notas de cata
Amarillo pálido, transparente y brillante. Con aromas típicos de la variedad, donde resaltan las notas anisadas junto a los frutales y florales. En la boca tiene una buena estructura, conjuntado y sabroso.

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

Azúcares
<3,0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
13°C

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

Precio en bodega
-

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

Persona de contacto
Francisco Javier Gómez Pimentel

Teléfono
922 810 237

Correo electrónico
-

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

FERRERA BLANCO SECO

BLANCO
SECO ECOLÓGICO

FERRERA BODEGA

Bodega
Bodegas Ferrera S.L.

Islas Canarias Denominación de Origen Protegida — Canary Wine

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2022

Varietales
Albillo Criollo, Moscatel y Listán Blanco

Vinificación
-

Notas de cata
- Amarillo pálido, limpio.
- Aromas a melocotón con flores y hierba fresca.
- En boca es estructurado y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Mariscos, Pescados de todo tipo, quesos frescos, quesos semi-curados y pasta.

Azúcares
<0,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9-12°C

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

Precio en bodega
-

Dirección
Calle Norte, 44, 38550 Arafo, Santa Cruz de Tenerife

Persona de contacto
Tanaira Rodríguez Díaz

Teléfono
687 828 726

Correo electrónico
info@bodegasferrera.com

Web
www.**bodegaellomo**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VIÑA ENGRACIA BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega Viña Engracia - CB BALJA

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
-

Notas de cata
Aroma a fruta madura mezclado con aroma fresco a campo donde resalta el hinojo, presencia ligera a piña. Intensidad media, limpio y muy franco. Entrada en boca suave, amplio en su estructura, con buen equilibrio entre acidez, alcohol y azúcar. Recuerda en el retrogusto las notas olfativas.

Recomendaciones de maridaje
Carnes blancas, pastas, mariscos, ensaladas y pescados frescos.

Azúcares
<2,0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
9-12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
24.000

Precio en bodega
-

Dirección
Prol. Centinela, 53 / C.P. 38430 - Icod de los Vinos
Santa Cruz de Tenerife

Persona de contacto
-

Teléfono
922 810 857

Correo electrónico
vinosengracia@hotmail.com

Web
Facebook – Bodega Viña Engracia

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

FLOR DE CHASNA BLANCO PASIÓN

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
Cumbres de Abona Sdad. Coop

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
11,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Elaborado con un Listán Blanco, una variedad que está perfectamente adaptada a las condiciones de altura, adelantando su cosecha y tras una cuidada selección obtenemos un vino de excepcional calidad.

Notas de cata
Su color es amarillo pálido y brillante. En nariz atractivos aromas a frutas tropicales, de alta intensidad aromática. En boca es elegante, fresco, de cuerpo ligero y alta persistencia, con un toque goloso que envuelve la acidez dejando una sensación agradable.

Recomendaciones de maridaje
Ideal para aperitivos o platos fríos, muy recomendable para pescados o mariscos.

Azúcares
20,0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

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

Precio en bodega
-

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

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
-

MATAZNOS BLANCO SECO

BLANCO
SECO

Bodega
Mataznos 33 (Natan Afonso Pacheco)

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

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
Pescados, Carnes Blancas, Pastas, Ensaladas...

Azúcares
<2,0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
-

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

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
-

BRUMAS DE AYOSA BLANCO

BLANCO
SECO

Bodega
SAT Bodega Comarcal Valle de Güímar

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
100% Listán Blanco

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

Notas de cata
Color amarillo pálido, cristalino. aspecto limpio y brillante. Aroma afrutado, con recuerdos varietales. Fresco, equilibrado amplio y muy persistente en boca.

Recomendaciones de maridaje
Pescados blancos y azules, mariscos, pastas, salados y quesos tiernos.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

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

Precio en bodega
7,50€

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
-

BRUMAS DE AYOSA BLANCO 100% MARMAJUELO

BLANCO

Valle de Güímar
BODEGA COMARCAL

Bodega
SAT Bodega Comarcal Valle de Güímar

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
100 % Marmajuelo

Vinificación
Vino blanco seco 100% de la variedad de uva Marmajuelo, también conocida como Bermejuela. Una antigua variedad autóctona y redescubierta por nuestros viticultores con la que se obtienen vinos de excelentes resultados organolépticos. Se cultiva en terrenos volcánicos de las medianías y costas de nuestro valle. Lo elaboramos con dedicación y tiempo, maceramos en frio para extraer los aromas de su piel, y fermentamos los mostos obtenidos a temperatura controlada en depósitos de acero.

