

VINOS

DE GRAN CANARIA

GRAN CANARIA WINES



The background is a solid bright yellow. On the left side, there is a large, abstract watercolor splash in shades of orange, red, and purple, extending from the top to the bottom of the page. The splash has a textured, painterly appearance with various tones and some darker spots.

VINOS

DE GRAN CANARIA

GRAN CANARIA WINES



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



Varietades
 Variety



Venta on line
 Online sale



Temperatura de servicio
 Serving temperature



Venta directa / tienda
 Store



Grado alcohólico
 Alcohol content



Cita previa
 Appointment



Bodega adscrita a
 la Ruta del Vino
 Winery attached to
 the Gran Canaria
 wine route

Edita / Publisher:

LeCanarién ediciones • www.lecanarienediciones.com

Promueve / Promotes:

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

Colabora / Collaborate:

Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria
 Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria (RVGC)

Fotografías / Photographs:

Néstor García Lázaro • Guillermo Pozuelo • Aridane Santana
 Nacho G. Oramas • Tato Conçalves • Bodegas

Textos / Text:

Laura Rodríguez Jiménez • Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria
 Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria

Control de la edición / Copy editor:
 Zebensui López Trujillo

DL: TF 712-2022

Todos los derechos reservados / All rights reserved

Saluda del Presidente

.....

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

Greetings from the President

.....

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 Cabildo de Gran Canaria

Saluda del Consejero

.....

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*

Greetings from the Counselor

.....

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 un 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

*Counselor of Sector Primario y Soberanía Alimentaria
del Cabildo de 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 gran-canarios 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 winds 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 que producen vinos únicos

Canarias es una de las pocas regiones del mundo libre de filoxera, circunstancia que ha permitido conservar un valioso patrimonio varietal y la preservación del cultivo de las cepas en pie franco, es decir, directamente plantada en el suelo volcánico y sin necesidad de portainjertos. En Gran Canaria se cultivan en torno a 24 variedades locales que se utilizan para la elaboración de vinos que hablan de nuestra singularidad, identidad y tradición, y contienen notas y matices únicos que son capaces de transportarte a nuestra Isla.

Una diversidad de localizaciones que, conjugada con los diferentes sistemas de cultivo y demás prácticas agrarias en las que conviven tradición e innovación, dan como resultado una diversidad de paisajes de viñedos por descubrir.

Unas prácticas agrarias eminentemente manuales, con unas vendimias que se prolongan hasta cuatro meses debido a los microclimas isleños y a los dispares puntos de maduración de las distintas variedades de uva.

Principales variedades de uvas cultivadas en Gran Canaria:

LISTÁN NEGRO

La producción y rusticidad que presenta Listán negro son las razones que la hacen ser la variedad tinta más extendida por toda Canarias, además de presentar calidades que rozan la excelencia en las zonas más apropiadas para su cultivo.

TINTILLA

Esta variedad posee un alto contenido en antocianos, por lo que aporta colores violáceos a los vinos en los que participa. De menor producción debido al tamaño pequeño de sus racimos, pero de calidad exquisita.



Unique grapes that produce unique wines

The Canary Islands are among the few regions in the world that are free of *Phylloxera*, which has enabled us to preserve a valuable heritage of grape varieties, as well as the cultivation of ungrafted vines, that is to say, vines that are directly planted in the volcanic soil, without the need for rootstocks. On the Island of Gran Canaria alone, some 24 local varieties are grown, which are used for producing wines that speak highly of our singularity, identity and tradition, and they have unique notes and nuances that can carry you away to our Island.

Its diversity of locations, combined with the different cultivation systems and other agricultural practices which gather tradition and innovation, give rise to a range of vineyard landscapes yet to be discovered.

Such agricultural practices are mainly manual, with harvests that last up to four months owing to the Island's microclimates and the disparate ripening points of the different grape varieties.

Main varieties of grapes grown in Gran Canaria:

LISTÁN NEGRO

The production and rusticity of the *Listán negro* variety are the very reasons why it is the most widespread red grape variety in the Canary Islands, besides offering an excellent quality when grown in the most adequate areas for its cultivation.

TINTILLA

This variety has a high anthocyanin content, which is why it provides a violet colour to the wines in which it is used. It has a lower production due to the small size of its bunches, albeit its quality is outstanding.





BABOSO NEGRO

De características muy parecidas a Tintilla: racimos pequeños, alta capacidad colorante y calidad excelente. Lo que diferencia a Baboso negro es su ciclo más corto, llegándose a vendimiar antes que otras variedades tintas.

VIJARIEGO NEGRO

De producción media y menor popularidad que las mencionadas anteriormente. Lo destacable de esta variedad es la acidez que presenta la uva en el momento de vendimia consiguiendo aportar una frescura muy natural a los vinos que se elaboran a partir de ella.

LISTÁN BLANCO

Muy extendida en las Islas Canarias debido a su producción y resistencia a enfermedades. Proporciona uvas de muy buena calidad en suelos pobres y cotas altas. Suele proporcionar vinos limpios y neutros.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Su cultivo está muy extendido en las Islas Canarias. Es una variedad muy productiva pero muy sensible a enfermedades, además la pulpa tiene un alto contenido de terpenos que proporcionan un sabor específico tanto a las uvas como al vino.

MALVASÍA VOLCÁNICA

Proviene del cruce entre Malvasía aromática y Marmajuelo. Es una variedad muy productiva de racimos grandes y uvas de muy buena calidad que suelen proporcionar vinos limpios con buena acidez.

ALBILLO DEL MONTE LENTISCAL

Característica de Gran Canaria y más en concreto de la comarca vitivinícola del Monte Lentiscal. Se encuentra actualmente en riesgo debido a que está siendo suplantada por variedades más productivas, aunque son varias las bodegas que mantienen su cultivo de manera testimonial. Es una variedad de producción media y buena acidez con la que se pueden realizar vinos interesantes y con personalidad.

BABOSO NEGRO

Its characteristics are very similar to those of the *Tintilla* variety: small bunches, high colouring capacity and excellent quality. However, *Baboso negro* is different because of its shorter cycle, which means it can be harvested before other red grape varieties.

VIJARIEGO NEGRO

This variety has a medium production and it is less popular than those described above. What is remarkable about this variety is the acidity of the grapes when harvested, which gives the wines made from this grape a very natural freshness.

LISTÁN BLANCO

This variety is widely grown in the Canary Islands due to its production and resistance to diseases. Its grapes are of very good quality even in poor soils and high altitudes. The wines made from this variety are clean and neutral.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

This variety is widely cultivated in the Canary Islands. It is a very productive variety, although very sensitive. Furthermore, its pulp has a high terpene content, which provide a specific flavour to both the grapes and their wine.

MALVASÍA VOLCÁNICA

This variety arose from a cross between the *Malvasía aromática* and the *Marmajuelo* varieties. It is a very productive variety, with big bunches and top-quality grapes, which produce clean wines, with good acidity.

ALBILLO DEL MONTE LENTISCAL

This variety is typical of Gran Canaria, and more specifically of the wine-producing area known as Monte Lentiscal. It is currently at risk since it is being replaced by more productive varieties, although there are several wineries that continue to cultivate it in a symbolic manner. This variety has a medium production and good acidity. It can be used to make interesting wines with personality.



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.



**GRAN
CANARIA**
*Consejo Regulador
Denominación
de Origen*



**Islas
Canarias**
Denominación de Origen Protegida

La Ruta del Vino de Gran Canaria

La Ruta del Vino de Gran Canaria se presenta como una experiencia enoturística con un gran potencial. Gracias al esfuerzo de muchas personas en esta isla se ha conseguido impulsar esta original iniciativa.

En Gran Canaria se ha constituido la Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria (RVGC), con el objetivo de promocionar y desarrollar el turismo, la cultura del vino y el paisaje vitivinícola en el ámbito territorial de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria. Esta Asociación está encargada de gestionar la Ruta del Vino de Gran Canaria y de coordinar las acciones conjuntas que se llevan a cabo entre los distintos agentes implicados. Con este proyecto se pretende implantar e impulsar la cultura del vino y su paisaje poniéndolos en conexión con el turismo que llega a la isla de Gran Canaria. Estos objetivos deben ser alcanzados teniendo en cuenta la importancia de las corporaciones locales, las asociaciones empresariales y el sector privado, del que forman parte las bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios, enotecas, guías especializadas e intermediadores turísticos. No debemos olvidarnos, además, de los agentes de los ámbitos turístico y cultural, los cuales ejercen una gran influencia sobre el desarrollo socioeconómico del territorio, el paisaje y el sector primario.

Los visitantes que lleguen a la isla de Gran Canaria podrán disfrutar de una ruta planificada donde la cultura del vino es la protagonista principal en un recorrido inolvidable.



Gran Canaria Wine Route

The Wine Route of Gran Canaria is a wine tourism experience with great potential. Thanks to the effort of many people on this Island, we have succeeded in promoting this original initiative.

The *Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria* or RVGC (Gran Canaria Wine Route Association) has been set up on the Island with the aim of promoting and developing tourism, wine culture and the wine-growing landscape in the territorial scope that encompasses the *Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria* (Wines of Gran Canaria Designation of Origin). This Association is in charge of managing the Gran Canaria Wine Route and coordinating the joint actions carried out by the different agents involved. This project aims to implement and promote wine culture and its landscape by linking it to the tourism that comes to the Island of Gran Canaria. These goals must be achieved bearing in mind the importance of local authorities, business associations and the private sector, which includes wineries, restaurants, lodging, shops, wine shops, specialised guides and travel intermediaries. Furthermore, we must not forget tour operators and cultural agents, who have a great influence on the social and economic development of the territory, the landscape and the primary sector.

Visitors who arrive on the Island of Gran Canaria will be able to enjoy a planned route where wine culture is the main protagonist in an unforgettable journey.





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 del 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.



VINOS
DE GRAN CANARIA
GRAN CANARIA WINES

Bodega

Barranquillo de Dios

Bodega

winery

Esta bodega familiar se sitúa en las faldas del Pico de Bandama, junto al barranquillo que le da su nombre. Fundada en 1989, sus vinos se encuentran protegidos bajo la Denominación de Origen de Gran Canaria desde el año 2009. Esta bodega tiene capacidad para albergar 9.000 litros de vino, tanto en depósitos de acero inoxidable como en barricas de madera.

This family winery is located on the mountainside of the Pico de Bandama, next to the small ravine from which it takes its name. The winery was founded in 1989 and its wines are protected under the *Denominación de Origen de Gran Canaria* (Gran Canaria Designation of Origin) since 2009. It can hold 9000 litres of wine, both in stainless steel tanks and in wooden barrels.



Viñedos

vineyards

Sus viñedos, que se dividen a partir de cuatro parcelas, ocupan una superficie aproximada de 7.000 metros cuadrados. Se trata de cepas que han sido cultivadas tanto en espaldera como en vaso, destacando la Listán negro, Malvasía volcánica, Moscatel blanco y Albillo criollo. La plantación, que se extiende sobre tierra de picón, contabiliza ya entre 30 y 40 años de crecimiento.

Its vineyards are divided into four plots of land and cover an area of approximately 7000 square metres. These vines have been grown both using the *espaldera* (trellis) and *vaso* (goblet) training systems. The most important varieties are *Listán negro*, *Malvasía volcánica*, *Moscatel blanco* and *Albillo criollo*. The plantation, which extends over *picón* (volcanic ash) soil, already has between 30 and 40 years of growth.

Vinos

wines

Actualmente, esta bodega produce una media de 1.500-2.000 botellas al año. Se trata de un vino tinto que ha sido elaborado con dedicación, concluyendo el proceso con una corta crianza en barrica. El objetivo perseguido es un vino de calidad, pero al mismo tiempo característico, sin perder su identidad.

Currently, the average production of this winery is 1500-2000 bottles per year. This red wine has been made with care, finishing the process with a short barrel ageing. The aim is to produce a quality wine, but at the same time, a unique wine that maintains its identity.



Crta. Los Hoyos, s/n
Las Palmas de Gran Canaria
679 612 179
bodegabarranquilledios@gmail.com



Barranquillo de Dios

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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, equilibrado, con retromasal a fruta del bosque.

This young red wine is clean and bright, with violet-shaded rims and medium depth. It has a clean, fruity aroma, with mineral notes, balanced on the nose, with a finish that is reminiscent of fruits of the forest.



Maridaje • Wine pairing

Vino perfecto para acompañar platos de carne roja, así como todo tipo de embutidos y quesos.

This wine perfectly suits red meat dishes, as well as all types of charcuterie and cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Bodega Beliandra

Bodega *winery*

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.



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



Bodega Beliandra Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

A partir de la variedad Listán negro 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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Nota de cata • Tasting note

Destaca su color dorado con reflejos ambarinos.

Vivo y luminoso. Aromas intensos a frutas de hueso, a duraznos, con ligeras notas florales. En boca presenta una intensidad media – alta, entrada dulce que equilibra la acidez y final persistente.

Noticeable golden colour, with amber reflections. Vivid and bright. Intense aromas that are reminiscent of stone fruits, with light floral notes. Medium-high intensity on the palate, sweet in attack, which balances the acidity, with a persistent finish.



Maridaje • Wine pairing

Adecuado para pescados a la plancha, pastas y carnes blancas. Evitar: platos sencillos, como las ensaladas.

It is a good pairing for grilled fish, pasta and white meat dishes. Not to be paired with simple dishes, such as salads.



Variedades • Varieties

Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Bodega Beliandra Blanco

Blanco seco
Dry white



Bodegas

Bentayga

Bodega

winery

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 7 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.

Cuenta con variedades locales de gran interés enológico (Vijariego y Baboso).

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.

It has local grape varieties of great oenological interest (Vijariego and Baboso).

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.



Barrio Cuevas Caidas
Tejeda
928 426 047 / 649 941 098
info@bodegasbentayga.com
www.bodegasbentayga.com



Agala Altitud 1212

Tinto crianza
Crianza red



Nota de cata • Tasting note

Color rojo picota, ribeteadado 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.

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 • Wine pairing

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

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.



Varietades • Varieties

Tintilla, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

15% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Vijariego blanco, Albillo criollo.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 11° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol

Agala Altitud 1318

Blanco seco
Dry white



Agala Altitud 1175

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

Color rojo picota, ribeteado por púrpura y violáceos. Destaca la intensidad aromática de los frutos rojos maduros, con complejas notas florales y especias. De ataque potente, untuoso y envolvente en boca con gran equilibrio entre acidez y taninos maduros. Agradable pos gusto amargo en consonancia con sus aromas.

Cherry-red colour, with purple and violet rims. The aromatic intensity of ripe red fruits stands out, with complex floral and spicy notes. Bold in attack, unctuous and mouth-filling on the palate, with a great balance between its acidity and its ripe tannins. Nice bitter aftertaste, in line with its aromas.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un tipo de vino que se puede acompañar con pastas, cremas y sopas, carnes a la parrilla, cordero asado, guisos y estofados de carnes, arroz con bogavante y arroz con verdura, jamón ibérico de bellota y embutido ibérico.

This wine can be paired with pasta, purées and soups, grilled meat dishes, roast lamb, meat stews, rice with lobster and rice with vegetables, Iberian acorn-fed ham and Iberian charcuterie.



