



# D.O. ABONA

## SUS VIÑAS Y SUS VINOS



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA  
DE DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTA EN LAS ZONAS RURALES



Gobierno  
de Canarias

“ El vino está para ser bebido y no para ser venerado, pero hay todo un mundo de diferencias entre beber sin pensar y sacar el máximo partido a cada trago. ”

Joanna Simmons

# D.O. ABONA

## SUS VIÑAS Y SUS VINOS

### índice:

Historia .....	(5)
Datos:	
La Legislación .....	(7)
La Sede Social y La Junta de Gobierno ....	(7)
El Ámbito.....	(9)
Viticultores y la superficie cultivada .....	(9)
El Clima y La Orografía .....	(11)
Las variedades .....	(17)
Bodegas y Vinos .....	(37)
La Bodega en casa .....	(57)
¿Qué vinos guardar? .....	(59)
Temperaturas de servicio .....	(60)
Abona en imágenes .....	(62)



# HISTORIA

El cultivo de la viña y la elaboración de vino en la comarca de Abona se remonta a muy antiguo, habiendo vestigios de esta actividad en zonas y bodegas que mantuvieron la actividad hasta épocas recientes ganando medallas y reconocimientos en exposiciones internacionales, decayendo su cultivo casi a la par que en todas las comarcas de las islas, manteniéndose el cultivo bien en algunas zonas y como cultivo marginal en otras.

Tenemos que remontarnos a la década de los 50 cuando la Cooperativa de Fasnía pone en marcha una bodega y llega a embotellar su producción de vino, cerrando a los pocos años por problemas de índole técnico, llegando al año 1.988 cuando la Cooperativa de San Miguel crea su sección de bodega, siendo la primera bodega con una cierta tecnología de elaboración, pero a los dos años, en 1.990 se crea la Cooperativa Cumbres de Abona, verdadero revulsivo y motor del desarrollo vitivinícola que ha experimentado la comarca, ya que su carácter comarcal la convirtió en la bodega más importante de la comarca y una de las más importantes de la isla en número de socios y en producción.

En el año 1.995 se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona, que ha contribuido al desarrollo del sector ya iniciado, creándose en este periodo y bajo los auspicios de este organismo 15 bodegas más y con varios proyectos en fase de creación.





# D A T O S

## LA LEGISLACIÓN

La protección para los vinos de esta Comarca fue otorgada según Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Canarias nº 870 de 5 de mayo de 1.995. (BOCAC nº 59 de 12/05/95) y ratificada por la Subdirección General de Denominaciones de Calidad del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según O.M. del 06/09/96 (BOE del 19/09/96)

## LA SEDE SOCIAL Y LA JUNTA DE GOBIERNO.

La Junta Directiva de este Consejo Regulador esta compuesta por 5 vocales representantes del sector vitícola, 5 vocales representantes del sector vinícola y un representante de la Consejería de Agricultura.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ABONA tiene su sede en El Porís de Abona, Municipio de Arico, Calle Martín Rodríguez, 9.  
Tel.: 922 164 241 y fax 922 164 135.

e-mail: [direccion@vinosdeabona.com](mailto:direccion@vinosdeabona.com)





## EL ÁMBITO.

El ámbito de actuación de este Consejo Regulador abarca los viñedos situados en los Términos Municipales de Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona, Granadilla de Abona, Arico y Fasnia.

En estos municipios, situados al sur de la isla de Tenerife, los viñedos se localizan a una cota de altitud que va desde los 300 m.s.n.m., hasta los 1.700 m.s.n.m., magníficos viñedos con bajo rendimiento por unidad de superficie pero de excelentes parámetros de calidad.

En esta cota , son los viñedos que se cultivan a mayor altitud de Europa.

## LOS VITICULTORES Y LA SUPERFICIE CULTIVADA.

Forman parte de la Denominación de Origen 1250 viticultores que explotan una superficie de cultivo de 950 hectáreas.





# EL CLIMA Y LA OROGRAFÍA

La comarca Sur de la isla de Tenerife esta influenciada por un clima mediterráneo seco en la zona costera, y refrescado por los vientos alisios en las medianías.

Como consecuencia de esta aridez las aguas superficiales han excavado profundos barrancos de gran belleza, formando entre estos unos característicos «lomos», cuyas laderas y vaguadas tiene unos microclimas especiales que dan lugar a uno de los ecotipos más curiosos del mundo. Las mejores zonas de cultivo se localizan a unas cotas de altitud elevada, marcada por una difícil orografía, lo que imposibilita una adecuada mecanización e incluso en algunas zonas hasta su cómodo acceso.

