



LOS MEJORES VINOS DE GRAN CANARIA

BEST WINES OF GRAN CANARIA



LEYENDA DE ICONOS USADOS EN LA GUÍA
LEGEND OF ICONS USED IN THE GUIDE

	Restaurante Restaurant		Nota de cata Wine tasting note
	Visitas Visits		Maridaje Wine pairing
	Catas Wine tastings		Variedades Variety
	Venta online Online sale		Temperatura de servicio Serving temperature
	Venta directa/Tienda Store		Grado alcohólico Alcohol content
	Horario Timetable		DOP Gran Canaria
	Cita previa Appointment		DOP Islas Canarias
	Ubicación Location		

LOS MEJORES VINOS DE GRAN CANARIA
BEST WINES OF GRAN CANARIA

Edita/Publisher: LeCanarien ediciones
674 813 313/info@lecanarienediciones.com/www.lecanarienediciones.com

Colabora/Collaboration: Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria/Department for Primary Industries and Food Sovereignty of the Cabildo of Gran Canaria.

Fotografías/Photographs: Néstor García Lázaro · Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria · Bodegas/Regulatory Council of *DOP Gran Canaria* · Wineries

Textos/Text: Laura Rodríguez Jiménez · Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria/Regulatory Council of *DOP Gran Canaria* · www.vitiscanarias.com

Diseño y maquetación/Design and layout: Juan Antonio Martín Muñoz

Control de la edición/Copy editor: Zebensui López Trujillo

Agradecimientos: Al personal de la DOP Gran Canaria y a las bodegas por su colaboración/ To the personnel of DOP Gran Canaria and the various wineries for their collaboration

ISBN: 978-84-947212-0-5
DL: TF 844-2017

Todos los derechos reservados/All rights reserved

LOS MEJORES VINOS DE GRAN CANARIA

BEST WINES OF GRAN CANARIA



Saluda del Presidente Greetings from the president



La cultura del vino está ligada a Gran Canaria desde el siglo XV y constituyó una seña de identidad que fue reconocida internacionalmente durante cientos de años. Recibió distintas denominaciones y nuestra condición de cruce de caminos atlánticos facilitó la circulación y la valoración de quienes lo degustaban. El disfrute del vino en todas las expresiones festivas de nuestro pueblo lo incorporan a nuestra cultura popular en la literatura, en el folklore, en la gastronomía y en las artes plásticas.

Por circunstancias naturales y económicas hemos sufrido épocas recientes de abandono de cultivos, bodegas y disminución de la producción de nuestros famosos vinos. Afortunadamente, esa tendencia está cambiando y hoy podemos presentar con satisfacción una guía de vinos de Gran Canaria que confirma un presente y un futuro de la máxima calidad. Sabemos que ofrecemos variedades únicas en el mundo que nos garantizan una gran pureza vinífera.

El esfuerzo realizado durante las dos últimas décadas por los viticultores y las empresas que innovan está dando sus frutos. Se produce una triple confluencia que está en la base del nuevo tiempo. Los productores están modernizando sus cultivos e introduciendo cambios tecnológicos que facilitan la consecución de productos muy competitivos y que agradan al consumidor. La organización de nuevas bodegas supone el complemento indispensable para que la cadena productiva concluya con la mejora de la vinificación y la puesta en el mercado de productos de calidad y rentables. Y en este camino de la cooperación, surge la colaboración del Cabildo de Gran Canaria, como tercera fuerza que contribuye a la investigación, la comercialización y el apoyo público a este sector.

Las DOP que amparan a los vinos de Gran Canaria y que reúnen a todas las zonas vinícolas de la isla están garantizando unas exigencias de calidad que benefician a todos los productores y en ese camino debemos seguir avanzando. Las distintas variedades de vid que se cultivan preferentemente, permiten una gran diversidad de tintos, blancos, semidulces, dulces y rosados.

La recuperación de los vinos de Gran Canaria está incluida en la gran apuesta por recuperar el sector primario de la isla, favorecer una economía circular que difunda el consumo de los productos de la tierra y avance hacia la soberanía alimentaria. No caben acciones aisladas que se diluyan en campañas puntuales sin perspectiva de futuro. Una oferta de vinos de calidad es coherente con la ilusión de todos los grancanarios de diversificar nuestra economía y asentar el progreso turístico en la valoración y difusión de los extraordinarios productos naturales y elaborados que nuestras condiciones naturales pueden ofrecer. Entre ellos el vino debe ser protagonista de honor.

Esta Guía de vinos de Gran Canaria quiere ser un instrumento de difusión y valoración del excelente trabajo realizado por todos los viticultores y enólogos y punto de partida de objetivos cada vez más ambiciosos en la elaboración de vinos de calidad.

Como Presidente del Cabildo de Gran Canaria transmito mi felicitación a todo el sector y renuevo el compromiso del gobierno insular para avanzar juntos en beneficio de una isla cada vez más avanzada.

Saludos cordiales,

Antonio Morales Méndez

Presidente del Cabildo de Gran Canaria

Wine culture has been associated with Gran Canaria since the 15th Century and constitutes a part of the island's identity that has been recognized internationally for hundreds of years. It has received various denominations and our position as a crossroads in the Atlantic made it easier for our wines to circulate and be appreciated by all who tasted it. Because enjoying wine is part of all of our island fiestas, it has been incorporated into our popular culture in literature, folklore, gastronomy and art.

Due to natural and economic circumstances, the vineyards and wineries had been abandoned in recent eras and the production of our famous wines diminished. Fortunately, this tendency is changing and today we have the satisfaction of presenting a guide to the wines of Gran Canaria that confirms the excellent quality of the present and future of this sector. We know that we offer grape varieties that cannot be found anywhere else in the world, guaranteeing the great purity of the wine produced from them.

The tireless efforts of winemakers and innovative companies over the past two decades are now bearing fruit. A triple convergence has been the basis of our current success. Wine producers are modernizing their plantations and introducing technological changes that enable the creation of new, highly competitive products that consumers love. The emergence of new wineries has been key to improving the winemaking process and the distribution of quality and profitable products. And in the spirit of cooperation, the Cabildo of Gran Canaria is also contributing to research, commercialization and public support in this sector.

The PDOs (Protected Denomination of Origin) that cover the wines of Gran Canaria and which bring together all the winegrowing areas of the island are a guarantee of their quality of the wines, to the benefit of all the producers and this is how we should continue advancing in the future. The grape varieties that are cultivated preferentially, allow us to produce a wide range of reds, whites, rosés and semi-sweet and sweet wines.

The recovery of Gran Canarian wines is part of a concerted effort to recover the island's primary sector, to favour a circular economy that expands the consumption of products made on the island and makes progress toward food sovereignty. There is no place for isolated actions diluted in occasional campaigns with no perspective of the future. Producing quality wines is consistent with the desire of all Gran Canarians to diversify our economy and continue our development of tourism that appreciates and raises awareness of the extraordinary natural and elaborated products that our island can offer. Among them, wine should be the crown jewel.

This guide to Gran Canarian wines is a way to disseminate and appreciate the excellent work of the winemakers and growers and a starting point for increasingly ambitious objectives in the elaboration of quality wines.

As President of the Cabildo of Gran Canaria I would like to congratulate the entire sector and renew the commitment of the island's government to advance together in benefit of an island that is increasingly advanced.

Cordially,

Antonio Morales Méndez

President of the Cabildo of Gran Canaria

Saluda del Consejero Greetings from the Counselor



Hace algunas décadas nos preguntábamos cómo era posible que un territorio como el nuestro, en el que los vinos habían tenido gran fama mundial, hubiera retrocedido su producción hasta reducirse prácticamente al autoconsumo. Afortunadamente, el esfuerzo y empeño de los viticultores no solo ha logrado revertir esta situación, sino posicionar al sector en un lugar destacado, con vinos de alta calidad y de cualidades únicas.

Gracias a las mejoras técnicas, a la formación de los viticultores, a los controles de calidad y al apoyo de las instituciones, los vinos de Gran Canaria se presentan hoy en el mercado con una amplia variedad de vinos: blancos, tintos jóvenes, robles, malvasías... todos ellos bajo el sello común de la calidad más exigente.

Desde la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria debemos seguir impulsando políticas de apoyo a nuestros vinos, facilitando la modernización de las producciones y mejorando su promoción en todos los mercados.

Nuestro compromiso con el sector primario de la isla es incuestionable. Paso a paso hemos venido fortaleciendo, y seguiremos haciéndolo, nuestro campo, nuestra ganadería y nuestra pesca. Todo ello con fin de dignificar el trabajo en el sector, convertirlo en alternativa real para la juventud y diversificar la economía insular, pero también con la intención de conservar nuestro paisaje y ampliar las ofertas complementarias que actualmente exige el turismo rural.

Con esa perspectiva nace esta guía, a la que además se vincula una versión digital y una aplicación móvil, que no solo sirve para promocionar nuestros vinos y bodegas, sino que además posibilita calibrar la dimensión del sector en su conjunto y reclamar el lugar que por historia, tradición y calidad nos pertenece. Muchos esfuerzos de viticultores y técnicos están aquí reflejados, por lo que es de justicia felicitarles, agradecerles su trabajo y animarles a seguir adelante. Saben que contarán siempre con nuestro apoyo.

Esta guía nos ayudará a descubrir las bondades de los vinos de la isla, así como el trabajo que realizan las bodegas, adentrarnos en los paisajes vitivinícolas de la isla y, por supuesto, degustar la gran variedad de vinos de calidad con los que cuenta Gran Canaria, tan excepcionales como la tierra de la que nacen.

Saludos cordiales,

Miguel Hidalgo Sánchez

Consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria

A few decades ago we asked ourselves how it was possible that a territory like ours, which had once produced world famous wines, could have watched its production fall until it was virtually reduced to local consumption. Fortunately, the dedication and effort of the winemakers has succeeded in reversing this situation and the sector now stands out for its high quality wines with unique characteristics.

Thank to improved techniques, the training of wine growers, the quality controls and institutional support, a wide variety of Gran Canarian wines can be found on the market today: whites, young reds, aged, malvasías...all of them certified to have the best quality.

The Food Sovereignty and Primary Sector Council of the Cabildo of Gran Canaria must continue to create policies that support our wines, making it easier to modernize production and improve their promotion in every market.

Our commitment to island's the primary sector is beyond question. Step by step we have and will continue to reinforce our countryside, our livestock breeding and our fishing. All to dignify working in the sector, to convert it into a real alternative for our young and to diversify the island's economy, but also with the intention of conserving our landscapes and broadening the complementary offers in demand by rural tourism.

Our guide was conceived with this perspective, which is linked to a digital version and a mobile phone application, that will not only serve to promote our wines and wineries, but also make it possible to measure the size of the sector as a whole and reclaim the place that for our history, tradition and quality belongs to us. The fantastic work of wine growers and technicians are reflected here, and so it is only right that we congratulate them, and thank them for their work and encourage them to continue moving forward. The know that they will always have our support.

This guide will help us discover the qualities of the island's wines, as well as the work carried out in the wineries, explore the wine growing regions of the island and, of course, to taste the great variety of quality wines from Gran Canaria, as excellent as the island where they are made.

Cordially,

Miguel Hidalgo Sánchez

Counsellor of the Food Sovereignty and Primary Sector of the Cabildo of Gran Canaria

El Vino de Gran Canaria: *tradición, paisaje y excelencia*

¿Alguna vez han bebido algo más exquisito que el vino canario de mi anfitrión?

Así de contundente se mostraba el poeta británico, John Keats, cuando en 1818 mencionaba las bondades de los vinos canarios en su famoso *Lines on the Mermaid Tavern* (Versos de la Taberna de la Sirena). No obstante, este literato del romanticismo no fue ni el primero ni el único en dejar constancia del aprecio que se tenía en Europa y América por los vinos isleños. Lamentablemente, por unas circunstancias u otras, los vinos canarios fueron perdiendo progresivamente su peso en el mercado mundial hasta que las producciones isleñas se vieron relegadas al consumo interno.

Afortunadamente, después de varias décadas de esfuerzos, los vinos grancanarios reivindican hoy su lugar destacado en la producción vitivinícola, renovando su compromiso con una tradición que hunde sus raíces en los albores de la colonización europea, pero con el empleo de las más modernas técnicas de elaboración y los mayores controles de calidad. Con todo, Gran Canaria ha sido capaz de recuperar esa herencia de excelencia de los vinos isleños y ofrecer hoy unos vinos extraordinarios, llenos de identidad, tradición y por supuesto sabor y matices únicos.

Buena prueba de ello es esta Guía, que recoge una selección de algunos de los mejores vinos de Gran Canaria propuestos por sus propios creadores. En ella encontrará la información necesaria para disfrutar de la cultura del vino en Gran Canaria en toda su dimensión, conocer sus bodegas, sus productos y su paisaje cultural asociado.

The Wine of Gran Canaria: *tradition, landscape and excellence*

Have you ever tasted anything more exquisite than my host's Canarian wine?

With these emphatic words, the British poet John Keats declared his admiration for Canarian wines in his famous 1818 poem, *Lines on the Mermaid Tavern*. However, this Romantic poet was not the first or the only person to leave testimony of their appreciation for the island wines in Europe and America. Unfortunately, various circumstances led Canarian wines to gradually lose their prominence in the world market, until finally production on the islands was reduced to internal consumption.

However, after decades of effort, Gran Canarian wines are once again reclaiming a distinguished place in wine production. By renewing its commitment to a tradition whose roots stretch back to the dawn of European colonization, but now using the most modern techniques and highest quality control, Gran Canaria has recovered its extraordinary winemaking heritage. Today excellent wines are again being produced on the island, bursting with personality, tradition and, of course, singular nuanced flavours.

Proof can be found in this guide, which presents a selection of some of the best Gran Canarian wines available today, proposed by the winemakers themselves. This guide provides all the information you will need to explore every facet of the vibrant wine culture of Gran Canaria, introducing its wineries, its products and the cultural landscape associated with these great wines.





UVAS ÚNICAS PRODUCEN VINOS ÚNICOS

El Archipiélago canario cuenta con uno de los patrimonios vitícolas más destacados del Estado español. Gracias a que las Islas no se vieron afectadas por la filoxera, plaga que arrasó con los viñedos de la mayor parte del planeta a finales del siglo XIX, variedades de uvas desaparecidas por completo en otros lugares han sobrevivido aquí. Esta especial circunstancia ha permitido una plantación directa desde sarmiento con la ventaja enológica que supone el desarrollo de sus propias raíces. Algunas de ellas son consideradas autóctonas al conservarse desde la época de la ocupación castellana.

Para proteger las características que hacen único el vino grancanario, el Reglamento del Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria establece que los vinos deberán elaborarse con unas variedades de uva determinadas.

Entre las recomendadas y autorizadas por el Consejo Regulador destacan las siguientes:

• LISTÁN NEGRO

Es la variedad negra más extendida por toda Canarias. Con racimo largo y cónico, en vinos presenta aromas a frutos rojos y recuerdos de regaliz, menta y pimienta negra.

• TINTILLA

El cultivo de esta variedad está recomendado en Gran Canaria. Cuenta con una cepa y sarmientos gruesos y unos racimos medianos, poco densos, y con un jugo muy tinto, de sabor particular y muy dulce. Se mezcla para dar color a otras variedades. Es riquísima en azúcar y pobre en tanino.

• VIJARIEGO NEGRO

Bayas con forma ovoide de tamaño medio con racimos largos y cónicos. En los vinos presenta aromas a frutas tanto rojas como negras.

UNIQUE GRAPES PRODUCE UNIQUE WINES

The Canary Islands Archipelago has one of the most notable vinicultural heritages in Spain. Because the islands were not affected by *phylloxera*, the pest that destroyed most of the vineyards on the planet at the end of the 19th Century, grape varieties that had completely disappeared in other parts of the world have survived here. This exceptional circumstance has allowed grapevine shoots to be directly planted in the soil, which has the advantage of allowing them to develop their own roots. Some of these vines are considered autochthonous, as they have been preserved since the Spanish occupation of the archipelago.

In order to protect the characteristics that make Gran Canarian wine unique, the Regulating Council regulation on the *DOP Gran Canaria*, the official 'Designation of Origin or DO' of the island, establishes that wines with this designation must be made using specific grape varieties.

Among the most notable varieties recommended and authorized by the Regulating Council are the following:

• LISTÁN NEGRO

It is the most widespread red grape variety in the Canary Islands. Bunches are long and conical, and the wine has aromas of red fruits and evokes memories of liquorice, mint and black pepper.

• TINTILLA

Cultivation of this variety is recommended in Gran Canaria. It has a thick vine and shoots and medium-sized, loose clusters that produce a dark red juice, with a distinctive and very sweet flavour. It is mixed with other varieties to provide colour. It is quite high in sugar and low in tannins.

• VIJARIEGO NEGRO

Medium-sized ovoid grapes that grow in long conical bunches. The wine has aromas of red and black fruits.



- **LISTÁN BLANCO**

De racimo mediano y cónico, es sin duda la variedad más extendida en la viticultura canaria, ocupando todas las altitudes de cultivo. En nariz presenta aromas que recuerdan al hinojo, hierbas recién cortadas y anisados.

- **MOSCATEL DE ALEJANDRÍA**

En la viticultura tradicional de Canarias su cultivo esta extendido en todas las islas, si bien habría que destacar a Gran Canaria por su concentración, más concretamente el Monte Lentiscal. Su producción es alta.

- **MALVASÍA VOLCÁNICA**

Quizás la variedad canaria más famosa y la que más paladares ha cautivado desde el siglo XV. En vinos posee aromas que recuerdan a rosas, frutas cítricas, frutos secos y frutas pasas.

- **ALBILLO CRIOLLO**

Es en Gran Canaria y más concretamente en el Monte Lentiscal donde se puede encontrar esta variedad. No se encuentra en las otras islas y se mezcla con otras en las elaboraciones. Su situación es precaria por encontrarse solo en las plantaciones más tradicionales.

Al margen de las mencionadas, existen otras variedades importantes presentes en el campo grancanario.

- **LISTÁN BLANCO**

With medium-sized, conical bunches, this is undoubtedly the most widespread variety in Canary Island wines, and is grown at all altitudes. On the nose, it has aromas reminiscent of fennel, freshly-cut grass and aniseed.

- **MOSCATEL DE ALEJANDRÍA**

In traditional Canarian viniculture this high-yield variety was cultivated on every island, especially on Monte Lentiscal in Gran Canaria.

- **MALVASÍA VOLCÁNICA**

Perhaps the most famous variety of the Canary Islands, which has conquered palates since the fifteenth century. The wine has aromas reminiscent of roses, citrus fruits, nuts and raisins.

- **ALBILLO CRIOLLO**

This variety is grown exclusively in Gran Canaria, specifically in Monte Lentiscal. It is blended with other varieties in the winemaking process. This variety is in a precarious situation due to the fact that it is only found in the most traditional vineyards.

Beyond those already mentioned, there are other important varieties being grown in the vineyards of Gran Canaria today.

DOP GRAN CANARIA Y DOP ISLAS CANARIAS

La denominación de origen es el reconocimiento legal y de protección que se otorga a un vino de calidad elaborado en un contexto concreto y con unos modos de producción y variedades de uvas determinados. Este reconocimiento y obligaciones contraídas por el bodeguero queda reflejado en la contraetiqueta presente en el vino y es la certificación que garantiza al consumidor que el vino cumple con todos los requisitos exigidos por el Consejo Regulador correspondiente:

- El vino procede del ámbito geográfico mencionado y se ha elaborado atendiendo a sus normas.
- El vino ha sido sometido a controles analíticos y organolépticos que aseguran su calidad.

En el caso de Gran Canaria, en 2006 los dos Consejos Reguladores y las dos Denominaciones de Origen con las que contaba la isla, DOP Gran Canaria y DOP Monte Lentiscal, se unificaron. Así, actualmente, toda la isla se encuentra bajo el control del Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria con sede en el municipio de Santa Brígida. Por su parte, en 2012 se incorpora la DOP Islas Canarias, con el objetivo de consolidar el mercado canario y la exportación internacional.

Ambas DOP amparan, protegen y controlan la labor de viticultores y sus bodegas, con el fin de garantizar la calidad de los vinos que salen al mercado. Gracias a este seguimiento, los vinos grancanarios conservan no solo su excelencia sino también sus particularidades únicas.

DOP GRAN CANARIA & DOP ISLAS CANARIAS

The *Denominación de Origen (DOP)*, or 'Designation of Origin', is a regulatory classification and protection system used to certify quality wines that are elaborated in a specific geographic context, using defined production methods and authorized grape varieties. This classification, and the obligations it entails for the winemaker, is included on the back label of a bottle of wine and guarantees that the wine meets the requirements set by the corresponding Regulatory Council:

- The wine is produced in the geographic region mentioned on the label and has been elaborated in accordance with its regulations.
- The wine has been subject to analytical controls and sensory analyses to ensure its quality.

In the case of Gran Canaria, in 2006 the two Regulatory Councils and corresponding DOs on the island, *DOP Gran Canaria* and *DOP Monte Lentiscal*, merged under a single council and DOP. Today the entire island is under the control of a single Regulatory Council for *DOP Gran Canaria*, whose headquarters are located in the municipality of Santa Brígida.