Variedades • Varieties

Baboso negro, Vijariego negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas, aspecto cristalino, limpio y brillante. En nariz nos sorprende con aromas a manzana, melocotón y piña. De intensidad media larga. Es un vino equilibrado con buena acidez que resalta sensaciones frescas, con un paso de boca medio largo. En retronasal aparece la fruta.

Pale yellow colour, with greenish tones, clear appearance, clean and brilliant. Surprising aromas on the nose of apple, peach and pineapple. Medium to high intensity. It is a balanced wine with good acidity, which enhances its fresh mouthfeel, with a medium-long mid-palate. Its final aromas are reminiscent of fruit.



Maridaje • Wine pairing

Ideal acompañante de entrantes como quesos, patés, así como de cafés e infusiones.

Ideal pairing for hors d'oeuvres such as cheese and pâtés, as well as coffee and herbal teas.



Variedades • Varieties

Moscatel Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

15% vol

Agala Dulcelena 1190

Blanco dulce
Sweet white



Bodega Capón

Bodega *winery*

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.



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



Capón

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Baboso, Vijariego negro.



Temperatura de servicio •

Serving temperature:

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Baboso, Vijariego negro.



Temperatura de servicio •

Serving temperature:

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol

Capón

Tinto barrica 3 meses
Barrel red 3 months



Bodega

Casa Quemada

Bodega

winery

La Bodega Casa Quemada se localiza en el municipio de La Vega de San Mateo. La finca fue adquirida a mediados de los años 80, mientras que la elaboración de sus vinos se inició a partir de la década siguiente. Si bien está dedicada a la explotación de la vid como uno de sus productos principales, posee además otros cultivos.

Bodega Casa Quemada is located in the municipality of La Vega de San Mateo. The land was purchased in the mid-1980s, but the making of its wines began in the following decade. Even though this land is used for vine-growing as one of its main products, it is also used to grow some other crops.



Viñedos

vineyards

La finca Casa Quemada se extiende sobre una superficie que alcanza los 100.000 metros cuadrados. Para la preparación de sus vinos emplea sobre todo variedades como la Listán negro y la Tintilla, dando lugar a un producto que en algunos años supera los 2.500 litros. También cultiva variedades blancas de vid, aunque son destinadas a la venta de otras bodegas.

The Casa Quemada estate covers an area of 100000 square metres. To make its wines, the winery uses mainly varieties such as *Listán negro* and *Tintilla*, resulting in a production that some years exceeds 2500 litres. Some other white varieties are also grown, although they are intended for sale to other wineries.

Vinos

wines

Sus vinos están integrados únicamente por variedades tintas, a partir de Listán negro y Tintilla. Su cultivo de variedades blancas, como la Listán blanco o Moscatel, se emplea en surtir de uva a otras bodegas del sector en la isla de Gran Canaria. Su producción está basada en unas 6.000 cepas de todas estas especies.

Its wines are made only with red-grape varieties, namely *Listán negro* and *Tintilla*. They also grow white varieties such as *Listán blanco* or Muscatel—however they are used to supply grapes to other wineries in the sector on the Island of Gran Canaria. Its production encompasses around 6000 vines of all these varieties.



Finca Casa Quemada, La Solana, s/n
San Mateo
928 640 042
mgarcia@canarias7es



Casa Quemada

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

En nariz posee un aroma a frutos negros maduros con ciruela, mora, cereza, con recuerdos a regaliz, cacao y café. En boca posee una buena expresión frutal, paladar carnoso, taninos bien maduros y dulces que aportan volumen y a la vez buena estructura y cuerpo.

Aromas of ripe black fruits, plum, blackberry and cherry on the nose, with reminiscences of liquorice, cocoa and coffee. Nice fruity expression, fleshy on the palate, very ripe, sweet tannins that add volume and make it a well-structured and full-bodied wine.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino tempranillo que se puede maridar con carnes rojas, carnes de aves, quesos varios, estofados y guisos y pescados grasos.

This is a *Tempranillo* wine that goes well with red meat and poultry meat dishes, cheese varieties, stews and fatty fish dishes.



Varietades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega

El Troncón

Bodega

winery

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.



Vinos

wines

Desde el momento de plantación de las vides se apostó por variedades acogidas exclusivamente a la DO 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.



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.



C/ La Montaña, 13-F
Valsequillo
928 600 245 / 686 393 959
joseluis.ramoscabrera@gmail.com



Finca El Troncón

Tinto barrica 6 meses
Barrel red 6 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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%.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Listán blanco, Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

El Trocón Madrina

Blanco seco
Dry white



El Troncón Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Vino adaptado a los gustos actuales, de aspecto limpio y brillante, color vivo, de agradable paladar.

This wine suits today's tastes. Clean and bright appearance, vivid colour and nice on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Con quesos semicurados, embutidos, pastas o carnes blancas.

With semi-mature cheese, charcuterie, pasta or white meat dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Bodega

Finca Escudero

Bodega

winery

Bodega de elaboración de vinos de forma artesanal, equipada con la tecnología necesaria para obtener lo mejor de nuestra materia prima, donde se resalte la influencia del clima atlántico y de los suelos volcánicos ricos en minerales.

This winery produces wine in a traditional way, being equipped with the necessary technology to bring out the best of our raw material, enhancing the influence of the Atlantic weather and the mineral-rich volcanic soils.



Viñedos

vineyards

Finca Escudero posee 12.000 m2 de viñedos propios plantados en espaldera sencilla con postes de madera. Cuenta con las siguientes variedades: Marmajuelo, para la elaboración de nuestros vinos blancos, y Tempranillo y Syrah, para la de los vinos tintos.

The vineyards owned by Finca Escudero are planted on 12,000 m2 of land using simple trellises with wooden posts. They include the following varieties: The *Marmajuelo* variety, which is used to produce white wines, and the *Tempranillo* and *Syrah* varieties, which are used to produce red wines.

Vinos

wines

Finca Escudero elabora un vino blanco seco, de la variedad 100% Marmajuelo; un tinto joven, de la variedad Tempranillo que se comercializa el mismo año de la elaboración; y otro vino tinto elaborado también con Tempranillo, con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Finca Escudero produces a dry white wine, made from 100% *Marmajuelo* grapes; a young red wine, made from *Tempranillo* grapes, which is sold the very same year it is produced; and another red wine, made also from *Tempranillo* grapes, which is aged for 12 months in French oak barrels.



C/ Palma Romero, 1
Santa Brígida
683 150 288
info@fincaescudero.com
www.fincaescudero.com



Juan Escudero Blanco

Blanco seco
Dry wine



Nota de cata • Tasting note

En fase visual se muestra limpio y brillante, de color amarillo pajizo con un ribete verdoso. En nariz se muestra frutal, con recuerdos de fruta blanca, pera, melón y notas cítricas (pomelo). Su pase por boca es amplio, fresco y con persistencia.

Clean and brilliant, straw-yellow colour, with greenish rims. Fruity on the nose, with reminiscences of white fruit, pear, melon and notes of citrus fruits (grapefruit). Wide, fresh and persistent on the mid-palate.



Maridaje • Wine pairing

Marida bien con entrantes, frutos secos, quesos –desde frescos o tiernos hasta semicurados–, pastas, arroces, toda clase de mariscos y pescados, y carnes blancas.

It goes well with hors d'oeuvres, dried fruits, cheese –from fresh or soft to semi-mature–, pasta, rice, all kinds of shellfish and fish dishes, as well as white meat dishes.



Varietades • Varieties

Marmajuelo.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

10° / 11° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

En fase visual se muestra limpio y brillante, de color rojo- picota con tonos violáceos en el ribete. En nariz presenta recuerdos a fruta roja, madura, acompañadas por tonos ahumados, café y regaliz. Su pase por boca es sedoso, amplio y con buena persistencia.

Clean and brilliant, cherry-red colour with violet-shaded rims. Reminiscences of ripe red fruit, with smoky hints and notes of coffee and liquorice. Silky and wide, with good persistence on the mid-palate.



Maridaje • Wine pairing

Marida bien con gran cantidad de platos e incluso aperitivos, encaladas, frutos secos, quesos –desde tiernos a semicurados–, y carnes –tanto blancas como rojas–.

It is a good pairing for a wide range of dishes, and even appetisers, salads, dried fruits, cheese –from soft to semi-mature– and white and red meat dishes.



Varietades • Varieties

Listán negro, Baboso, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol

Juan Escudero Joven

Tinto
Red wine



Juan Escudero Selección

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

En fase visual se muestra limpio y brillante, de color rojo-pícora con tonos violáceos. En nariz presenta notas de fruta negra y muy especiado, donde se destacan las notas ahumadas, el torrefacto y el cacao. Su pase por boca es aterciopelado, suave y con mucha persistencia.

Clean and bright, cherry-red colour with violet hues. Very spicy, with noticeable smoky hints and notes of torrefacto and cocoa, as well as notes of black fruit, on the nose. Velvety, soft and very persistent on the mid-palate.



Maridaje • Wine pairing

Marida bien con gran cantidad de platos, frutos secos, quesos –semicurados y curados–, embutidos y carnes –rojas y caza–.

It is a good pairing for a wide range of dishes, dried fruits, cheese –semi-mature and mature– charcuterie and red and wild-game meat dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro, Baboso, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega

Frontón de Oro

Bodega

winery

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.



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.

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.



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



Frontón de Oro Tradicional

Tinto barrica 3 meses
Barrel red 3 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Nota de cata • Tasting note

Llamativo color cereza claro muy intenso y brillante. Aromas de buena intensidad, muy expresivos y varietales, que recuerdan a fruta madura y golosos matices afrutados de fresa, frambuesa y mora principalmente. En boca se presenta amplio, untuoso, muy fresco y agradable; de extraordinaria retronasal afrutada.

Eye-catching, light cherry-red colour, very intense and bright. Good intensity on the nose, with very expressive and varietal aromas, which are reminiscent of ripe fruit and sweetish fruity hints, mainly of strawberry and blackberry. Wide, unctuous, very fresh and nice on the palate, with an extraordinary fruity finish.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino que se puede maridar con ensaladas, pastas, pescados y mariscos, postres, quesos y carnes.

This wine goes well with salads, pasta, fish and shellfish dishes, desserts, cheese and meat dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro, Listán prieto, Vijariego.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Frontón de Oro Rosado

Rosado
Rosé



Frontón de Oro Abillo Roble

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

Color amarillo intenso, con reflejos dorados. En nariz estamos ante un vino complejo, con una combinación de fruta madura y flores, combinados con toques especiales de paladar lleno y voluminoso con estructura, untuosidad y una acidez bien equilibrada.

Intense yellow colour, with golden reflections. It is a complex wine on the nose, with a combination of ripe fruit and flowers, mixed with special hints of fullness and volume on the palate, well-structured, unctuous and with a well-balanced acidity.



Maridaje • Wine pairing

Combinarse con quesos curados, carnes blancas, ahumados y arroces.

It is a good pairing for mature cheese, white meat dishes, smoked food and rice dishes.



Variedades • Varieties

Abillo.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Color amarillo intenso, con reflejos dorados. En nariz estamos ante un vino complejo, con una combinación de fruta madura y flores, combinados con toques especiales de paladar lleno y voluminoso con estructura, untuosidad y una acidez bien equilibrada.

Intense yellow colour, with golden reflections. It is a complex wine on the nose, with a combination of ripe fruit and flowers, mixed with special hints of fullness and volume on the palate, well-structured, unctuous and with a well-balanced acidity.



Maridaje • Wine pairing

Con aperitivos y entrantes ligeros. Si son vinos blancos más corpulentos habría que degustarlos con pescados, mariscos o ensaladas.

It goes well with appetiser and hors d'oeuvres. In the case of more bodied white wines, these should be paired with fish and shellfish dishes or salads.



Variedades • Varieties

Abillo.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14,5% vol

Frontón de Oro Albillo

Blanco seco
Dry white



Frontón de Oro Malpaís

Tinto barrica 4 meses
Barrel red 4 months



Nota de cata • Tasting note

Color rojo cereza intenso con reflejos granate. En ariz, complejo, aromas de frutas negras, vainilla y un fondo especiado. En boca, sabroso, suave, con final amplio.

Intense cherry-red colour, with deep-red reflections. Complex on the nose, with aromas of black fruit, vanilla and a spicy second nose. Tasty and soft on the palate, with a wide finish.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un tipo de vino que se puede acompañar con pastas, cremas y sopas, carnes a la parrilla, cordero asado, guisos y estofados de carnes, arroz con bogavante y arroz con verdura, jamón ibérico de bellota y embutido ibérico.

This wine can be paired with pasta, purées and soups, grilled meat dishes, roast lamb, meat stews, rice with lobster and rice with vegetables, Iberian acorn-fed ham and Iberian charcuterie.



Variedades • Varieties

Listán prieto, Tintilla, Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° / 14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Vestido de color rojo picota con ribetes violáceos de capa alta, limpio y brillante. Destacan los aromas varietales, con un fondo de frutas rojas, algo especiado y marca su paso por madera (4 meses) En boca, entrada potente, destacando los frutales y especiados, y cierra con un cierto amargor agradable.

Cherry-red colour, with high-depth violet-shaded rims, clean and bright. Varietal on the nose, with aromas of red-fruits on the second nose, a little bit spicy and with a hint of its ageing in a wooden barrel (4 months). Bold in attack, with predominant notes of fruits and spices, and with a nice, somewhat bitter finish.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un tipo de vino que se puede acompañar con pastas, cremas y sopas, carnes a la parrilla, cordero asado, guisos y estofados de carnes, arroz con bogavante y arroz con verdura, jamón ibérico de bellota y embutido ibérico.

This wine can be paired with pasta, purées and soups, grilled meat dishes, roast lamb, meat stews, rice with lobster and rice with vegetables, Iberian acorn-fed ham and Iberian charcuterie.



Variedades • Varieties

Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol

Frontón de Oro Tintilla

Tinto barrica 4 meses
Barrel red 4 months



Frontón de Oro Vertierra

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

De color rojo granate vivo, en nariz encantador, aromático y peculiar. Con gran peso de frutas negras, sumamente golosas. En boca destaca por su elegancia y mineralidad que le aporta gran intensidad.

Vivid deep-red colour, charming, aromatic and peculiar on the nose. Heavy in extremely sweetish black fruits. On the palate, its elegance and minerality stand out and give it great intensity.



Maridaje • Wine pairing

Con quesos semicurados, embutidos, pastas o carnes blancas.

It can be paired with semi-mature cheese, charcuterie, pasta or white and red meat dishes.



Varietades • Varieties

Vijariego.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° / 14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

15% vol



Nota de cata • Tasting note

Color amarillo intenso con reflejos dorados típicos de la variedad. Con una nariz donde destacan las frutas tropicales de intensidad moderada y compleja de recuerdo final de flores silvestres. En boca encontramos un vino pleno y untuoso, de una acidez alta y muy equilibrada.

Intense yellow colour, with golden reflections typical of the variety. Tropical fruits of moderate intensity on the nose, complex aromas with a final reminiscence of wild flowers. Full-bodied and unctuous on the palate, with a high, well-balanced acidity.



Maridaje • Wine pairing

Con aperitivos y entrantes ligeros. Si son vinos blancos más corpulentos habría que degustarlos con pescados, mariscos o ensaladas.

It goes well with appetisers and hors d'oeuvres. In the case of more bodied white wines, these should be paired with fish and shellfish dishes or salads.