Notas de cata
Aromas florales y frutales, con recuerdos minerales debido as su origen volcánico. de acidez equilibrada y alcohol integrado, amplio, persistente y sabroso.

Recomendaciones de maridaje
Acompaña bien a los quesos, mariscos, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y salados.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

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

Precio en bodega
11,25€

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 LAS DEHESAS

BLANCO
SECO

Bodega
Bodega Tempus SAT

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Elaborado con uvas de la variedad del Listán Blanco de Canarias procedente del paraje de Las Dehesas situada a 1300 metros sobre el nivel del mar en las cumbres de Güímar.

Notas de cata
De color amarillo pálido, de tonos verdosos, muy aromático que predominan aromas frutales (melocotón, parchita..), en boca es equilibrado, con un pase muy largo y persistente que nos recuerda a la fase aromática.

Recomendaciones de maridaje
Pescados blancos y azules, mariscos, pastas, salados y quesos tiernos.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

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

Precio en bodega
10,00€

Dirección
Av. Marítima, El Socorro 63 / C.P. 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
-

1400 M
BLANCO

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
Bodega Tempus SAT

Denominación de origen
Valle de Güïmar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Este vino está elaborado con uva 100% Listán Blanco de Canarias cultivada a 1.400 metros de altura en nuestras viñas centenarias y a pie franco, situadas en nuestras parcelas de Las Dehesas.

Notas de cata
Fase visual: Brillante, de color amarillo pajizo con notas doradas.

Fase olfativa: En nariz tenemos un vino fresco con ligeras notas frutales y herbáceas típicas del Listán Blanco.

Fase gustativa: En boca es un vino fresco con una buena acidez y profundidad otorgada por su crianza sobre lías.

Recomendaciones de maridaje
Pescados blancos y azules, mariscos, pastas, salados y quesos tiernos.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
10°C

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

Precio en bodega
12,00€

Dirección
Brisas de Chimisay, 1 / C.P. 38508 - Güímar

Persona de contacto
Fracisco Javier Gómez Ferrera

Teléfono
636 955 759

Correo electrónico
javiervinagomez@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

REBUSCO
BLANCO

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
El Rebusco Bodega

Denominación de origen
Valle de Güïmar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

Vinificación
Vendimia seleccionada de la variedad listán blanco de Canarias de secano cultivado en las cumbres de Güímar (1300 m.s.n.m.) sobre suelo volcánico.

Notas de cata
Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, muy brillante y limpio. intensidad aromática alta, hinojo, flores blancas tipo azahar y toque cítrico. en boca buena acidez, equilibrado, fresco y persistente.

Recomendaciones de maridaje
Un vino joven y fresco que marida con cualquier tipo de comida.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

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

Precio en bodega
9,00€

Dirección
Calle la punta, 75 / C.P. 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
-

LOS PELADOS BLANCO

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
Bodega Hermanos Mesa

Denominación de origen
Valle de Güïmar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

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
Un vino joven y fresco que marida con cualquier tipo de comida.

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 / C.P. 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 BLANCO

BLANCO
SOBRE LÍAS

Valle de Güímar
BODEGA COMARCAL

Bodega
SAT Bodega Comarcal Valle de Güímar

VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN de ORIGEN
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

Denominación de origen
Valle de Güïmar

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco

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 ámplio esquisito.

Boca: untuoso y complejo.

Recomendaciones de maridaje
Pescados, mariscos, aves, carnes ligueras, pastas, arroces y quesos tiernos.

Azúcares
< 2 g/l

Temperatura recomendada de servicio
8°C

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

Precio en bodega
9,50€

Dirección
Subida Los Loros / C.P. 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
-

CONTIEMPO VIDUEÑO BLANCO

BLANCO

Bodega
C.B. Hdros. Hermanos Hernández Calzadilla

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
12,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Malvasia aromática, Marmajuelo, Moscatel de Alejandría, Malvasía volcánica y Diego.