DOP Gran Canaria and *DOP Islas Canarias* supports, protects and controls the work of winemakers and their wineries in order to guarantee the quality of the wine that goes to market with this classification. Thanks to this control, Gran Canarian wines maintain a high standard of excellence and also the unique characteristics of wines from this region.





LA CASA DEL VINO DE GRAN CANARIA

En la zona centro de la isla, en la Villa de Santa Brígida, se sitúa la Casa del Vino de Gran Canaria. En este edificio histórico y rehabilitado de más de dos siglos de antigüedad, los amantes del vino encuentran el espacio idóneo para realizar degustaciones de todas las variedades vinícolas que ofrece la isla. En su museo y sala de exposiciones es posible acercarse a la historia de los vinos grancanarios e informarse de las principales zonas de producción. Y es que en Gran Canaria, la diversidad de microclimas favorece que la misma variedad de uva ofrezca diversas características enológicas según su área de cultivo.

La Casa del Vino se ha convertido en un referente para la degustación y la promoción de los vinos de la isla. Los visitantes pueden disfrutar de las diferentes dependencias de las que dispone: jardines exteriores, museo, sala multiusos, tienda y servicio de restauración.

En la Sala Museo se reproduce una antigua bodega que contiene barricas y demás elementos etnográficos relacionados con el sector de la vitivinicultura, donde el visitante puede conocer la historia de los vinos de Gran Canaria.

En la tienda se pueden adquirir y degustar los vinos más selectos de Gran Canaria, además de distintos productos locales.

El servicio de restauración está especializado en comida canaria y carnes a la parrilla, ofreciendo también comida internacional, trabajando siempre con materia prima local, todo acompañado de los vinos de la DO Gran Canaria.

LA CASA DEL VINO DE GRAN CANARIA

La Casa de Vino is located in the centre of Gran Canaria, in the town of Santa Brígida. This renovated, 200 year old historic building is the ideal place for wine lovers to taste wines made from all the grape varieties found on the island. In its museum and exhibition room visitors can learn about the history of Gran Canarian wines and the main wine producing regions on the island. Due to Gran Canaria's diverse micro-climates, grape varieties cultivated in different parts of the island can produce different oenological characteristics.

La Casa del Vino has become a reference for tasting and promoting wines produced on the island. Visitors can enjoy the different spaces of the building, including the outdoor gardens, museum, multiuse room, shop and restaurant.

The museum replicates an old winery, containing barrels and other ethnographic elements related to viticulture, where the visitor can learn about the history of wines produced in Gran Canaria.

The best selection of Gran Canarian wines can be tasted and purchased in the shop, as well as various other local products.

The restaurant specializes in Canarian cuisine and grilled meat, as well as international food, always made with local ingredients and accompanied by *DO Gran Canaria wines*.



LOS MEJORES
VINOS
DE GRAN CANARIA
BEST WINES OF GRAN CANARIA

BODEGA BELIANDRA

BODEGA · WINE CELLAR

Esta bodega familiar se ubica en plena naturaleza, siendo una de las más altas de la isla de Gran Canaria.

Tiene capacidad para albergar 6.500 litros de vino, tanto en depósitos de acero inoxidable como en barricas de madera. Su construcción en cueva garantiza una temperatura fresca todo el año, para una mejor conservación del producto.

This family winery is located in the middle of nature and is one of the most elevated on Gran Canaria.

It has the capacity to hold 6,500 litres of wine in stainless steel tanks and wood barrels. It was built in a cave, guaranteeing a cool temperature year round and superior conservation of the product.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos de la Bodega Beliandra ocupan una superficie aproximada de 6.000 metros cuadrados, con cepas que han sido cultivadas tanto en espaldera como en vaso.

La plantación, que cuenta con una edad entre los 80 y los 90 años, está sobre tierra de picón, que tiene la particularidad de absorber la humedad del ambiente, lo que hace innecesaria la irrigación del cultivo.

Se ha prestado especial atención a la correcta distribución del espacio para un mejor desarrollo de la uva, lo que ha redundado en beneficio del vino resultante.

The vineyards of Bodega Beliandra occupy an area of approximately 6,000 square metres and the vines are cultivated using either the trellis or gobelet pruning systems.

The soil of the plantation, which is between 80 and 90 years old, has a layer of volcanic ash, known as lapilli or *picón*, which allows for the quick absorption of humidity, making it unnecessary to irrigate the crop.

The vines were distributed carefully to allow space for the grapes to develop properly, resulting in a higher quality wine.



VINOS · WINES

Los vinos han sido cuidadosamente elaborados, pasando entre dos y tres meses en barricas de madera, lo que le aporta una suavidad especial y buen sabor, que se mantiene en boca.

La disposición de las cepas se ha realizado de tal forma que permite el crecimiento adecuado de la uva, lo que mejora notablemente la calidad del vino.

The wines are carefully elaborated, ageing in wood barrels for between two and three months, which provides the final product a special smoothness, an excellent flavour and a persistent finish.

The positioning of the vines allows the grapes to grow properly, which notably improves the quality of the wine.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSE	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		•		
BARRICA · BARREL AGED		•		
SECO · DRY				
SEMIDULCE · SEMI SWEET				
DULCE · SWEET			•	

Camaretas, 43
Vega de San Mateo
650 184 285
bodegabeliandra@gmail.com



Bodega Beliandra

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: A partir de la variedad listán negra se elabora este vino, que cuenta con una tonalidad rojo rubí, de capa media, y un aspecto nítido, limpio y brillante. En boca se presenta con una intensidad media.

Tasting note: This wine, made from Listán Negro, presents a ruby colour and a sharp, clean and bright appearance of medium intensity. In mouth it has medium intensity.



Maridaje: Ideal para acompañar todo tipo de pastas y arroces, así como carnes blancas y quesos curados.

Wine pairing: It is ideal for all kinds of pasta and rice dishes, as well as white meat and cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 14° / 16° C

Serving temperature: 14° / 16° C



Grado alcohólico: 12% vol

Alcohol content: 12% vol



BODEGAS BENTAYGA



BODEGA · WINE CELLAR

La bodega está situada en la cumbre de Gran Canaria, a 1.290 metros de altitud, dentro de la Reserva Mundial de la Biosfera y próxima a los viñedos.

Provista de la maquinaria moderna necesaria para elaborar vinos de calidad, cuenta con cuevas naturales donde se encuentra la zona de crianza con barricas de roble francés, americano y húngaro.

This winery is located on the summit of Gran Canaria, at an altitude of 1,290 metres, within the World Biosphere Reserve and near its vineyards.

Equipped with the modern machinery needed to produce quality wines, it also has natural caves where wine is aged in French, American and Hungarian oak barrels.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Las 10,5 hectáreas de viñedos propios, situados a una altitud máxima de 1.318 metros, se encuentran en Tejeda y Artenara, en una zona que ofrece condiciones ideales para cultivar uvas de gran calidad, lejos de la contaminación, con un gran diferencial de temperatura entre el día y la noche, así como entre las estaciones, y una orientación al suroeste que permite que las cepas reciban 11 horas de sol diarias. Se riegan con agua del manantial de la Mina de Tejeda, cuya canalización data de 1501.

Cuentan, entre otros, con variedades autóctonas (listán negro y blanco) y variedades locales de gran interés enológico (vijariego negro y blanco).

The winery has 10.5 hectares of vineyards, located at a maximum altitude of 1,318 metres, in Tejeda and Artenara, an area that offers the ideal conditions to cultivate high quality grapes: far from pollution, with a large variation in temperature between day and night and between seasons, and a south-western orientation that allows the vines to receive 11 hours of sunlight daily. They receive water from the Mina de Tejeda natural spring, which was channelled in 1501.

Among the grapes they grow are autochthonous varieties (Listán Negro and Listán Blanco) and local varieties of great oenological interest (Vijariego Negro and Vijariego Blanco).



VINOS · WINES

Las variedades escogidas, el suelo y el microclima, junto a una delicada elaboración, dan como resultado un vino singular, con una gran personalidad basada en el carácter mineral que le aporta la tierra volcánica.

Se trata de vinos de gran calidad, únicos y exclusivos, caracterizados por mantener una intervención mínima en la producción, para exaltar su máxima expresividad.

The varieties selected, the excellent soil and micro-climate, and the delicate elaboration process, produce a singular wine, with great personality based on the mineral undertones provided by the volcanic soil.

These are unique and exclusive high quality wines, produced with minimal intervention in order to allow it to achieve maximum expressivity.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSE	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		●		
BARRICA · BARREL AGED		●		
SECO · DRY	●			
SEMIDULCE · SEMI SWEET				
DULCE · SWEET	●			
CRIANZA		●		

Barrio Cuevas Caídas
Tejeda

928 426 047/ 649 941 098
info@bodegasbentayga.com
www.bodegasbentayga.com

2



Agala Altitud 1212

Tinto crianza ·
Crianza red



Nota de cata: Color rojo picota, ribeteado de púrpura y con buena capa. Su aroma intenso va desde la fruta roja madura y el carácter mineral, hasta los recuerdos lácteos y de pastelería por su fermentación y crianza en barrica. En boca intenso, con buena tanicidad y acidez.

Tasting note: The wine has a deep cherry red colour, with a purple rim. Its intense aroma ranges from ripe red fruit to mineral touches, with hints of dairy and pastries due to its fermentation and ageing in barrel. The attack is intense, quite tannic and acidic.



Maridaje: Este vino es ideal para acompañar todo tipo de asados y carnes, blancas y rojas, así como salsas y quesos curados y semicurados.

Wine pairing: This wine is ideally paired with any kind of roasts and meats, white or red, as well as sauces and cured and semi-cured cheeses.



Variedades: Tintilla y Vijariego negro.

Variety: Tintilla & Vijariego negro.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 15% vol
Alcohol content: 15% vol



Agala Altitud 1318

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Luminoso y brillante amarillo. En nariz expresa un intenso aroma, desde notas de frutas frescas hasta recuerdos florales. Ataque untuoso en boca, evoluciona en su recorrido sedoso, mostrando una gran amplitud y una fresca acidez, para culminar con el final amargo propio de sus variedades.

Tasting note: Bright and brilliant yellow colour. Intense aroma, with notes of fresh fruit and floral hints. An unctuous attack, becoming silky as it evolves, good depth and a fresh acidity, with a bitter finish typical of its varieties.



Maridaje: Se trata de un fiel aliado para todo tipo de pescados, así como mariscos y ensaladas.

Wine pairing: This wine pairs wonderfully with all kinds of fish, as well as shellfish and salads.



Variedades: Vijariego blanco y Albillo criollo.

Variety: Vijariego blanco & Albillo criollo.



Temperatura de servicio: 10º / 11º C
Serving temperature: 10º / 11º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



BODEGA CAPÓN

BODEGA · WINE CELLAR

La bodega comenzó su andadura en 1970. Las uvas se adquirían para elaborar vino de forma artesanal.

En 1990 se comenzó a plantar vid en la finca El Capón, propiedad de Teodoro Torres Falcón. Tras 25 años, se adaptó la bodega a las nuevas tecnologías, al considerar que ya las vides tenían suficiente madurez como para producir vino de calidad.

This winery was founded in 1970. The grapes were acquired to produce artisanal wine.

In 1990 the winery began to plant vines in the El Capón vineyard, owned by Teodoro Torres Falcón. After 25 years, when it was believed that the vines were mature enough to produce quality wine, the winery adopted new technologies.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El viñedo, cultivado sobre tierra mayormente volcánica (picón), cuenta con cepas de variedades blancas (moscatel de Alejandría, albillo criollo, listán blanco y forastera gomera) y tintas (vijariego, listán negro, baboso y negramoll). Al estar orientadas hacia el sur, reciben la influencia del sol a lo largo de todo el día.

Desde sus inicios, el viñedo está tratado de forma ecológica: es regado con agua de lluvia procedente de pozos y galerías, y las malas hierbas se extraen manualmente, sin insecticidas. Con ello se consigue un vino 100% ecológico, magnificando así el sabor propio de la uva y logrando un producto más saludable.

Cultivated primarily on volcanic ash soil (*picón*), the vineyard grows white grape varieties (Moscatel de Alejandría, Albillo Criollo, Listán Blanco and Forastera gomera) and red varieties (Vijariego, Listán Negro, Baboso and Negramoll). As they face south, the vines receive sunlight throughout the day.

The vineyard has always been organically treated: watered with rainwater from wells and galleries, weeds are removed manually and no insecticides are used. This results in a 100% organic wine, magnifying the flavour of the grape and obtaining a healthier product.



VINOS · WINES

El vino blanco destaca por su sabor afrutado, sin potenciadores aromáticos, mientras que el vino tinto joven es fresco y suave, pudiendo percibirse las distintas variedades de uvas. El vino tinto crianza es un producto con cuerpo, donde la maduración en barricas de roble francés a lo largo de 3, 6 o 9 meses, ha potenciado su sabor y aroma.

The white wine has a distinctly fruity flavour, with no aromatic enhancers, while the young red is a fresh and smooth blend, in which all the grape varieties can be detected. The full bodied, crianza red wine is aged in French oak barrels for 3, 6, or 9 months, which brings out its flavour and aroma.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

•

•

•

C/ Isla de Montaña Clara, 23
Tafira Alta
Las Palmas de Gran Canaria
659 460 088
bodegacapon@gmail.com

3



Capón

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino tinto joven que se presenta con un color rojo rubí y un aspecto limpio y brillante, de capa media. En nariz, aromas que recuerdan a fruta roja madura, con intensidad media en boca, equilibrado.

Tasting note: Visually, the young red presents a ruby colour and a clear and brilliant appearance of medium intensity. In nose, the wine releases aromas with notes of ripe red fruit. In mouth the wine is medium bodied and balanced.



Maridaje: Vino ideal para acompañar diversas comidas, como arroces, pescados y todo tipo de carnes.

Wine pairing: An ideal wine for various types of foods, including rice dishes, fish and all kinds of meat.



Variedades: Listán negro, Baboso y Vijariego negro.

Variety: Listán negro, Baboso & Vijariego negro.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Nota de cata: Vino de color rojo picota, con notas violáceas, capa media y aspecto nítido, brillante. Aroma intenso a frutos rojos, con notas especiadas debido a su paso por bodega. En boca se presenta bien estructurado, suave y equilibrado.

Tasting note: A clear, bright, medium intensity appearance and a picota cherry colour, with violet highlights. Intense red fruit aroma, with spicy notes due to its time in barrel. The taste it is well-structured, smooth and balanced.



Maridaje: Se recomienda su consumo con cocidos y todo tipo de asados, especialmente carne roja y carne de caza.

Wine pairing: Serve this wine with stews and all kinds of roasts, especially red meat and venison.



Variedades: Listán negro, Baboso y Vijariego negro.

Variety: Listán negro, Baboso & Vijariego negro.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 14% vol
Alcohol content: 14% vol

Capón

Tinto barrica 3 meses ·
Barrel-aged red 3 months



BODEGA EL ANCLA

BODEGA · WINE CELLAR

La finca fue adquirida en 1930 por D. Manuel Ojeda Florido, médico de San Mateo, quien se dedicó al cultivo de la papa Kinagua, entre otros productos. Actualmente, la segunda generación cultiva más de 18 especies, especialmente viñas, de las que se extrae un maravilloso vino que se almacena en un lugar fresco y ventilado, lo que mejora su calidad.

The plantation was acquired in 1930 by Manuel Ojeda Florido, a doctor from San Mateo, who used it to cultivate Kinagua potatoes, among other products. Today, the second generation grows more than 18 species, especially vines, from which they extract a marvellous wine that is stored in a cool, well-ventilated space that improves its quality.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se encuentran en una zona ideal para el cultivo de la vid. El suelo, de picón negro y tierra fértil, es acariciado por el sol durante todo el día. La finca está situada a 120 metros de altura sobre el nivel del mar y recibe la influencia de los alisios en los meses de verano.

Los más de 3.000 metros cuadrados de viñas en espaldera conforman una maravillosa vista de la naturaleza.

Entre los viñedos se encuentra la variedad listán negro, en plena producción, y la baboso negro, de reciente plantación, que fue recuperada hace pocos años en Canarias y que cuenta con un poderoso carácter y aroma, lo que proporciona al vino unas cualidades excelentes.

The vineyards are located in an ideal area to cultivate grape vines. The soil, fertile black volcanic ash, receives sunlight all day long. The plantation is located at an altitude of 120 metres above sea level and is touched by the trade winds during the summer.

There are more than 3,000 square metres of trellised vines, creating a wonderful natural vista.

Among the varieties cultivated, Listán Negro is in full production and Baboso Negro, which was recovered in the Canaries a few years ago, has recently been planted, a variety with a powerful character and aroma, giving the wine excellent qualities.



VINOS · WINES

Tras la superación de algunos problemas en la producción y elaboración, la constante formación y el cuidado exquisito del producto han dado como resultado un vino canario de aroma afrutado y sabor a la tierra, propio de la zona. El proceso de conversión a ecológico, por el que han trabajado los últimos tres años, ha supuesto un salto cualitativo importante.

After overcoming some production problems, continuous training and exquisite care of the product has resulted in a Canarian wine with a fruity aroma and earthy flavour that is typical of the area. The transition to organic production over the past three years has led to a significant increase in quality.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET



Tasartico, s/n
San José de Las Longueras
Telde
928 289 804 / 696 707 485
lagartoblancosl@gmail.com
www.fincalalongueras.es

4



Más vino para hablar

Tinto barrica 6 meses ·
Barrel-aged red 6 months



Nota de cata: El vino se presenta con un color rojo, piel de cebolla limpio; en nariz, aromas a fruta madura que recuerdan especialmente a higos y frutos rojos; en boca aparecen la fruta madura y algo de terruño.

Tasting note: The wine has a clean, red onion skin colour; its nose presents mature fruit aromas that are reminiscent of figs and red fruits; in mouth, ripe fruit appears, along with some earthy tones.



Maridaje: Apto para una buena carne al grill, especialmente carnes rojas, así como para acompañar quesos cremosos.

Wine pairing: Pairs well with grilled meat, especially red meat, as well as with creamy cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 12º / 14º C
Serving temperature: 12º / 14º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Nota de cata: Vino tinto de tonalidades rojas y capa media, con aspecto limpio y brillante; en nariz, presenta aromas que recuerdan a la fruta roja madura y reaparecen en boca, de forma equilibrada.

Tasting note: Wine with red tones and a medium intensity, with a clean, bright appearance; its nose presents ripe red fruit aromas that reappear in mouth in a balanced way.



Maridaje: Vino ideal para combinar con todo tipo de carnes, especialmente carnes rojas al grill, y quesos curados y semicurados.

Wine pairing: Ideal to serve with all kinds of meat, especially grilled red meat and cured and semi-cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 12º / 14º C
Serving temperature: 12º / 14º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol

Más vino para hablar

Tinto ·
Red wine



BODEGA EL TRONCÓN



BODEGA · WINE CELLAR

La instalación es de nueva construcción (2015) y está situada dentro de la misma finca. Anteriormente se venía realizando la elaboración del vino en la bodega de D. Manuel del Pino.

Está diseñada para elaborar entre 15.000 y 20.000 litros de vino, aunque la producción actual es de 3.000 a 4.000 botellas al año y se abastece de viñedo propio.

These newly built facilities (2015) are located within the plantation itself. Prior to this they had produced wine in Manuel del Pino's winery.

The winery is designed to produce between 15,000 and 20,000 litres of wine, although currently production is at around 3,000 to 4,000 bottles a year, made with grapes from its own vineyard.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos y la propia bodega se encuentran en la zona conocida como El Troncón, en Valsequillo de Gran Canaria, a 650 metros de altitud, con la climatología propia de las medianías de la isla y sobre suelo volcánico.

La plantación está realizada mediante el sistema de espaldera. Las primeras viñas se plantaron en 1998 y se apostó por variedades de uvas autóctonas, como listán negra y blanca, tintilla y moscatel de Alejandría. Recientemente se ha plantado vijariego y baboso.

La vendimia se realiza sobre finales de septiembre y, en momentos puntuales, se adquiere uva de viticultores de la zona.

The vineyards and the winery are located in the area known as El Troncón, in Valsequillo de Gran Canaria. They have volcanic soil and an altitude of 650 metres, with a climate typical of the mid altitudes of the island.

The plantation employs the trellis system. The first vines were planted in 1998, choosing autochthonous varieties, such as Listán Negro, Listán Blanca, Tintilla and Moscatel de Alejandría. Recently, Vijariego and Baboso were also planted.

The harvest is carried out at the end of September and, occasionally, grapes are acquired from other winemakers in the area.



VINOS · WINES

Desde el momento de plantación de las vides se apostó por variedades acogidas exclusivamente a la D. O. Gran Canaria, buscando la conjunción entre las variedades autóctonas, el terreno entre volcánico y arcilloso, así como una elaboración tradicional en su vinificación, para obtener así el perfil organoléptico específico de los vinos de Canarias.

La bodega elabora tintos, blancos y dulces.

From the beginning, the winery has exclusively planted grape varieties preferred by the DO Gran Canarias. To obtain the specific sensory profile of Canarian wines, the winery combines autochthonous grape varieties, volcanic terrain and clay soil, and traditional production techniques in their winemaking.