Varietades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol

Frontón de Oro Malvasía

Blanco seco
Dry white



Frontón de Oro Semiseco

Blanco semi-seco
Semi-dry white



Nota de cata • Tasting note

Vestido con reflejos verdosos, limpio y brillante, se abre con una nariz rica en flores blancas y frutas tropicales. Su paso por boca es ligero, con una acidez equilibrada que da frescor, combinando con una punta de dulzor que lo hace más agradable aún, cerrando con un ligero amargor que le da persistencia.

With greenish reflections, clean and bright, rich in primary aromas of white flowers and tropical fruits. Light on the mid-palate, with a balanced acidity that adds freshness, combined with a bit of sweetness, which makes it even more pleasant, and a slightly bitter finish that gives it persistence.



Maridaje • Wine pairing

Los vinos blancos maridan estupendamente con carnes de pollo, pescados, mariscos y pastas.

White wines perfectly suit poultry meat, fish, shellfish and pasta dishes.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Malvasía volcánica, Albillo.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega Hinojo

Bodega winery

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.



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



Aya Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Perfecto acompañante de sabrosos arroces, así como de pescados de roca y postres, sobretodo si están elaborados con frutas.

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



Variedades • Varieties

Listán blanco, Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Aya Blanco

Blanco semiseco
Semi-dry white



Bodega

Hoyos de Bandama

Bodega

winery

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.

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 gourmets.

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.

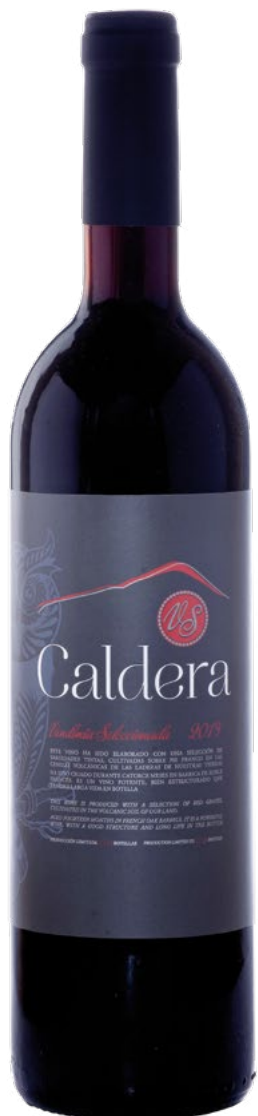


Camino a la Caldera, 36
Bandama. Santa Brígida
928 353 893 / 630 472 753
maria@bodegahoyosdebandama.com
www.bodegahoyosdebandama.com



Caldera Vendimia Selección

Tinto barrica 14 meses
Barrel red 14 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Perfecto maridaje con carne roja, así como con cualquier plato de sabor intenso y salsas sabrosas, para equilibrar la intensidad de sabor del vino.

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.



Varietades • Varieties

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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.

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.



Varietades • Varieties

Malvasía aromática, Albillo, Gual, Verdello.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

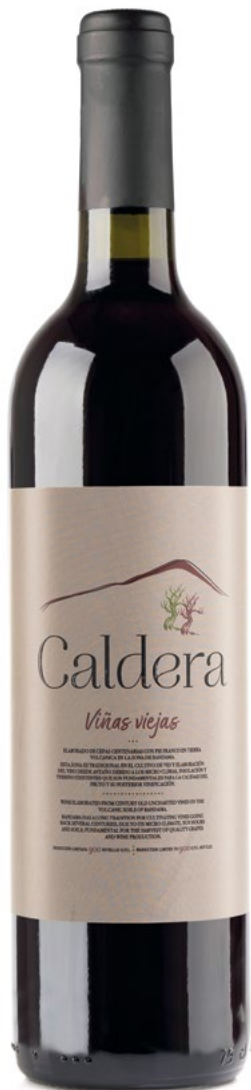
Caldera Blanco Seco

Blanco seco
Dry white



Caldera Viñas Viejas

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Muy complejo en nariz con capa media, de color rojo rubí, con aromas a frutos rojos, especias y notas torrefactas. En boca es un vino potente, amplio y cálido, con una retronasal llena de matices, donde aparecen otra vez los anisados, el chocolate y los torrefactos. Evolucionará perfectamente en la botella al menos durante los próximos 5 a 10 años.

Very complex wine on the nose, medium depth, ruby-red in colour, with aromas of red fruits, spices (laurel, aniseed, fig leaf) and torrefacto notes (coffee and chocolate). It is a bold, wide and warm wine, with a finish full of nuances where aniseed, chocolate and torrefacto notes reappear. It is a wine that will evolve excellently in the bottle for at least the next 5 to 10 years.



Maridaje • Wine pairing

Vino adecuado para tomar con carnes a la brasa, y estofados, quesos curados y chocolate.

This wine is a good pairing for grilled meat, meat stews, mature cheese and chocolate.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16º C



Grado alcohólico • Alcohol content

13-15% vol



Nota de cata • Tasting note

Su color es amarillo oro, con notas de flores blancas, frutas de hueso, hinojo, pimienta blanca, y laurel. En boca es un vino amplio, cremoso, con muy buena acidez y con un final largo. Es un vino que evolucionará positivamente en botella al menos durante los próximos 5 años.

Golden yellow colour, medium-high intensity aromas, complex on the nose, with notes of white flowers, stone fruits, fennel, white pepper, laurel and bakery, the latter coming from the ageing in barrels on lees. Wide and creamy on the palate, with very good acidity and a long finish. It is a wine that will evolve excellently in the bottle for at least the next 5 years.



Maridaje • Wine pairing

Doña María hace perfecto matrimonio con carnes blancas y salsa untuosas o platos de marisco, para que ambos platos se compense en potencia de boca.

Doña María perfectly suits white meat and unctuous sauces or shellfish dishes, so that both dishes are balanced in terms of strength on the palate.



Variedades • Varieties

Verdello.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14º C



Grado alcohólico • Alcohol content

10-11% vol

Caldera Blanco Doña María

Blanco seco
Dry white



Bodega

La Higuera Mayor

Bodega

winery

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.



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.



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.



Ctra. de Telde a Santa Brígida, Telde
630 285 454
lahigueramayor@gmail.com
www.lahigueramayor.com



La Higuera Mayor

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Tintilla, Castellana.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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



Maridaje • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Tintilla, Castellana.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol

La Higuera Mayor Vendimia

Tinto
Red wine



Bodega

La Montaña

Bodega

winery

La Bodega La Montaña se encuentra ubicada en el término municipal de la Vega de San Mateo a unos 800 metros de altitud. El sistema de elaboración por gravedad consta de tres niveles: 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 in the municipality of La Vega de San Mateo, at an altitude of around 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, Vijariego, Listán blanco and Pedro Ximénez) and 5 reds (Listán negro, Castellana, Negramoll, Vijariego negro and Tintilla).

Vinos

wines

En la bodega se elaboran 4 tipos de vinos: blanco, tinto, rosado y 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 four kinds of wine: white, red, pink 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 Canary Islands.



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



La Montaña Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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.

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Tintilla, Vijariego negro, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature

18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

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



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

La Montaña Blanco

Blanco seco
Dry white



La Montaña Dulce

Dulce
Sweet



Nota de cata • Tasting note

Vino dulce natural de color caoba con ribetes ambarinos. Aromas primarios inconfundibles, característicos de su variedad moscatel, potentes y delicados que recuerdan a uva pasa y frutos secos. En boca dulce de entrada amable. Intenso y de final largo y persistente.

Natural sweet wine, mahogany-coloured, with amber rims. Unmistakable primary aromas typical of the Muscatel variety, strong and delicate, reminiscent of raisins and dried fruits. Sweet on the palate, nice in attack. Intense, with a long, persistent finish.



Maridaje • Wine pairing

Ideal como aperitivo o postre, perfecto para acabar una buena comida.

Ideal as an aperitif or dessert, perfect to end a good meal.



Varietades • Varieties

Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

16% vol



Nota de cata • Tasting note

Rosado limpio y brillante. Color cobrizo entre salmón y piel de cebolla. Capa media-baja. Intenso en nariz, recuerda a frutos rojos, frambuesa y grosella, con notas de pimienta negra. Entrada en boca suave y equilibrada. Acidez media y final largo y fresco.

Clean and bright rosé wine. Coppery colour, between salmon and onion skin. Medium-low depth. Intense on the nose, with reminiscences of red fruits, raspberry and redcurrant, and notes of black pepper. Soft and balanced in attack. Medium acidity and a long, fresh finish.



Maridaje • Wine pairing

Este vino combina a la perfección con pescados, aunque la carne también le va bien. Mariscos, quesos, pastas y ensaladas.

This wine perfectly suits fish dishes, although it is also a good pairing for meat dishes. Shellfish dishes, cheese, pasta and salads.



Varietades • Varieties

Listán negro, Vijariego negro, Tintilla, Negramoll, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

La Montaña Rosado

Rosado
Rosé



Bodegas

La Savia Ecológica

Bodega

winery

Tras doce 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 twelve 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.



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 exotic and daring blend that provides the luxury of a demanding wine, with a somewhat hippy tendency.



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.



C/ Pío XII, 221
Gáldar
928 895 332 / 617 455 863
ondina@ondinasurf.com



Caletón

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Listán negro, Castellana.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Malvasía.



Temperatura de servicio • Serving temperature

5° / 8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol

Marisma

Blanco semiseco
Semi-dry white



Bodega

Las Carboneras

Bodega

winery

La Bodega Las Carboneras se encuentra localizada en Sardina del Sur, dentro del municipio de Santa Lucía de Tirajana. Fundada hace más de dos décadas, se trata de una empresa familiar, dedicada a producir vinos a peña escala, primando sobre todo la calidad frente a la cantidad. Todo el proceso de elaboración se encuentra controlado en la misma bodega.

Bodega Las Carboneras is located in Sardina del Sur, within the municipality of Santa Lucía de Tirajana. Founded more than two decades ago, this winery is a family business active in wine production on a small scale, where quality prevails over quantity. The entire winemaking process takes place in the winery itself.



Viñedos

vineyards

Los viñedos de esta bodega se sitúan en la finca Las Carboneras, nombre que ha sido tomado de la toponimia local. A unos 250 metros de altitud, se trata de un clima tropical de tierras secas que proporcionan a la uva un particular aroma. La extensión de su superficie es reducida, alcanzando los 4.000 metros cuadrados.

The vineyards of this winery are located in an estate known as Finca Las Carboneras, a name which has been taken from the local toponym. At an altitude of 250 metres, the climate is tropical and the soil is dry, which gives the grapes a special aroma. The surface area is small, reaching 4000 square metres.

Vinos

wines

Dentro de las variedades utilizadas por esta bodega para la preparación de sus vinos, cabría destacar tanto la Listán blanco como negro, pero también Tintilla, Castellana y Pedro Ximénez. Como se ha dicho anteriormente, estamos hablando de un producto reducido, pues se llegan a alcanzar los 700 litros en un año bueno.

Among the varieties used by this winery for the making of its wines, both *Listán blanco* and *Listán negro*, but also *Tintilla*, *Castellana* and *Pedro Ximénez* should be pointed out. As mentioned above, this is a reduced production, as it reaches 700 litres in a good year.



Orilla Alta, 210
Santa Lucía de Tirajana
679 192 412
las_carboneras@hotmail.com



Las Carboneras

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Vino de color granate con aromas a fruta negra madura, ligeramente especiados y con notas de almíbar goloso.

It is a deep-red wine, with aromas of ripe black fruit, slightly spicy, and notes of sweetish syrup.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para consumir con carne roja y carne de cerdo.

It can be paired with red meat and pork dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Vino de color amarillo pajizo con ribete limón, con aromas a flores, fruta tropical, de hueso y cítricos, en general es un vino aromático.

Straw-yellow colour, with lemon-coloured rims, with aromas of flowers, tropical, stone and citrus fruits—it is overall an aromatic wine.



Maridaje • Wine pairing

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

It serves well with all types of fish as well as shellfish dishes and salads.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Pedro Ximénez.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Las Carboneras

Blanco seco
Dry white



Bodegas

Las Tirajanas

Bodega

winery

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.

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.



C/ Las Lagunas, s/n
San Bartolomé de Tirajana
928 155 978 / 628 216 683
info@bodegastirajanas.com
www.bodegastirajanas.com



Las Tirajanas Tinto Roble

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Marida bien con quesos, arroces, pasta y todo tipo de carnes.

Ideal to serve with cheese, rice and pasta and all kinds of meat dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana negra, Tintilla, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Este vino marida maravillosamente con todo tipo de pescados, así como con mariscos y ensaladas.

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



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 11° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Las Tirajanas Malvasía volcánica

Blanco seco
Dry white



Las Tirajanas Crianza

Tinto crianza
Crianza red



Nota de cata • Tasting note

Color rojo granate, en nariz aromas balsámico, frutos negros, especiados y notas minerales. Taninos maduros y final prolongado.

Deep-red colour, with balsamic aromas on the nose, but also of black fruits and spices, as well as mineral notes. Ripe tannins and long-lasting finish.



Maridaje • Wine pairing

Estofados, asados y quesos curados.

It can be paired with stews, roasts and mature cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

17° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Vino de color rojo granate, intenso, atractivo. Nariz con salida afrutada, de frutos rojos y fruta madura, aparecen aromas especiados, destaca la pimienta. Fresco, expresivo, equilibrado, con notas minerales. Taninos suaves y maduros, bien ensamblados y final prolongado. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano.

Intense and attractive deep-red wine. Fruity on the nose, with aromas of red fruits and ripe fruit, as well as spices, namely pepper. Expressive, balanced and fresh, with mineral notes. Well assembled, smooth, ripe tannins, with a long-lasting finish. Aged for 6 months in French and American oak barrels.



Maridaje • Wine pairing

Platos de cuchara, embutidos, asados y quesos.

It can be paired with stew-like dishes, charcuterie, roasts and cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro, Vijariego negro, Castellana negra, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

17° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Las Tirajanas Barrica

Tinto Barrica
Barrel red



Las Tirajanas Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Color rojo cereza, con reflejos violáceos, de capa media. Nariz muy afrutada, resaltan frutos rojos, con notas minerales. Equilibrado en boca y con taninos suaves y amables.

Cherry-red colour, violet-shaded reflections, medium depth. Very fruity on the nose, where red fruits stand out, with mineral notes. Balanced on the palate, with smooth, delicate tannins.



Maridaje • Wine pairing

Quesos, carnes, aves, potajes y embutidos.

It goes well with cheese, poultry meat dishes, vegetable stews and charcuterie.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana, Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

El vino tiene un color amarillo pajizo. En nariz tiene una intensidad media, de marcados aromas frutales. El paso por la boca es fresco, ligero y muy goloso. Vino fácil de beber.

Straw-yellow colour. Medium intensity on the nose, with strong fruity aromas. Fresh, light and very sweetish on the mid-palate. Easy to drink.



Maridaje • Wine pairing

Pescados, mariscos, pastas, arroces, quesos frescos, carnes blancas y aves.

Fish, shellfish, pasta, rice, fresh cheese, white and poultry meat dishes.



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica, Albillo criollo, Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

6° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol

Las Tirajanas Afrutado

Blanco afrutado
Fruity white



Las Tirajanas Blanco

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

Amarillo pajizo con tonalidades verdes, nariz compleja destacan frutas tropicales y notas florales. Equilibrado en boca, redondo y con buena acidez.

