

A wide-angle landscape photograph capturing a sunset over a coastal town in the Canary Islands. The foreground is dominated by a dark, black sand beach, partially enclosed by a low, rustic stone wall made of grey, weathered rocks. Several small, green, bushy plants are scattered across the sand. In the middle ground, a town with white buildings and a few taller structures is visible along the coast. The background features a range of dark, silhouetted mountains under a sky transitioning from a deep blue on the left to a bright, golden yellow on the right, where the sun is setting. The overall atmosphere is serene and scenic.

# Canarias

## CANARIAS

1) Es la región vinícola más tropical de Europa.

2) La altitud de los viñedos en terrazas de piedra es vital que oscila entre 500 y 1000 metros. Esto asegura que se mantengan la frescura y la acidez de las uvas.

3) El suelo, volcánico de las islas, aporta notas minerales, salinas, que potencia aromáticamente las variedades autóctonas.

4) La filoxera nunca llegó hasta aquí y no fue necesario importar portainjertos).

5) Se calcula que unas 135 variedades diferentes han sido identificadas genéticamente. Una de sus joyas enológicas es la **malvasía volcánica**, pero hay otras muchas autóctonas como la **baboso**, **listán o vjariego**.

6) Viticultura “heroica”. Su sistema de cultivo en cordón, trenzado como el de Tenerife. En Lanzarote la viña se planta en hoyos excavados en suelo volcánico

# ISLAS CANARIAS

OCEANO ATLANTICO

LA PALMA

Santa Cruz  
de La Palma

TENERIFE

Santa Cruz  
de Tenerife

Teide  
3718 m.

LA GOMERA

San Sebastián  
de La Gomera

EL HIERRO

Valverde

Las Palmas de  
Gran Canaria

GRAN CANARIA

LANZAROTE

Arrecife

FUERTEVENTURA

Puerto del  
Rosario

Alegranza  
Roque del Oeste  
Montaña Clara  
La Graciosa  
Roque del Este

Isla de Lobos



# origen de las Islas Canarias



D. O. Lanzarote

D.O. La Palma

Santa Cruz  
de Tenerife

D.O. Valle de la Oratava

D.O. Tacoronte  
-Acentejo

Fuerteventura

D.O. Icoden-Daute-Isora

D.O. Valle Güimar

D.O. La Gomera

D.O. Abona

Las palmas de  
Gran Canaria

D.O. Gran Canaria

D.O. El hierro



LA PALMA



EL HIERRRO



LA GOMERA



FUERTEVENTURA



GRAN CANARIA

## DENOMINACIONES DE ORIGEN. En total 11.

### TENERIFE. (5 de las más importantes).

**Ycoden- Daute- Isora.** Rosados, blancos jóvenes y algunos tintos, siendo diferentes por la diversidad de suelos y microclimas. La *listan blanco* se usa para vinos blancos secos, ocupa el 70% de viñedo, la *malvasía* también se utiliza para elaborar vinos dulces tradicionales. Otras uvas blancas importantes son la *Bermejuela ( Marmajuelo )*, la *Gual ( Bual )*, la *Moscatel* y la *Albillo* . Para los vinos tintos, *Listan Negro , Negramoll y Viajriego Negro, Tintilla*

**Abona.** Destacando entre las demás por su excelencia en vinos blancos jóvenes muy frutados blancos de *Listán Blanco , Malvasía , Gual ( Bual ) y Marmajuelo*. Los vinos rosados; *Listán Negro , Tintilla (Ajuar), Malvasía Rosada y Bastardo (Ajuar)*.

**Valle de Güímar.** Por su clima seco y suave promueve la producción de una gran variedad de vinos. Para los vinos blancos; *Listan blanco, Bual y Malvasia blanca*. Para los tintos *Listan Negro, tinta negra y tintilla*.

**Tacoronte Acentejo.** Predominantemente tinto y se produce principalmente con uvas *Listan Negro y Tinta Negra Mole* . Sin embargo, lo que diferencia a la DO de otras denominaciones en las islas es su fuerte enfoque en la exportación, lo que ha motivado a muchos productores a experimentar con éxito con variedades internacionales como *Cabernet Sauvignon , Merlot , Pinot Noir , Syrah y Tempranillo* . En cuanto a vinos blancos produce poco , y lo hace con las autóctonas *Gual ( Bual ) , Listan Blanco ( Palomino ) Malvasía y Marmajuelo* .