The winery produces red, white and sweet wines.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

•

BARRICA · BARREL AGED

•

SECO · DRY

SEMISECO · SEMI-DRY

•

DULCE · SWEET

•

C/ La Montaña, 13-F
Valsequillo

928 600 245 / 686 393 959

jose.luis.ramoscabrera@gmail.com

5



Finca El Troncón

Tinto barrica 4-6 meses ·
Barrel-aged red 4-6 months



Nota de cata: La fase visual se caracteriza por un rojo rubí con ribetes violáceos, limpio, brillante y de media capa, con un sabor que recuerda a frutas rojas y especias, tostado y balsámico. Sensación astringente provocada por los taninos.

Tasting note: Visually, the wine is a ruby colour with violet hues at the rim and has a clean, bright appearance of medium intensity. The flavour hints at red fruits and spices, toasty and earthy. An astringent sensation caused by tannins.



Maridaje: Se trata de un vino ideal para acompañar todo tipo de carnes, así como arroces y pastas.

Wine pairing: This is a perfect wine to accompany all kinds of meat, as well as rice and pasta dishes.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C
Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Vino que muestra gran limpieza y brillo, con color amarillo, pajizo verdoso. Su intensidad olfativa es alta, con el punto justo de acidez. Se puede apreciar claramente la característica de la moscatel con la que está elaborado al 50%.

Tasting note: A wine with a very clean and glossy appearance, with a pale yellow-green colour. It has an intense nose, with just the right amount of acidity. The characteristics of the Moscatel varietal can be clearly detected, as it represents 50% of the blend.



Maridaje: Este vino blanco es el acompañante ideal para todo tipo de mariscos y arroces.

Wine pairing: This white wine is the ideal companion for all kinds of shellfish and rice dishes.



Variedades: Listán blanco y Moscatel de Alejandría.

Variety: Listán blanco & Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio: 8º / 10º C
Serving temperature: 8º / 10º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

Madrina Blanco El Troncón

Blanco ·
White wine



BODEGA FRONTÓN DE ORO



BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega Frontón de Oro se encuentra en la zona centro de la isla de Gran Canaria, concretamente en el municipio de la Vega de San Mateo, a 1.200 metros de altitud, un área con condiciones óptimas para la agricultura, por sus fértiles tierras y una humedad constante en el ambiente.

Bodega Frontón de Oro is located in the centre of Gran Canaria, in the municipality of La Vega de San Mateo, at an altitude of 1,200 metres, an area which has excellent conditions for agriculture, due to its fertile land and the constantly humid air.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El proyecto de Frontón de Oro se basa en cultivar sus propios viñedos, combinando viejas cepas, que cuentan con más de 70 años de antigüedad, con otras de plantación reciente, para la obtención de vinos de gran calidad, tanto blancos como tintos.

El cultivo se realiza en zonas de pronunciadas pendientes sobre un suelo conformado por capas de cenizas volcánicas, que se combinan con distintas arcillas, lo que aporta a las vides mucha frescura, motivo por el que no precisan de riego.

Frontón de Oro's approach to obtaining high quality white and red wines is to cultivate its own vineyards, which combine vines that are more than 70 years old with more recently planted vines.

The vineyards are located on steep slopes on a soil made up of layers of volcanic ash that mix with different clays, which provides a great deal of moisture and so they do not need to be watered.



VINOS · WINES

Todos los vinos comienzan su elaboración de forma previa antes de entrar en la bodega, mediante una cuidadosa selección de uva en función de las parcelas, las variedades de las que están compuestas y la madurez óptima con la que cuentan.

Todas las vendimias se hacen a mano.

The elaboration of the wine begins outside winery, by carefully selecting grapes depending on the plots, the varieties used in the blend and their ideal ripeness.

All harvesting is done by hand.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSE	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		•	•	
BARRICA · BARREL AGED		•		
SECO · DRY	•			
SEMISECO · SEMI-DRY	•			
DULCE · SWEET				

Finca El Frontón, s/n
La Lechuza
Vega de San Mateo
928 660 661 / 670 634 863
frontondeoro@hotmail.com
www.frontondeoro.com

6



Frontón de Oro Tradicional

Tinto barrica 3 meses ·
Red wine 3 months



Nota de cata: Color rojo cereza con ribetes violáceos de capa media, limpio y brillante. Aromas varietales, con un fondo de frutas rojas, y ciertas notas de roble de su paso por madera. En boca entra ligero, para cerrar con un suave amargor de larga persistencia.

Tasting note: Cherry colour with violet hues at the rim and a clean, bright appearance of medium intensity. Varietal aromas with a backdrop of red fruits and some notes of oak provided by its time in barrel. Light attack that finishes with a slight, persistent bitterness.



Maridaje: Vino ideal para acompañar todo tipo de quesos, aunque es especialmente perfecto para combinar con carnes rojas.

Wine pairing: Ideal wine to match with all kinds of cheese, although it is especially suitable for red meat.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 18º C
Serving temperature: 18º C



Grado alcohólico: 14% vol
Alcohol content: 14% vol



Nota de cata: Reflejos verdosos, limpio y brillante, y aroma a flores blancas y frutas tropicales. Su paso por boca es ligero, con una acidez equilibrada que le da frescor, una punta de agradable dulzor y un ligero amargor final que le da persistencia.

Tasting note: Greenish reflections, clean and bright, and an aroma of white flowers and tropical fruit. It has a light attack, with balanced acidity that gives it freshness, a pleasant sweetness and a slightly bitter aftertaste that lasts in the mouth.



Maridaje: Excelente maridaje con todo tipo de quesos, así como con pescado y carnes blancas.

Wine pairing: It pairs excellently with all kinds of cheese, as well as with fish and white meat.



Variedades: Listán blanco, Malvasía volcánica y Albillo.

Variety: Listán blanco, Malvasía volcánica & Albillo.



Temperatura de servicio: 10º / 12º C
Serving temperature: 10º / 12º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol

Frontón de Oro

Blanco semiseco ·
Semi-dry white



BODEGA · WINE CELLAR

Bodega Hinojo es un proyecto familiar, que surge hace más de una década en Montaña Las Palmas, un lugar enclavado en las medianías de Gran Canaria, entre Telde y Valsequillo, recuperando su tradición vitivinícola.

Mantiene una producción estable de entre 6.000 y 8.000 litros de vino, aunque cuenta con capacidad para producir hasta 14.000 litros.

Bodega Hinojo is a family winery that emerged more than a decade ago in Montaña Las Palmas, located at the mid-altitude of Gran Canaria, between Telde and Valsequillo, to recover the winemaking tradition of that area.

It maintains a stable production of between 6,000 and 8,000 litres of wine, although it has the capacity to produce up to 14,000 litres.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se encuentran divididos en dos parcelas: la primera cuenta con 1.700 vides y se encuentra situada en la cara sureste al pie de la montaña, a una altitud de 280 metros; mientras que la segunda, y más longeva, atesora unas 2.300 plantas y se sitúa en la cara noroeste de la montaña, a unos 360 metros de altitud, con vistas hacia el municipio de Valsequillo y hacia Bandama.

El suelo de ambas parcelas, donde se cultivan hasta seis variedades de uva, es arenoso apiconado.

The vineyards are divided in two plots: the first has 1,700 vines and is located on the south-eastern face at the foot of the mountain, at an altitude of 280 metres; the second is an older vineyard containing 2,300 plants and located on the north-western face of the mountain, at an altitude of 360 metres, with vistas of the municipality of Valsequillo and Bandama.

Up to six varieties of grape are grown on these vineyards, whose soil is sandy and ashy.



VINOS · WINES

La Bodega Hinojo elabora sus vinos a partir de las variedades listán negra criolla, negramoll, tintilla, listán blanca, malvasía y moscatel.

Los vinos son obtenidos de forma tradicional, produciendo dos tipos de vino de gran calidad: vino tinto joven y vino blanco, seco y semiseco.

Bodega Hinojo produces wine using Listán Negro Criolla, Negramoll, Tintilla, Listán Blanco, Malvasía and Moscatel.

The wines are obtained in the traditional way, producing two types of high quality wine: young reds and dry and semi-dry whites.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMISECO · SEMI-DRY

DULCE · SWEET

•

•

•

Camino Valle de los Reyes, 11
Telde
609 936 327 / 653 388 383
bodegahinojo@gmail.com
www.bodegahinojo.com

7



AYA Tinto

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Este vino tinto joven presenta capa media, una tonalidad en rojo cereza, con algún reflejo de color teja, y sensación nítida al paladar, limpio y brillante. Su sabor recuerda a la fruta roja madura, sin olvidar los aromas tostados.

Tasting note: Visually, the young red wine has a medium intensity and cherry red tone, with russet highlights, and a crisp sensation on the palate, clean and bright. Its flavour is reminiscent of ripe red fruit, with toasty aromas.



Maridaje: Vino ideal para acompañar carnes a la brasa y pescados grasos, así como postres, especialmente los elaborados con chocolate.

Wine pairing: This wine is ideally paired with charcoal grilled meat and fatty fish, as well as desserts, especially with chocolate.



Variedades: Listán negro, Negramoll y Tintilla.

Variety: Listán negro, Negramoll & Tintilla.



Temperatura de servicio: 16º C
Serving temperature: 16º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Vino blanco semiseco, caracterizado por un color amarillo pajizo, ligeramente pardo con ribetes verdosos y aspecto transparente al trasluz, limpio y brillante. Sensación nítida al paladar y un intenso sabor afrutado.

Tasting note: Semi-dry white wine with a slightly brownish straw colour, with greenish hues at the rim and an appearance that is transparent when held up to light, clean and bright. A crisp sensation on the palate and an intense fruity flavour.



Maridaje: Perfecto acompañante de sabrosos arroces, así como de pescados de roca y postres, sobre todo si están elaborados con fruta.

Wine pairing: Perfectly matched with savoury rice dishes, as well as rockfish and desserts, especially if they are made with fruit.



Variedades: Listán blanco, Malvasía y Moscatel.

Variety: Listán blanco, Malvasía & Moscatel.



Temperatura de servicio: 12º C
Serving temperature: 12º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



AYA Blanco

Blanco semiseco ·
Semi-dry white

BODEGA HOYA CHIQUITA

BODEGA · WINE CELLAR

Esta bodega familiar se encuentra enclavada en medio del viñedo, en el municipio de Santa Brígida, concretamente en el paraje de Pino Santo, bien conectada con las principales carreteras de la isla.

Desde la bodega se controla todo el proceso de producción, desde el cultivo de la viña, hasta la elaboración del vino y su posterior comercialización.

This family winery is located in middle of its vineyard, in the municipality of Santa Brígida, in Pinto Santo. It is well connected with the main motorways on the island.

The winery oversees the entire production process, from cultivation of the vine, to elaboration of the wine and its commercialization.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El pequeño viñedo, compuesto de cepas de uva de la variedad listán negro cultivadas siguiendo el sistema de espaldera, está situado en el Paisaje Protegido de Pino Santo, un área de carácter eminentemente rural, de gran belleza paisajística.

Cerca del viñedo se encuentra uno de los hitos vegetales más impresionantes de la isla: el imponente drago de Barranco Alonso o drago de Pino Santo que, con sus más de 15 metros de altura, es considerado uno de los pocos ejemplares de drago silvestre de Gran Canaria.

The small vineyard, which cultivates Listán Negro grapes using a trellis system, is located in the Pinto Santo Protected Landscape, a predominantly rural area with beautiful landscapes.

Near the vineyard you can find one of the most impressive living landmarks on the island: the imposing Drago de Barranco Alonso, or Drago de Pinto Santo, a tree that is over 15 metres tall and considered one of the few specimens of wild drago in Gran Canaria.



VINOS · WINES

El vino de la bodega se elabora únicamente con las uvas de su viñedo, por lo tanto, aunque su producción es limitada, es cuidada con esmero, dando como resultado la obtención de un vino tinto joven, elaborado de forma tradicional y que se comercializa bajo la marca *Hoya Chiquita*.

They produce wine exclusively with grapes from their vineyard, therefore, although their production is limited, it is made with great care, resulting in an excellent young red, made in the traditional way and sold under the *Hoya Chiquita* name.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL
BARRICA · BARREL AGED
SECO · DRY
SEMIDULCE · SEMI SWEET
DULCE · SWEET

Ctra. Hoya Chiquita, 44
Santa Brígida
928 640 555 / 679 604 148

8



Hoya Chiquita

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino que se presenta con un característico color rojo cereza, con ligero borde en tono violáceo, y capa media. En boca, se pueden apreciar los aromas de frutos rojos. Suave y armonioso, de intensidad media.

Tasting note: The wine presents a typical cherry colour, with light violet hues at the rim and an appearance of medium intensity. In mouth, red fruit aromas can be detected. Smooth and balanced taste, with a medium intensity.



Maridaje: Vino ideal para combinar con distintos tipos de carne, así como quesos de diversos grados de curación.

Wine pairing: An ideal companion to all kinds of meat, as well as with fresh, semi-cured or cured cheeses.



Variedades: Listán negro y Negramoll.

Variety: Listán negro & Negramoll.



Temperatura de servicio: 14° / 16° C
Serving temperature: 14 / 16° C



Grado alcohólico: 12% vol
Alcohol content: 12% vol



BODEGA LA HIGUERA MAYOR

la Higuera
Mayor

BODEGA · WINE CELLAR

Desde principios de la década de 1940 se hacía vino en esta propiedad, pero no será hasta el año 2006 cuando se elabore el primer vino bajo la DO Gran Canaria.

La bodega se encuentra en El Palmital y está totalmente equipada, desde barricas de roble nuevo hasta equipos de frío para controlar la temperatura de la fermentación.

Wine has been made on this property since the beginning of the 1940s, but it was not until 2006 that they produced their first wine certified as *DO Gran Canaria*.

The winery, located in El Palmital, is totally equipped, including new oak barrels and refrigeration to control the fermentation temperature.



VIÑEDOS · VINEYARDS

La nueva plantación de viñedos de la Bodega La Higuera Mayor se llevó a cabo en el año 2003, sobre una superficie de aproximadamente 3,5 hectáreas. Se encuentra a 400 metros sobre el nivel del mar y recibe la influencia constante de los vientos alisios.

El viñedo, que mantiene una orientación este-oeste, se ubica mayoritariamente en ladera, sobre un suelo de tierra apiconada (ceniza volcánica) procedente de Bandama, que está al norte de la finca. El cultivo sigue la técnica de la plantación en espaldera.

New vineyards were planted at the end of 2003, on approximately 3.5 hectares of land. They are located at 400 metres above sea level and constantly influenced by trade winds.

The vineyard, which faces east-west, grows mostly on a slope of volcanic ash soil (*picón*) from Bandama, which is just to the north of the plantation. A trellis system is used for the vines.



VINOS · WINES

Para la elaboración de los vinos, la bodega solo utiliza uvas de la propia finca, vendimiando en el momento óptimo de maduración.

La bodega elabora dos tipos de vino: La Higuera Mayor, con una crianza en barrica de roble francés durante 8 meses; y La Higuera Mayor Vendimia, cuya crianza tiene lugar solamente en depósitos de acero inoxidable.

The winery exclusively uses grapes from its own vineyard to make its wine, only harvesting the grapes when they have reached perfect ripeness.

They produce two kinds of wine: *La Higuera Mayor*, which is aged in French oak for 8 months; and *La Higuera Mayor Vendimia*, which is aged in stainless steel tanks.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

•

•

Ctra GC-80 km 7,5
Ctra. de Telde a Santa Brígida
Telde

630 285 454

lahigueramayor@gmail.com

www.lahigueramayor.com

9



La Higuera Mayor

Tinto barrica ·
Barrel aged red



Nota de cata: Este vino tinto se presenta con un color rojo intenso, de capa alta. Su aroma es complejo, resultado de la mezcla de diferentes tipos de fruta madura, tales como higos, moras, cerezas...

Tasting note: This wine has an intense red colour and a high intensity appearance. It has a complex aroma, resulting from the blend of different kinds of mature fruit, such as figs, blackberries and cherries...



Maridaje: Carnes rojas maduras, carnes a la brasa, platos de cuchara (como lentejas con cochino negro canario) y postres con chocolate negro.

Wine pairing: It pairs well with cured red meat, charcoal grilled meat, spoon dishes (such as lentils with Canarian black pork) and desserts made with dark chocolate.



Variedades: Listán negro, Negramoll, Tintilla y Castellana.

Variety: Listán negro, Negramoll, Tintilla & Castellana.



Temperatura de servicio: 15º / 16º C
Serving temperature: 15º / 16º C



Grado alcohólico: 14% vol
Alcohol content: 14% vol



La Higuera Mayor Vendimia

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino tinto de capa media-alta, con aromas que recuerdan a diversos frutos rojos, entre los que destacan las moras y las ciruelas negras, con taninos pulidos.

Tasting note: Red wine with a medium-high intensity, aromas reminiscent of various red fruits, notably blackberries and black plums, with polished tannins.



Maridaje: Se trata de un vino ideal para acompañar tanto carnes de aves como pescados azules.

Wine pairing: This wine is a perfect companion to poultry and oily fish.



Variedades: Listán negro, Negramoll, Tintilla y Castellana.

Variety: Listán negro, Negramoll, Tintilla & Castellana.



Temperatura de servicio: 15º / 16º C
Serving temperature: 15º / 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



BODEGA LA MONTAÑA

BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega La Montaña se encuentra ubicada a unos 800 metros de altitud. La elaboración, por gravedad, consta de tres plantas: recepción, maceración y elaboración. Los vinos se guardan en cueva natural picada en tierra, donde concluye el proceso, consolidándose allí su formación y su carisma.

Bodega La Montaña is located at an altitude of approximately 800 metres. The production, by gravity, has three levels: reception, maceration and elaboration. The wine is stored in a natural cave dug in the ground, where the wine's charisma is formed in the final step of the process.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se encuentran sobre suelo volcánico y son acariciados y protegidos por los alisios.

A partir de junio del año 1999, el 90 por ciento de la finca se plantó en espaldera, con 17 variedades diferentes de uva como fase experimental de la DOP, para analizar su desarrollo en función del clima y la altitud.

Finalmente, se seleccionaron 8 variedades blancas (verdello, albillo, forastera, malvasía, moscatel, vijariego, listán blanco y Pedro Ximénez) y 5 tintas (listán negro, castellana, negramoll, vijariego negro y tintilla).

The vineyards are planted on volcanic soil and caressed and protected by trade winds.

In June, 1999, 90% of the vineyard was planted using trellises, with 17 different grape varieties in an experimental stage of DO Gran Canaria, in order to analyse their growth based on climate and altitude.

Finally, 8 white varieties were selected (Verdello, Albillo, Forastera, Malvasía, Moscatel, Vigariego, Listán Blanco and Pedro Ximénez) and 5 reds (Listán Negro, Castellana, Negramoll, Vigariego Negro and Tintilla).



Por temporada
by season



VINOS · WINES

En la bodega se elaboran 3 tipos de vinos: blanco, tinto y blanco dulce, que se comercializan en la isla, aunque la mayor parte de la producción se consume en el bochinche de la finca, donde el vino es protagonista de varios platos del menú y se convierte en referencia de los valores y principios propios de Canarias.

The winery makes three kinds of wine: white, red and sweet white, which are sold on the island, although the majority of the production is consumed in the vineyard's restaurant, where wine is the star of the various dishes on the menu and becomes a reference for the values and principles of the Canaries.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET



La Solana, 89
Vega de San Mateo
678 800 164
conjema@yahoo.es

10



La Montaña Tinto

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino que presenta un característico color rubí y se muestra limpio y brillante, transparente al trasluz. Sus aromas recuerdan a la fruta, fundamentalmente a la uva. Franco en nariz, cuenta con un paso en boca suave y persistente.

Tasting note: This wine has a characteristic ruby colour and a clean and brilliant appearance that is transparent when held up to light. Its nose reveals hints of fruit, mainly grape. In nose it is expressive and it has a smooth palate and lasting finish.



Maridaje: Ideal para acompañar platos como las costillas al horno con mostaza y miel, el potaje de jaramagos, las garbanzas o el pan con mojo de almendras.

Wine pairing: Perfectly matched with dishes like honey mustard roasted ribs, arugula stew, garbanzos or bread with almond sauce.



Variedades: Listán negro, Negramoll, Tintilla, Vijariego negro y Castellana negra.

Variety: Listán negro, Negramoll, Tintilla, Vijariego negro & Castellana negra.



Temperatura de servicio: 18º C
Serving temperature: 18º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Vino blanco que muestra un color verde pajizo, de aspecto nítido, brillante y limpio. En boca, se presenta con aromas intensos a frutas tropicales, blancas y exóticas, manteniendo un sabor fresco y duradero.

Tasting note: White wine with a greenish straw colour and a clean, bright and crisp appearance. In mouth, it presents intense white fruit and exotic tropical fruit aromas, maintaining a fresh and long lasting taste.



Maridaje: Perfecto maridaje con caballas aliñadas con tomate y cebolla, o papas arrugadas al vino blanco.

Wine pairing: Ideally matched with mackerel seasoned with tomato and onion, or Canarian wrinkly potatoes made with white wine.