Straw-yellow colour with greenish tones, complex on the nose, with predominant notes of tropical fruits and flowers. Balanced and round on the palate, with good acidity.



Maridaje • Wine pairing

Pescados, mariscos, quesos tiernos, arroces, carnes blancas y aves.

Fish and shellfish dishes, soft cheese, rice, white and poultry meat dishes.



Varietades • Varieties

Verdello, Albillo criollo, Marmajuelo, Malvasía volcánica, Baboso blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Color intenso amarillo dorado, nariz compleja, destacan la vainilla y los aromas de pastelería que aporta la barrica, frutas tropicales maduras, confituras y caramelo, notas de pera y cítricos. En boca es intenso, bien estructurado, amplio, con buena acidez, taninos elegantes y bien integrados. Final largo, con recuerdos de fruta madura.

Intense golden yellow colour, complex on the nose, with outstanding aromas of vanilla and patisserie from the cask, ripe tropical fruits, jam and caramel, notes of pear and citrus fruits. Intense, well-structured and wide on the palate, with good acidity, elegant and well-integrated tannins. Long finish, with reminiscences of ripe fruit.



Maridaje • Wine pairing

Acompañando pescados, mariscos, quesos frescos, pastas, sopas y verduras.

Fish and shellfish dishes, fresh cheese, pasta, soups and vegetable dishes.



Varietades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Las Tirajanas Malvasía

Blanco barrica
Barrel white



Las Tirajanas Malvasía

Blanco semi-dulce
Semi-sweet white



Nota de cata • Tasting note

Color intenso amarillo verdoso, nariz de salida frutal, frutas tropicales, frutas de hueso (albaricoque, melocotón), cítricas como el pomelo, notas florales y balsámicas (mentolados, hinojo). En boca ligero, muy bien estructurado, amplio, glicérico y con buena acidez que equilibra la sensación dulce. Final largo, elegante con recuerdo aromático.

Intense greenish yellow colour, fruity on the nose, with hints of tropical fruits, stone fruits (apricot, peach) and citrus fruits such as grapefruit, and floral and balsamic notes (mint, fennel). Light, very well-structured, wide and satin-textured on the palate, with good acidity that balances the feeling of sweetness. Long, elegant finish, with an aromatic reminiscence.



Maridaje • Wine pairing

Con pescados en salsa y al horno, mariscos, quesos semicurados y postres.

Fish with sauce or baked fish, shellfish, semi-mature cheese and desserts.



Varietades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Color amarillo acerado, nariz de salida frutal, manzana verde y notas cítricas, y aromas balsámicos, de hierba fresca y aromática. En boca es ligero, con buena acidez y equilibrado. Final de boca muy suave y prolongado. El postgusto nos recuerda el carácter aromático tan intenso.

Steely yellow colour, fruity on the nose, with notes of green apple and citrus fruits, and balsamic aromas as well as of fresh, aromatic herbs. Light on the palate, balanced, with good acidity. Very smooth, persistent finish. The aftertaste is reminiscent of its very intense aromatic character.



Maridaje • Wine pairing

Quesos, arroces, pasta, pescados, verduras y potajes.

Cheese, rice, pasta, fish, vegetable dishes and vegetable stews.



Varietades • Varieties

Verijadiego.



Temperatura de servicio • Serving temperature

11° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Las Tirajanas Verijadiego

Blanco seco
Dry white



Las Tirajanas Dulce

Dulce
Sweet



Nota de cata • Tasting note

Elaborado con uvas de las variedades Malvasía y Moscatel. Amarillo paja con ribetes dorados, brillante con reflejos alimonados de gran elegancia. Aroma complejo, frutas de hueso maduras, compotas, notas cítricas, amieladas y de vainilla. Boca elegante y equilibrada. Final largo, fresco y sedoso, que recrea su nariz tan compleja.

Made with grapes from the Malvasia and Muscatel varieties. Straw-yellow colour with golden rims, bright, with very elegant lemon reflections. Complex aromas of ripe stone fruits and fruit compotes, notes of citrus fruits, honey and vanilla. Elegant and balanced on the palate. Long, fresh and silky finish, which reproduces its very complex aromas.



Maridaje • Wine pairing

Puede maridar con postres dulces, frutas y quesos.

It is a good pairing for sweet desserts, fruits and cheese.



Variedades • Varieties

Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

17% vol



Nota de cata • Tasting note

El vino tiene un color rosa brillante. En nariz tiene una intensidad media, de marcados aromas de fruta roja. El paso por boca es fresco, ligero y muy goloso. Vino fácil de beber.

Bright pink colour. Medium intensity on the nose, with strong aromas of red fruits. Fresh, light and very sweetish on the mid-palate. Easy to drink.



Maridaje • Wine pairing

Se puede combinar con pescados, mariscos, pastas, arroces, quesos frescos, carnes blancas y aves.

It can be paired with fish, shellfish, pasta, rice, fresh cheese, white and poultry meat dishes.



Variedades • Varieties

Listan negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

6° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol

Las Tirajanas Rosado

Rosado
Rosé



Las Tirajanas Rosado

Rosado
Rosé



Nota de cata • Tasting note

Color rosa frambuesa brillante, nariz fresca y frutos rojos y notas regaliz. Fresco expresivo con notas minerales. Equilibrado en boca y redondo.

Bright raspberry-pink colour, with fresh aromas of red fruits and notes of liquorice. Expressive and fresh, with mineral notes. Balanced and round on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Pescados, mariscos, quesos, arroces, aves, potajes y ensaladas.

Fish and shellfish dishes, cheese, rice, poultry meat dishes, vegetable stews and salads.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Bodega Lava

Bodega *winery*

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.



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.



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 700 y 1200 metros, algunas de las cuales superan los 80 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 1,200 metres, some of them over eighty years old.



C/ El Paraíso, 23
Santa Brígida
645 655 770
bodegalava@gmail.com



Lava Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

De capa media, posee aromas frutales. En boca es mineral, con mucha bebibilidad y fresco.

Medium depth, with fruity aromas. Mineral on the palate, very drinkable and fresh.



Maridaje • Wine pairing

Marida bien con quesos, embutidos, legumbres, guisos, carnes, pastas y arroces. Muy gastronómico.

Ideal to serve with cheese, charcuterie, legumes, stews, meat, rice and pasta dishes. Very 'gourmet'.



Varietades • Varieties

Listán negro, Vijariego negro, Tintilla, Baboso negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol

Lava Dulce

Blanco dulce
Sweet white



Lava Ediciones Tinto finca las Arbejas

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

De capa media aromas frutales y florales. En boca es agradable mineral fresco y de tanino fino.

Medium depth, with fruity and floral aromas. Nice, fresh and mineral on the palate, with fine-grained tannins.



Maridaje • Wine pairing

Marida bien con quesos, embutidos, legumbres, guisos y carnes.

Ideal to serve with cheese, charcuterie, stews and meat dishes.



Variedades • Varieties

Vijariego negro, Tintilla, Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

De color poco intenso, aromas frutales y especiados propios de la variedad. En boca es sabroso, mineral y a la vez fino.

Not very intense in colour, with fruity and spicy aromas which are typical of the variety. Tasty and mineral while fine on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Marida muy bien con quesos, legumbres, carnes, embutidos, pastas y arroces

Ideal to serve with cheese, legumes, meat, charcuterie, pasta and rice dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Lava Ediciones Tinto Lomo de los Ingleses

Tinto
Red wine



Bodega

Los Berrazales

Bodega

winery

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.



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.

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.



C/ Los Romeros, s/n, Agaete
928 898 154 / 628 922 588
lugojorge3@hotmail.com
www.bodegalosberrazales.com



Los Berrazales Tinto Roble

Tinto barrica 7 meses
Barrel red 7 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol

Los Berrazales Blanco Dulce

Blanco dulce
Sweet white



Los Berrazales Barrica

Blanco barrica 7 meses
Barrel white 7 months



Nota de cata • Tasting note

Excelente limpidez e intensidad de color amarillo verdoso. Intensidad media, excelente finura. Aroma florales, frutales, confituras balsámicas. Cuerpo ligero, sabor medio. Equilibrio acidez / amargor poco persistente. Equilibrado.

Excellent cleanliness and intensity of greenish yellow colour. Medium intensity, superbly fine. Aromas of flowers, fruits and balsamic jams. Light-bodied, medium-flavoured wine. Not very persistent balance between acidity and bitterness. Balanced.



Maridaje • Wine pairing

Con aperitivos y entrantes ligeros. Si son vinos blancos más corpulentos habría que degustarlos con pescados, mariscos o ensaladas.

It goes well with appetisers and hors d'oeuvres. In the case of more bodied white wines, these should be paired with fish and shellfish dishes or salads.



Varietades • Varieties

Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Excelente limpidez e intensidad de color pajizo, en fase olfativa muy buena intensidad y finura con aromas florales, frutales, herbáceos, especias, balsámicos y minerales. Sabor intenso y equilibrado, dulzor, acidez, amargor. Buena persistencia. Armonioso.

Excellent cleanliness and intensity, straw-yellow colour, very good intensity and fineness on the nose, with floral, fruity, herbal, spicy, balsamic and mineral aromas. Intense and balanced flavour, with sweetness, acidity and bitterness. Good persistence. Harmonious.



Maridaje • Wine pairing

Con aperitivos y entrantes ligeros. Si son vinos blancos más corpulentos habría que degustarlos con pescados, mariscos o ensaladas.

It goes well with appetisers and hors d'oeuvres. In the case of more bodied white wines, these should be paired with fish and shellfish dishes or salads.



Varietades • Varieties

Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Los Berrazales Afrutado

Blanco semi-seco
Semi-dry white



Rosa de Los Berrazales

Rosado

Rosé



Nota de cata • Tasting note

Elaborado con Listán negro al 100%, presenta un color cobrizo brillante, de aromas delicados con la frambuesa y las flores rojas muy presentes. Ha sido macerado durante 12-24 horas con la piel de las uvas.

Made from 100% Listán negro, it has a bright coppery colour, with delicate aromas such as raspberry and red flowers, which are very present. It has been macerated for 12-24 hours with the grape skins.



Maridaje • Wine pairing

Este vino combina a la perfección con pescados, aunque la carne también le va bien. Mariscos, quesos, pastas y ensaladas.

This wine perfectly suits fish dishes, although it is also a good pairing for meat dishes. Shellfish dishes, cheese, pasta and salads.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

13° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Bodega

Los Lirios

Bodega

winery

Con más de 150 años de historia, la Bodega Los Lirios se encuentra ubicada a las faldas del Pico de Bandama. Cuenta con capacidad para 20.000 litros, aunque en la actualidad su producción no supera las 2.000 botellas anuales. Concentra toda su actividad y venta en la propia bodega.

With over 150 years of history, Bodega Los Lirios is located on the mountainside of the Pico de Bandama. It has a capacity of 20000 litres, although its current production does not exceed 2000 bottles per year. It concentrates all its activity and sale in the winery itself.



Viñedos

vineyards

Las fincas de esta bodega reúnen más de 7 hectáreas de viñedos, con 16 variedades de uva y una producción anual de 10.000 kilos, con parras que superan los 100 años, todavía activas y en producción. Estos terrenos tratan de combinar la producción de nuevos finos sin perder el sabor tradicional de sus antiguas cepas centenarias.

The land of this winery comprises more than 7 hectares of vineyards, with 16 grape varieties and an annual production of 10000 kilos. Some of the vines, still active and productive, are more than 100 years old. These estates seek to combine the production of new finos without losing the traditional flavor of their ancient, centuries-old vines.

Vinos

wines

La producción de esta bodega se concentra en cuatro tipos de vinos: Los Lirios denominación de origen (tinto joven), Los Lirios tinto barrica (cosecha 2018), Los Lirios denominación de origen (cosecha 2021) y Los Lirios denominación de origen blanco (cosecha 2021).

The production of this winery focuses on four types of wines: Los Lirios Denominación de Origen (Tinto Joven), Los Lirios Tinto Barrica (Cosecha 2018), Los Lirios Denominación de Origen (Cosecha 2021), and Los Lirios Denominación de Origen Blanco (Cosecha 2021).



Cuesta Los Lirios, 24
Las Palmas de Gran Canaria
629 584 270
bodegaloslirios@gmail.com



Los Lirios

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

En su fase visual, se observa un color limpio, amarillo y pálido. En su fase olfativa, la intensidad es buena, con aromas varietales que recuerdan a frutas y a notas de crianza en barrica. En la gustativa, posee una entrada agradable, fresca, con buena acidez, cremosa, untuosa y mineral. Todo esto le aporta una buena armonía.

Clean, pale yellow colour. Good intensity on the nose, with varietal aromas that are reminiscent of fruits and notes of barrel ageing. It is nice, fresh, creamy, unctuous and mineral on the palate, with good acidity. All of this makes this wine very harmonious.



Maridaje • Wine pairing

Combina muy bien con pescado fresco o un buen arroz.

It goes very well with fresh fish or good rice dishes.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

7° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Visualmente, se aprecia un color rojo intenso con ribetes rojo-azulados, muy limpio. En su fase olfativa, su intensidad es media, con aromas de fruta. Finalmente, con una buena intensidad, posee un gusto con carácter frutal, tanino fino y ligero, con una armonía buena y agradable.

Intense and very clean red colour, with blueish red rims. Medium intensity on the nose, with fruity aromas. Fruity on the palate, with good intensity and fine, light tannins and a nice and pleasant harmony.



Maridaje • Wine pairing

Perfecto para acompañar un filete de carne, carne fiesta o chuletas.

It is a perfect pairing for steaks, chops or the typical dish from the Canary Islands known as *carne fiesta*.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature:

12° / 14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Los Lirios 2018

Tinto barrica
Barrel red



Los Lirios

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Visualmente es un vino limpio, en el que se observan tonos granate. Su intensidad olfativa es buena y cuenta con aromas varietales a frutos rojos y madera tostada. En cuanto al gusto, tiene una entrada agradable, además de una calidad buena, taninos suaves, sabor frutal y postgusto medio. Su armonía es buena.

It is a clean wine, with deep-red hues. Good intensity on the nose, with varietal aromas of red fruits and notes of toasted wood. Nice in attack, of good quality, soft tannins, fruity taste and medium aftertaste. This wine shows good harmony.



Maridaje • Wine pairing

Perfecto para acompañar un buen queso.

It perfectly suits good cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 17° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega Losoyos

Bodega *winery*

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.



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 varieties 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.

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.



Ctra. de Los Hoyos km. 3, 158
Las Palmas de Gran Canaria
650 890 617
haldaz@adventiapharma.com



Losoyos Tinto Barrica

Tinto barrica 3 meses
Barrel red 3 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 17° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Este vino marida maravillosamente con todo tipo de pescados, así como con mariscos y ensaladas.

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



Variedades • Varieties

Moscatel, Malvasía, Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Losoyos Blanco Sobre Lías

Blanco seco
Dry white



Bodega Mogarén

Bodega *winery*

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.



Vinos *wines*

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

Se comercializan bajo las marcas Mogarén y Lomo del Clérigo, ambos elaborados con las variedades Listán negro y otras.

The wines of this winery are made following traditional methods, controlling the fermentation parameters. They are marketed under the brands Mogarén and Lomo del Clérigo, both made from *Listán negro* and other varieties.

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.



Las Moranas, 6
Valsequillo
615 050 226
mario.reyes@vinofilos.es



Mogarén

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

En nariz asombroso olor a melocotón al servirlo. En boca afrutado, muy sencillo, con sabor a vino ecológico.