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

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

Recomendaciones de maridaje
Pescados, mariscos y carnes blancas

Azúcares
1,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
-

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

Precio en bodega
12,00€

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

Persona de contacto
Enrique Alfonso

Teléfono
670 630 363

Correo electrónico
cbhcalzadilla@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LOS TABLEROS BLANCO AFRUTADO

BLANCO
AFRUTADO

Bodega
Jottocar S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
11%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Blanco de Canarias y Moscatel de Alejandría.

Vinificación
-

Notas de cata
Es de color pálido, con tonos verdosos. La nariz es muy expresiva e intensa, sobresaliendo los aromas flores característicos del moscatel (pétalos de rosas). El paso por boca es fresco, ligero y muy aromático. El dulzor es equilibrado, vino goloso y fácil de beber.

Recomendaciones de maridaje
Pescados y mariscos

Azúcares
27,8 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

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

Precio en bodega
10,00€

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

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
-

TESTAMENTO DRY

BLANCO
DRY

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 - C.P. 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
-

FLOR DE CHASNA PREMIUM

BLANCO
PREMIUM

Bodega
Cumbres De Abona Sdad. Coop.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
50% Marmajuelo y 50% Moscatel.

Vinificación
-

Notas de cata
Su color es amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente. En nariz es fuerte y seductor, donde sobresales 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 - C.P. 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
-

VERA DE LA FUENTE BLANCO

BLANCO
VIDUEÑO

Bodega
Tomás Frías González

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2019

Varietales
80% Marmajuelo, 10% Gual y 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 - C.P. 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
-

BORRÓN Y CUENTA NUEVA BLANCO

BLANCO
MALVASÍA AROMÁTICA

LACASMI

Bodega
Sdad. Coop. Agricola San Miguel

DENOMINACION DE ORIGEN
ABONA

Denominación de origen
Abona

Tipo
Blanco

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

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 / C.P. 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
-

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
-

VINOS TINTOS

Vinos de Tenerife
TODO LO QUE SOMOS

tenerife!
despierta emociones!

CABILDO DE TENERIFE

CHIVITA TRADICIONAL TINTO

TINTO
LISTÁN NEGRO

Bodega
Bodega La Viñita

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro y Tintilla

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

Notas de cata
De capa media, color rubí con ribetes violáceos, en nariz se presenta frutal (mora), floral (violeta), herbáceo (notas de higuera), mineral (sílice). Es un vino expresivo que manifiesta en retronasales los aromas presentes en la fase olfativa, redondo y equilibrado.

Recomendaciones de maridaje
Brasas, carnes a la plancha, embutidos.

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
9,50€

Dirección
Camino La Higuera nº 9 / C.P. 38300 - La Orotava.

Persona de contacto
Francisco Javier Hernández Jorge

Teléfono
639 369 330

Correo electrónico
daniari222@hotmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA ARAUCARIA CRIANZAL TINTO

TINTO
CRIANZA

Bodega
La Araucaria

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2020

Varietales
Listán Negro

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

Notas de cata
Intensidad media, limpio, cristalino, rojo violáceo. En nariz presenta una intensidad media, frutal, floral, frambuesa, mineral. Ataque seco, persistencia media, con retronasal floral.

Recomendaciones de maridaje
Legumbres, platos de carne de cocina tradicional, pastas en salsas, carnes, estofados, preparaciones sabrosas.

Azúcares
0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
15°C

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

Precio en bodega
-

Dirección
Camino El Montijo, s/n. La Orotava

Persona de contacto
Dolores Cabrera Fernández

Teléfono
679 704 769

Correo electrónico
bodegalaaraucaria@gmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MUJER
TINTO

TINTO
BARRICA

Bodega
La Araucaria

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Vijariego Negro

Vinificación
Vendimia manual de una única parcela ubicada en Montijo. Se pisó manualmente y se fermentó en acero y se pasó a barrica donde envejeció por 5 meses en barrica de roble francés

Notas de cata
Vino cristalino y brillante de intenso colo rubí con ribetes violáceos. En nariz presenta una intensidad media con notas florales, herbáceos y minerales. La boca es potente, marcando la variedad y una larga vida en botella.