**Valle de La Orotava.** Es DOP, Zona productora y exportadora tradicional, destacando con los blancos y tintos. *Listán Blanco ( Palomino )*, pero también las locales *Marmajuelo , Vijariego y Gual ( Bual )*. Los vinos tintos elaborados con uvas *Listán Negro* también están ganando popularidad entre los productores locales, ya que el clima cálido favorece bien a esta variedad.

## LA PALMA

*Zona productora de malvasías. Posee también gran variedad, pero destaca por su alta producción de vino blanco.*

## El Hierro.

*Gran variedad por ser el productor de blancos, rosados y tintos, frutados y ligeros.*

## La Gomera.

*Predominan las variedades blancas, siendo estos su producción principal, ya que los suelos hacen difícil cultivar otros tipos de vino.*

## Lanzarote.

*Productor de vinos blancos secos, dulces, espumosos y crianza, destacando las malvasías volcánicas de La Geria, Los Bermejos y El Grifo.*

## Fuerteventura.

*Presencia de la vid muy escasa.*

## Gran Canaria.

*Productor de una gran variedad de vinos y poseedor de setenta bodegas.*

## SISTEMAS DE CULTIVO

Los sistemas de conducción del viñedo en Canarias son múltiples, por la adaptación del terreno, por el clima, y además al estar exento de la filoxera al viticultor le permite plantar sobre pie franco.

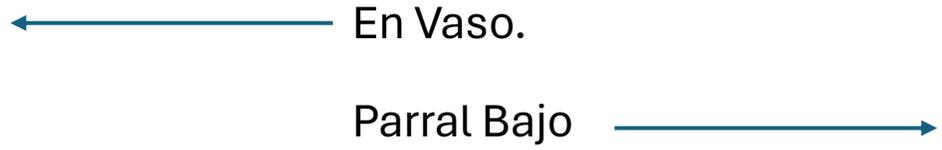
*\*Pie Franco: Aquellas que no están injertadas sobre una vid americana.*



→ EMPARRADO: Se utiliza en viñedos, inclinados y en lindes entre parcelas.



→ ESPALDERA. En viñedos que donde queremos sacar cantidad y también calidad. Permite la vendimia mecánica.



AMBOS COSTES ALTOS Y DESHUSO

Cordones o rastras: un peculiar sistema en el que, a modo de trenza y una altura de 50 cm de suelo, se sostiene la vid sobre horquetas. Es un sistema con costes de producción altos y rendimientos limitados, frente a otros más modernos.



## LANZAROTE: LAS GEIRAS PAISAJE VOLCÁNICO DE LA MALVASÍA VOLCÁNICA.



Todas las labores del viñedo se realizan de manera manual porque el modelo de plantación impide la mecanización y el riego.

Existen dos formas de cultivo, el sistema de hoyos y el de zanjas, los dos igual de ingeniosos y originales. Y que la vendimia se realiza en julio, antes que en ningún sitio de Europa.



La arena volcánica es un manto térmico protector excelente, que preserva los nutrientes y la humedad de la tierra necesarios para la producción de la uva. Y que los muros de piedra volcánica construidos alrededor de las viñas las protegen de los vientos casi constantes.



## VARIETADES MÁS DESTACADAS



LISTAN BLANCO



Varietal de uva blanca más extendida en las Islas Canarias. Se cultiva en suelos arenosos y preferiblemente a cierta altura. De buena resistencia a las enfermedades, se caracteriza por su tolerancia a los golpes de calor, frecuentes en esta zona.

Maduración temprana. Las bayas son de un tamaño mediano, de color amarillento y piel fina.

**Los vinos con la variedad Listán Blanca se caracterizan por ser suaves, con una buena acidez, recorrido glicérico y muy aromáticos. Destacan por una alta expresión mineral, toques amargos y un bonito color amarillo verdoso.**

El vino monovarietal de Listán Blanco es el más elaborado, si bien se utiliza en coupages con otras variedades autóctonas recuperadas y recientemente, se han sacado al mercado los primeros vinos con Listán Blanca con un breve paso por barrica. Aunque de muy poca producción, también encontramos expresiones dulces de vinos de uva Listán Blanco.

En la Península Ibérica se la denomina Palomino.