Variedades: Listán blanco, Malvasía blanca, Verdello, Albillo, Vijariego, Forastera blanca, Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría.

Variety: Listán blanco, Malvasía blanca, Verdello, Albillo, Vijariego, Forastera blanca, Pedro Ximénez & Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio: 10º C
Serving temperature: 10º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

La Montaña Blanco

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA LA SAVIA ECOLÓGICA



BODEGA · WINE CELLAR

Tras siete años de trabajo recuperando viejas tierras de cultivo y recopilando variedades autóctonas canarias, se inaugura en 2007, con más pasión que experiencia, *La Savia Ecológica*, primera bodega ecológica de Gran Canaria, con el propósito de revivir el pasado glorioso que tuvo el vino de Gáldar en los siglos XVI y XVII.

After working for seven years to recover old cropland and collecting grape varieties that are autochthonous to the Canaries, the first organic winery in Gran Canaria, *La Savia Ecológica*, was inaugurated in 2007 with more passion than experience, with the objective of reviving Gáldar wine's glorious past of the 16th and 17th centuries.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El viñedo está situado en El Agazal, dentro del municipio de Gáldar, a 120 metros de altitud y rodeado de montañas. A su espalda se encuentra Buenavista, Samarrita y los bordes de Picoviento. En la falda de esta, y acariciadas por la suave brisa de los alisios, se extienden ladera abajo, con una superficie de 1,1 hectáreas, las cepas de malvasía, verdello, gual, moscatel, albillo, listán, castellana, baboso, vijariego y listán prieto. Al frente están de centinelas la montaña de Amagro y el Atlántico; a la derecha la montaña de Gáldar y a la izquierda, en el horizonte, el Teide.

Todo esto convierte al enclave en un sitio mágico, que aporta a los vinos una personalidad única.

The vineyard is located in El Agazal, within the municipality of Gáldar, at an altitude of 120 metres and surrounded by mountains. Behind it lays Buenavista, Samarrita and the edge of Picoviento. On its slopes, caressed by gentle trade winds, the 1.1 hectare plantation extends downslope, cultivating Malvasía, Verdello, Gual, Moscatel, Albillo, Listán, Castellana, Baboso, Vijariego and Listán Prieto grapes. The front of the vineyards are watched over by Amagro mountain and the Atlantic; to the right Gáldar mountain and to the left, on the horizon, Teide.

These landscapes make this a magical enclave and imbues the wines with a unique personality.



VINOS · WINES

La bodega elabora tres tipos de vinos: Marisma blanco, muy original y divertido, marino y sabroso; Caletón dulce barrica, un vino ideal para repostería; y Caletón tinto barrica, un multivarietal que se caracteriza por ser un vino exótico y atrevido, que te permite percibir el lujo de un vino exigente, con cierta tendencia hippie.

The winery produces three kinds of wines: Marisma white, highly unusual and fun, marine and tasty; Caletón sweet barrel, an ideal dessert wine; and Caletón red barrel, an exotic and daring blend that provides the luxury of a demanding wine, with a somewhat hippy tendency.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		•		
BARRICA · BARREL AGED		•		
SECO · DRY				
SEMIDULCE · SEMI SWEET	•			
DULCE · SWEET		•		

C/ Pío XII, 221
Gáldar

928 895 332 / 617 455 863
ondina@ondinasurf.com

11



Caletón

Tinto barrica ecológico ·
Organic barrel-aged red



Nota de cata: Capa media alta, denso, glicérico. Fruta roja y negra, con mentolados muy marcados y potentes sobre un fondo especiado. En boca es muy sabroso, con toques de miel, aterciopelado, taninos muy maduros y dulces. Buen paso de boca, duradero con toques marinos.

Tasting note: Medium-high intensity, full bodied, glycerine. Red and black fruit, with very noticeable and powerful menthols over a spicy background. In mouth very flavourful, with hints of honey, velvety, very ripe and sweet tannins. Good finish, lasting with marine hints.



Maridaje: Este vino, elegante y muy original, combina con carnes y pastas, así como con embutidos y quesos curados.

Wine pairing: This wine, elegant and original, pairs well with meat and pasta, as well as with cold cuts and cured cheese.



Variedades: Listán negro y Castellana.

Variety: Listán negro & Castellana.



Temperatura de servicio: 15º / 18º C
Serving temperature: 15º / 18º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Color amarillo pálido, transparente y brillante. Aroma muy intenso y limpio en un conjunto fresco, con notas de frutas blancas: piña, membrillo, pera... Suave al paladar, fresco, con una buena acidez que equilibra el dulzor. Muy frutal y amplio.

Tasting note: Pale yellow colour, transparent and bright. Very intense and clean aroma that is overall very fresh, with notes of white fruits: pineapple, quince, pear... Smooth palate, refreshing, with good acidity that balances the sweetness. Very fruity and complex.



Maridaje: Se trata de un vino ideal para acompañar cualquier tipo de aperitivos, así como quesos tiernos y pescado blanco.

Wine pairing: This wine is ideal with any kind of aperitif, as well as with fresh cheese and white fish.



Variedades: Malvasía.

Variety: Malvasía.



Temperatura de servicio: 5º / 8º C
Serving temperature: 5º / 8º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

Marisma

Blanco semidulce ecológico ·
Organic semi-sweet white



BODEGAS LAS TIRAJANAS



BODEGA · WINE CELLAR

La bodega, ubicada en el pueblo de Tunte (San Bartolomé de Tirajana), es una sociedad formada por 17 familias que quisieron continuar con la tradición vitivinícola y apostaron por este ilusionante proyecto.

La bodega está abierta al público, que puede visitarla para conocer las variedades y la peculiaridad de los viñedos, y disfrutar de una cata de vinos con productos de la zona.

Located in the town of Tunte (San Bartolomé de Tirajana), this winery is a partnership between 17 families whose desire to continue the winemaking tradition resulted in this exciting project.

The winery is open to the public, who can visit it to get to know the varieties and characteristics of the vineyards, and, of course, to enjoy a wine tasting along with other local products.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Las cosechas provienen de distintas zonas de la isla.

Los viñedos del norte van desde Los Altos de Gáldar hasta las medianías de San Mateo, tienen entre 50 y 70 años y se cultivan en vaso tradicional, con las variedades de uva tinta típicas de la isla, como la listán negro. Son viñedos de altitud, con suelo de lapilli volcánico y un clima marcado por el mar de nubes que forman los alisios.

Los viñedos del sur van desde Ayacata y Cercados de Araña, hasta la Caldera de Tirajana, llegando hasta la costa. Las plantaciones se crearon en los años 90 en espaldera para facilitar su cultivo y aireación. Sufren vientos extremos y el suelo es árido, duro, basáltico.

Grapes are harvested from different parts of the island.

The vineyards to the north stretch from Los Altos de Gáldar to the mid-altitude of San Mateo. The vines are between 50 and 70 years old and grown using traditional gobelet pruning, with grape varieties typical of the island, such as Listán Negro. They are altitude vineyards with volcanic ash soil and a climate affected by the 'sea of clouds' produced by the trade winds.

The vineyards to the south stretch from Ayacata and Cercados de Araña, to La Caldera de Tirajana, reaching the coast. These plantations were created in the 1990s using trellises to facilitate growth and aeration. They are subject to extreme winds and their terrain is dry, hard and basaltic.



Lunes a Viernes/Monday to Friday: 10/16 h.
Sábado a Domingo/Saturday to Sunday: 10/14 h.



VINOS · WINES

La bodega elabora 11 vinos distintos. Además de los vinos ya conocidos, también se puede disfrutar de nuevos vinos de edición limitada con las variedades canarias más emblemáticas, como malvasía volcánica y verijadiego blanco, así como de elaboraciones especiales, como el malvasía fermentado en barrica de roble francés y el primer crianza de la bodega, una edición limitada de 2013.

The winery makes 11 different wines. In addition to its well-known wines, there are also new, limited edition wines made with the most emblematic Canarian grape varieties, such as Malvasía Volcánica and Verijadiego Blanco, as well as special creations, such as Malvasía fermented in French oak and the winery's first crianza, a limited edition wine from 2013.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL	●	●	●	
BARRICA · BARREL AGED	●	●		
SECO · DRY	●	●	●	
SEMIDULCE · SEMI SWEET	●			
DULCE · SWEET	●			
CRINANZA		●		

C/ Las Lagunas, s/n
San Bartolomé de Tirajana
928155978 / 628216683
info@bodegastirajanas.com
www.bodegastirajanas.com

12



Las Tirajanas Tinto Roble

Tinto barrica 3 meses ·
Barrel-aged red 3 months



Nota de cata: Vino de color cereza brillante, intenso, atractivo. Nariz con salida afrutada, frutos rojos y especiada; aparecen aromas de tostados y notas minerales. Sabor intenso, afrutado, con buena estructura. Taninos maduros debido a su paso de tres meses por barrica de roble americano y francés.

Tasting note: A bright cherry red colour and an intense, attractive appearance. A fruity nose, red fruits and spices; toasty aromas with mineral notes appear. An intense, well-structured, fruity flavour. Ripe tannins due the three months spent in American and French oak barrels.



Maridaje: Marida bien con platos de cuchara, como potajes y legumbres, así como con carnes, asados, embutidos y quesos curados.

Wine pairing: Matches well with spoon dishes, such as stews and legumes, as well as with meat, roasts, cold cuts and cured cheese.



Variedades: Listán negro, Castellana negra, Tintilla y Vijariego negro.

Variety: Listán negro, Castellana negra, Tintilla & Vijariego negro.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Color intenso amarillo verdoso, nariz de salida frutal, frutas blancas, tropicales y cítricas como el pomelo, notas florales y herbáceas, heno. En boca es intenso, muy bien estructurado, amplio, glicérico, con buena acidez y ligeramente amargo. Final largo, que recuerda su complejidad aromática.

Tasting note: Intense yellow-green colour, a fruity nose, with the presence of white, tropical and citric fruits like grapefruit, floral and herbaceous notes and a hint of hay. Intense, well structured, complex, glycerine palate, with good acidity and slightly bitter. A long aftertaste, reminiscent of its complex aromas.



Maridaje: Marida bien con pescados y mariscos; también con verduras, pastas y arroces, así como con quesos de media curación.

Wine pairing: It goes well with fish and shellfish, as well as vegetables, pasta and rice dishes, and with semi-cured cheese.



Variedades: Malvasía volcánica.

Variety: Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio: 9º / 11º C
Serving temperature: 9º / 11º C



Grado alcohólico: 12% vol
Alcohol content: 12% vol

Las Tirajanas Malvasía Volcánica

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA Y VINOS LAVA



BODEGA · WINE CELLAR

La historia de esta bodega familiar nace a principios del año 2000 cuando, tras haber estudiado Enología y Viticultura, sus responsables compran maquinaria y depósitos, transformando un antiguo alpendre familiar en bodega. Así, comienzan a elaborar pequeñas cantidades de vino y deciden, en 2013, acogerse a la D O Gran Canaria y sacar al mercado la marca *Lava*.

This family winery was founded at the start of 2000 when, after having studied Oenology and Viticulture, the owners bought the equipment and tanks, transforming an old family-owned building into the winery. It began producing small amounts of wine and in 2013 the winery decided to join the *DO Gran Canaria* and market the wine, *Lava*.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Se trabajan diferentes viñedos: una parte de la uva es de cosecha propia y otra parte se compra.

Se trata de viñas cultivadas en diversas zonas de las medianías del norte de Gran Canaria, en los municipios de Santa Brígida, San Mateo y Artenara, por lo que cuentan con diferentes tipos de suelo, variedades de uva y microclimas, que aportan complejidad a los vinos.

Se trata de plantaciones de pie franco, que se encuentran a una altitud de entre 700 y 1000 metros, algunas de las cuales superan los cuarenta años de antigüedad.

They work with different vineyards: part of the grapes they use are from their own harvests and another part is bought.

The grapes come from different parts of the northern mid-altitude areas of Gran Canaria, in the municipalities of Santa Brígida, San Mateo and Artenara, which have different kinds of soils, grapes and micro-climates, providing complexity to the wines.

These plantations have vines that are planted on their own roots and located at an altitude of between 700 and 1,000 metres, some of them over forty years old.



VINOS · WINES

Actualmente la bodega elabora entre 3.000 y 4.000 botellas al año, la mayoría de vino tinto (mezcla de listán negro, vijariego negro, tintilla y baboso negro) y una menor cantidad se corresponde con vino blanco dulce (moscatel de Alejandría, muy utilizada en la isla para este tipo de vinos). También cuentan con alguna edición fruto de experiencias puntuales.

Today the winery produces between 3,000 and 4,000 bottles a year, the majority of red wine (a blend of Listán Negro, Vijariego Negro, Tintilla and Baboso Negro) and a smaller quantity of sweet white wine (Moscatel de Alejandría, very commonly used on the island for this kind of wine). It also produces limited editions on occasion.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

•

•

•

C/ El Paraíso, 23
Santa Brígida
679387464 / 645655770
bodegalava@gmail.com

13



LAVA Tinto

Tinto •
Red wine



Nota de cata: El vino se presenta a la vista con un característico color rojo picota con ribetes violáceos. En nariz, cuenta con aromas a fruta madura, notas especiadas, balsámicos. En boca tiene una entrada agradable, suave, frutal y con estructura.

Tasting note: Visually, the wine has a characteristic cherry colour with violet hues at the rim. The nose has ripe fruit aromas, hints of spices and earthy tones. In mouth, the initial burst is pleasant, smooth, fruity and well-structured.



Maridaje: Marida muy bien con quesos de la zona, embutidos, pastas y arroces, carnes blancas y rojas y todo tipo de guisos.

Wine pairing: Ideally paired with local cheese, cold cuts, pasta and rice dishes, white and red meat and any kind of stew.



Variedades: Listán negro, Vijariego negro, Tintilla y Baboso.

Variety: Listán negro, Vijariego negro, Tintilla & Baboso.



Temperatura de servicio: 16º C
Serving temperature: 16º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Nota de cata: Este vino cuenta con un color amarillo dorado. En nariz, presenta aromas varietales a moscatel, floral, miel, mientras que en boca se muestra muy agradable, destacando los sabores varietales y florales.

Tasting note: This wine has a golden yellow colour. The nose presents aromas of Moscatel, flowers and honey, while the palate is very pleasant, with notable varietal and floral flavours.



Maridaje: Marida muy bien con quesos de la zona, tartas de fruta, bizcochos y hojaldres.

Wine pairing: It pairs well with local cheese, fruit cakes, cakes and puff pastries.



Variedades: Moscatel de Alejandría.

Variety: Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio: 8º/12º C
Serving temperature: 8º/12º C



Grado alcohólico: 14,5% vol
Alcohol content: 14,5% vol

LAVA Dulce

Blanco dulce •
Sweet white



BODEGA LOS BERRAZALES



10/17 h.

BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega Los Berrazales se encuentra ubicada al pie de los riscos de Tamadaba.

Se trata de una de las bodegas más visitadas de toda Canarias. El establecimiento organiza visitas para degustar sus vinos con los cinco sentidos y en la que puedes, además, conocer otros productos de la zona, como el afamado café de Agaete.

Bodega Los Berrazales, located at the foot of the Tamadaba cliffs, is one of the most visited wineries in the entire archipelago. Visits are organized to allow you to taste its wines using all five senses and also get to know other local products, such as the famous Agaete coffee.



VINOS · WINES

La bodega cuenta con siete tipos diferentes de vino, vinos aromatizados, impregnados por los olores y sabores del Valle, donde se funden tradición y modernidad para dar lugar a un vino singular cuya calidad ha sido premiada en diferentes certámenes.

The winery produces seven different kinds of wine; aromatic wines saturated with the smells and tastes of the valley, in which tradition and modernity come together in a unique, prize-winning wine.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se componen de cepas que cuentan con una antigüedad de más de 60 años, plantadas de forma artesanal. La variedad tinta está conformada por listán negro y tintilla, y la blanca por malvasía y moscatel.

La plantación se encuentra prácticamente a nivel del mar, pero la hondonada que forma el Valle de Agaete la protege de la salinidad de la brisa marina. Igualmente, las montañas de Tamadaba resguardan los viñedos de los fuertes vientos alisios presentes de la zona.

Todas estas características hacen del vino de Los Berrazales un producto singular, inigualable, con toques especiales que lo diferencian de cualquier otro vino de la isla y que el artista Pepe Dámaso ha plasmado en su etiqueta.

The vineyards contain vines that are more than 60 years old, planted in an artisanal fashion. The red is made from Listán Negro and Tintilla, the white using Malvasía and Moscatel.

The plantation is practically at sea level, but the depression formed by the Agaete valley protects it from the salinity of the sea breeze. Similarly, the Tamadaba mountains shelter the vineyards from the strong trade winds present in that area.

All these characteristics make the wine from Los Berrazales a singular, unmatched product. Its special touches set it apart from any other wine on the island, a fact that is reflected on its label designed by the artist Pepe Dámaso.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		●	●	
BARRICA · BARREL AGED	●	●		
SECO · DRY	●			
SEMIDULCE · SEMI SWEET	●			
DULCE · SWEET	●			

C/ Los Romeros, s/n
Agaete
928 898 154 / 628 922 588
lugo3@hot3mail.com
www.bodegalosberrazales.com

14



Los Berrazales Tinto Roble

Tinto barrica 7 meses ·
Barrel-aged red 7 months



Nota de cata: Compuesto por tintilla (80%) y listán negro (20%), el vino ha pasado 6 meses en barrica. Presenta un color violáceo, limpio y brillante, con gran cantidad de aromas a café, chocolate y frutas rojas, siendo en boca muy amplio y redondo.

Tasting note: Made from a blend of Tintilla (80%) and Listán Negro (20%), this wine is barrel aged for 6 months. Visually, the wine presents a violet colour and a clean, bright appearance. In nose, it reveals a great deal of aromas, including coffee, chocolate and red fruits. In mouth it is complex and well-balanced.



Maridaje: Vino perfecto para acompañar platos de carne roja, así como todo tipo de embutidos.

Wine pairing: A perfect wine to accompany red meat dishes and cold cuts.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 12° C

Serving temperature: 12° C



Grado alcohólico: 13% vol

Alcohol content: 13% vol



Nota de cata: Este vino, compuesto al 100 % por la variedad moscatel, es un blanco dulce natural, que se presenta en color amarillo, limpio y brillante, con aromas a frutas con hueso, como la nectarina y el melocotón. En boca es espectacular.

Tasting note: This varietal, made entirely from Moscatel, is a natural sweet white that has a yellow colour and clean, bright appearance. In nose, the aromas are of pitted fruits, such as nectarine and peach. And the palate is simply spectacular.



Maridaje: Se trata de un vino que marida a la perfección con todo tipo de entrantes, así como con postres.

Wine pairing: This is a wine that is perfectly paired with all kinds of dishes and desserts.



Variedades: Moscatel.

Variety: Moscatel.



Temperatura de servicio: 8° C

Serving temperature: 8° C



Grado alcohólico: 14% vol

Alcohol content: 14% vol

Los Berrazales Blanco Dulce

Blanco dulce ·
Sweet white



BODEGA LOSOYOS



BODEGA · WINE CELLAR

Bodega tradicional del Monte Lentiscal, perteneciente a la familia Báez desde 1852, que lleva produciendo vino de sus propios viñedos desde hace más de 150 años. El lagar de piedra y la bodega están recogidos en el catálogo de edificios protegidos del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria. Actualmente cuenta con una producción aproximada de 3.500 botellas al año.

Traditional winery in Monte Lentiscal that has belonged to the Báez family since 1852 and has produced wine from its own vineyards for more than 150 years. The winery and its stone wine press are listed in the catalogue of protected buildings of the Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria. It currently produces approximately 3,500 bottles a year.



VIÑEDOS · VINEYARDS

En el año 2000, y a partir de sarmientos de parras centenarias de la propia finca, se realizó una plantación a pie franco y conducción en espaldera.

El viñedo se encuentra a 300 metros de altitud en la falda noreste del Bandama, sobre el suelo volcánico característico de la zona (picón).

Los variedades cultivados son fundamentalmente listán negro, para la elaboración de los tintos, y moscatel, malvasía aromática y listán blanco para los vinos blancos.

In 2000, using shoots from centenary vines in their vineyard, they planted more vines directly on their own roots using a trellis system.

The vineyard is located at an altitude of 300 metres on the north-eastern slope of Bandama, on volcanic ash soil, known as *picón*, typical of that area.

The main varieties they cultivate are Listán Negro, to make reds, and Moscatel, aromatic Malvasía and Listán Blanco to make white wines.



VINOS · WINES

A partir de viñas propias, la bodega produce vinos característicos de la zona, apostando siempre por vinos de calidad.

Los tintos son monovarietales de listán negro, a los que se saca su máxima expresión frutal, bien en joven tradicional o con pase por madera. El blanco es de moscatel, malvasía y listán blanco, trabajado sobre sus propias lías.

Using their own vines, the winery produces wines that are characteristic of the area, always opting for quality wines.