El régimen de lluvias es escaso, desde los 350 mm por año en las zonas costeras hasta los 550 en las medianías altas. Por esta razón el agricultor tradicionalmente conoce la importancia del agua y ha desarrollado sistemas para un mejor aprovechamiento de ésta, como es la colocación



de arena volcánica, conocida en nuestra tierra como «jable», a manera de acolchado, que además de evitar la nascencia de malas hierbas, retiene el agua, a manera de esponja, de los rocíos nocturnos.

La insolación es muy grande, disfrutamos de la mayor cantidad de horas de sol de la isla, por nuestra posición geográfica, de este a oeste, lo que conlleva un adelanto considerable de la fecha de vendimia en las zonas más bajas y unos mostos con un excelente contenido en azúcares

Con respecto a las temperaturas, no sufrimos altas temperaturas como se podría deducir por la insolación y la posición geográfica, puesto que de manera constante los vientos Alísios soplan en la comarca a modo de agradable brisa, refrescando las temperaturas. En las medianías bajas los contrastes de temperatura no son muy acusados con respecto a verano e invierno, o entre el día y la noche, se disfruta de un clima casi primaveral, no ocurriendo así en las zonas altas, donde los inviernos son fríos, nevando incluso en algunos años, y los veranos son más calurosos. Además, por las noches, la temperatura desciende notablemente con respecto al día: por esta razón aseveramos la excelencia de estas zonas altas en la producción de uvas de calidad.





## LOS SUELOS

Los suelos donde vegeta la viña se dividen en dos grupos principales: en las medianías dominan terrenos arenosos cubiertos de «jable» una especie de ceniza volcánica rica en puzolanas, que confieren a esta zona un característico color blanco cubierto del verde de los viñedos. Los niveles de materia orgánica son normalmente bajos por lo que los aportes son más frecuentes en una zona donde solamente la ganadería caprina tiene gran importancia.



En las zonas altas el tipo de tierra que domina es el arcilloso más ó menos franco, con buenos contenidos en materia orgánica y un buen drenaje debido a la condición volcánica de la zona. Estas tierras de una mayor fertilidad natural no dan grandes rendimientos puesto que la altitud condiciona la vegetación y la producción, recordemos que estamos situados a una cota superior a 1.000 m.



# LAS VARIETADES

Las variedades blancas constituyen el 60 % de los cultivares asentados en la comarca, y el 40% corresponde a variedades tintas, localizadas en tierras más altas, con más contenido en arcillas.

La variedad **Listán Blanco** es la variedad más cultivada en la comarca y en la isla. Se trata de un cultivar muy productivo, adaptado a condiciones de sequedad y poco exigente en nutrientes, además no es extremadamente sensible a plagas y enfermedades. En condiciones de riqueza de suelo y abono tiene unos excelentes rendimientos por planta a costa de calidad, como es lógico. Sin embargo en las zonas altas, en otras condiciones, como hemos visto, se trata de una variedad insustituible hasta la fecha, puesto que es difícil, con los varietales que disponemos, lograr la adaptación a esta altitud de cultivo de otros varietales blancos. No obstante, y desde hace ya 10 años, venimos reintroduciendo en la comarca los varietales tradicionales de Canarias que desde del siglo XVI se cultivaban dando excelentes vinos y que después de la debacle de su comercio fueron paulatinamente desapareciendo,





manteniéndose aún en la isla de La Palma, El Hierro y en la Comarca de Anaga en Tenerife. Estos varietales denominados **GUAL, VERDELLO, MALVASIA, SABRO, BERMEJUELO**,... se están reproduciendo muy bien en la comarca.

Entre estas variedades nobles ó «vidueños» destaca sobremanera la variedad **Malvasia**, verdadero redescubrimiento en la comarca, puesto que se ha adaptado perfectamente a las condiciones de suelo y clima, ofreciendo unas magnificas oportunidades de elaboración de vinos, tanto dulces naturales como semisecos, semidulces ó fermentados en barrica de roble. Los vinos elaborados con esta variedad evocan tiempos pasados donde el prestigio que tuvieron puede que en breve tiempo sea recuperado.

Las plantaciones de uvas negras han pasado en poco más de 5 años a representar el 40 % de las plantaciones frente al escaso 10 % que había de las variedades **Listán Negro y Negramoll**. Localizadas en los mejores pagos se han plantado cepas de variedades mejorantes que se han adaptado perfectamente a las condiciones climáticas de nuestra comarca dando unos resultados magníficos en cuanto a calidad y producción. En esta línea se han plantado **Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Sirah, Ruby Cabernet, Castellana, Vijariego Negro, Baboso Negro y Tintilla**.