Amazing peach aroma on the nose when served. Fruity and very simple on the palate, with a taste of organic wine.



Maridaje • Wine pairing

Se puede maridar con ternera, pasta, ternera lechal y algunas carnes de ave.

It can be paired with beef, veal and some poultry meat dishes, and pasta.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Nota de cata • Tasting note

Tinto color rubí de intensidad media. En aromas destacan las notas balsámicas y frescas de fruta negra, con toques de incienso y especias dulces. Su boca es fina con poca presencia de taninos. Un vino muy redondo, de acidez equilibrada y largo postgusto. Destaca un final especiado y ferroso.

Ruby-coloured red wine, of medium intensity. Noticeable fresh, balsamic notes of black fruit, with hints of incense and sweet spices. Fine on the palate, with little presence of tannins. A very round wine, with balanced acidity and long aftertaste. Its spicy, ferrous finish is worthy of note.



Maridaje • Wine pairing

Se puede maridar con ternera, pasta, ternera lechal y algunas carnes de ave.

It can be paired with beef, veal and some poultry meat dishes, and pasta.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,4% vol

Lomo del Clérigo

Tinto
Red wine



Bodega Mondalón

Bodega
winery

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 4,5 hectáreas de viñedo propio, situada en Los Hoyos. Además, gestiona otras dos hectáreas ubicadas en Monte Lentiscal y Fataga. Su cultivo utiliza el sistema en espaldera, que permite la mejora de la calidad de la uva al recibir más horas de sol. Las variedades tintas utilizadas son Listán negro y Tintilla, mientras que las de uva blanca son Albillo del Monte Lentiscal, Malvasía volcánica y Forastera gomera.

The winery has 4.5 hectares of own vineyards, located in Los Hoyos. It also manages another 2 hectares located in Monte Lentiscal and Fataga. Its vines are grown using the training system known as *espaldera* (trellis), which improves the quality of the grapes as they receive more hours of sunshine. The red-grape varieties used are *Listán negro* and *Tintilla*, while the white-grape varieties are *Albillo del Monte Lentiscal*, *Malvasía volcánica* and *Forastera gomera*.

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.



Cuesta Mondalón, 6
Las Palmas de Gran Canaria
928 356 066 / 616 655 849
info@mondalon.com
www.mondalon.com



T Mondalón Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

De color rojo burdeos intenso, de capa alta y reflejos rojos. En nariz encontramos aromas terciarios de la madera y la fruta madura. En boca posee ligeros toques balsámicos, persistentes y de tanino muy maduro.

Intense burgundy-red colour, high depth and red reflections. Tertiary aromas of wood and ripe fruit on the nose. Slightly balsamic hints on the palate which are persistent, with very ripe tannins.



Maridaje • Wine pairing

Este vino es ideal para tomar con carnes y asados.

This wine is ideal to serve with meat dishes and roasts.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Nota de cata • Tasting note

De color amarillo, con reflejos dorados. En nariz presenta aromas a cítricos y a frutas de pulpa blanca. En el gusto se aprecia un sabor fresco y equilibrado, que vuelve a recordar a los sabores anteriores.

Yellow colour, with golden reflections. Aromas of citrus fruits and white-flesh fruits on the nose. Fresh and balanced taste on the palate, reminiscent of previous flavours.



Maridaje • Wine pairing

Este vino es un fiel aliado para acompañar pescados, mariscos y ensaladas.

It serves well with fish and shellfish dishes and salads.



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica, Forastera gomera, Albillo del Monte Lentiscal.



Temperatura de servicio • Serving temperature

5° / 8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,3% vol

B Mondalón

Blanco seco
Dry white



Roble Monteroca

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

Se trata de un vino limpio y brillante de color rojo violáceo. De nariz presenta aromas a frutas rojas, pimienta, tabaco o chocolate negro. En boca posee un gusto a frutas rojas con taninos dulces.

Clean and bright, violet-red colour. Aromas of red fruits, pepper, tobacco or black chocolate on the nose. It has a taste of red fruits, with sweet tannins.



Maridaje • Wine pairing

Carnes rojas, arroces con marisco, jamón, quesos.

Red meat dishes, rice with shellfish, ham and cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

De color rosa vivo con ribetes violáceos. En nariz presenta aromas a frutas del bosque y fresas ligeramente confitadas. En su fase gustativa se aprecia un sabor de una intensidad media a muy alta.

Vivid pink colour, with violet-shaded rims. Aromas of fruits of the forest and slightly candied strawberries on the nose. Medium-to-high intensity flavour on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Aperitivos, pastas, pescado azul.

Appetisers, pasta, blue fish dishes.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol

R Mondalón

Rosado
Rosé



Bodega

Montaña del Pinar

Bodega

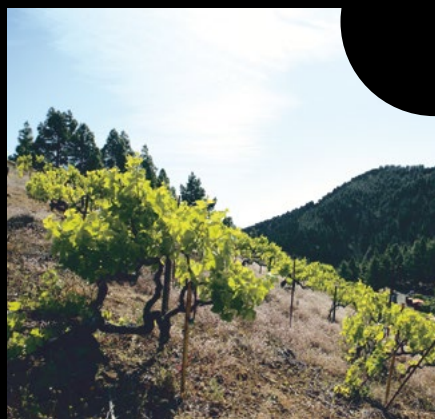
winery

Cuencas 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 Cuencas 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.



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



Cuencas de Camaretas

Tinto ecológico
Organic red



Nota de cata • Tasting note

Joven rojo granate, con ribetes violáceos e intensidad media-alta. Limpio y brillante. Intenso en nariz, recuerda a frutos rojos maduros, como la cereza. Suaves notas a madera. Sabroso, de taninos medios y acidez equilibrada. Gran amplitud de sabor y final intenso y largo.

Young, deep-red wine, with violet-shaded rims and medium-high intensity. Clean and bright. Intense on the nose, reminiscent of ripe red fruits such as cherry. Mild woody notes. Tasty, with medium tannins and balanced acidity. Very wide on the palate, with a long, intense finish.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para carnes rojas, pollos asados y quesos curados.

Ideal to serve with red-meat dishes, roast chicken and mature cheese.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Bodega

Peña Rajada

Bodega

winery

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, Negramoll 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.



Lugar diseminado, Peña Rajada, 2,
Ctra. GC 210, km. 2, Tejeda
678 952 693
desdelacaldera@gmail.com



Peña Rajada

Tinto barrica 4 meses
Barrel red 4 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Bodegas

Plaza Perdida

Bodega

winery

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 skillfully 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.



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° C) durante 6 horas y se almacena en frío (6° C) 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° C) for 6 hours and placed in cold storage (6° C) for 24 hours. The wine is then aged in Allier French oak barrels.

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.

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.

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.

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.



Ctra. a Los Hoyos, 271
Las Palmas de Gran Canaria
620 796 739
bodegasplazaperdida@gmail.com
www.bodegasplazaperdida.com



Plaza Perdida

Tinto barrica 3 meses
Barrel red 3 months



Nota de cata • Tasting note

A la vista posee un color rojo cereza con tonalidades violeta características de un vino joven con bastante capa. Al olfato posee extensos aromas frutales específicos de la uva Listán negro. Se percibe un gusto seco con cuerpo que perdura y recio sabor.

It is cherry-red in colour, with violet-shaded tones typical of a young wine with good depth. Wide fruity aromas specific to the Listán negro grape variety. It has a dry taste with a lingering body and a strong flavour.



Maridaje • Wine pairing

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

Deally 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.



Varietades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

A la vista posee un color rojo cereza con tonalidades violeta características de un vino joven con bastante capa. Al olfato posee extensos aromas frutales específicos de la uva Listán negro. Se percibe un gusto seco con cuerpo que perdura y equilibrado sabor.

It is cherry-red in colour, with violet-shaded hues typical of a young wine with good depth. Wide fruity aromas specific to the Listán negro grape variety. It has a dry taste with a lingering body and a balanced flavour.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino que combina bien, sobre todo, con carnes rojas hechas al carbón o a la brasa, así como con quesos curados de vaca u oveja.

This wine goes well mainly with grilled or roasted red meat as well as mature cow's or sheep's milk cheese.



Varietades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Plaza Perdida

Tinto
Red wine



Plaza Perdida

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

A la vista presenta un amarillo claro con irisaciones y una transparencia cristalina. Al olfato tiene extensos aromas frutales específicos de la uva Listán blanco, Malvasía y Albillo. Al gusto presenta un sabor seco, con cuerpo que perdura, y equilibrado sabor.

Bright yellow colour with iridescences and a crystalline transparency. Wide fruity aromas on the nose specific to the Listán blanco, Malvasía and Albillo grape varieties. It has a dry taste with a lingering body and a balanced flavour.



Maridaje • Wine pairing

Los vinos blancos maridan estupendamente con carnes de pollo, pescados, mariscos y pastas.

White wines perfectly suit poultry meat, fish, shellfish and pasta dishes.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega

Rincón del Guiniguada

Bodega

winery

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 9.762 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 alisios se dejan también sentir sobre las vides.

La finca cuenta con las siguientes variedades: Listán blanco, Listán negro, Vijariego blanco, Vijariego negro, Tintilla, Moscatel, Malvasía volcánica y Marmajuelo.

Originally planted in 1988, the vineyards are located in a 36,000 square metre plantation, of which grapevines currently cover 9,762 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, Vijariego blanco, Vijariego negro, Tintilla, Moscatel Malvasía volcánica and Marmajuelo.

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, Vijariego negro and Tintilla. However, two years ago it diversified its wine production, with various whites made from Listán blanco, Vijariego 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.



Lugar El Barranquillo, 10
Santa Brígida
656396493
rincondelguiniguada@gmail.com



Rincón del Guiniguada

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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.

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Vijariego negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán blanco, Vijariego blanco, Malvasía volcánica, Marmajuelo.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Rincón del Guiniguada

Blanco seco
Dry white



Bodega San Juan

Bodega *winery*

La Bodega San Juan se define como un proyecto familiar de quinta generación de viticultores. Con más de cien años de tradición, se localiza en las faldas del volcán de Bandama, en el interior de la finca El Mocanal. Con un museo del vino, destaca sin embargo por sus viñedos, convirtiéndose en el paisaje a destacar de este lugar.

Bodega San Juan is defined as a fifth-generation family project of winegrowers. With more than a hundred years of tradition, it is located on the slopes of the Bandama volcano, inside the El Mocanal estate. With a wine museum, however, it stands out for its vineyards, becoming the landscape to highlight in this place.



Vinos *wines*

A la hora de hablar de la elaboración de sus productos, destacaría el tinto Mocanal, totalmente ecológico. Se trata de un vino natural, elaborado con fermentación espontánea, con levaduras autóctonas. Estamos hablando de racimos enteros al 60% y despalillado a mano en un 40%. Envejece en acero inoxidable durante 12 meses.

When talking about the elaboration of its products, I would highlight the Mocanal red, totally organic. It is a natural wine, made with spontaneous fermentation, with native yeasts. We are talking about whole bunches at 60% and 40% destemmed by hand. Aged in stainless steel for 12 months.



Viñedos *vineyards*

La Finca El Mocanal se extiende por una superficie total de cinco hectáreas, incluyendo las edificaciones. La mitad de este espacio se encuentra ocupado por viñedos, todos ecológicos. Dentro de las variedades cultivadas predomina en su mayoría la Listán negro, aunque también podemos encontrar Listán blanco, Negramoll, Malvasía y Moscatel.

Finca El Mocanal covers a total area of five hectares, including the buildings. Half of this space is occupied by vineyards, all organic. Among the cultivated varieties, the Listán negro predominates, although we can also find Listán blanco, Negramoll, Malvasía and Moscatel.



Ctra. de Bandama, 68
Las Palmas de Gran Canaria
626 911 643
info@bodega-sanjuan.com
www.bodega-sanjuan.com



Mocanal

Tinto ecológico
Organic red



Nota de cata • Tasting note

Buena limpidez e intensidad del color granate. En nariz buena intensidad y finura. Aromas florales, frutales, herbáceos, vegetales, balsámicos, minerales. En fase gustativa: cuerpo ligero con persistencia en boca. Vino equilibrado y agradable.

Good clarity and intensity of garnet color. On the nose good intensity and finesse. Floral, fruity, herbaceous, vegetable, balsamic, mineral aromas. In the gustatory phase: light body with persistence in the mouth. Balanced and pleasant wine.



Maridaje • Wine pairing

Marida muy bien con comidas especiadas, como comida japonesa y también con carnes, arroces y verduras.

It pairs very well with spicy foods, such as Japanese food and also with meat, rice and vegetables.



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 15° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Excelente limpidez e intensidad de color rubí. Buena intensidad y frescura. Aroma a confitura, frutos secos, fruta madura, balsámicas, herbáceas. Presencia de roble y astringencia media. Equilibrado y agradable.

Excellent cleanliness and intense ruby-red colour. Good intensity and freshness. Aromas of jams, dried fruits, ripe fruit, with balsamic and herbal notes. With oaky hints, moderately astringent. Nice and balanced.



Maridaje • Wine pairing

Comidas especiadas, ya sean carnes o pescados grasos, carne a la brasa y ahumados.

Spicy food, whether meat or fatty fish dishes, grilled meat dishes and smoked products.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 15° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Mocanal El Reventón

Tinto barrica
Barrel red



Bodega Municipal Señorío de Agüimes

Bodega *winery*

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.



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.



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 dulce, que vienen a confirmar la singularidad de un fruto sometido, durante una buena parte del año, a un promedio de entre 20° y 22° 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 sweet wines. These wines reflect the singularity of grapes that for most of the year grow in average temperatures between 20° and 22°, under the influence of the dominant trade winds.

The local council's Agency of Rural Development, which has a project to recover viticulture 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.



Juan Ramón Jiménez, 47
Agüimes
928 789 980 (Ext 221, 222, 223)
adr@aguimes.es



Señorío de Agüimes Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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.



Varietades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Moscatel de Alejandría, Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

4° / 6° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Señorío de Agüimes Blanco

Blanco seco
Dry white



Señorío de Agüimes Tinto Barrica

Tinto barrica
Barred red



Nota de cata • Tasting note

Se trata de un vino que presenta tonalidades similares a la cereza. Si atendemos a su fase olfativa, presenta aromas balsámicos, con especias dulces y hierbas de monte. Su entrada es espaciada, con buena acidez y sabores que recuerdan a frutas maduras. Su armonía es larga y persistente.

This wine shows cherry-like hues. It has balsamic aromas, with sweet spices and wild herbs. Spread in attack, with good acidity and flavours that are reminiscent of ripe fruit. Long, persistent harmony.



Maridaje • Wine pairing

A la hora de acompañar, marida muy bien con fiambres y patés, carnes blancas, comidas asiáticas y con gran cantidad de especias, así como con carnes rojas, de caza y a la brasa. Finalmente, se puede combinar con arroces, pastas y quesos maduros o fuertes.

It is a very good pairing for cold meat and pâtés, white-meat dishes, Asian food and very spicy dishes, as well as red meat, wild-game meat and grilled meat. It also goes well with rice, pasta and mature or strong cheese.



Varietades • Varieties

Listan negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 17° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Se hace referencia a un vino con tonos fresca y de buena intensidad. Presenta aromas florales y frutales. En boca es equilibrado, con buena persistencia.