The reds are Listán Negro varietals that attain the maximum expression of that grape, either in the traditional young wine or barrel-aged wine. The white is made with a blend of Moscatel, Malvasía and Listán Blanco, made on its own lees.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSE OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

•

•

•

•

•

Ctra. de Los Hoyos km. 3, nº 158
Las Palmas de Gran Canaria
639180936
abaezc@telefonica.net

15



Losoyos Tinto Barrica

Tinto barrica 3 meses ·
Barrel-aged red 3 months



Nota de cata: Limpio, brillante, rojo cereza-picota con capa media-alta. En nariz, intensidad media, con aroma a frutos rojos de mediana complejidad, toques lácticos y recuerdos a uva pasa. En boca, entrada viva con buena acidez. Taninos bien pulidos. Notas minerales y balsámicas. Final largo.

Tasting note: Clean and bright, cherry red with medium intensity. Nose, medium intensity, with aromas of mildly complex red fruits, a touch of dairy and hints of raisin. It has lively attack, with good acidity. Well-polished tannins. Mineral and earthy notes. Long finish.



Maridaje: Marida bien con carnes, tanto blancas como rojas, así como con pescados azules, adobos y compuestos, platos de cuchara y chocolate negro.

Wine pairing: This wine matches well with both red and white meat, as well as oily fish, marinades and sauces, spoon dishes and dark chocolate.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 16° / 17° C
Serving temperature: 16° / 17° C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Limpio y brillante; amarillo pálido con tonalidades aceradas. Aromas primarios en los que resaltan la manzana y la piña. Sutil aroma a flores blancas (azahar). Intensidad media. En boca, entrada fresca y viva. Acidez bien integrada. Destaca su sensación mineral. Amplitud en boca.

Tasting note: Clean and bright, pale yellow colour with steely tones. Primary aromas are apple and pineapple. Subtle aroma of white flowers (orange blossom). Medium intensity. Fresh and lively attack. Well integrated acidity. Notable mineral sensation. Complex palate.



Maridaje: Vino perfecto para acompañar a pescados y mariscos, quesos, arroces, pastas y carnes blancas.

Wine pairing: Perfect wine to serve with fish and shellfish, cheese, rice, pasta and white meat.



Variedades: Moscatel, Malvasía y Listán blanco.

Variety: Moscatel, Malvasía & Listán blanco.



Temperatura de servicio: 9° / 10° C
Serving temperature: 9° / 10° C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

Losoyos Blanco

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA MOGARÉN

BODEGA · WINE CELLAR

La historia de la bodega, así como la calidad de sus vinos, se remonta al siglo XVIII, llegando a exportar blancos y tintos a diferentes casas reales europeas.

Fue refundada en el siglo XX por los hermanos Martel, que han logrado mantener la excelencia de sus vinos. La bodega fue labrada por sus antepasados en cueva de piedra volcánica.

The history of this winery, as well as the quality of the wines, dates back to the 18th Century, when it exported whites and reds to different European royal families.

It was reopened in the 20th Century by the Martel brothers, who have managed to maintain the excellence of its wines. The winery was built by its predecessors inside a volcanic stone cave.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos, situados tanto en los municipios de Valsequillo como en la Vega de San Mateo, se encuentran a una altitud de entre 650 y 850 metros, cultivados sobre el suelo arcilloso característico de esta zona de la isla.

La plantación cuenta con cepas autóctonas de varios años de antigüedad de las variedades listán negro, baboso y tintilla.

El delicado y eficiente trabajo de producción y la profesionalidad de la familia Martel, completan los ingredientes para obtener estos vinos, que siguen destacando por su gran calidad.

The vineyards are located in the municipalities of Valsequillo and La Vega de San Mateo at altitudes of between 650 and 850 metres, growing on the clay soil typical of that area of the island.

The plantation has autochthonous vines that are many years old, of Listán Negro, Baboso and Tintilla.

The delicate and efficient winemaking and the professionalism of the Martel family obtain wines that continue to stand out for their high quality.



VINOS · WINES

Los vinos de la bodega han sido elaborados siguiendo métodos tradicionales, controlando los parámetros de fermentación.

Se comercializan bajo las marcas *Mogarén* (tres meses en barrica) y *Gran Mogarén* (seis meses en barrica), ambos elaborados con las variedades listán negro y tintilla.

Bodega Mogarén makes wines following traditional methods, controlling the fermentation factors.

They are sold under the names *Mogarén* (three months in barrel) and *Gran Mogarén* (6 months in barrel), both made with Listán Negro and Tintilla.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		•		
BARRICA · BARREL AGED		•		
SECO · DRY				
SEMIDULCE · SEMI SWEET		•		
DULCE · SWEET				

Las Moranas, 6
Valsequillo
600553268

16



Mogarén

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Este vino tinto joven se presenta limpio y brillante, con ribetes violáceos, de capa media. En nariz, cuenta con un aroma frutal limpio, con notas minerales que favorecen un recuerdo persistente. Buena vía retronasal, amplia e intensa.

Tasting note: This young red wine is clean and bright, with violet tones on the rim, of medium intensity. The nose provides a clean fruity aroma, with mineral notes that favour a long aftertaste. Good body, intense retronasal olfaction.



Maridaje: Maridaje perfecto con pescados azules, así como con carnes blancas y rojas, y todo tipo de quesos y embutidos.

Wine pairing: This wine pairs perfectly with oily fish, as well as white and red meat, and all kinds of cheese and cold cuts.



Variedades: Negra común y Tintilla.

Variety: Negra común & Tintilla.



Temperatura de servicio: 14° / 16° C

Serving temperature: 14° / 16° C



Grado alcohólico: 13,5% vol

Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Presenta un color rojo ce-reza picota con ribetes violáceos y capa media. En nariz, ofrece recuerdos a frutas del bosque y a especias. En boca se presenta bien estructurado, complejo con taninos maduros, ligeramente afrutados, fresco y muy agradable en su conjunto.

Tasting note: It presents a picota cherry colour with violet hues at the rim, and an appearance of medium intensity. The nose offers hints of berries and spices. Complex, well-structured palate, with ripe tannins, slightly fruity, fresh and overall quite pleasant.



Maridaje: Vino ideal para acompañar carnes rojas y platos de caza, así como quesos duros canarios.

Wine pairing: This wine is ideal to accompany red meats and venison, as well as cured Canarian cheese.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 14° / 16° C

Serving temperature: 14° / 16° C



Grado alcohólico: 13,5% vol

Alcohol content: 13,5% vol

Gran Mogarén

Tinto barrica 6 meses ·
Barrel-aged red 6 months



BODEGA · WINE CELLAR

Mondalón representa una apuesta por llevar el vino de Gran Canaria al más alto nivel. Con un marcado carácter familiar, a la vez que innovador, su seña de identidad es la gran calidad de sus vinos, que sorprende a los paladares más exigentes.

Es una de las bodegas más reconocidas de la isla, como demuestran los premios que ha recibido.

The goal of Bodega Mondalón is to take Gran Canarian wine to the highest level. Family oriented and innovative, this winery is identified with high quality wines that delight even the most demanding palates.

It is one of the most recognized and prize-winning wineries on the island.



VIÑEDOS · VINEYARDS

La bodega cuenta con una hectárea de viñedo propio, situada en Los Hoyos, y gestiona otras nueve hectáreas, ubicadas en diferentes zonas de la isla. El cultivo utiliza el sistema en espaldera, que permite la mejora de la calidad de la uva al recibir más horas de sol diarias.

Las variedades tintas (listán negro y tintilla) se encuentran en las zonas del Monte Lentiscal, Los Hoyos y Tafira, mientras que las variedades de uva blanca (albillo criollo, malvasía y moscatel) se hallan en el sur, en Fataga y Manzanilla, lo que les asegura una producción constante y equilibrada.

The winery has a vineyard on one hectare of land located in Los Hoyos, and manages another nine hectares located in different parts of the island. Vines are grown using the trellis system, which improves the quality of the grape by allowing it to receive more sunshine.

The red varieties (Listán Negro and Tintilla) are found in Monte Lentiscal, Los Hoyos and Tafira, while the white grape varieties (Albillo Criollo, Malvasía and Moscatel) are located in the south, in Fataga and Manzanilla, which ensures steady and balanced production.



VINOS · WINES

La bodega produce distintos tipos de vino utilizando técnicas de criomaceración a partir de diversas variedades autóctonas. La combinación del cultivo tradicional con métodos experimentales y modernos en bodega, así como el cuidado en la elaboración, garantizan la excelencia de estos vinos.

The winery produces different kinds of wines using cold maceration techniques and diverse autochthonous grape varieties. The combination of traditional cultivation and experimental, modern methods, along with the great care put into elaboration, guarantees the excellence of these wines.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		•		
BARRICA · BARREL AGED	•	•		
SECO · DRY	•			
SEMIDULCE · SEMI SWEET	•		•	
DULCE · SWEET	•			

Cuesta Mondalón, 6
Las Palmas de Gran Canaria
928356066 / 616655849
info@mondalon.com
www.mondalon.com



Mondalón Tinto

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Buena intensidad de color cereza, bien cubierto, vivo, limpio y brillante. Nariz con intensidad media-alta y toques de fruta negra, como moras y ciruelas. En boca presenta un paso amable, carnoso, con largo retrogusto.

Tasting note: Intense and deep cherry colour, vivid, clean and bright appearance. The nose has a medium-high intensity with touches of dark fruits, such as blackberries and plums. Pleasant palate, meaty, with a long aftertaste.



Maridaje: Se trata de un vino para tomar en cualquier ocasión. Liga bien con carnes, arroces y aves; también con comidas especiadas.

Wine pairing: This wine can be served on any occasion. It pairs well with meat, poultry, rice and also spicy dishes.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 12º / 14º C
Serving temperature: 12º / 14º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz muy complejo, aroma a flores blancas y fruta madura, especias y los tostados que le aporta la madera. En boca sorprende por su dulzor y redondez, su frescura cítrica y la estructura suave de la crianza en barrica.

Tasting note: Straw yellow with gold reflections. A highly complex nose, white flower and ripe fruit, spices and toasts, provided by the wood. The taste is surprising due to its sweetness and balance, its citric freshness and smooth structure of its ageing in barrel.



Maridaje: Vino especialmente perfecto para degustar en largas comidas, pues ofrece matices que van cambiando con el tiempo. Ideal con arroces, carnes ligeras y pastas.

Wine pairing: A wine that is particularly well matched for long meals, as it offers nuances that evolve as time passes. Ideal with rice and pasta dishes, as well as light meats.



Variedades: Albillo, Malvasía y Moscatel.

Variety: Albillo, Malvasía & Moscatel.



Temperatura de servicio: 10º / 12º C
Serving temperature: 10º / 12º C



Grado alcohólico: 12,6% vol
Alcohol content: 12,6% vol

Quince Mondalón Selección

Blanco barrica 6 meses ·
Barrel-aged white 6 months



BODEGA MONTAÑA DEL PINAR

BODEGA · WINE CELLAR

Cuenca de Camaretas es una bodega de reciente creación.

Está ubicada en la zona de Camaretas, en el municipio de la Vega de San Mateo, que se caracteriza por tener una gran riqueza agrícola, favorecida por la humedad del ambiente, lo que le aporta, además, un gran valor paisajístico.

Bodega Cuenca de Camaretas is a recently created winery.

It is located in the area of Camaretas, in the municipality of La Vega de San Mateo, which has a great deal of agriculture, favoured by a humid environment and also a beautiful landscape.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El viñedo de la Bodega Cuenca de Camaretas se compone de cepas de cierta antigüedad, que pueden tener aproximadamente 70 años de vida, con otras de cultivo más reciente.

En la finca podemos encontrar diversas variedades de uva, cultivadas en una zona pendiente y sobre suelo volcánico, facilitando la captación de la humedad del ambiente, lo que, junto con el contraste de temperaturas propio de la altitud con la que cuenta el municipio, contribuye a la mejora de la calidad del vino.

The winery's vineyard contains older vines, approximately 70 years old, mixed with younger ones.

The various grape varieties are cultivated on a sloped area with volcanic ash soil, which, along with the temperature variation typical of the altitude at which the municipality is located, contributes to the quality of the wine.



VINOS · WINES

Los vinos que elabora la bodega se caracterizan por ser ecológicos, ya que siguen un proceso natural de producción, desde la preparación del terreno para el cultivo, hasta el embotellado con el que concluye el proceso.

Esta delicada elaboración se puede apreciar en la suavidad de este vino, de buen paladar.

This winery produces organic wine, following a natural production process from the preparation of the soil for planting to the final bottling step.

This delicate process can be appreciated in the smoothness of the wine and its wonderful palate.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

ECOLÓGICO · ORGANIC

Camaretas, 46
Vega de San Mateo
928 683 029 / 629 312 498
pantaleonfc@hotmail.com

18



Cuenca de Camaretas

Tinto ecológico ·
Organic red



Nota de cata: Rojo cardenal, con ribetes violáceos con capa media-alta, limpio, brillante, con elegante y franca nariz, que recuerda a frutos rojos muy pasados como la frambuesa, los arándanos y la cereza. Espeso en boca, con taninos y acidez muy equilibrados, y paso aterciopelado.

Tasting note: Visually, this wine presents a cardinal red colour, with violet hues at the rim and a clean, bright, appearance of medium-high intensity. Its nose is elegant and expressive, reminiscent of extremely over-ripe red fruits, such as raspberries, blueberries and cherries. In mouth it is full bodied, with very well balanced tanins and acidity, and a velvety finish.



Maridaje: Este vino hace muy buen maridaje con carnes rojas muy ligeras, así como con quesos semiduros.

Wine pairing: This wine matches well with very light red meat, as well as with semi-cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C
Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 15% vol
Alcohol content: 15% vol



BODEGA PEÑA RAJADA

BODEGA · WINE CELLAR

Situada cerca de la carretera que une los municipios de Tejeda y Artenara (GC-210), se ubica esta bodega, concretamente en la zona conocida como Peña Rajada.

Se trata de una bodega de reciente creación, pues inició la producción de sus vinos en el año 2005. Actualmente tiene capacidad para almacenar unos 5.000 litros de vino.

This winery is located near the road that connects the municipalities of Tejeda and Artenara (GC-210), in the area known as Peña Rajada.

It was recently created, commencing production in 2005. It currently has the capacity to store around 5,000 litres of wine.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos están situados en Tejeda, uno de los municipios más altos de la isla de Gran Canaria, junto con San Bartolomé de Tirajana y la Vega de San Mateo.

Precisamente la altitud a la que se encuentran los cultivos, así como la abundancia de horas de sol diarias y el gran contraste térmico, son características que aportan grandes beneficios a los vinos, lo que, junto a una delicada elaboración, los convierten en vinos de gran calidad.

Los viñedos de la Bodega Peña Rajada cuentan con las variedades tintas listán negro, negramol y tintilla, así como con las blancas listán blanco y moscatel.

Its vineyards are located in Tejeda, one of the most elevated municipalities in Gran Canaria, along with San Bartolomé de Tirajana and La Vega de San Mateo.

The altitude, abundant sunlight and large variation of temperatures all benefit the quality of the grapes, which, along with a delicate elaboration, produce wine of excellent quality.

The vineyards of Bodega Peña Rajada grow red varieties, Listán Negro, Negramoll and Tintilla, as well as whites, Listán Blanco and Moscatel.



VINOS · WINES

El vino procede fundamentalmente del viñedo propio de la bodega, aunque cuenta también con uvas de otras fincas de la zona.

La bodega elabora principalmente vinos tintos y, en ocasiones, vinos blancos y semidulces, todos comercializados bajo la marca *Peña Rajada*.

The wine is produced mostly from the fruit grown in the winery's vineyards, although it also uses grapes from other plantations in the area.

The winery mainly produces red wines and, on occasion, white and semi-sweet wines, all sold under the *Peña Rajada* brand.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Peña Rajada, junto al nº1
Tejeda
620831572

joseantonio.rodriguezquintana@yahoo.es

19



Peña Rajada

Tinto barrica 4 meses
Barred-aged red 4 months



Nota de cata: Este vino tinto se presenta con una tonalidad color rojo rubí, con ribetes en color violáceo, y un aspecto limpio y brillante. En nariz, tiene aromas tostados, y evoca recuerdos a especias y vainilla, con buena armonía.

Tasting note: This wine has a ruby colour, with violet hues at the rim and a clean and bright appearance. The nose reveals harmonious toasty aromas reminiscent of spices and vanilla.



Maridaje: Es un vino especialmente apto para acompañar platos de carnes rojas, sobre todo si están hechas a la barbacoa.

Wine pairing: This wine is particularly well suited to red meat dishes, especially if cooked on a barbecue.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 18º C

Serving temperature: 18º C



Grado alcohólico: 13,5% vol

Alcohol content: 13,5% vol



BODEGA PLAZA PERDIDA



BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega Plaza Perdida fue adquirida por la familia León en los años 20, manteniéndose esta situación hasta el presente. Los actuales propietarios son los hermanos Robaina León y está dirigida hábilmente por Santiago (Marcelo). La bodega, que mantiene la tradición vitivinícola de Gran Canaria, utiliza tecnología enológica moderna. Tiene un lagar tradicional de prensa romana de más de 200 años.

Bodega Plaza Perdida was acquired by the León family in the 1920s, which still owns it today. The current owners are the Robaina León brothers, and the winery is skilfully run by Santiago, better known as Marcelo. Although the winery maintains Gran Canaria's vinicultural tradition, it also employs modern winemaking technology. It has a traditional Roman wine press that is over 200 years old.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Viña La Vica es un viñedo de 1,5 hectáreas y más de 20 años de antigüedad ubicado en el Monte Lentiscal, en las faldas del Pico de Bandama. Se trata de una zona privilegiada para el cultivo de la vid, especialmente de las variedades tintas, ya que la diferencia térmica diaria de más de 10° C hace que se fijen los polifenoles, aumentando la materia colorante, fundamental para obtener vinos de calidad.

Por otro lado están los viñedos Plaza Perdida, con una extensión de 3 hectáreas en la vertiente noreste, uno de los viñedos más antiguos de Gran Canaria, con viñas de listán negro que superan el siglo de vida.

Viña La Vica is a 1.5 hectare vineyard that is more than 20 years old, located in Monte Lentiscal, on the slopes of Pico de Bandama. This is an excellent area to cultivate grapevines, especially red varieties, since the temperature varies more than 10° C during the course of a day, which fixes the polyphenols, increasing the fruit's natural colourant, which is essential to obtaining quality wines.

The other vineyard is called Plaza Perdida, which covers 3 hectares on the north-eastern slope, one of the oldest vineyards in Gran Canaria, with Listán Negro grapevines that are more than 100 years old.



VINOS · WINES

La obtención de un vino de excelente calidad requiere de un proceso de elaboración delicado que comienza con la vendimia nocturna, ya que disminuye la oxidación de la uva al no estar realizando la fotosíntesis. Posteriormente la uva se congela (0°) durante 6 horas y se almacena en frío (6°) 24 horas. El proceso de crianza tiene lugar en roble francés Allier.

To obtain high quality wine requires a delicate elaboration process that starts with a nocturnal harvest; night harvests decrease grape oxidation, since the fruit is not carrying out photosynthesis when picked. The grape is then frozen (0°) for 6 hours and placed in cold storage (6°) for 24 hours. The wine is then aged in Allier French oak barrels.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMISECO · SEMI DRY

DULCE · SWEET

•

•

•

•

•

Ctra. a Los Hoyos 271
Las Palmas de Gran Canaria
669 680 910 / 620 796 739
desentidos@gmail.com
bodegasplazaperdida@gmail.com
www.vinoslavica.com
www.bodegasplazaperdida.com

20



Plaza Perdida

Tinto barrica 3 meses ·
Barrel-aged red 3 months



Nota de cata: Color rojo picota con ribetes violáceos, limpio y brillante, capa media-alta. Aromas primarios a frutos rojos de bosque, muy franco, con recuerdos especiados que aportan las barricas. Paso de boca untuoso, con taninos dulces, integrados dentro del vino, equilibrado, con retronasal a fruta de bosque.

Tasting note: Picota cherry red colour with violet hues at the rim, clean and brilliant appearance of medium-high intensity. Very obvious primary aromas of red berries, with hints of spices provided by the barrels. Unctuous palate, with sweet tannins integrated in the wine, balanced with a retronasal berry aromas.



Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas y blancas, así como arroces, pastas con salsa, setas y todo tipo de aperitivos, especialmente quesos canarios semiduros.

Wine pairing: Ideally matched with red and white meat, as well as rice and pasta with sauces, mushrooms and all kinds of aperitifs, especially Canarian semi-cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C
Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Color rojo picota madura, con ribete ligeramente violáceo, muy bien cubierto de capa. En la nariz, aroma de fruta negra madura, con recuerdos especiados y matices torrefactos. En boca, carnoso y bien estructurado, sensaciones táctiles sedosas que provienen de un tanino goloso. Grata persistencia final.

Tasting note: Deep, ripe picota cherry colour, with slightly violet hues at the rim. The nose reveals aromas of ripe black fruit, with hints of spices and toasty touches. The palate is full bodied and well-structured, silky feel produced by a ripe tannin. Pleasantly long aftertaste.



Maridaje: Marida con carne blanca y carne roja, especialmente con cerdo, buey, cordero, cabra, caza y aves; también con arroces, legumbres, setas y quesos intensos canarios.

Wine pairing: Well paired with white and red meat, especially with pork, ox, lamb, goat, venison and poultry; also with rice, legumes, mushrooms and intense Canarian cheese.