## LISTAN NEGRO

---

Es una variedad conocida con otros nombres como almuñeco, palomino negro, negra común, forastera negra o tempranillo. Aunque muchos afirman que es 100% originaria de las Islas Canarias, hay teorías que indican que proviene de Tenerife.

Procede en su mayoría de la DO Tacoronte-Acentejo que abarca la isla de Tenerife. Los vinos elaborados con Listán Negro varían considerablemente en estilo, desde vinos rosados hasta vinos tintos ligeros con taninos suaves, sabores especiados y de frutos rojos.

**La variedad se adapta a la vinificación mediante el método de maceración carbónica , produciendo un vino ligero, acidez baja, razón por la que en muchas ocasiones debe ser mezclada con otras para compensarlo.**

Las plantaciones de Listán Negro se concentran en el terruño volcánico único de las Islas Canarias, y las vides se plantan en pequeños hoyos excavados en los suelos a base de cenizas. Estos pozos, que se asemejan a la superficie de la luna, capturan la humedad y también brindan cierto refugio contra los vientos fuertes y secos. Listán Negro prospera en estos suelos volcánicos y no se encuentra en esta forma en cantidad en ningún otro lugar del mundo.



TINTILLA DE CANARIAS

---

La uva autóctona de Canarias Tintilla es una variedad recuperada que sólo encontramos en alguna pequeña plantaciónn tradicional. Asi, su producción es escasa y muy limitada. Los vinos tintos de Tintilla suelen ser resultado del coupage de varias variedades.

Las características de la variedad de uva Tintilla son una baya pequeña y redonda de brotación tardía; color oscuro y piel fina. Los racimos son grandes.

Los vinos de Tintilla de Canarias son suaves y aromáticos, con aromas especiados y del característico tabaco. Acepta muy bien largas crianzas en madera. Esta uva tinta proporciona una alta intensidad colorante.



NEGRAMOLL

Otros nombres con los que es conocida esta variedad son: Mulata, (Tinta) Negra Mole, Negramoll, Negramoll Negra y Negramolle.

La uva Negramoll está magníficamente adaptada a la húmeda influencia del Atlántico, es una de las principales uvas de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, donde proporciona vinos frescos y aromáticos, de extrema suavidad.

Proporciona vinos sedosos, son suaves, frescos y aromáticos (fruta madura y especias), con buen equilibrio de acidez, colores de intensidad media. Tienen una maduración lenta, su máximo esplendor lo consiguen a partir de la primavera siguiente a la vendimia. Con ella se pueden hacer vinos ligeros y de calidad cuando son jóvenes. Gracias a su elevada acidez, da vinos frescos pero a la vez muy aromáticos. Tradicionalmente, se ha utilizado para la elaboración de vinos jóvenes en combinación con la uva listán negro.



VIJARIEGO NEGRO



Variedad de uva tinta cultivada en las Islas Canarias, en las D.O. Hierro, Valle de Güimar, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora. Uva poco conocida, localizada casi exclusivamente en la isla de Tenerife, casi en desuso por su baja producción.

Los vinos de vijariejo negra son muy frutales (frutos rojos), frescos, minerales, con poca capa de color, pero con viveza, sedosidad y elegancia en boca.

**Los vinos tienen una poderosa carga tánica, lo que los hace rudos, faltos de carnosidad y elegancia, escasos aromas, con complejas notas volcánicas de ceniza y pólvora, y buena graduación alcohólica.**

Es una variedad muy interesante para mezclar, aportando al conjunto esa fuerza tánica que posee.

Se utiliza como complementaria.

Variedad conocida como Almuñeco (La Palma), Forastera de Tegueste, Forastero Negro, Listán Morado, Listán Prieto, Mollar Cano, Mollar Negro y Negra Común (Lanzarote).



BABOSO NEGRO



Su área de distribución tradicional se limita a la isla de El Hierro.

Los hollejos son concentrados, por lo que estos vinos permiten largas maceraciones y la obtención de vinos con gran concentración de compuestos fenólicos, alto poder alcohólico y acidez equilibrada.