This wine shows strawberry-like hues and a good intensity. Floral and fruity aromas on the nose. Balanced, with good persistence on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Se puede combinar con ensaladas y platos vegetales, así como con fiambres y patés, pescados y mariscos, comidas asiáticas, especias y quesos frescos.

It serves well with salads and vegetable dishes, as well as cold meat and pâtés, fish and shellfish dishes, Asian food, spicy dishes and fresh cheese.



Varietades • Varieties

Listan negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

6° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Señorío de Agüimes Rosado

Rosado
Rosé



Señorío de Agüimes Dulce

Dulce
Sweet



Nota de cata • Tasting note

A simple vista, se aprecia un color dorado. En el gusto, presenta un estilo frutal y sabroso, floral, maduro y goloso. Su aroma es de buena intensidad, que recuerda a flores, frutas, frutos secos, especias y balsámicos. En boca, es muy armonioso, con cuerpo y sabor intenso.

It has a golden colour at first sight. Tasty, ripe and sweetish, fruity and floral on the palate. Aromas of good intensity, reminiscent of flowers, fruits, dried fruits, spices and balsamic notes. Very harmonious, full-bodied and intense flavour on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Combina muy bien con postres, principalmente dulces, frutas y quesos.

It is a very good pairing for desserts, mainly sweet desserts, fruits and cheese.



Variedades • Varieties

Moscatel de Alejandría, Malvasía volcánica, Listan blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega

Señorío de Cabrera

Bodega

winery

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 viticulture, 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.



Camino García Ruiz, 5, Telde
680 108 910
www.senoriodecabrera.com
correo@senoriodecabrera.com



Señorío de Cabrera Tinto barrica

Tinto barrica 6 meses
Barrel red 6 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

4° / 6° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Señorío de Cabrera Blanco Barrica

Blanco barrica 3 meses
Barrel white 3 months



Señorío de Cabrera Tinto Barrica

Tinto barrica 12 meses
Barrel red 12 months



Nota de cata • Tasting note

En su fase visual es limpio y brillante, capa media-alta, con color rojo rubí, con ribetes rojo picota azulado, con una lágrima densa y brillante. El olfato es intenso en nariz media-alta. En el paladar es intenso, amplio, con un paso de boca untuoso, con taninos dulces.

Clean and bright, medium-high depth, ruby-coloured, with blueish cherry-red rims and dense, bright legs. Medium-high intensity on the nose. Intense, wide on the palate, unctuous on the mid-palate, with sweet tannins.



Maridaje • Wine pairing

Marida estupendamente con platos de caza y guisos bien elaborados, además con chocolates de alta pureza en cacao.

It goes very well with wild-game meat dishes and elaborate stews, as well as chocolates with a high percentage of cocoa.



Varietades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 17° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

En su fase visual es de color amarillo pajizo, limpio y brillante. Su aroma recuerda a peras, manzanas y chirimoyas. En boca posee un sabor a toques de azahar y a rosas, además de frutas tropicales.

Straw-yellow colour, clean and bright. Aromas reminiscent of pear, apple and custard apple. Hints of orange blossom and rose, as well as tropical fruits, on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Se complementa con quesos curados, carnes blancas, ahumados y arroces.

It serves well with mature cheese, white meat dishes, smoked food and rice dishes.



Varietades • Varieties

Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Señorío de Cabrera Blanco Barrica

Blanco barrica 6 meses
Barrel white 6 months



Señorío de Cabrera Blanco

Blanco semi-seco
Semi-dry white



Nota de cata • Tasting note

Fase visual con color amarillo paja pálido, limpio y brillante con aspecto acerado. Buena intensidad aromática, muy elegante y sutil, con recuerdos de fruta exótica madura y de cítricos. En entrada amable, glicérico en su recorrido de una acidez viva limpia y fresca.

Pale straw-yellow colour, clean and bright, with a steely appearance. Good aromatic intensity, very elegant and subtle, with reminiscences of ripe exotic fruits and citrus fruits. Nice in attack, satin-textured on the mid-palate, with a clean and fresh, lively acidity.



Maridaje • Wine pairing

Marida a la perfección con aperitivos y entrantes ligeros, así como con pescados, mariscos y ensaladas.

It perfectly suits appetisers and light hors d'oeuvres, as well as fish and shellfish dishes and salads.



Variedades • Varieties

Malvasía, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Bodega

Señorío de Villaverde

Bodega

winery

La Bodega Señorío de Villaverde está ubicada en Santa Lucía de Tirajana, concretamente en la zona de Las Carboneras. En la actualidad embotella sus vinos blancos, tintos y semidulces bajo la Denominación de Origen de Gran Canaria. Al margen de la bodega, el conjunto se completa con un servicio de restaurante con productos de primera calidad.

The Señorío de Villaverde Winery is located in Santa Lucía de Tirajana, specifically in the Las Carboneras area. Currently, it bottles its white, red and semi-sweet wines under the Gran Canaria Denomination of Origin. Apart from the winery, the set is completed with a restaurant service with top quality products.



Viñedos

vineyards

Esta bodega incorpora unos viñedos con clima tropical de tierras secas a 250 metros de altitud, que le dan a la uva una particular calidad de aroma. Elaborado a partir de las variedades de Negramoll, Listán blanco, Pedro Ximénez y Moscatel, todas ellas le propician al vino unas características peculiares, pero fácilmente reconocibles.

This winery incorporates vineyards with a tropical climate of dry lands at 250 meters of altitude, which give the grapes a particular quality of aroma. Made from the varieties of Negramoll, Listán blanco, Pedro Ximénez and Moscatel, all of which give the wine peculiar but easily recognizable characteristics.

Vinos

wines

Los vinos jóvenes de esta bodega, tales como el tinto, el blanco y el blanco semi dulce, presentan aromas afrutados de sabores ligeros, persistentes y con una muy buena acidez para tener un amplio maridaje.

The young wines from this winery, such as red, white and semi-sweet white, have fruity aromas with light, persistent flavors and very good acidity for a wide pairing.



C/ Las Carboneras, 260, Orilla Alta-Sardina del Sur
Santa Lucía Tirajana
610 352 482
villaverde56@outlook.com



Señorío de Villaverde Blanco Semi

Blanco semi-seco
Semi-dry white



Nota de cata • Tasting note

Limpio, brillante, blanco. Fase olfativa con aroma afrutado y fresco. Sabor afrutado, media acidez y amargo al final.

Clean, bright, white. Fresh, fruity aromas on the nose. Fruity on the palate, medium acidity, with a bitter finish.



Maridaje • Wine pairing

Este vino con cierta acidez combina bien con ensalada de marisco o de pasta, pescados azules, aperitivos y dulces.

This wine with a certain acidity goes well with seafood or pasta salad, oily fish, appetizers and sweets.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Pedro Ximénez, Moscatel.



Temperatura de servicio • Serving temperature

7° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11% vol



Nota de cata • Tasting note

Joven blanco visualmente atractivo por su brillo y su palidez, destacan reflejos alimonados y su limpidez. Intensidad olfativa alta, con aromas que recuerdan a frutas tropicales como la piña. Equilibrado en dulzor y acidez, con una persistencia media en boca y final fresco.

Young white wine, visually attractive thanks to its brightness and paleness, with noticeable cleanliness and lemon-coloured reflections. High intensity on the nose, with aromas that are reminiscent of tropical fruits such as pineapple. Balanced sweetness and acidity, with a medium persistence on the palate and a fresh finish.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para acompañar pescados a la plancha o al horno, salmón ahumado y salsas a base de nata o mantequilla. Evitar con platos especiados.

It is a fruity wine that combines very well with fish, shellfish, white meat, soft cheeses and starch.



Variedades • Varieties

Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol

Señorío de Villaverde Blanco

Blanco seco
Dry white



Señorío de Villaverde Rosado

Rosado afrutado
Fruity rosé



Nota de cata • Tasting note

Joven rosado, limpio y brillante. Color cobrizo, tono salmón que evoluciona hacia colores anaranjados. En nariz tiene intensos aromas primarios que recuerdan a fresas y a flores blancas. En boca destaca su gusto acaramelado y un ligero equilibrio entre la acidez y el azúcar. Persistencia media en boca.

Young rosé wine, clean and bright. Coppery colour, with a salmon shade that evolves into orangey colours. Intense primary aromas on the nose, which are reminiscent of strawberry and white flowers. It has a remarkable caramel taste on the palate and a slight balance between acidity and sugar. Medium persistence on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para pescados con sabores suaves y delicados, aunque también combina a la perfección con carnes blancas, pastas, ensaladas y mariscos.

Ideal to serve with mild, delicate fish, although it also perfectly suits white meat dishes, pasta, salads and shellfish dishes.



Varietades • Varieties

Moscatel, Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

En fase visual tiene un color limpio, brillante de color rojizo. En fase olfativa es de intensidad media y de aromas afrutados. En fase gustativa tiene sabor afrutado, acidez correcta y un poco amargo al final dando como resultado un vino armonioso de acidez ligera y con un toque amargo al final.

Clean, bright reddish colour. Medium intensity on the nose, with fruity aromas. Fruity on the palate, with the right acidity and a slightly bitter finish, which gives rise to a harmonious wine, with a light acidity and a bitter touch on the finish.



Maridaje • Wine pairing

Al ser un vino joven y suave logran un excelente tándem con la carne blanca, carne curada, marisco, vegetales cocidos y almidón.

Being a young and soft wine, they achieve an excellent tandem with white meat, cured meat, seafood, cooked vegetables and starch.



Varietades • Varieties

Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° / 18° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Señorío de Villaverde Tinto

Tinto
Red wine



Bodega

Tablero Los Pilonos

Bodega

winery

La bodega Tablero Los Pilonos, propiedad de Manuel Robaina, se fundó a principios del presente siglo en la zona de Tafira Alta. Hoy en día pertenece a la Denominación de Origen de Gran Canaria, marca que protege y promociona sus vinos. Se trata de vinos de pequeña producción, conservados en seis depósitos de acero inoxidable y otros dos en barricas de roble francés.

The Tablero Los Pilonos winery, owned by Manuel Robaina, was founded at the beginning of this century in the Tafira Alta area. Today it belongs to the Designation of Origin of Gran Canaria, a brand that protects and promotes its wines. These are small production wines, kept in six stainless steel tanks and another two in French oak barrels.



Viñedos

vineyards

La finca Tablero Los Pilonos ocupa una extensión de 5.000 metros cuadrados. Además de la bodega, que se localiza en su interior, las instalaciones se completan con un lagar y con los depósitos para la conservación del vino. Estamos hablando de una empresa familiar donde todo el proceso de elaboración se controla en el mismo lugar.

The Tablero Los Pilonos farm occupies an area of 5,000 square meters. In addition to the cellar, which is located inside, the facilities are completed with a wine press and tanks for wine conservation. We are talking about a family business where the entire production process is controlled in the same place.

Vinos

wines

Los viñedos de esta bodega se encuentran dominados íntegramente por la variante Listán negro, dando lugar a vinos tintos con una producción menor, pero con una calidad exclusiva, avalada por la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria.

The vineyards of this winery are entirely dominated by the Listán negro variant, giving rise to red wines with a lower production, but with an exclusive quality, endorsed by the Designation of Origin of Wines of Gran Canaria.



C/ Tablero Piletas, 7
Tafira Alta, Los Hoyos
629 639 414
robainaautomoviles4@gmail.com



Los Pilonos Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Buena limpidez e intensidad de color púrpura. Buena intensidad y finura, con aromas de fruta fresca, frutos secos, tostados, balsámicos, mineral. Cuerpo medio, sabor ligero, taninos maduros persistente. Se trata de un vino equilibrado.

Good cleanliness and intensity of purple colour. Good intensity and fineness, with aromas of fresh fruit, dried fruits and toasted, balsamic and mineral hints. Medium-bodied, light flavour, with ripe tannins, persistent. Balanced.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino que se puede maridar con carnes rojas, carnes de aves, quesos varios, estofados y guisos y pescados grasos.

This is a wine that goes well with red meat and poultry meat dishes, cheese varieties, stews and fatty fish dishes.



Varietades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Bodega Tamerán

Bodega *winery*

Tamerán, que en aborigen significa "tierra de valientes", es una bodega nacida de la iniciativa de dos amigos que en tiempos de pandemia se lanzaron a probar un proyecto nuevo relacionado con los vinos. Su primera añada, en el 2020, les ha brindado un futuro prometedor, siendo resultado de sus ganas de defender el producto canario.

Tamerán, which in aboriginal language means "Land of the Brave", is a winery born from the initiative of two friends who, in times of pandemic, decided to embrace a new wine-related project. 2020, their first vintage, has brought them a promising future as a result of their desire to champion Canarian produce.



Viñedos *vineyards*

Sus viñas se encuentran en el municipio de San Bartolomé de Tirajana, en el centro de la isla, a una altitud de 700 metros. En sus veintidós hectáreas de viñedos se cultivan especies de uva, tales como Verdello, Marmajuelo, Baboso blanco, Vijariego blanco y negro, y Malvasía aromática.

Its vineyards are located in the municipality of San Bartolomé de Tirajana, in the centre of the Island, at an altitude of 700 metres. In its twenty-two hectares of vineyards a myriad grape varieties is grown, such as *Verdello*, *Marmajuelo*, *Baboso blanco*, *Vijariego blanco* and *Vijariego negro*, and *Malvasía aromática*.

Vinos *wines*

En la actualidad esta bodega produce unas 15.000 botellas cada año, sumando las diferentes clases de vinos que sacan al mercado. En su proceso de elaboración se utilizan barricas de roble, que les proporciona el sabor a un producto fresco, sorprendente y elegante.

Currently, this winery produces around 15000 bottles per year, plus the different types of wine that are put on the market. Oak barrels are used in the winemaking process, which gives these wines a fresh, surprising and elegant flavour.



• Distribuidor: La Cava de Piñero
• C/ Los Dragos, 39, Agüimes
• 928 75 22 05
• info@lacavadepinero.es
• lacavadepinero.es



Tamerán Vidueño

Tinto crianza

Crianza red



Nota de cata • Tasting note

Joven rojo teja con destellos granate. Limpio y luminoso, de capa media. Aromas primarios intensos a frutas como el melocotón y matices de especias que recuerdan al clavo. En boca potente y equilibrado. Taninos maduros y posgusto largo y persistente.

Young wine, with terracotta-red (brick red) colour and deep-red sparkles. Clean and bright, with medium depth. Intense primary aromas of fruits such as peach and hints of spices reminiscent of clove. Bold and balanced on the palate. Ripe tannins and long-lasting, persistent aftertaste.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para embutidos, jamones y quesos curados, carnes rojas a la brasa y guisos. Evitar platos de sabores delicados.

Ideal to serve with charcuterie, hams and mature cheese, grilled red meat and stews. Not to be paired with delicately flavoured dishes.



Variedades • Varieties

Vijariego negro, Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Estamos ante un vino de un color amarillo limón algo turbio. Su nariz es esencialmente mineral, pero en ella también encontramos fruta blanca y unas ligeras notas florales. Su boca es equilibrada, cítrica, con una deliciosa acidez y un posgusto largo.

Lemon-coloured wine, a bit cloudy. Essentially mineral on the nose, however there are also notes of white fruits and flowers. Balanced and citric on the palate, with a delicious acidity and a long-lasting aftertaste.