Variedades: Tintilla.

Variety: Tintilla.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C
Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol

Desentidos

Tinto barrica 6 meses ·
Barrel-aged red 6 months



BODEGA RINCÓN DEL GUINIGUADA



BODEGA · WINE CELLAR

A punto de cumplir la mayoría de edad, esta bodega, localizada en el municipio de Santa Brígida, nace de las inquietudes de un viticultor, amante de sus parras.

Las instalaciones, de unos 60 metros cuadrados, se encuentran soterradas, manteniendo una temperatura constante, lo que aumenta la calidad de los vinos.

Just about to come of age, this winery, located in the municipality of Santa Brígida, was conceived by a winemaker who loves his grapevines.

Its facilities, around 60 square metres, are found underground, maintaining a consistent temperature, which increases the quality of its wines.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos, cuyo origen se remonta al año 1988, se encuentran ubicados en una finca de 36.000 metros cuadrados, de los cuales los viñedos ocupan, por ahora, una superficie de 8.200 metros cuadrados.

Los cultivos se encuentran sobre suelo arcilloso y las parras mantienen una orientación adecuada, de tal forma que proporciona a la uva bastantes horas de sol al día. Vientos del norte acariciados por los alisos se dejan también sentir sobre las vides.

La finca cuenta con las siguientes variedades: listán blanco, listán negro, vijariego blanco, vijariego negro, tintilla y moscatel.

Originally planted in 1988, the vineyards are located in a 36,000 square metre plantation, of which grapevines currently cover 8,200 square metres.

They have clay soil and the grapevines are oriented to receive a great deal of sunlight every day. The vines are also exposed to northern winds, touched by trade winds.

The vineyard contains the following grape varieties: Listán Blanco, Listán Negro, Vigariego Blanco, Vigariego Negro, Tintilla and Moscatel.



VINOS · WINES

Desde el principio, la bodega empezó elaborando vinos tintos, con listán negro, vijariego negro y tintilla. Desde hace 2 años ha aumentado la diversidad, con varios blancos de listán blanco, vijariego blanco y moscatel. Todos ellos son fiel reflejo del carácter del territorio y, por supuesto, del buen trabajo realizado en el viñedo.

From the beginning, this winery has made red wines with a blend of Listán Negro, Vigariego Negro and Tintilla. However, two years ago it diversified its wine production, with various whites made from Listán Blanco, Vigariego Blanco and Moscatel. All of them reflect the character of the territory, its *terroir*, and, of course, the tremendous care that is taken in its vineyard.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

•

•

•

Lugar El Barranquillo, 10
Santa Brígida
655472045
rincondelguiniguada@gmail.com

21



Rincón del Guiniguada

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino tinto roble americano, ligero. De color cereza con ribetes violáceos de capa media-alta. Intensidad media alta. Recuerdos a madera tostada ligera, frutos rojos y notas marcadas a cereza, torrefactos y vainilla. En boca intenso, con un tánico moderado, equilibrado y astringencia moderada.

Tasting note: American oaked red wine, light. Cherry colour with violet tones at the rim of medium high intensity. Medium-high depth. Hints of lightly toasted wood, red fruits and clear notes of cherry, toasts and vanilla. An intense palate, with moderate tannins, balanced and moderately astringent.



Maridaje: Además de como acompañamiento a arroces y carnes a la brasa, es ideal para postres, especialmente los de chocolate, frutos rojos o con toques avainillados.

Wine pairing: As well as accompanying rice dishes and roasts, it is ideal for desserts, especially with chocolate, red fruits or hints of vanilla.



Variedades: Listán negro, Negramoll, Vijariego negro y Tintilla.

Variety: Listán negro, Negramoll, Vijariego negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 16º C
Serving temperature: 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Vino joven, equilibrado, de acidez media. Tanto en nariz como en boca presenta mucha frescura, con recuerdos a cítricos y un carácter elegante. Persistencia media, con un postgusto ligero, pero intenso en sabores.

Tasting note: Young wine, balanced, with average acidity. The nose and taste are very fresh, reminiscent of citric fruits and quite elegant. Average persistence, with a light, but very flavourful aftertaste.



Maridaje: Este vino marida con todo tipo de ensaladas, así como con quesos ligeros, pescados azules y carnes blancas.

Wine pairing: This wine is well paired with all kinds of salads, as well as light cheeses, oily fish and white meat.



Variedades: Listán blanco y Vijariego blanco.

Variety: Listán blanco & Vijariego blanco.



Temperatura de servicio: 12º C
Serving temperature: 12º C



Grado alcohólico: 12% vol
Alcohol content: 12% vol

Rincón del Guiniguada

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA MUNICIPAL SEÑORÍO DE AGÜIMES



BODEGA · WINE CELLAR

Agüimes fue una importante comarca productora de vino durante los siglos XV y XVI. Posteriormente, el cultivo de la vid decayó hasta desaparecer durante el siglo XIX.

El nombre elegido para su vuelta al mercado se debe al primitivo Señorío de Agüimes, otorgado por los Reyes Católicos a la Iglesia tras la conquista, símbolo de la clase y calidad de este vino.

Agüimes was an important winemaking area in the 15th and 16th centuries. However, cultivation of grapevines declined until it disappeared entirely in the 19th Century. The name chosen for its return to the market was derived from the primitive Agüimes estate, given by the Catholic Kings to the Church after the conquest of the Canary Archipelago, a symbol of the class and quality of this wine.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Una iniciativa municipal ha conseguido aunar la práctica totalidad de la cosecha de uva de Agüimes para volver a conseguir unos vinos en sus variedades de tinto, blanco, rosado y malvasía, que vienen a confirmar la singularidad de un fruto sometido, durante una buena parte del año, a un promedio de entre 20º y 22º de temperatura y a los alisios dominantes.

La Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento, en su proyecto de recuperación de la viticultura del municipio, ha replantado un número elevado de hectáreas y ha implantado sistemas modernos de cultivos de viñedos (espalderas), con el fin de recuperar la agricultura de medianías del municipio.

A municipal initiative has managed to combine practically the entire grape harvest of Agüimes in order to once again obtain red, white, rosé and Malvasía wines. These wines reflect the singularity of grapes that for most of the year grow in average temperatures between 20º and 22º, under the influence of the dominant trade winds.

The local council's Agency of Rural Development, which has a project to recover viniculture in the municipality, has replanted a large number of hectares of land and implemented modern grapevine cultivation techniques (trellises), with the idea of recovering agriculture in the mid-altitude areas of the municipality.



VINOS · WINES

La calidad de estos vinos ha sido reconocida en los concursos más importantes de la isla de Gran Canaria, obteniendo una gran cantidad de premios, que constituyen el reconocimiento a la labor municipal y, sobre todo, al esfuerzo del viticultor por recuperar un patrimonio olvidado, que es el cultivo del viñedo.

These wines have won prizes in the most important competitions held in Gran Canaria, a reflection of the municipality's commitment and, above all, the work of the winemakers to recover their forgotten winegrowing heritage.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSE OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Joaquín Artiles, s/n
Agüimes
928789980 (Ext 221,222,223)
928785717
ysantana@aguimes.es
rmartel@aguimes.es

22



Señorío de Agüimes Tinto

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Color rojo cereza con ribetes violáceos y capa media-alta, limpio y brillante. Aromas de frutas rojas y blancas, frutos del bosque, ciruelas, cereza picota, manzana verde, así como tostados y balsámicos. Intensidad media en boca, taninos presentes y agradables.

Tasting note: Cherry red colour with violet hues at the rim and medium-high intensity. Aromas of red and white fruits, berries, plums, picota cherry, green apple, as well as toasty and earthy tones. Palate is pleasant, with tannins and a medium body.



Maridaje: Ideal para carnes blancas a la brasa, como el cochino negro, así como con arroces, cocidos, pescados azules y salados encebollados y quesos curados.

Wine pairing: Ideally paired with roasted white meat, such as black pork, as well as rice dishes, stews, salted oily fish cooked with onions and cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 16° C
Serving temperature: 16° C



Grado alcohólico: 12% vol
Alcohol content: 12% vol



Nota de cata: El vino blanco seco se presenta en un tono amarillo pajizo-verdoso, con reflejos dorados. En nariz, aromas frutales (fruta blanca, cítricos, tropical, manzana verde, pomelo, nísperos), anisado. Intensidad media en boca, agradable y fresco.

Tasting note: Visually, the wine displays a pale yellow-green colour, with gold highlights. The nose is fruity (white, tropical and citric fruits, green apple, grapefruit, loquat), with a hint of anise. The palate has a pleasant and fresh medium body.



Maridaje: Acompañante perfecto de entrantes fríos y ensaladas, así como de pescados, fritos y a la parrilla, y mariscos.

Wine pairing: A perfect companion to cold dishes and salads, as well as fried or grilled fish and shellfish.



Variedades: Moscatel de Alejandría y Listán blanco.

Variety: Moscatel de Alejandría & Listán blanco.



Temperatura de servicio: 4° / 6° C
Serving temperature: 4° / 6° C



Grado alcohólico: 12% vol
Alcohol content: 12% vol

Señorío de Agüimes Blanco

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA SEÑORÍO DE CABRERA



BODEGA · WINE CELLAR

Esta bodega familiar con producción propia, que se caracteriza por el respeto al medio ambiente, utiliza técnicas enológicas modernas como la criomaceración, el control de temperatura y la utilización de barricas de roble francés.

Tradición y modernidad se dan la mano en esta bodega, con la finalidad de obtener un producto final especialmente cuidado.

This family winery is characterized by its respect for the environment, using modern winemaking techniques such as cold maceration, temperature control and ageing in French oak barrels.

Tradition and modernity go hand in hand in this winery, with the goal of obtaining a carefully elaborated final product.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se encuentran en el municipio de Telde, a dos kilómetros del cráter del volcán Bandama. En lo hondo del barranco de García Ruiz, una raya de tierra se abre paso ladera arriba ascendiendo hacia el Lomo del Rayo.

El cultivo, que cuenta con una estructura singular, utiliza el sistema de espalderas en terrazas superpuestas, ubicadas sobre tierra apiconada, lo que genera un paisaje particular y único.

Los varietales han sido especialmente seleccionados para una mejor adaptación a la viticultura de montaña, contando la finca con las variedades tintas listán negro y tintilla, y las blancas malvasía y moscatel.

The vineyards are located in the municipality of Telde, two kilometres from the crater of the Bandama volcano. At the bottom of Barranco de García Ruiz, a strip of land goes upslope, ascending to Lomo del Rayo.

This plantation has a unique structure that employs an overlapping terraced trellis system, on volcanic ash soil, which creates a singular landscape. The grape varieties have been selected for their ability to adapt to mountain viniculture, namely Listán Negro and Tintilla for reds, and Malvasía and Moscatel for whites.



VINOS · WINES

El vino nace en la viña, pero se crea en la bodega. La pendiente del terreno dificulta la vendimia, pero, nada más ser desprendida de la parra, la uva inicia su proceso de transformación: primero es prensada y, posteriormente, el mosto es encubado. La fermentación es controlada y el embotellado es artesanal.

The wine is born on the vine, but it is created in the winery. The sloped terrain makes the harvest more difficult, but as soon as it is picked from the vine, the grape undergoes its transformation: first it is pressed and later the juice is poured into casks; the fermentation process is monitored and the winery uses artisanal bottling techniques.



OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		●		
BARRICA · BARREL AGED	●	●		
SECO · DRY	●			
SEMIDULCE · SEMI SWEET	●			
DULCE · SWEET				

Camino García Ruiz, 5
Telde

660 611 707

www.senoriodecabrera.com
correo@senoriodecabrera.com

23



Señorío de Cabrera Tinto

Tinto barrica 6 meses ·
Barrel-aged red



Nota de cata: Rojo rubí, con ribetes rojo picota azulado, limpio y brillante, capa media-alta. Intensidad en nariz media-alta. Aromas a frutos rojos, vainilla y regaliz. Paso de boca untuoso, con taninos dulces integrados, equilibrado, con retronasal a vainilla y regaliz, donde resalta la frutuosidad de la variedad.

Tasting note: Ruby colour with bluish, picota cherry hues at the rim, clean and bright appearance of medium-high intensity. Aromas of red fruits, vanilla and liquorice. An unctuous palate, with integrated sweet tannins, balanced, with retronasal aromas of vanilla and liquorice, in which the fruitiness of the variety stands out.



Maridaje: Adecuado para tomar con carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados y charcutería en general.

Wine pairing: Well-suited for roasted and charcoal grilled meats, red meat stews, cured cheeses and cold cuts.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 14° / 16° C
Serving temperature: 14° / 16° C



Grado alcohólico: 12,5 % vol
Alcohol content: 12,5 % vol



Nota de cata: Amarillo pajizo pálido con tonalidades verdosas, limpio y brillante. Frescura en nariz, con recuerdos de frutas con hueso (melocotón y níspero) y un fondo floral muy sugerente. En boca carnoso y con cuerpo, acidez fresca, muy equilibrado, recordando en la retronasal a cítricos y flores.

Tasting note: Pale yellow-green, clean and bright. A fresh nose, with hints of pitted fruit (peach and loquat) and very suggestive floral background. The palate is meaty and full-bodied, fresh acidity, very balanced, and a retronasal aroma reminiscent of citric fruits and flowers.



Maridaje: Vino ideal con quesos curados, así como con platos de verduras, ahumados, carnes blancas y arroces.

Wine pairing: An ideal wine for cured cheese, as well as vegetable dishes, smoked meat, white and red meat and rice dishes.



Variedades: Malvasía y Moscatel.

Variety: Malvasía & Moscatel.



Temperatura de servicio: 4° / 6° C
Serving temperature: 4° / 6° C



Grado alcohólico: 12,5 % vol
Alcohol content: 12,5 % vol

Señorío de Cabrera Blanco

Blanco barrica 3 meses ·
Barrel-aged white



BODEGAS TUNTE



BODEGA · WINE CELLAR

Bodegas Tunte nace en 1998 de la pasión por la crianza de los vinos y los valores de una familia muy arraigada a las tradiciones canarias.

Esta prestigiosa bodega ha crecido con mucha rapidez y, en la actualidad, combina tradición con tecnología puntera para producir vinos de calidad.

Bodegas Tunte was born in 1998 from a passion for winemaking and the values of a family deeply rooted in the traditions of the Canary Islands.

This prestigious winery has grown quickly and today it combines tradition with the latest technology to produce quality wines.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Cuenta con 35.000 metros cuadrados de viñedo de las variedades malvasía volcánica, verdello y albillo en la zona privilegiada del barranco de Las Tirajanas, en Tunte.

La orientación norte-sur de sus viñedos, cultivados siguiendo el sistema de espalderas, unido al clima de montaña y medianías, son elementos que favorecen la calidad de sus vinos, siendo otro de los factores decisivos el terreno, ya que la viña se encuentra sobre suelo de tierra natural, estando la línea de la parra protegida con picón.

La bodega es ejemplo del cuidado, respeto y formas de hacer que el pueblo canario ha tenido siempre con su entorno. La vendimia se realiza a mano.

It has 35,000 square metres of vineyards with different varieties, such as Malvasía volcánica, Verdello and Albillo, in the best area of Barranco de las Tirajanas, in Tunte.

The north-south orientation of the vineyards, which are cultivated using a trellis system, coupled with a mid-altitude mountain climate, benefits the quality of its wines. Another decisive factor is the terrain itself, as the grapevines are planted in natural soil, protected by volcanic ash.

The winery is a perfect example of the care and respect that the Canarian people have always had with their surroundings. The harvest is done by hand.



VINOS · WINES

Oro Blanco de Tirajana es un vino sugerente, pero denso y explosivo, con una graduación algo más elevada de lo normal. *Berode* es un vino alegre y ligero, producido a partir de malvasía volcánica, mientras que *Valera* es un vino dulce de uva moscatel, la única que cuando se transforma en vino mantiene el aroma original a flores blancas.

Oro Blanco de Tirajana is a suggestive wine, but full-bodied and explosive, with a slightly higher alcohol content than usual. On the other hand, *Berode* is a light and lively wine, produced from Malvasía volcánica, while *Valera* is a sweet wine made from Moscatel, the only grape that maintains its original white flower aroma when it is made into wine.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMISECO · SEMI DRY

DULCE · SWEET



Teniente Alcalde Antonio Santana, s/n
San Bartolomé de Tirajana
928764811 / 677941544
gerencia@bodegastunte.com
www.bodegastunte.com

24



Berode

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Color amarillo pajizo, claro, limpio. Alta intensidad aromática, específicamente a lichi, pera y guayaba. Nariz elegante con un aroma muy goloso. Es un vino ligero, fácil de beber, ideal para combinar con comidas de verano.

Tasting note: Pale yellow colour, clear, clean. Very intense aroma, specifically, lychee, pear and guava. An elegant nose, with a very sweet aroma. It is a light wine that is easy to drink, ideal for summer meals.



Maridaje: Marida con todo tipo de quesos, arroces, pescados, carnes blancas y, especialmente, con marisco.

Wine pairing: It pairs well with all kinds of cheese, rice dishes, fish, white meat and, especially, shellfish.



Variedades: Malvasía volcánica.

Variety: Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio: 12º C
Serving temperature: 12º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol



Nota de cata: Amarillo pajizo, claro, limpio. Aroma amielado, con notas de fruta madura y elementos cítricos. Nariz elegante y sugestiva. Ataque vibrante en boca, con una acidez que alarga las sensaciones frutales. Longitud envolvente, graso y ligero contrapunto de amargor que recuerda a sus variedades.

Tasting note: Pale yellow, clear, clean. A honeyed aroma, with notes of ripe fruit and citric hints. An elegant and suggestive nose. A vibrant attack, with an acidity that prolongs the fruity sensations. A fat, enveloping taste with a slightly bitter counterpoint reminiscent of its varieties.



Maridaje: Ideal para acompañar a todo tipo de quesos, pescados y mariscos. Destaca la gran armonía del vino con la comida asiática.

Wine pairing: Ideal to pair with all kinds of cheese, fish and shellfish. This wine is particularly harmonious with Asian cuisine.



Variedades: Malvasía volcánica, Albillo criollo y Verdello.

Variety: Malvasía volcánica, Albillo criollo & Verdello.



Temperatura de servicio: 12º C
Serving temperature: 12º C



Grado alcohólico: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% vol

Oro Blanco de Tirajana

Blanco semiseco ·
Semi-dry white



BODEGA VEGA DE GÁLDAR



BODEGA · WINE CELLAR

La bodega se encuentra ubicada en una pequeña construcción agrícola que data del S.XVIII, realizada en toba volcánica y situada en la fértil Vega de Gáldar, zona conocida desde antaño por la calidad de sus vinos, vinculados al antiguo Convento Franciscano de San Antonio de Padua (s. XVI).

The winery is found in a small agricultural building that dates back to the 18th Century, made with volcanic limestone and located in a fertile meadow called Vega de Gáldar, an area long known for the quality of its wine, associated with the old Franciscan Convent of San Antonio de Padua (16th Century).



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos de la Bodega Vega de Gáldar están plantados en terrazas y la mayoría utilizan el sistema de espalderas. Cuentan con cultivo ecológico.

Las pequeñas parcelas de la bodega tienen diferentes altitudes y orientaciones, recibiendo todas ellas el influjo de los vientos alisios. Se ubican sobre suelos arcillosos y franco/arcillosos.

Destacan las parcelas de Cueva Antón, en pleno casco histórico, y las situadas en las antiguas terrazas del Convento.

Hay variedades listan negra, castellana, baboso negro, vijariego, malvasía y listán blanco.

The vineyards of Bodega Vega de Gáldar are organically grown and planted on terraces and the majority use a trellis system.

The winery's small plots of land are at various altitudes and have different orientations, but all of them receive the influx of the trade winds. The soil is clay and clay/loam.

The Cueva Antón lots are located in the historical centre, on the Convent's old terraces. The vineyards cultivate Listán Negro, Castellana, Baboso Negro, Vigariego, Malvasía and Listán Blanco.



VINOS · WINES

Los vinos de esta bodega se consideran vinos de autor, de ediciones limitadas y tiradas cortas, elegantes y untuosos. Se trata de vinos caracterizados por un exquisito cuidado en la elaboración, desde la selección de la uva hasta la crianza en botella, que tiene lugar en una cueva natural ubicada en los terrenos de la bodega.

The products of this winery are considered designer wines, with limited editions and short runs, elegant and unctuous. These wines are made with exquisite care, from the selection of the grape to the ageing in bottle, which takes place in a natural cave located on the winery's land.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

ECOLÓGICO · ORGANIC

•

•

•

La Longuera, s/n
Gáldar
605043047 / 696473318
lamenora1960@yahoo.es
vinoamable@gmail.com
www.vegadegaldar.com

25



Viña Amable

Tinto barrica 4 meses ·
Barrel-aged red 4 months



Nota de cata: Color rubí, límpido y brillante, de capa media-alta. Aromas a frutos rojos, acompañados con toques balsámicos, que le aportan frescura, y notas minerales. Pase en boca aterciopelado, untuoso. Taninos elegantes y maduros. Equilibrado, con buena potencia y final persistente.