Recomendaciones de maridaje
Legumbres, platos de carne de cocina tradicional, pastas rellenas de queso, setas o carne, estofados con verduras, preparaciones sabrosas.

Azúcares
<0,3 gr/l.

Temperatura recomendada de servicio
15°C

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

Precio en bodega
-

Dirección
Camino El Montijo, s/n. La Orotava

Persona de contacto
Dolores Cabrera Fernández

Teléfono
679 704 769

Correo electrónico
bodegalaaraucaria@gmail.com

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

STANIS
TINTO

TINTO
TRADICIONAL

Bodega
Bodegas Murcal

Denominación de origen
Valle de La Orotava

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Vijariego Negro

Vinificación
Se elabora de forma tradicional, con poca intervención en bodega. Se le mantiene en curtimiento para la extracción del color durante 7 días para a continuación ser prensado y dejar que continúe la fermentación.

Notas de cata
Listán negro de bonito color rubí con ribetes violáceos marca en nariz las características organolépticas de la variedad con notas herbáceas, especiadas, minerales y tostados. En boca es un vino amplio, con un buen paso y persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Marida bien con platos tradicionales canarios como el conejo en salmorejo o la ropa vieja.

Azúcares
<0,3 gr/l.

Temperatura recomendada de servicio
12°C

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

Precio en bodega
8,50€

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

Persona de contacto
Cándido Hernández

Teléfono
616 175 152

Correo electrónico
contacto@bodegasmurcal.es

Web
www.dovalleorotava.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

CANALES DEL PALMAR TINTO

TINTO

Canales del Palmar

Bodega
Canales del Palmar
José Agustín Palenzuela Carmenatis

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de origen
Ycoden Daute Isora

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro y Tintilla

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 granate con ribetes violáceos, aromas a de frutas de sotobosque. En boca es suave y carnoso.

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

Azúcares
<0,3 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
15°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.800

Precio en bodega
-

Dirección
C/ Los Llanitos, 9. El Palmar / C.P. 38480
Buenavista del Norte. Santa Cruz de Tenerife

Persona de contacto
José Agustín Palenzuela Carmenatis

Teléfono
676 628 117

Correo electrónico
palenzuela79@gmail.com

Web
Facebook - Bodega Canales Del Palmar Tino Palenzuela

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ATREVINO
TINTO

TINTO

Bodega
Atrevino - Lázaro Alonso Alonso

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro y Tempranillo

Vinificación
-

Notas de cata
Limpio y brillante, de color rojo picota. Con aromas afrutados a frutas rojas y negras. Es equilibrado y sabroso, de persistencia media y recuerdos en postgusto a guayabo.

Recomendaciones de maridaje
-

Azúcares
<0,2 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.000

Precio en bodega
-

Dirección
Camino Nuevo, 50. 38379, La Matanza de Acentejo
Santa Cruz De Tenerife

Persona de contacto
Lázaro Alonso Alonso

Teléfono
667 769 181

Correo electrónico
atrevino.canarywine@gmail.com

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

MONJE HOLLERA

TINTO

Bodega
Bodegas Monje S.L.

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro y Tempranillo

Vinificación
Maceración Carbónica

Notas de cata
Color rojo con tonos violetas, en nariz es intenso, limpio, con mezcla de aromas de frutas rojas, cenizas, anises. En boca es un vino pleno y sabroso.

Recomendaciones de maridaje
Cocinas exóticas, pastas, pizzas, quesos y embutidos.

Azúcares
<3,0 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
14-17°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.000

Precio en bodega
-

Dirección
C. Cruz de Leandro, 36, 38360 El Sauzal S/C de Tenerife

Persona de contacto
-

Teléfono
922 585 027

Correo electrónico
monje@bodegasmonje.com

Web
www.bodegasmonje.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

ORIGEN 1989

TINTO

Bodega
Bodegas El Lomo

Denominación de origen
Islas Canarias

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
14,5%vol

Cosecha
2020

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

Vinificación
El proceso de elaboración comienza con la recepción de las las uvas refrigeradas en la cámara entre -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
Vino complejo, estructurado, elegante. Color rojo picota con intensidad alta. En nariz se percibe fruta roja acompotada y notas balsámicas, combinadas con un fondo tostado propio de la Listán negro con algunas notas minerales. En boca poderoso y amplia, con multitud de matices, dando paso a una larga y elegante persistencia.