Listan Blanco



Gual



Verdello



Malvasía



Marmajuelo



Vijariego Negro



Listan Negro



Negramoll



**Baboso Negro**



Tintilla



Cabernet Sauvignon



Tempranillo



Merlot



Sirah



Ruby Cabernet



Castellana



# B O D E G A S Y V I N O S

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona registra y controla 16 bodegas elaboradoras y embotelladoras, que en vendimias normales procesan y elaboran alrededor de 2 millones de kilos de uvas.

## LAS BODEGAS.

Tres bodegas son Sociedades Cooperativas y el resto son medianas bodegas particulares gestionadas por sus propietarios, con una producción variable de 10.000 a 70.000 litros



La moderna tecnología se ha impuesto en la totalidad de las bodegas, contando con los más modernos sistemas de producción, estabilización y embotellado. Depósitos de acero inoxidable, modernas prensas de membrana, estrujadoras de rodillos, filtros rotativos, sistemas de control automático de las temperaturas de fermentación, modernos grupos de embotellado, son algunos de los elementos que disponen las bodegas acogidas a la D.O., de diferentes tamaños, según su capacidad.

El reto de la tecnificación de las bodegas se está logrando gracias al apoyo de la Administración que tiene abiertas líneas de ayuda para la modernización de las instalaciones y equipamientos.

## LOS VINOS.

Blancos, rosados y tintos, por este orden, componen la oferta de vinos de esta D.O., definirlos se hace difícil, puesto que es difícil definir un producto original: personales, armónicos, bien conjuntados, con infinidad de matices aromáticos y predominando en todos ellos un acento mineral, definiéndose como «volcánicos».

**Nuestros blancos** son aromáticos, con matices de flor de almendro, acacia y litchi, además de matices tropicales a plátano, mango, maracuyá y guayaba, de graduación alcohólica media-alta y buena conjunción de sabores y curiosamente y a pesar de lo cálido del clima, una equilibrada acidez natural, que los hace ser equilibrados en boca.

**Los rosados** recuerdan muchísimo a los blancos, de hecho son elaborados por «sangrado» de uvas negras y elaborados siguiendo los procedimientos de elaboración de vinos blancos. Tienen matices a frutas rojas, grosellas, cerezas,... y en boca son redondos y equilibrados.

**Los vinos tintos** que se elaboran en la D.O. son de capa fuerte, intensos, con matices a fruta pasada: ciruelas pasas, higos,... con buen cuerpo y de graduación alcohólica media-alta.





## BODEGA SOCIEDAD COOPERATIVA CUMBRES DE ABONA

Bajada del Viso, s/n. Teguedite. 38589.  
Arico  
Tel.: 922 768 604 · Fax: 922 768 234  
bodega@cumbresabona.com  
www.cumbresabona.com

**contacto:** MANUEL MARRERO REYES  
**Año de fundación:** 1.988  
**Capacidad de elaboración:** 700.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**CUMBRES DE ABONA:** blanco joven seco · rosado joven · tinto joven. **FLOR DE CHASNA:** blanco joven semidulce · blanco naturalmente dulce · blanco joven semiseco · blanco joven seco · tinto joven · tinto joven 4 meses en barrica · tinto naturalmente dulce. **VIÑA PERAZA:** joven blanco seco ecológico. **TESTAMENTO:** malvasía seco fermentado en barrica · joven malvasía seco · joven dulce malvasía. **TESTAMENTO ESENCIA:** joven dulce malvasía. **MAGMÁTICO:** blanco joven seco · tinto joven

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a sábados  
Horario: de 08.00 a 14.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 600 pers.





## BODEGA SOCIEDAD COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN MIGUEL

Ctra. Gral. del Sur nº1. San Miguel  
Tel.: 922 700 300 · Fax: 922 700 301  
bodega@casanmiguel.com  
www.casanmiguel.com

**contacto:** ÁNGELA DELGADO DÍAZ  
**Año de fundación:** 1986  
**Capacidad de elaboración:** 400.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**CHASNERO:** blanco ecológico de Negramoll · blanco ecológico acacia · tinto joven ecológico. **MARQUÉS DE FUENTE:** blanco seco varietal · blanco afrutado · tinto joven · tinto crianza. **VIÑA TAMAIDE:** blanco seco y tinto ecológicos

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 14.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA SOCIEDAD COOPERATIVA LAS ERAS DE ARICO