Tasting note: Ruby colour and a clear, brilliant appearance of medium-high intensity. Aromas of red fruits, accompanied by earthy touches that provide freshness and mineral notes. A velvety, unctuous palate. Elegant and ripe tannins. Balanced, with good strength and a persistent finish.



Maridaje: Vino perfecto para acompañar carnes rojas, así como todo tipo de pastas y quesos curados.

Wine pairing: This wine is perfect to serve with red meat, as well as all kinds of pasta dishes and cured cheese.



Variedades: Listán negro y Castellana negra.

Variety: Listán negro & Castellana negra.



Temperatura de servicio: 15° C
Serving temperature: 15° C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Color dorado, tono amarillo paja con tonalidades verdosas, de aspecto limpio y brillante. Muy aromático, agradable y delicado, con recuerdos de flores y frutas tropicales de persistencia intensa. Acidez delicada, muy fresca, conformando un conjunto de cuerpo y persistencia larga.

Tasting note: Golden colour, with pale yellow-green tones, a clean and bright appearance. Highly aromatic, pleasant and delicate, hints of flowers and tropical fruit with an intense persistence. Delicate acidity, very fresh, with a full body and long finish.



Maridaje: Vino que marida especialmente con pescados, ensaladas, pastas, carnes blancas y bellotas.

Wine pairing: A wine that is especially well-suited for fish, salads, pasta, white meat and acorn-fed pork.



Variedades: Malvasía y Listán blanco.

Variety: Malvasía & Listán blanco.



Temperatura de servicio: 9° C
Serving temperature: 9° C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nubia

Blanco seco ·
Dry white

BODEGA VENTURA

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega Ventura se localiza en uno de los afluentes del Guiniguada, en el barranco conocido como El Colegio, en Los Olivos (Santa Brígida).

Es una bodega familiar cuyas modernas instalaciones se integran con el paisaje, haciendo compatible el desarrollo sostenible con la práctica cultural del viñedo y la elaboración de vinos.

Bodega Ventura is located on one of the affluences of the Guiniguada, in the ravine known as Barranco el Colegio, in Los Olivos (Santa Brígida).

This is a family winery whose modern facilities are integrated into the landscape, making sustainable development compatible with the cultural tradition of vineyards and winemaking.



VIÑEDOS · VINEYARDS

En los límites del antiguo Monte Lentiscal, sobre las laderas de picón y entre reductos de palmeras, crecen cepas octogenarias y de nueva plantación que matizan de verde el paisaje. Bodega Ventura, consciente de la importancia agroambiental de su cultivo, combina las prácticas manuales de la poda y la vendimia, con otras prácticas integradas en su tratamiento y cuidado.

El viñedo es una muestra de equilibrio entre modernidad y tradición. En sus parcelas armonizan viñas rastreras, a faz del sustrato de picón, con el sistema en espalderas, elevadas del suelo para facilitar su cuidado. Todas ellas mantienen el sistema de plantación directo (pie franco), una práctica exclusiva que se localiza en zonas libres de filoxera.

At the borders of the old Monte Lentiscal, on volcanic ash (*picón*) slopes and between clusters of palm trees, grow octogenarian grapevines and newly planted vines that provide green highlights to the landscape. Bodega Ventura, conscious of the agro-environmental importance of its plantation, combines manual practices such as pruning and harvesting, with other integrated practices in its treatment and care.

The vineyard is an excellent example of balance between modernity and tradition. Creeping vines on the volcanic ash substrate mix with a trellis system that elevates the vines from the ground to make it easier to care for them. All the vines are directly planted with their own roots, a practice found exclusively in areas free of phylloxera.



VINOS · WINES

Los vinos *Eidan* de Bodega Ventura son el resultado del esfuerzo, la constancia y el respeto de tres generaciones al entorno y a las prácticas enológicas. La calidad de sus vinos responde a la especial atención prestada a su viñedo y a su uva.

Bodega Ventura's *Eidan* wines are the result of the effort, perseverance and respect of three generations for the winery's natural surroundings and winemaking practices. The quality of its wines are due to the special attention paid to its vineyards and its grapes.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADITIONAL		●		
BARRICA · BARREL AGED		●		
SECO · DRY				
SEMIDULCE · SEMI SWEET		●		
DULCE · SWEET		●		

Los Olivos, 194
Santa Brígida
606447919
bodegasventura@gmail.com



Eidan

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino de color vivo, limpio, brillante. Una explosión de fruta, zumo de uva recién exprimido, con notas minerales que demuestran el carácter varietal de la listán negro. En boca es un vino ligero, fresco, goloso, con final agradable.

Tasting note: Wine with a vibrant colour, clean and bright. An explosion of fruit, recently pressed grape juice, with mineral notes that reveal the personality of Listán Negro. In mouth the wine is light, fresh, sweet and with a pleasant finish.



Maridaje: Este vino armoniza con comidas ligeras, como aperitivos y quesos semicurados, así como con carnes blancas, rojas y atún rojo.

Wine pairing: This wine pairs well with light meals, such as aperitifs and semi-cured cheeses, as well as with white and red meat and red tuna.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 15º C
Serving temperature: 15º C



Grado alcohólico: 13,5 % vol
Alcohol content: 13,5 % vol



Nota de cata: Vino de color amarillo con ribetes dorados. Elegante, con notas que recuerdan a melocotón y cítricos, características de su composición 100% moscatel de Alejandría. En boca es agradable, dulce sin ser cansino, muy fresco y redondo.

Tasting note: Wine with a yellow colour with golden hues at the rim. An elegant varietal wine, with the peach and citric fruit notes characteristic of its 100% Moscatel de Alejandría composition. In mouth it is pleasant, sweet without being cloying, very fresh and balanced.



Maridaje: Ideal con postres frescos, especialmente los realizados a base de fruta, así como para degustar con queso de flor de Guía.

Wine pairing: Ideal with fresh desserts, especially those made with fruit, as well as with Flor de Guía cheese.



Variedades: Moscatel de Alejandría.

Variety: Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio: 8º C
Serving temperature: 8º C



Grado alcohólico: 14,5 % vol
Alcohol content: 14,5 % vol



Eidan Dulce

Blanco dulce ·
Sweet white



BODEGA VIEJO ANTÓN



BODEGA · WINE CELLAR

En la falda sur de la montaña de Amagro en Gáldar, montaña sagrada para los antiguos canarios, se encuentran las Bodegas Viejo Antón, caracterizadas por realizar un trabajo que aúna las técnicas tradicionales con las más modernas instalaciones, lo que permite mantener un exhaustivo control de calidad, dando como resultado un excelente vino a un precio inigualable.

Bodegas Viejo Antón are found on the southern slope of Amagro mountain in Gáldar, considered a sacred mountain by the aboriginal people of the Canaries. This winery is known for using traditional techniques in its very modern facilities, which allows them to maintain comprehensive quality control, resulting in an excellent wine at an unbeatable price.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los 18.000 metros cuadrados de viñedos pertenecientes a las bodegas están integrados por la variedad listán negro.

Las vides están plantadas siguiendo el sistema tradicional de cultivo en parral bajo y disfrutan de la presencia casi constante de los vientos alisios, que llegan a la vid influenciados por el aroma del mar. La tierra volcánica sobre la que se asientan nutre los viñedos, que reciben además un tratamiento meticuloso.

Esta fusión entre lo que nos ofrece la propia naturaleza y el hacer de generaciones, desarrollado durante años, da como resultado un fruto inmejorable, que es pura vida.

The wineries have 18,000 square metres of vineyards cultivating Listán Negro grapes.

The vines are planted following the old system along the ground and are blessed with the constant presence of trade winds, which reach the vines influenced by the smell of the sea. The vineyards are nourished by volcanic soil and cared for meticulously.

The fusion between what nature provides and the hard work of generations has produced a superb grape.



10/14 h.
Lunes a Viernes
Monday To Friday



VINOS · WINES

El vino proveniente de esta bodega es un vino joven, de cuerpo moderado en paso por boca y persistencia media, destacando el amargor al final, característico de la tierra volcánica en la que se asientan los viñedos, que le aporta energía y vivacidad.

This winery produces a young wine, with a moderate body in mouth, a medium persistence, and a notably bitter finish, typical of the volcanic soil of the vineyards, which provides it energy and vivacity.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Ctra. del Cardonal, s/n
Gáldar
928880384

bodegasviejoanton5@gmail.com
www.bodegasviejoantonsa.com

27



El Cerrillal

Tinto •
Red wine



Nota de cata: Color rojo granate, limpio y brillante, de capa y lágrima medias, con ribete claro. La intensidad aromática es media-alta, dominando los aromas primarios a frutos negros maduros como la mora, con notas minerales de la tierra y la ceniza volcánica donde es cultivada la vid.

Tasting note: Claret red colour, clean and bright, with medium intensity and legs, and a clear rim. The aromatic intensity is medium-high, dominated by primary aromas of ripe black fruit, like blackberry, with mineral notes from the volcanic ash soil in which the vine is cultivated.



Maridaje: Vino joven ideal para ser maridado con quesos semicurados, guisos y arroces con pescado, así como platos elaborados con carnes rojas y de corral.

Wine pairing: Young wine ideally paired with semi-cured cheese, stews, rice dishes with fish, as well as red meat or poultry.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C
Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 12,5 % vol
Alcohol content: 12,5 % vol



BODEGA VIÑA CANTERA

BODEGA · WINE CELLAR

Viña Cantera es una bodega familiar con capacidad para elaborar 10.000 litros de vino, tanto tinto como blanco.

En medio de la finca encontramos su *guachinche*, que ofrece comida típica canaria, sabrosos platos que se sirven acompañados del buen vino que produce la bodega.

Viña Cantera is a family winery with the capacity to make 10,000 litres of wine, both red and white.

In the middle of the plantation we find its *guachinche*, an establishment that serves typical Canarian food, tasty dishes matched with the great wine produced by the winery.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se ubican en una finca de 50.000 metros cuadrados de superficie, en el Camino Finca La Palma, en Valsequillo.

Se trata de un cultivo de medianías, favorecido por unas condiciones especialmente óptimas para la agricultura por el tipo de suelo y por las condiciones climatológicas.

Cuenta con 12.000 cepas de diferentes variedades, tanto tintas como blancas: listán negra, castellana, tintilla, malvasía, moscatel blanca y gual. Junto a las vides, también podemos encontrar en la finca otros árboles frutales, como higueras, olivos, guayaberos, lichi...

The vineyards are located on a 50,000 square metre plantation in El Camino Finca La Palma, in Valsequillo.

This is a mid-altitude plantation whose soil and climate provide ideal conditions for agriculture.

It has 12,000 vines of different red and white grapes: Listán Negro, Castellana, Tintilla, Malvasía, Moscatel Blanco and Gual. The plantation also has fruit trees that produce figs, olives, guava and lychee.



Por temporada
by season



10/14 h.

Martes a Domingo
Tuesday to Sunday



VINOS · WINES

Las buenas condiciones del lugar en el que se ubica la finca y la dedicación del personal de la bodega, tanto en el cultivo como durante la elaboración y producción, dan como resultado estos excelentes vinos, caracterizados por su suavidad y nobleza, que cuentan con premios y reconocimientos que certifican su calidad.

The good conditions of the area in which the plantation is located and the dedication of the winery personnel during cultivation and vinification result in excellent, prize-winning wines, characterized by smoothness and nobility.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

•

BARRICA · BARREL AGED

•

SECO · DRY

SEMISECO · SEMI DRY

•

DULCE · SWEET

C/ La Palma, s/n
Valsequillo

694 460 468 / 618 439 903

nay_tt@hotmail.com

www.guachinchevinacanter.com

28



Viña Cantera

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Este vino tinto joven se presenta con una tonalidad rojo cereza, de aspecto nítido, limpio y brillante. En nariz, su aroma recuerda a la fruta roja, mientras que en boca tiene un paladar suave y agradable.

Tasting note: This young red has a cherry red colour and crisp, clean and bright appearance. Its nose produces an aroma reminiscent of red fruit, while in mouth it presents a smooth and pleasant palate.



Maridaje: Es una bebida perfecta para maridar con todo tipo de carnes, tanto blancas como rojas.

Wine pairing: It is perfect for all kinds of meat, both white and red.



Variedades: Negramoll y Tintilla.
Variety: Negramoll & Tintilla.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Este vino presenta un color rojo cereza y un aspecto limpio y brillante, transparente al trasluz. En nariz, aromas de frutos rojos maduros, con toques de madera propios de su paso por bodega de roble americano. En boca es suave y equilibrado.

Tasting note: This wine has a cherry red colour and a clean, bright appearance that is transparent when held up to light. Its nose presents aromas of ripe red fruits, with hints of woodiness, produced by its ageing in American oak. In mouth it is smooth and balanced.



Maridaje: Vino ideal para acompañar con platos de carnes rojas, así como con quesos curados canarios.

Wine pairing: This wine is ideal to accompany red meat dishes, as well as Canarian cured cheese.



Variedades: Negramoll y Tintilla.
Variety: Negramoll & Tintilla.



Temperatura de servicio: 16º / 18º C
Serving temperature: 16º / 18º C



Grado alcohólico: 14,5% vol
Alcohol content: 14,5% vol

Viña Cantera

Tinto barrica ·
Barrel-aged red



BODEGA VIÑA EL CASTAÑO

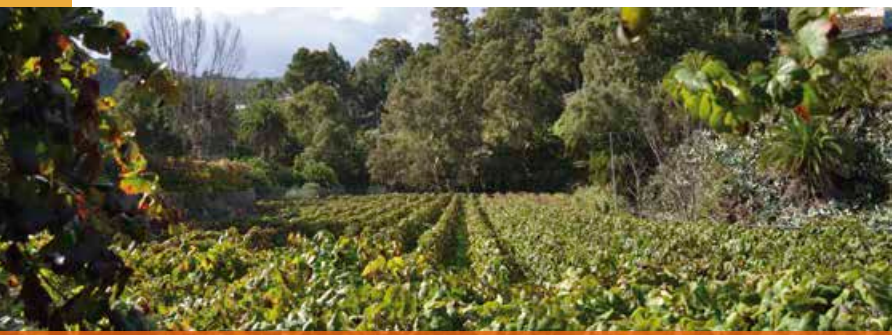
BODEGA · WINE CELLAR

En 1990, D. Raimundo Martín adquirió la finca El Castaño, en Santa Brígida. Después de unos años acondicionándola y motivado por las visitas a bodegas de la península, planta los primeros viñedos y pone en marcha este proyecto, que siempre le ilusionó enormemente.

Es una bodega con viñedo propio, construida a dos alturas, una de ellas subterránea, con condiciones idóneas de temperatura.

In 1990, Raimundo Martín acquired the El Castaño plantation in Santa Brígida. After a few years preparing it and motivated by visits to wineries on mainland Spain, he planted his first vineyards and initiated this project, which he has always been very excited about.

The winery has its own vineyard and is built on two levels, one of them subterranean, providing ideal temperatures.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos de la Finca El Castaño se plantaron a finales de los años noventa y se encuentran justo al lado de la bodega, lo que facilita las labores durante la vendimia.

La finca se localiza en las medianías del noreste de la isla de Gran Canaria, a una altitud de unos 500 metros sobre el nivel del mar, y linda al poniente y al norte con el Barranco de Santa Brígida.

Hay cultivadas diferentes variedades de uva, siendo predominantes la listán negro, tintilla y negramoll.

The vineyards on El Castaño were planted at the end of the 1990s and are located right next to the winery, making the harvest easier.

The plantation is found in north-eastern Gran Canaria, at a mid-altitude of about 500 metres above sea level, and borders Barranco de Santa Brígida to the west and north.

Different grape varieties are cultivated, with Listán Negro, Tintilla and Negramoll predominant.



VINOS · WINES

Actualmente, la Bodega Viña El Castaño produce una media de 2.000 botellas al año. Se trata de un vino tinto, que sale al mercado como tinto tradicional, que ha sido elaborado con dedicación, concluyendo el proceso con una corta crianza en barrica.

Currently Bodega Viña El Castaño produces an average of 2,000 bottles of wine a year. They produce a red, marketed as a traditional red, which has been produced with dedication, finishing the process with a short time in barrel.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

C/ El Castaño, 35
Santa Brígida
686 784 576 / 683 172 816
vinaelcastano@gmail.com

29



Viña El Castaño

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: **Vino tinto de capa media, con aromas que recuerdan a frutos rojos, varietal, balsámico, con ligeras y suaves notas tostadas, caracterizado por mantener en boca un gusto agradable y frutal, de postgusto largo y prolongado.**

Tasting note: Red wine with an appearance of medium intensity, aromas reminiscent of red fruits, the varietal, earthy tones and light toasty notes, and a pleasant, fruity and prolonged finish.



Maridaje: **Marida bien con todo tipo de quesos y embutidos, así como con carnes blancas y rojas, arroces y guisos.**

Wine pairing: This wine matches well with all kinds of cheese and cold cuts, as well as with white and red meats, rice dishes and stews.



Variedades: **Listán negro, Negramoll y Tintilla.**

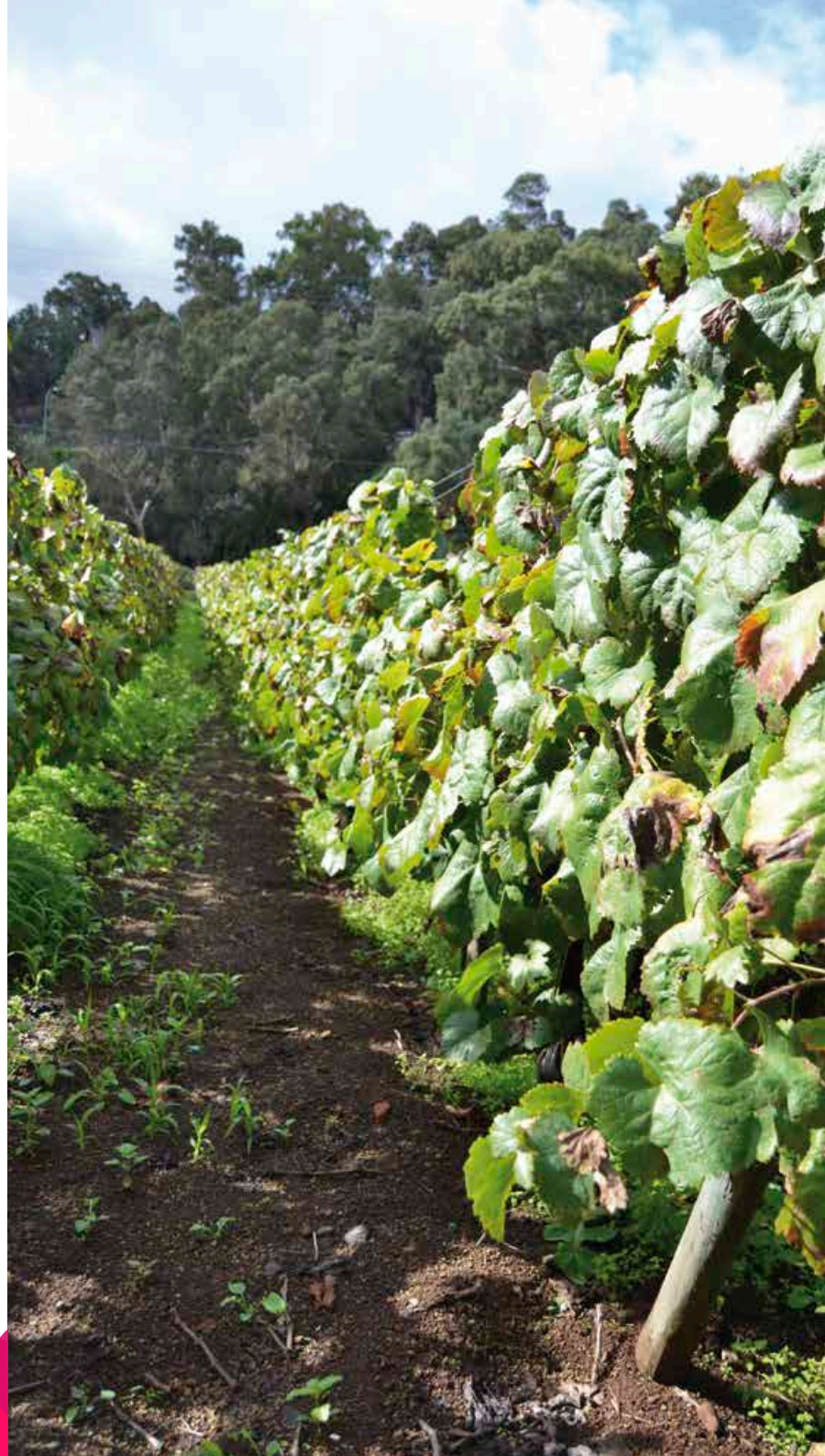
Variety: Listán negro, Negramoll & Tintilla.



Temperatura de servicio: **16° C**
Serving temperature: 16° C



Grado alcohólico: **12% vol**
Alcohol content: 12% vol



BODEGA VIÑA MONTEALTO

BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega Viña Montealto se ubica frente al viejo volcán de Bandama, en el corazón del Monte Lentiscal, zona vitivinícola por excelencia. Cuenta con un lagar centenario, muestra del respeto a la tradición que conserva todo buen vino que se precie.