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

Azúcares
1,5gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

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

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 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
Carnes rojas y otros platos.

Azúcares
<1,5 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

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

Precio en bodega
-

Dirección
Calle El Sol, 3 / C.P. 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
-

CALIUS VIJARIEGO NEGRO TINTO

TINTO

Bodega
Bodegas CHP

Denominación de origen
Valle de Güímar

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Vijariego Negro.

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

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

Recomendaciones de maridaje
Combina bien con pescados grasos, carnes blancas y comidas típicas Canarias.

Azúcares
0,5 gr/l

Temperatura recomendada de servicio
12°C

Volúmen de la producción *(nº de botellas producidas)*
3.000

Precio en bodega
11,00€

Dirección
Calle Los Tomillo S/N Candelaria

Persona de contacto
Óscar Hernández Hernández

Teléfono
922 513 288

Correo electrónico
info@bodegaschp.es

Web
-

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LINAJE DEL PAGO ROJO CARMÍN

TINTO

Bodega
Bodega Linaje del Pago

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2021

Varietales
Listán Negro.

Vinificación
Uvas procedentes de parral bajo tradicional y espaldera. Vinificación en acero inoxidable por el método tradicional.

Notas de cata
Vino joven. Toques a pimienta negra y grosella típicos de la variedad Listán Negro. Carácter volcánico muy marcado.

Recomendaciones de maridaje
Embutidos, quesos, pescados grasos (pescado azul, salmón, etc.) y elaboraciones con huevo.

Azúcares
<0,2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

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

Precio en bodega
10,00€

Dirección
C/Herrera, nº 85 / C.P. 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
-

VIÑA RIQUELAS TINTO NEGRAMOLL

TINTO
NEGRAMOLL

Bodega
Bodega Cándido Hernández Pío

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2021

Varietales
95% Negramoll Negro y 5% Tintilla.

Vinificación
Vinos de uva de producción propia controlando en todo momento el proceso del cultivo desde la poda hasta el día de la vendimia. Vendimia manual. Vides centenarias.

Notas de cata
Color rojo cereza, limpio con capa media-baja. Aromáticamente intenso con aromas torrefactos, notas de chocolate y toques dulces. En boca es acerbo, largo, redondo y vigoroso. De taninos potentes en el tacto con acidez agradable.

Recomendaciones de maridaje
Carnes a la parrilla y pescados rojos.

Azúcares
<0,2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

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

Precio en bodega
7,50€

Dirección
Calle Los Tomillos, sn. / Candelaria

Persona de contacto
Óscar Hernández Hernández

Teléfono
922 513 288

Correo electrónico
info@bodegaschp.es

Web
www.bodegaschp.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

VIÑA NORTE SELECCIÓN VIÑEDOS SOSTENIBLES

TINTO
SELECCIÓN

Bodega
Bodegas Insulares de Tenerife

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro.

Vinificación
La uva se despalilla y estruja ligeramente para facilitar una mejor liberación del mosto. La temperatura de fermentación entre los 27º y 29ºC, y el tiempo de maceración entre 7 y 10 días.

Notas de cata
Colores rojo cereza con tonos violáceos, buena capa, vivo y brillante; siendo el aroma intenso y frutal, rico en matices que recuerdan a frutas rojas. En boca es seco, con buena estructura, equiilibrado en sus componentes y ligeramente tánico, final muy agradable y persistente. Recuerda la personalidad del producto tradicional.

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

Azúcares
0,4gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16°C

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

Precio en bodega
8,00€€

Dirección
Vereda del medio, 48 / C.P. 38350 - Tacoronte
Santa Cruz de Tenerife

Persona de contacto
Yaiza Álvarez Pérez

Teléfono
696 987 001

Correo electrónico
comercial@bodegasinsularestenerife.es

Web
www.bodegasinsulares.es

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

LA BALDESA LISTÁN NEGRO

TINTO

Bodega
La Baldesa

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro.