Maridaje • Wine pairing

Un vino blanco joven de paso sencillo por boca marida a la perfección con aperitivos y entrantes ligeros. Un vino blanco joven más corpulento será el acompañante ideal para platos con más elaboración, como pueden ser pescados, mariscos o ensaladas.

A young white wine that is easy on the mid-palate perfectly suits appetisers and light hors d'oeuvres. A more full-bodied young white wine will be ideal to serve with more elaborate dishes, such as fish and shellfish dishes, or salads.



Variedades • Varieties

Baboso blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Tamerán Baboso Blanco

Blanco seco

Dry white



Tamerán Malvasía volcánica

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

En vista, de color amarillo pajizo. En nariz, es fresca, perfumado y floral. Predominan las notas de cítricos, de fruta blanca, de especias dulces, de pan tostado y de flores blancas. En boca, posee un sabor sabroso, salino, con muy buena acidez y persistente.

Straw-yellow colour. Fresh, perfumed and floral on the nose. With predominant notes of citrus fruits, white fruits, sweet spices, toasted bread and white flowers. Tasty and salty on the palate, with good acidity and persistent.



Maridaje • Wine pairing

Ideal con productos del mar con alta salinidad. Sublime con ostras y vieiras.

Ideal to serve with very salty seafood. Sublime with oysters and scallops.



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol



Nota de cata • Tasting note

De vista color amarillo brillante. En nariz posee un aroma potente, redonda y compleja. Exhibe intensos aromas de roble cremoso, de especias, de fruta blanca y de piedra seca. Fase gustativa grasa, estructurada y larga. Regala un posgusto ligeramente tostado y un fino amargor.

Bright yellow colour. Strong, round and complex aromas on the nose. With intense aromas of creamy oak, spices, white fruits and dry stone. Oily, structured and long on the palate. With a slightly toasted aftertaste and a fine bitterness.



Maridaje • Wine pairing

Ideal con pescados al horno, marisco, carne blanca y arroces.

Ideal to serve with baked fish, shellfish, white meat and rice dishes.



Variedades • Varieties

Marmajuelo.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Tamerán Marmajuelo

Blanco seco
Dry white



Tamerán Vijariego blanco

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

De vista, de color amarillo pajizo. En nariz, floral, vibrante y fresca. Predominan las notas minerales, cítricas, de fruta blanca y de hierbas del monte. En boca, es potente, jugoso, con una óptima acidez y un posgusto persistente y salino.

Straw-yellow colour. Lively, fresh and floral on the nose. With predominant notes of minerals, citrus fruits, white fruits and mountain herbs. Strong and juicy on the palate, with optimal acidity and a persistent, salty aftertaste.



Maridaje • Wine pairing

Ideal con pescado al horno, marisco, arroces y ensaladas frescas.

Ideal to serve with baked fish, shellfish, rice and fresh salads.



Variedades • Varieties

Vijariego blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

11,5% vol



Nota de cata • Tasting note

De vista posee un amarillo pajizo. En nariz su fragancia es fresca y aromática. Regala un seductor perfume floral con notas de fruta exótica. En boca, es sabroso, potente y mineral. Su paso resulta refrescante y su final muestra matices salinos.

Straw-yellow colour. Fresh, aromatic fragrance on the nose. It has a seductive floral perfume with notes of exotic fruits. Tasty, powerful and mineral on the palate. Fresh on the mid-palate, with salty hints on the finish.



Maridaje • Wine pairing

Ideal con pescados y mariscos crudos o a la brasa.

Ideal to serve with raw or grilled fish and shellfish.



Variedades • Varieties

Verdello.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Tamerán Verdello

Blanco seco
Dry white



Bodegas Tunte

Bodega *winery*

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, Moscatel de Alejandría 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, Moscatel de Alejandría 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 Valara es un vino dulce de uva moscatel, la única que cuando se transforma en vino mantiene el aroma original a flores blancas.

Serín, moscatel seco de la uva privilegiada que descubren en su descorche la esencia y fresca de su tierra.

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.

Serín is a dry muscatel wine that unveils the essence and freshness of its privileged grapes in each uncorking.



Bajada a Casas Blancas, 24-25
San Bartolomé de Tirajana
928 764 811
marketing@marinanarval.com
www.bodegastunte.com



Berode Malvasía

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Malvasía volcánica, Albillo criollo, Verdello.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Oro Blanco de Tirajana

Blanco semi-seco
Semi-dry white

Serín

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

Aromas intensos a moscatel, flores blancas, cítricos, hierbas aromáticas y fruta de hueso. Color amarillo limón de gran intensidad. Boca fresca, agradable, de gran estructura y potencia. Buena acidez con toques amargos y taninos al final que unidos a su gran paso por boca le dan una gran complejidad.

Intense aromas of muscatel, white flowers, citrus fruits, aromatic herbs and stone fruits. Very intense lemon-yellow colour. Pleasant, fresh, well-structured and bold on the palate. Good acidity, with bitter hints and tannins on the finish, which, together with its great mid-palate, give it great complexity.



Maridaje • Wine pairing

Maridaje ideal con pescados grasos y con comidas muy condimentadas.

It is ideal to serve with fatty fish and very spicy food dishes.



Variedades • Varieties

Moscatele de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Alta intensidad aromática, específicamente a flores blancas, miel y almendra. Color dorado y limpio. Sabor intenso. La experiencia de tomar este vino es pausada, a sorbos cortos. Es todo un descubrimiento inesperado, apetecible y dulce.

High aromatic intensity, namely white flowers, honey and almonds. Clean, golden colour. Intense flavour on the palate. The experience of drinking this wine is slow, in short sips. It is an unexpected discovery, appetising and sweet.



Maridaje • Wine pairing

Quesos, tostas, dulces y repostería.

Cheese, open sandwiches, pastry and confectionery.



Variedades • Varieties

Moscatele de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14,5% vol

Valara

Dulce
Sweet



Bodega Vandama

Bodega *winery*

El Bodegón Vandama se constituye como bodega y restaurante, propiedad de Diego Cambreleng. El conjunto, localizado en el interior de la finca familiar, está compuesto además por una vivienda, bodega, lagar, aljibes y otros espacios, que fueron levantados en el siglo XIX. Comenzaron a servir sus magníficos vinos en el año 2003, momento en que el bodegón abrió sus puertas.

Bodegón Vandama is a winery and a restaurant owned by Diego Cambreleng. The complex, which is located inside the family estate, is also made up of a house, a wine cellar, a wine press, wells and other areas, which were built in the 19th century. They began serving their magnificent wines in 2003, when the *bodegón* (family restaurant) opened its doors.



Viñedos *vineyards*

Desde antaño, la Finca Vandama orientó sus cultivos a la vid y a la elaboración de vino. Tras un periodo de baja intensidad, reactivó su actividad de nuevo coincidiendo con la declaración del Paisaje Protegido de Tafira y con la creación de la Denominación de Origen Monte Lentiscal, para los vinos producidos en esta comarca.

Since long ago, Finca Vandama focused its crops on vines and winemaking. After a period of low activity, it resumed its activity coinciding with the declaration of the *Paisaje Protegido de Tafira* (Tafira Protected Landscape) and the creation of the *Denominación de Origen Monte Lentiscal* (Monte Lentiscal Designation of Origin) for the wines produced in this area.

Vinos *wines*

En la Finca Vandama, la explotación de la vid para su transformación en vino se inició en los años 50, sobre todo a partir de especies como la Listán blanco, Listán negro y el Moscatel. Dentro de sus variedades destacan los Vinos del Monte, tanto el Vandama Listán, Negramoll o Blanco.

Finca Vandama began using vines to make wine in the 1950s, mainly from varieties such as *Listán blanco*, *Listán negro* and *Muscatel*. Among its varieties, *Vinos del Monte*, *Vandama Listán*, *Negramoll* or *Blanco*, are worth of mention.



Ctra. Bandama, 116
Santa Brígida
928 352 754
bodegonvandama@bodegonvandama.com
www.bodegonvandama.com



Vandama Hoya Oscura

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

Vino ligero con estructura y alta capacidad de envejecimiento en botella. Toques cárnicos y algo de fruta. Acidez alta.

Light wine with structure and high capacity for aging in the bottle. Hints of meat and some fruit. High acidity.



Maridaje • Wine pairing

Carnes, guisos y asados.

Meat dishes, stews and roasts.



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Nota de cata • Tasting note

Vino con toques frutales, especiados y minerales. Ligero y profundo. Acidez que resalta la frescura.

Wine with hints of fruit, spices and minerals. Light and deep. Acidity that highlights freshness.



Maridaje • Wine pairing

Carnes, guisos y asados.

Meat dishes, stews and roasts.



Variedades • Varieties

Listán negro, Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

Vandama Vino Tinto

Tinto
Red wine



Bodega Vega de Gáldar

Bodega
winery

Desde hace 5 años esta bodega ha cambiado la manera de entender la viticultura, a pesar de su larga tradición de hace 22 años. El cambio ha ido dirigido hacia un sistema de orden ecológico, con una agricultura más respetuosa con el medio. Se han incorporado prácticas de agricultura orgánica y biodinámica, centradas en la recuperación de la vida de nuestros suelos, formando parte de una Viticultura Regenerativa.

In the last 5 years this winery has changed the way of understanding viticulture, despite its long tradition of 22 years. The change has been aimed at an ecological order system, with a more environmentally-friendly agriculture. Organic and biodynamic agriculture practices have been implemented, focused on the recovery of the life of our soils, as part of a regenerative viticulture.



Vinos
wines

Realizan unas vinificaciones naturales con levaduras indígenas, sin correcciones, sin aditivos añadidos, sin clarificar, ni estabilizar. Esta bodega no filtra y trabaja sobre lías. Sus vinos Nubia y El Convento fermentan en tinaja de barro. El Viña Amable y Vega de Gáldar tienen cortas crianzas en barricas usadas, intentando ser coherente con nuestros suelos y paisajes.

Natural vinifications with indigenous yeasts are performed without corrections, additives, clarification or stabilisation. This winery does not carry out filtration and its wine ages on lees. Its wines Nubia and El Convento ferment in large earthenware jars. Viña Amable and Vega de Gáldar are aged for short periods in used barrels, in an effort to be consistent with our soils and landscapes.



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 Listán 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, Vijariego, Malvasía and Listán blanco.



La Longuera, s/n, Gáldar
605 043 047 / 696 473 318
lamenora1960@yahoo.es
vinoamable@gmail.com
www.vegadegaldar.com



Viña Amable

Tinto barrica 4 meses
Barrel red 4 months



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Malvasía, Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

9° C



Grado alcohólico • Alcohol content

10,5% vol

Nubia

Blanco seco
Dry white



El Convento

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

Rojo granate, brillante, con toques reductivos, frutas rojas, mineral y especiado. Desarrollo vertical en copa. Muy intenso.

Deep-red colour, bright, with reductive hints and notes of red fruits, minerals and spices. Vertical development in the glass. Very intense.



Maridaje • Wine pairing

Un reserva acompañará platos sabrosos como carne de caza o guisos elaborados, así como chocolates con una gran pureza de cacao.

A reserve wine will be a good pairing for tasty dishes such as wild-game meat or elaborate stews, as well as chocolates with a high percentage of cocoa.



Variedades • Varieties

Listán negra, Castellana negra.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Nota de cata • Tasting note

Rojo picota. Baja intensidad aromática, toques minerales. Frutos negros. Fresco y con buena acidez.

Cherry-red colour. Low aromatic intensity, mineral notes. Black fruits. Fresh and with a good acidity.



Maridaje • Wine pairing

Este tipo de vinos se acompañan muy bien con quesos semicurados, embutidos, pastas o carnes blancas.

These wines go very well with semi-mature cheese, charcuterie, pasta or white meat dishes.



Variedades • Varieties

Vijariego negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Vega de Gáldar

Tinto
Red wine



Bodega Ventura

Bodega winery

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 afluentes 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.



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.

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.



Los Olivos, 194
Santa Brígida
bodegasventura@gmail.com



Eidan Tinto

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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 • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

15° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Variedades • Varieties

Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14,5% vol

Eidan Dulce

Blanco dulce
Sweet white



Eidan Blanco

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

Es un vino brillante de color amarillo pálido elaborado con variedades de Albillo criollo y Vijariego blanco con unos aromas que respeta el varital un vino que en boca tiene un perfecto equilibrio de sabores que resalta el frescor y su equilibrio.

It is a bright pale yellow wine made with varieties of Albillo criollo and Vijariego blanco, with aromas that are respectful of the variety. This wine has a perfect balance of flavours on the palate, which enhance its freshness and balance.



Maridaje • Wine pairing

Vino versátil donde los haya, puede acompañar comida oriental, postres de diferentes elaboraciones, quesos de pasta blanda, y encaja en cualquier momento del día.

This wine stands out for its versatility, it goes well with Asian food, desserts with varied elaborations, soft cheese, and it fits any time of the day.



Varietades • Varieties

Albillo criollo, Vijariego blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

10° / 12° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Es un vino de color amarillo con ribetes dorados. Nariz elegante, con notas de melocotón, azahar, cítricos, característicos de su composición: Malvasía, Listán blanco, Forastera canaria y Moscatel de Alejandría. La boca es agradable en una combinación perfecta de dulzor y frescura que invita a seguir bebiendo.

Yellow colour, with golden rims. Elegant on the nose, with notes of peach, orange blossom, citrus fruits, which are typical of its varieties: Malvasia, Listán blanco, Forastera canaria and Muscat of Alexandria. Nice on the palate, with a perfect combination of sweetness and freshness that invites to continue drinking.



Maridaje • Wine pairing

Los vinos blancos jóvenes maridan a la perfección con entrantes y aperitivos. En el caso de ser un blanco más corpulento, se debe combinar con platos más elaborados, como pescados, pastas, mariscos o ensaladas.

Young white wines perfectly suit hors d'oeuvres and appetisers. A more full-bodied young white wine should be paired with more elaborate dishes, such as fish and shellfish dishes, pasta or salads.



Varietades • Varieties

Malvasía, Listán blanco, Forastera canaria, Moscatel de Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Eidan Semi-dulce

Blanco semi dulce
Semi-sweet white



Cruz

Tinto barrica
Barred red



Nota de cata • Tasting note

Es un vino de color granate elaborado con variedad de Listán negro con unos aromas propios de la variedad de Listán negro. Se nota la presencia de fruta roja madura. Es un vino que en boca es amable y equilibrado, con una buena acidez.

It is a deep-red coloured wine made from the Listán negro variety, with aromas typical of this variety. There is strong presence of ripe red fruit. It is a pleasant, balanced wine on the palate, with good acidity.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino que se acompaña estupendamente con quesos semicurados, embutidos y pastas.

This wine goes very well with semi-mature cheese, charcuterie and pasta.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14º C



Grado alcohólico • Alcohol content

14,5% vol



Bodegas

Viejo Antón

Bodega

winery

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.

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.