Bodega Viña Montealto is located in front of the Bandama volcano, in the heart of Monte Lentiscal, the island's principle winemaking area. It has a century old wine press, which reveals the respect shown to tradition preserved by any good wine.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos ocupan una superficie de casi 50.000 metros cuadrados. Se encuentran a una altitud aproximada de 600 metros, sobre un suelo de tierras volcánicas de negro picón, ricas en minerales, y en una zona con un microclima caracterizado por la presencia de los vientos alisios.

Las cepas, de las variedades listán negro y tintilla, se cultivan con esmero, siguiendo métodos tradicionales de plantación en vaso e incorporando técnicas modernas, como algunas nuevas vides en espaldera.

The vineyards cover an area of almost 50,000 square metres. They are located at an altitude of approximately 600 metres, on volcanic ash soil rich in minerals and in an area where the micro-climate includes the presence of trade winds.

Listán Negro and Tintilla are carefully grown, employing the traditional gobelet system or incorporating modern techniques, such as trellising new grapevines.



VINOS · WINES

Vino joven de gran calidad, producido siguiendo una delicada elaboración, que cuida desde la recolección de la uva en la vendimia hasta el reposo del vino, de un mínimo de cuatro meses en barricas de roble francés. Tierra, clima y tradición se conjugan en este vino, de gran calidad.

A high quality young wine, produced following a delicate elaboration process that takes care in the entire process, from harvest to a minimum of four months ageing in French oak barrels. Land, climate and tradition come together in this excellent wine.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Arenillas, 65
Santa Brígida
928289055 / 601031710
jflick@grupoflick.com



Tinto Montealto

Tinto barrica ·
Barrel-aged red



Nota de cata: Vino de tonalidad rojo picota, intenso, con ribetes violáceos, de intensidad media-alta, con aromas a vainilla, sándalos y frutas del bosque. En boca, muy untuoso, carnoso, persistente y equilibrado en acidez y taninos, por su maceración en barricas.

Tasting note: This wine is an intense picota cherry colour, with violet tones at the rim of medium-high intensity, with vanilla, sandal and berry aromas. In mouth, the palate is unctuous, meaty, persistent and balanced between acidity and tannins, due to its maceration in barrels.



Maridaje: Buen maridaje con todo tipo de carnes, especialmente rojas, adobos y salsas, así como quesos curados y semicurados.

Wine pairing: Well paired with all kinds of meat, especially red, marinades and sauces, as well as semi-cured and cured cheese.



Variedades: Listán negro y Tintilla.

Variety: Listán negro & Tintilla.



Temperatura de servicio: 14º / 16º C

Serving temperature: 14º / 16º C



Grado alcohólico: 13,5% vol

Alcohol content: 13,5% vol



BODEGA VIÑAS Y VINOS HOYOS DE BANDAMA



BODEGA · WINE CELLAR

Fundada en 1758 por la familia de la Coba, fue rehabilitada en el año 2007 por los descendientes de su fundador, la familia Delgado de la Coba.

Viñas y Vinos Hoyos de Bandama es actualmente la bodega más grande de la isla de Gran Canaria, con una producción de 120.000 botellas al año.

Founded in 1758 by the Coba family, it was renovated in 2007 by the founder's descendants, the Delgado de la Coba family.

Viñas & Vinos Hoyos de Bandama is currently the largest winery in Gran Canaria, with a production of 120,000 bottles a year.



VIÑEDOS · VINEYARDS

La bodega tiene sus viñedos en la Hoya del Alcalde, en el corazón de Bandama, y frente a la misma bodega. Las características de la zona (el terreno apiconado, junto con los microclimas, la insolación y la orientación de la finca) generan unos frutos de excepcional calidad para la elaboración de los vinos.

Por otro lado, tanto los avances en el cultivo de la vid, como las nuevas maquinarias, permiten a la bodega disponer de vinos de guarda en toda su gama de productos.

The winery has its vineyards in Hoya del Alcalde, the heart of Bandama, and in front of the winery. The *terroir* of the area (volcanic ash soil, micro-climates, sunshine and the orientation of the plantation) generate grapes of exceptional quality for winemaking.

Moreover, advances in vine cultivation and the equipment employed allow the winery to make wines suitable for ageing in its entire range of products.



11.30/14 h.
Sábado y Domingo
Saturday & Sunday



VINOS · WINES

Los vinos cuentan con un amplio abanico de referencias, desde blancos, hasta rosados, tintos y dulces. En total, la bodega tiene actualmente nueve variedades, disponibles en alta restauración, tiendas especializadas y tiendas gourmet.

Los vinos están elaborados de forma artesanal y con el mayor mimo y esmero por parte del equipo de la bodega.

There is wide range of wines available: whites, rosés, reds and sweet wines. In total, the winery currently produces nine varieties available in quality restaurants, as well as wine and gourmet shops.

These are artisanal wines made with the greatest care by the winery team.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL	•	•		
BARRICA · BARREL AGED		•		
SECO · DRY	•		•	
SEMIDULCE · SEMI SWEET	•			
DULCE · SWEET				•

Camino a la Caldera, 36 · Bandama
Santa Brígida

928353893 / 630472753

maria@bodegahoyosdebandama.com

www.bodegahoyosdebandama.com

31



Caldera Vendimia Selección

Tinto barrica 14 meses-
Barrel-aged red 14 months



Nota de cata: Color rojo rubí de capa alta, franco en nariz con aromas a grosellas y frutos negros, con ligeras notas especiadas. En boca es amplio con buena estructura, equilibrado y con largo paso, haciendo unas ocho caudalías en final de boca.

Tasting note: Visually, the wine is a ruby colour, with a high intensity appearance. Expressive nose revealing aromas of redcurrants and black fruits, with a hint of spices. The palate is complex and well-structured, balanced with an excellent palate and a long finish that lasts up to eight seconds.



Maridaje: Perfecto maridaje con carne roja, así como con cualquier plato de sabor intenso y salsas sabrosas, para equilibrar la intensidad de sabor del vino.

Wine pairing: Perfectly matched with red meat, as well as any plate with an intense flavour and flavourful sauces, in order to balance the intensity of the wine.



Variedades: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon y Melot.

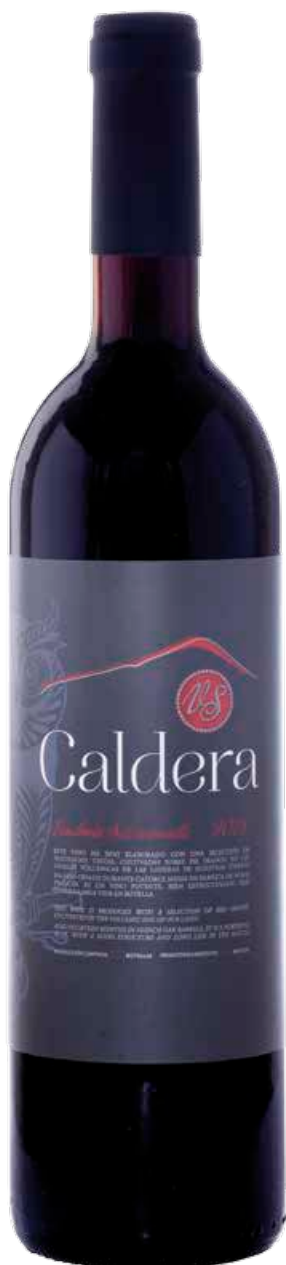
Variety: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon & Melot.



Temperatura de servicio: 12º C
Serving temperature: 12º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Nota de cata: Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, limpio y brillante. Intensidad olfativa alta con aromas a fruta tropical y florales tras una ligera oxigenación. En boca es equilibrado y muy bien estructurado; redondo y untuoso, con un amplio final de boca y unas 7 caudalías.

Tasting note: A straw yellow-green colour, clean and bright appearance. Intense aroma, with notes of tropical fruit and florals after slight aeration. In mouth it is balanced and well structured; complex and unctuous, with a long, seven second aftertaste.



Maridaje: Su elegancia en boca hace que se disfrute con una amplia diversidad de platos, aunque se recomienda con recetas selectas de arroz, pescado y ensaladas.

Wine pairing: Its elegant taste makes it a good choice to pair with a wide range of dishes, although it is particularly recommended for select rice dishes, fish and salads.



Variedades: Malvasía aromática, albillo, Gual y Verdello.

Variety: Malvasía aromática, albillo, Gual & Verdello.



Temperatura de servicio: 8º C
Serving temperature: 8º C



Grado alcohólico: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Caldera Blanco Seco

Blanco seco ·
Dry white



BODEGA VIÑEDOS BANDAMA HOYA DEL ALCALDE

BODEGA · WINE CELLAR

La Bodega Viñedos Bandama se encuentra ubicada en Santa Brígida, en las cercanías del Monumento Natural de Bandama, conformado por el pico y la gran caldera volcánica.

Las instalaciones de la bodega se caracterizan técnicamente por estar equipadas con material en acero inoxidable y equipo de frío.

Bodega Viñedos Bandama is located in Santa Brígida, near the Bandama Natural Monument, which includes the volcano's peak and caldera.

The facilities of the winery include stainless steel equipment and a cold storage unit.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos se componen de cepas de la variedad listán negra, que dan como resultado, tras un delicado proceso de elaboración, un característico y excelente vino tinto joven.

Las vides se extienden por un área de cultivo de aproximadamente una hectárea, sobre un suelo compuesto por la ceniza volcánica procedente de las laderas de Bandama, que aporta al vino un carácter singular. De hecho, la explotación de esta zona por el sector vitivinícola comenzó en el s. XIX y perdura hasta nuestros días.

The Listán Negro vines are cultivated in the vineyards, which, after a delicate elaboration process, produce a characteristic and excellent young red wine.

The vines extend over an area of approximately one hectare, on a soil composed of volcanic ash from the slopes of Bandama that provides the wine its unique character. In fact, this area began to be exploited by winemakers in the 19th Century and has continued until the present day.



VINOS · WINES

La ubicación de los viñedos, tanto por la ceniza volcánica del suelo como por la climatología de la zona, junto a una cuidada y esmerada elaboración, dan como resultado un vino tinto joven, procedente de cepas de la variedad listán negra, caracterizado por el sabor volcánico y el gusto suave y equilibrado propio de los vinos de Bandama.

The vineyard's *terroir*, the volcanic ash soil and climate, along with the winery's careful elaboration, produce a young red wine from Listán Negro that has the volcanic flavour and smooth and balanced taste typical of wines produced in Bandama.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Camino en medio, 26
Santa Brígida
687 225 054

mgarcia@asesoriagarsa.com

32



Viñedos Bandama Hoya del Alcalde

Tinto ·
Red wine



Nota de cata: Vino tinto que se presenta con un característico color cereza, de aspecto limpio y brillante. En boca, se caracteriza por su sabor afrutado, con recuerdo de aromas a frutas rojas.

Tasting note: Visually, this red wine presents a characteristic cherry colour, with a clean and bright appearance. In mouth it has a fruity taste, with hints of red fruit aromas.



Maridaje: Vino ideal para acompañar platos de pasta, así como carnes blancas y quesos, especialmente los curados.

Wine pairing: A perfect wine to pair with pasta dishes, as well as with white meat and cheese, especially cured cheese.



Variedades: Listán negro.

Variety: Listán negro.



Temperatura de servicio: 16° C
Serving temperature: 16° C



Grado alcohólico: 12,5 % vol
Alcohol content: 12,5 % vol



BODEGA VOLCÁN

BODEGA · WINE CELLAR

Pequeña bodega fundada por el enólogo Elías Santos. Está diseñada para la producción de unas 12.000 botellas, cantidad que permite la elaboración de vinos realmente únicos.

La bodega organiza actividades exclusivas para grupos, con charlas, catas y restauración, así como noches temáticas (San Andrés, San Valentín...).

Small winery founded by the oenologist Elías Santos. It is designed to produce 12,000 bottles, a quantity that allows very unique wines to be made.

The winery organizes exclusive group activities, with talks, wine and food tastings, as well as theme nights (San Andrés, San Valentín...).



VIÑEDOS · VINEYARDS

Los viñedos están ubicados en parcelas situadas entre los 350 y los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar, lo que permite producir vinos de una misma variedad, pero con características diferenciadas.

Los cultivos se han plantado siguiendo tanto el sistema en espaldera como en vaso, y las buenas condiciones de las parcelas garantizan la obtención de un producto excelente, tanto por la buena calidad del terreno, como por las condiciones climatológicas, con presencia de vientos alisios.

Todo ello asegura la obtención de vinos únicos, singulares y de muy buena calidad.

The vineyards are located on plots of land at altitudes of between 350 and 1,000 metres above sea level, which allows them to produce wines of the same variety, but with very different characteristics.

The vines have been planted using both trellis and gobelet systems, and the good conditions of the lots guarantee an excellent product, due to both the quality of the terrain and the climate, which includes the presence of trade winds.

All of this allows them to produce unique and excellent wines.



Por temporada
by season



VINOS · WINES

Bodegas Volcán se caracteriza por producir micro-vinificaciones, obteniendo en la actualidad siete referencias de vinos.

Su apuesta principal es la obtención de un producto de calidad, singular y con carácter, que sea capaz de manifestar y transmitir los colores, aromas y sabores de Gran Canaria.

Bodegas Volcán produces micro-vinifications, currently seven types of wine.

Their main objective is to produce a quality wine, that is unique and has personality, capable of manifesting and transmitting the colours, aromas and flavours of Gran Canaria.



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

	BLANCO · WHITE	TINTO · RED	ROSADO · ROSÉ	OTROS · OTHERS
TRADICIONAL · TRADICIONAL		●		
BARRICA · BARREL AGED	●	●		
SECO · DRY	●			
SEMIDULCE · SEMI SWEET	●			
DULCE · SWEET	●	●		

Ctra. a la Atalaya, 15
Santa Brígida
617993224
bodegavolcan@gmail.com



Volcán

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Vino blanco de color amarillo pajizo, de tonalidades verdosas, limpio y brillante. En nariz, predominio frutal (manzana verde, pera, melocotón), recuerdos a laurel y flores de intensidad media-alta. En boca buena acidez, que le otorga frescura, amplio, con buen recorrido.

Tasting note: White wine with a pale yellow-green colour and clean, bright appearance. In nose the aroma is predominantly fruity (green apple, pear, peach), hints of laurel and flowers of medium-high intensity. In mouth it presents good acidity, which give it freshness, depth and a good finish.



Maridaje: Vino ideal con ensaladas, pescados y mariscos, así como con pastas, arroces y carnes blancas.

Wine pairing: This wine is ideal for salads, fish and shellfish, as well as pasta, rice and white meat.



Variedades: Vijariego blanco.

Variety: Vijariego blanco.



Temperatura de servicio: 6º / 8º C
Serving temperature: 6º / 8º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Nota de cata: Vino de color amarillo pálido, de tonalidades aceradas, limpio y brillante. En nariz muy frutal (lichi, melocotón, pera) con toques florales. Entrada dulce pero con muy buena acidez, que le otorga un paso de boca ligero, de densidad media con un leve amargor final.

Tasting note: Pale yellow colour with steely highlights and a clean, bright appearance. Very fruity nose (lychee, peach, pear), with floral touches. The attack is sweet, but with good acidity, giving it a light taste, medium body and a slightly bitter finish.



Maridaje: Fiel acompañante de quesos, foie y, como final de mesa, ideal con postres a base de hojaldres y chocolate con naranja.

Wine pairing: Great companion to cheese, foie and puffed pastry desserts and chocolate with orange.



Variedades: Vijariego blanco y Moscatel blanco.

Variety: Vijariego blanco & Moscatel blanco.



Temperatura de servicio: 7º / 10 C
Serving temperature: 7º / 10º C



Grado alcohólico: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Daniela Volcán

Blanco dulce ·
Sweet white

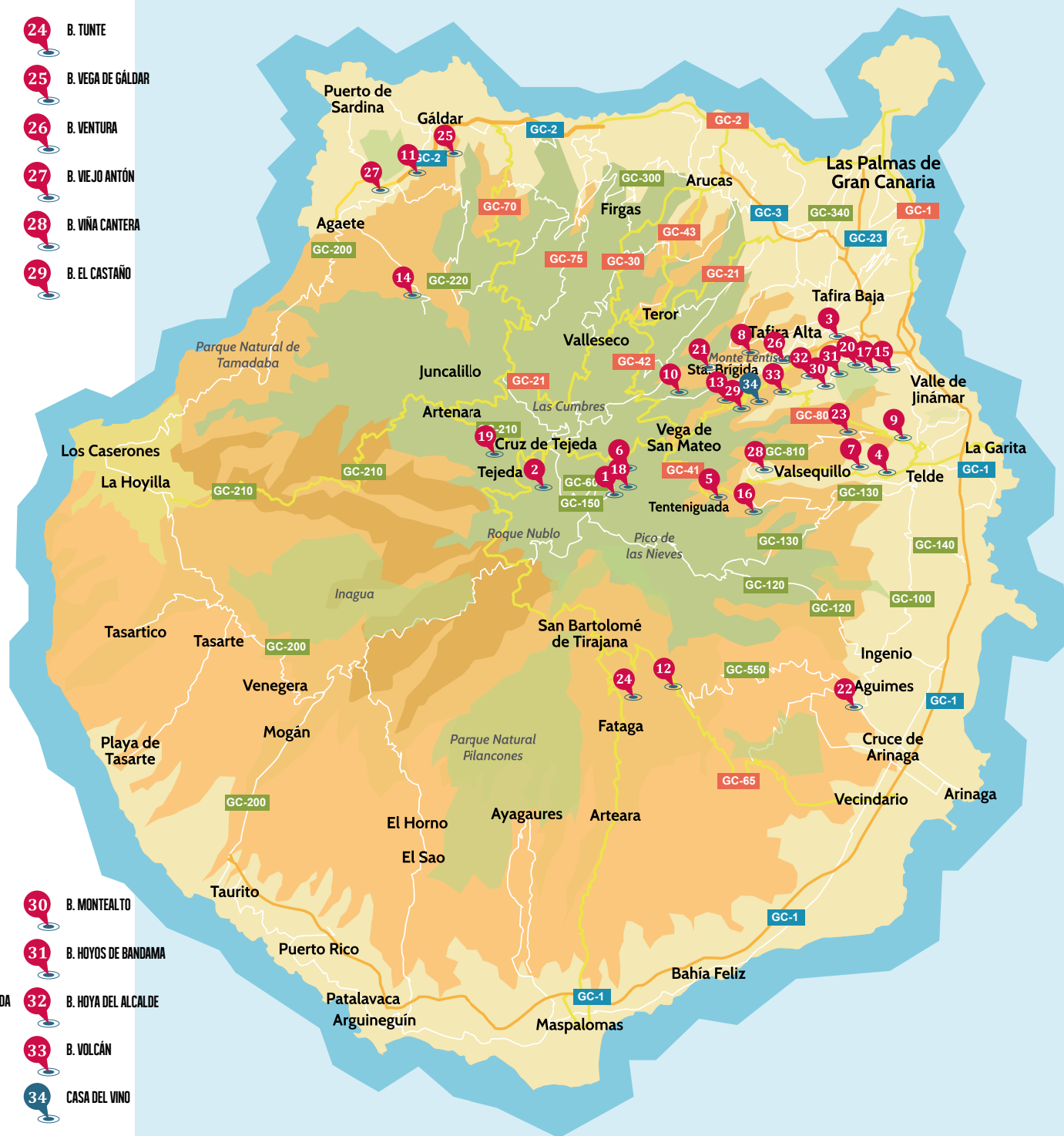




MAPA

- 1 B. BELIANDRA
- 2 B. BENTAYGA
- 3 B. CAPÓN
- 4 B. EL ANCLA
- 5 B. EL TRONCÓN
- 6 B. FRONTÓN DE ORO
- 7 B. HINOJO
- 8 B. HOYA CHIQUITA
- 9 B. LA HIGUERA MAYOR
- 10 B. LA MONTAÑA
- 11 B. LA SAVIA ECOLÓGICA
- 12 B. LAS TIRAJANAS
- 13 B. LAVA
- 14 B. LOS BERRAZALES
- 15 B. LOSOYOS
- 16 B. MOGARÉN
- 17 B. MONDALÓN
- 18 B. MONTAÑA DEL PINAR
- 19 B. PEÑA RAJADA
- 20 B. PLAZA PERDIDA
- 21 B. RINCÓN DEL GUINGUADA
- 22 B. SEÑORÍO DE AGUIMES
- 23 B. SEÑORÍO DE CABRERA

- 24 B. TUNTE
- 25 B. VEGA DE GÁLDAR
- 26 B. VENTURA
- 27 B. VIEJO ANTÓN
- 28 B. VIÑA CANTERA
- 29 B. EL CASTAÑO
- 30 B. MONTEALTO
- 31 B. HOYOS DE BANDAMA
- 32 B. HOYA DEL ALCALDE
- 33 B. VOLCÁN
- 34 CASA DEL VINO





DESCÁRGATE LA APP
DOWNLOAD APP
LOS MEJORES VINOS DE CANARIAS



LeCanarien
ediciones

ISBN: 978-84-947212-0-5



9 788494 721205