Vinificación
Fermentación espontánea en acero inoxidable y pase por madera.

Notas de cata
Capa alta. Cereza. Aroma intenso, franco, frutal que recuerda a frutos rojos, higuera, ciruela sin hueso y caramelo de nata sobre un fondo delicado de cacao, tabaco rubio y pimienta negra. En boca es un vino serio, estructurado, amplio y largo, persistente y cálido con buena acidez y tanino poderoso.

Recomendaciones de maridaje
Todo tipo de embutidos y carnes rojas.

Azúcares
<3gr/l

Temperatura recomendada de servicio
17°C

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

Precio en bodega
10,00€

Dirección
C/Sor Soledad Cobián, nº24 / C.P. 38300 - La Orotava

Persona de contacto
Miguel Ángel Pacheco Martín

Teléfono
617 770 495

Correo electrónico
miguel@pacheco.as

Web
www.baldesa.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

HACIENDA DE ACENTEJO

TINTO
JOVEN

Bodega
Hacienda de Acentejo

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro y Negramoll.

Vinificación
Maceración con hollejos. Método tradicional.

Notas de cata
Viñedo de más de 80 años situado en el municipio de La Victoria de Acentejo. Mezcla de cultivo tradicional con espaldera. Vino tinto rojo cereza bien cubierto de capa, aspecto limpio y brillante. En nariz responde a la tipicidad de la comarca, toques minerales. En boca es tánico y con persistencia.

Recomendaciones de maridaje
Quesos y carnes.

Azúcares
2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
14-16°C

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

Precio en bodega
7,00€€

Dirección
Calle Pérez Díaz, nº44A /C.P. - 38380
La Victoria de Acentejo

Persona de contacto
José Juan Gutiérrez

Teléfono
650 974 598

Correo electrónico
jjgutierrez@haciendadeacentejo.com

Web
www.**haciendadeacentejo**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

PRESAS OCAMPO

TINTO
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 y 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 vase 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 / C.P. 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
-

MARBA TINTO BARRICA

TINTO
BARRICA

Bodega
Bodegas Marba, S.L

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

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
12,00€€€

Dirección
C.P. 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

EL MOCANERO

TINTO
VENDIMIA SELECCIONADA

Bodega
El Mocanero, S.L.

Denominación de origen
Tacoronte-Acentejo

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13,5%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listán Negro y Negramoll.

Vinificación
Tinto de parcela, vinificación tradicional y crianza de cuatro meses en barrica de roble.

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 y embutidos.

Azúcares
2gr/l

Temperatura recomendada de servicio
16-18°C

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

Precio en bodega
7,00€€

Dirección
Carretera General 347 / C.P. 38350 - Tacoronte

Persona de contacto
Ismael Díaz Pérez

Teléfono
922 560 762

Correo electrónico
elmocanero@bodegaelmocanero.com

Web
www.**bodegaelmocanero**.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

PÀGOS DE REVERON TINTO BARRICA ECO

BARRICA ECO

Bodega
Eugenio Reverón Sierra, S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
13%vol

Cosecha
2022

Varietales
Listan Negro, Castellana negra y Tempranillo.

Vinificación
-

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

Recomendaciones de maridaje
Carnes y asados.

Azúcares
0.3gr/l

Temperatura recomendada de servicio
18°C

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

Precio en bodega
15,00€

Dirección
Calle Los Quemados, 8 / 38615 - Vilaflor

Persona de contacto
Diego Reverón Reverón

Teléfono
607 867 206

Correo electrónico
bodegasreveron1947@gmail.com

Web
www.bodegasreveron.com

Premios, distinciones y/o calificaciones de guías especializadas
-

A3 VOLCANIC WINES

TR3VEJOS
TINTO

Bodega
Altos de Trevejos, S.L.

Denominación de origen
Abona

Tipo
Tinto

Grado alcohólico
14%vol

Cosecha
2018

Varietales
Baboso negro y 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
-