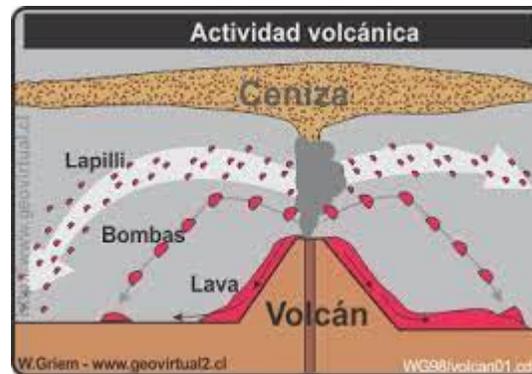
La crianza en barrica les viene muy bien, dando lugar a vinos de un intenso color, casi bermellones, de aromas especiados y minerales (propios de la variedad) y una boca exuberante, con taninos densos.

Entre 1730 y 1736, Lanzarote sufrió la erupción de mayor duración registrada en el archipiélago canario. Las Montañas del Fuego cubrieron de negro la zona más fértil de la isla dejando un terreno inhóspito.

El proceso de la llamada erupción del Timanfaya en la parte central sur de Lanzarote.

Lanzarote da lugar a un entorno vitivinícola donde la ceniza volcánica serviría para preservar la humedad de los cultivos.

En él, una sucesión perfecta de refugios de piedra protege las parras que brotan de hendiduras excavadas en el lapilli demostrando lo poderosa que es la naturaleza y configurando uno de los campos de labor más particulares del mundo en el que los campesinos se alían con las tierras ásperas, los vientos alisios y las escasas lluvias para elaborar vino.





## Trenzado

Trenzado es nuestro Vino procedente de Parajes ubicados en el Oeste del Valle de La Orotava elaborado con variedades blancas, en su mayoría Listán Blanco.

Lo componen diferentes viñedos que van desde los 10 a los 150 años de edad cultivados en su gran mayoría por el sistema de conducción tradicional Cordón Trenzado, el cual da nombre a este vino.

**AÑADA / VARIEDADES:** 100% LISTÁN BLANCO

**VIÑEDOS:** PARAJES DEL OESTE DEL VALLE DE LA OROTAVA

**EDAD:** DE 60 A 150 AÑOS

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** CORDÓN TRENZADO

**VENDIMIA:** MEDIADOS DE SEPTIEMBRE A MEDIADOS DE OCTUBRE

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** EN FUDRES DE 20HL A 45HL. Y BARRICAS DE 5HL.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** PARCIAL EN FUDRES Y BARRICAS.

**CRIANZA:** 10 MESES EN FUDRES DE 20HL A 45HL. Y BARRICAS DE 5HL.



## El Esquilón

En un viñedo de apenas 0.9 hectáreas, ubicado entre 450 y 550 metros sobre el nivel del mar con orientación norte, cultivamos cepas Listán Negro con una edad media de ochenta años. Todos crecen en un terreno dominado por roca volcánica con una combinación de suelo arcilloso y franco arenoso, según la altura del mismo.

**VARIEDADES:** 100% LISTÁN NEGRO

**VIÑEDOS:** EL ESQUILÓN, DE 450 A 550 METROS DE ALTITUD, ORIENTACIÓN NORTE Y ESTE

**EDAD:** DE 80 A 100 AÑOS

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** CORDÓN TRENZADO

**VENDIMIA:** FINAL DE SEPTIEMBRE

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** EN CUBOS DE HORMIGÓN SIN REVESTIR CON 100% DE RACIMO ENTERO

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** BARRICAS DE 500 LITROS

**CRianza:** 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE DE 500 LITROS



## **ENVÍNATE BENJE TINTO** **ENVÍNATE, Varias zonas**

### **VARIEDADES**

Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro entre otras

### **ORIGEN**

España, Varias zonas, Varias zonas

### **SUELO**

volcánico (tosca roja, basálticos) en Santiago del Teide, a 1.000 m de altura

### **VINIFICACIÓN**

maceración de 20 días en hormigón y pequeños cubos abiertos con 30% de raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en barricas de 228 l, sin sulfitos añadidos

### **CRIANZA**

8 meses en barricas neutras de roble francés

Alfonso Torrente, José Ángel Martínez, Laura Ramos y Roberto Santana se conocieron estudiando enología en Alicante y descubrieron que compartían una visión similar del vino. El resultado de su inquietud es Envínate, un proyecto que combina la consultoría enológica con vinos propios que elaboran en las mismas zonas donde asesoran.

Son grandes defensores de vinos frescos y atlánticos que muestran el terroir y las variedades locales. Por eso no es de extrañar que sus proyectos más importantes estén situados en (Canarias) y Ribeira Sacra (Galicia).