Ctra. del Cardonal, s/n, Gáldar
928 880 384
bodegasviejoanton5@gmail.com
www.bodegasviejoanton5.com



El Cerrillal

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

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

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



Varietades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

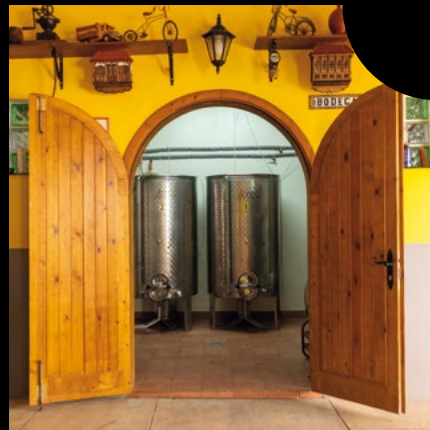


Bodega Viña Aguayro

Bodega *winery*

Viña Aguayro es una bodega de tipo familiar. Se caracteriza por ser una propuesta que controla todo el proceso productivo, desde el cultivo de la uva hasta la obtención final del vino. Su objetivo se aleja de producir en gran cantidad; su tendencia, en cambio, es la de aproximarse a elaborar unos vinos de gran calidad.

Viña Aguayro is a family winery. The main feature of its proposal is that it controls the entire winemaking process, from vine-growing to the final wine production. Its objective is far from producing large quantities-it rather tends to produce wines of great quality.



Viñedos *vineyards*

Los campos de cultivo de la Bodega Viña Aguayro se sitúan a la sombra de este emblemático roque del término municipal de la Villa Agüimes. Se trata de unos viñedos de escasa extensión, cuyas variedades están dominadas sobre todo por la Listán negro, Tintilla y Malvasía, así como otras especies de importancia menor.

The vineyards of Bodega Viña Aguayro are located under the shadow of the famous rock in the municipality of Villa Agüimes. These vineyards occupy a small area, and the predominant varieties are mainly Listán negro, Tintilla and Malvasía, as well as other varieties of lesser importance.

Vinos *wines*

Su producción centra sus esfuerzos en elaborar vinos tintos jóvenes, así como otras propuestas conservadas en barrica. No obstante, también dispone de magníficas muestras de vinos blancos secos de variedad Malvasía. Se trata de una bodega familiar, que al tener una producción reducida de botellas, basa su esfuerzo en lograr productos de calidad.

They focus their efforts on the production of young red wines, as well as of other wine proposals kept in barrels. However, it has also magnificent samples of dry white wines of the Malvasía variety. This family winery has a small production of wine bottles. Their aim is to focus their efforts on achieving quality products.



Los Corralillos, GC-104
Agüimes
628 790 000 / 603 636 265
vinos@aguayro.com



Viña Aguayro Tinto Joven

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Joven rojo granate con ribete y reflejos ligeramente castaños, capa media alta. Aromas primarios intensos que recuerdan a fruta negra madura, con matices de especias, como la nuez moscada. En boca, taninos ligeros, alta acidez y dulzor equilibrado. Final largo y fresco.

Young, deep-red wine, with slightly brownish rims and reflections, medium-high depth. Intense primary aromas that are reminiscent of ripe black fruits, with hints of spices such as nutmeg. Light tannins on the palate, high acidity and balanced sweetness. Long, fresh finish.



Maridaje • Wine pairing

Se trata de un vino que se acompaña estupendamente con quesos semicurados, embutidos y pastas.

This wine goes very well with semi-mature cheese, charcuterie and pasta.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

Rojo granate-rubí, capa media alta, limpio y brillante. Intensidad media alta. Aromas muy sutiles a frutos de bosque, como la frambuesa, la mora, pero enseguida nos muestra los toques de especias, como la vainilla, también se denotan aromas a madera. Con un tanino sabroso, equilibrado, con elegancia y una fresca acidez. Permanencia en boca.

Ruby deep-red colour, medium-high depth, clean and bright, not very dense legs. Medium to high intensity. Very subtle aromas of forest fruits, such as raspberry or blackberry, but it immediately shows hints of spices, such as vanilla, and also woody aromas. Tasty and balanced tannin which is well-integrated in the wine, with elegance and a fresh acidity. Wood is noticeable, with all these characteristics making it linger on the palate.



Maridaje • Wine pairing

Un reserva acompañará platos sabrosos como carne de caza o guisos elaborados, así como chocolates con una gran pureza de cacao.

A reserve wine will be a good pairing for tasty dishes such as wild-game meat or elaborate stews, as well as chocolates with a high percentage of cocoa.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol

Viña Aguayro Tinto Barrica

Tinto barrica
Barred red



Viña Aguayro Blanco

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

Amarillo pajizo pálido con tonalidades verdosas, limpio y brillante. Con mucha frescura en nariz, con personalidad aromática desarrollando recuerdos de frutas con hueso como el melocotón y nísperos, con un elegante fondo floral que recuerda a las rosas, muy sugerente. En boca carnoso y con cuerpo, con una acidez fresca y viva, muy equilibrado recordando en la retronasal a cítricos y flores.

Pale straw-yellow colour, with greenish tones, clean and bright. Very fresh on the nose, with an aromatic personality that develops reminiscences of stone fruits such as peach and loquat, and a very suggestive, elegant second nose which recalls roses. Fleshy and full-bodied on the palate, with a lively, fresh acidity, very balanced and with a finish reminiscent of citrus fruits and flowers.



Maridaje • Wine pairing

Los vinos blancos maridan estupendamente con carnes de pollo, pescados, mariscos y pastas.

White wines perfectly suit poultry meat, fish, shellfish and pasta dishes.



Varietades • Varieties

Malvasía, Moscatel, Listán blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

5° / 8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Bodega

Viña Mesón

Bodega

winery

La bodega Viña Mesón es un proyecto de carácter familiar, con una buena calidad en sus vinos tal como demuestran los premios obtenidos. Se unió al Consejo Regulador de Vinos de Gran Canaria en el año 2007. En la actualidad comercializa las siguientes marcas: Dulce Lechuza, El de Siempre y El Viajero.

Bodega Viña Mesón is a family project whose wines are of great quality, as has been shown by the awards it has won. It joined the *Consejo Regulador de Vinos de Gran Canaria* (Gran Canaria Wine Regulatory Board) in 2007. It currently markets the following brands: Dulce Lechuza, El de Siempre and El Viajero.



Viñedos

vineyards

La bodega se surte de cultivos propios distribuidos en espaldera, que ocupan aproximadamente una hectárea de extensión. Abundan las variedades tanto de uva blanca como de uva tinta. También se han dedicado a vender uva a otras bodegas, como, por ejemplo, las afectadas por el incendio de la cumbre de Gran Canaria en el año 2019.

The winery uses grapes from its own vineyards, which are grown using the espaldera (trellis) training system. They cover an area of approximately one hectare. Both white and red grape varieties can be found. They also sell grapes to other wineries, such as, for example, those affected by the fire at the mountains of Gran Canaria in 2019.

Vinos

wines

Esta familia produce vinos tintos con variedades que van desde la Listán negro, pasando por Negramoll, Baboso, hasta llegar a Tintilla. A su vez, también comercializa vinos blancos realizados a partir de variedades donde destacan la Malvasía, Forastera y Syrah. Para sus dulces blancos utilizan Moscatel de Alejandría.

This family produces red wines from varieties ranging from *Listán negro*, *Negramoll* or *Baboso* to *Tintilla*. They also market wines made from varieties such as *Malvasía*, *Forastera* and *Syrah*. For their sweet white wines they use Muscat of Alexandria.



Lomo Matazno, s/n
Vega de San Mateo
928 660 936 / 686 669 841
clodoaldo@hotmail.es



El de Siempre

Tinto
Red wine



Nota de cata • Tasting note

Tinto joven limpio y brillante, rojo rubí con ribete violáceo. Capa media – alta. Aromas primarios que recuerdan a ciruelas y cerezas con ligeras notas herbáceas. Acidez y dulzor equilibrado. Sabor suave y agradable.

Young red wine, clean and bright, ruby-red in colour, with violet-shaded rims. Medium-high depth. Primary aromas that are reminiscent of plum and cherry with light herbal notes. Balanced acidity and sweetness. Nice, mild flavour.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para carnes rojas asadas o a la plancha, jamones, comidas especiadas y pastas.

Ideal to serve with grilled or roasted red meat, ham, spicy food and pasta.



Variedades • Varieties

Listán negro, Castellana, Negramoll.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Nota de cata • Tasting note

Fase visual con capa media baja, rojo cereza, con ribete violáceo. En la fase olfativa se aprecia una intensidad media con notas de fruta roja madura, tostadas y minerales. En la fase gustativa, su intensidad es media y sabrosa. Con respecto a la calidad, es muy equilibrado, fresco, con tanino suave y largo. Es un vino armónico y agradable.

Medium-low depth, cherry-red colour, with violet-shaded rims. Medium intensity on the nose, with notes of ripe red fruits, and toasted and mineral hints. Medium intensity, tasty on the palate. In terms of quality, very balanced, fresh, with soft and long tannins. Nice, harmonious wine.



Maridaje • Wine pairing

Con quesos semicurados, embutidos, pastas o carnes blancas.

With semi-mature cheese, charcuterie, pasta or white meat dishes.



Variedades • Varieties

Baboso negro, Tintilla, Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° / 14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol

El Viajero

Tinto
Red wine



Dulce Lechuza

Dulce
Sweet



Nota de cata • Tasting note

Destaca su color pajizo, ligeramente turbio, con reflejos alimonados. Intensos aromas primarios que invaden el olfato y recuerdan a frutas de hueso, a durazno y matices de flores blancas. En boca, buena integración del alcohol y discretamente ácido. Suave, potente en sabor y agradable.

Noticeable straw-yellow colour, slightly cloudy, with lemony reflections. Intense primary aromas invade the nose and are reminiscent of stone fruits, peach, and hints of white flowers. Alcohol is well-integrated on the palate, discreetly acid. Nice, mild, with a strong taste.



Maridaje • Wine pairing

Buen complemento con postres basados en cremas pasteleras, realizados a partir de huevos o natas.

It goes well with desserts based on pastry creams, made from eggs or cream.



Variedades • Varieties

Listán blanco, Moscatel Alejandría.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

14% vol



Bodega

Viña Montealto

Bodega

winery

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, a una altitud de 600 metros sobre suelos volcánicos dominados por los vientos alisios. Las cepas, de las variedades Listán negro, Negramoll 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 stretch over an area of almost 50000 square metres, at an altitude of 600 metres, on volcanic soils dominated by the trade winds. The vines, of the Listán negro, Negramoll and Tintilla varieties, are carefully cultivated following traditional training systems such as the vaso (goblet) training system and implementing modern techniques, such the espaldera (trellis) training system in the case of some new vines.

Vinos

wines

Vino joven de gran calidad, producido siguiendo una delicada elaboración desde la vendimia hasta su reposo durante de tres meses en barricas de roble francés. Algunas añadas pueden superar este tiempo. Tierra, clima y tradición se conjugan en este vino de gran calidad.

A high-quality young wine produced following a delicate winemaking process, from the grape harvest to its three-month ageing in French oak barrels. Some vintages may exceed this time. Land, climate and tradition come together in this high-quality wine.



Las Arenillas, 65
Santa Brígida
928 289 055 / 601 031 710
jfltick@grupoflick.com



Tinto Montealto

Tinto barrica
Barrel red



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Buen maridaje con todo tipo de carnes, especialmente rojas, adobos y salsas, así como quesos curados y semicurados.

Well paired with all kinds of meat, especially red, marinades and sauces, as well as semi-cured and cured cheese.



Varietades • Varieties

Listán negro, Negramoll, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13,5% vol



Bodega Volcán

Bodega *winery*

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 terruño, 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.

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 produce micro-vinificaciones, 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.



Ctra. a la Atalaya, 15
Santa Brígida
650 429 659
bodegavolcan@gmail.com



Volcán Blanco

Blanco seco
Dry white



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Vino ideal con ensaladas, pescados y mariscos, así como con pastas, arroces y carnes blancas.

This wine is ideal for salads, fish and shellfish, as well as pasta, rice and white meat.



Variedades • Varieties

Vijariego blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

16° / 8° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol



Nota de cata • Tasting note

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.

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 • Wine pairing

Fiel acompañante de quesos, foie y, como final de mesa, ideal con postres a base de hojaldres y chocolate con naranja.

Great companion to cheese, foie and puffed pastry desserts and chocolate with orange.



Variedades • Varieties

Vijariego blanco, Moscatel blanco.



Temperatura de servicio • Serving temperature

17° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Daniela Volcán

Blanco dulce
Sweet white



Pink Daniela

Rosado
Rosé



Nota de cata • Tasting note

En su fase visual se observa un vino limpio y brillante de color rosa fresa de capa media. En su fase olfativa se aprecian aromas a frutas rojas, fresas, cerezas y floral. Con una intensidad media. En su fase gustativa predomina un sabor ácido y agradable, de recorrido medio.

Clean, bright strawberry-pink colour, medium depth. Aromas of red fruits, strawberry, cherry and flowers on the nose. Medium intensity. Nice, acid flavour on the palate, with a medium length.



Maridaje • Wine pairing

Ideal para acompañar pastas, arroces y pizzas.

Ideal to serve with pasta, rice and pizza.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12% vol



Nota de cata • Tasting note

Aspecto limpio y de color rojo violáceo, con tonalidades azuladas y de capa media. En su fase olfativa predominan aromas terciarios, vainilla, canela, bien ensamblada la madera y cuenta con una intensidad media. En el gusto, entrada suave con ligera acidez, agradable y de recorrido medio.

Clean appearance, violet-shaded red, with bluish tones and medium depth. Predominant tertiary aromas of vanilla, cinnamon, well-assembled wood, with a medium intensity. Smooth in attack, slightly acid, pleasant, with a medium length.



Maridaje • Wine pairing

Carnes rojas, asados y platos con salsas copiosas.

Red meat dishes, roasts and dishes with heavy sauces.



Variedades • Varieties

Listán negro, Tintilla.



Temperatura de servicio • Serving temperature

14° / 16° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Volcán Barrica

Tinto barrica
Barrel red



Volcán Dulce

Tinto dulce
Sweet red



Nota de cata • Tasting note

Visualmente es un vino limpio y brillante, de color cereza picota y tonalidades rojizas. En fase olfativo se aprecian aromas a frutos rojos, negros y a caramelo, con intensidad media-larga. En el paladar, entrada ligera suave, con buena acidez y recorrido medio.

Clean and bright wine, cherry-red colour, with reddish tones. Aromas of red fruits, black fruits and caramel on the nose, with a medium-high intensity. Smooth and light in attack, with good acidity and medium length.



Maridaje • Wine pairing

Hojaldres, tartas y todo tipo de postres.

Puff pastries, cakes and all type of desserts.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

8° / 10° C



Grado alcohólico • Alcohol content

13% vol



Nota de cata • Tasting note

Es un vino limpio y brillante, de color rojo picota de capa media y tonalidades azuladas. Aromas a frutos rojos, cerezas, fresa... con intensidad media. En el gusto tiene entrada viva, taninos integrados, con buena acidez y recorrido medio.

Clean and bright wine, cherry-red colour, medium depth, with bluish tones. Aromas of red fruits, cherry, strawberry... with a medium intensity. Lively in attack, with integrated tannins, good acidity and medium length.



Maridaje • Wine pairing

Hojaldres, tartas y todo tipo de postres.

Puff pastries, cakes and all type of desserts.



Variedades • Varieties

Listán negro.



Temperatura de servicio • Serving temperature

12° / 14° C



Grado alcohólico • Alcohol content

12,5% vol

Volcán Tinto

Tinto
Red wine





VINOS
DE GRAN CANARIA
GRAN CANARIA WINES





DESCÁRGATE LA APP
DOWNLOAD APP
VINOS DE CANARIAS