Finca Chajaña s/n. Icor. Arico  
Tel.: 922 277 141 · Fax: 922 271 311

**contacto:** DAVID PÉREZ GONZÁLEZ  
**Año de fundación:** 1.995  
**Capacidad de elaboración:** 50.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**VIÑA CHAJAÑA:** blanco joven seco · tinto joven. **TOSCA:** blanco joven seco · tinto barrica

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 14.00 hrs.  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA PEDRO HERNÁNDEZ TEJERA - VIÑA ARESE

Ctra. de Archifira s/n. Fasnía  
Tel.: 616 920 832

**contacto:** PEDRO HERNÁNDEZ TEJERA  
**Año de fundación:** 1.998  
**Capacidad de elaboración:** 70.000 lts

### Marcas y tipos de vinos

**ARESE:** blanco joven · blanco afrutado · tinto joven · tinto 4 meses barrica

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 15.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA VIÑA FLOR TENERIFE S.L.

Cmno. del Condado s/n. Vilaflor  
Tel.: 606 218 693

**contacto:** JOSÉ ANTONIO ACEVEDO  
**Año de fundación:** 1.998  
**Capacidad de elaboración:** 50.000 lts

### Marcas y tipos de vinos

**ABOLENGO:** blanco joven seco · tinto joven. **VIÑA FLOR:** blanco joven seco · tinto joven · tinto joven 4 meses en barrica.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





**BODEGA  
MESUR S.L.**

Ctra. Gral. del Sur km. 70,2. Los Blanquitos. Granadilla  
Tel.: 922 777 263 · Fax: 922 777 263  
bodega@tierradefrontos.com  
www.tierradefrontos.com

**contacto:** FERNANDO LUENGO BARRETO  
**Año de fundación:** 2.000  
**Capacidad de elaboración:** 100.000 lts.

## Marcas y tipos de vinos

**TIERRA DE FRONTOS:** blanco joven seco ecológico · blanco semiseco · blanco clásico · blanco dulce Malvasía Aromática · rosado joven · tinto tierra Baboso Negro/Listán Prieto · tinto clásico Baboso Negro.

## Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 600 pers.





## BODEGA TIERRAS DE APONTE S.L.

C/ La Capellanía s/n. Taucho. Adeje  
Tel.: 609 248 017  
comercial@tierrasdeaponte.com  
www.tierrasdeaponte.com

**contacto:** JOSÉ MARÍA ÁLVAREZ ACOSTA  
**Año de fundación:** 2.000  
**Capacidad de elaboración:** 60.000 lts.

## Marcas y tipos de vinos

**TIERRAS DE APONTE:** blanco joven seco · blanco seco Malvasía · tinto joven  
· tinto barrica Vendimia Seleccionada.

## Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 15.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA RAFAEL YUSEF RODRÍGUEZ

Ctra. Gral. del Sur, nº 27. Charco del Pino. Granadilla  
Tel.: 616 509 104

**contacto:** RAFAEL YUSEF DELGADO  
**Año de fundación:** 2.000  
**Capacidad de elaboración:** 10.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**CHIÑAMA:** blanco Malvasía seco ecológico · tinto joven ecológico.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA TOMÁS FRÍAS GONZÁLEZ

Ctra. a Los Cazadores s/n. Vera La Fuente.  
Fasnia  
Tel.: 922 164 301

**contacto:** IVÁN FRÍAS GARCÍA  
**Año de fundación:** 2.002  
**Capacidad de elaboración:** 30.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**VERA LA FUENTE:** blanco joven seco · tinto joven. **BN:** tinto crianza Baboso Negro. **VN:** tinto crianza Vijariego Negro. **AVb:** Blanco Albillo y Vijariego Blanco. **Tt:** Tinto tradicional. **Vd:** Blanco Vidueño

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 300 pers.





## BODEGA JOSÉ JEREMÍAS AMARAL DELGADO

Ctra. Gral del Sur, 23. Arico  
Tel.: 922 768 386

**contacto:** JOSÉ J. AMARAL DELGADO  
**Año de fundación:** 2.004  
**Capacidad de elaboración:** 10.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**AUCHÓN:** blanco joven seco · tinto joven. **AMARAL:** blanco joven seco · tinto joven.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a domingo  
Horario: de 10.00 a 20.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 100 pers.





## BODEGA S.A.T. BODEGAS DE VILAFLORE

Plaza Hermano Pedro, 1. Vilaflor  
Tel.: 609 492 507

**contacto:** DAVID RODRÍGUEZ DÁRIAS  
**Año de fundación:** 2.004  
**Capacidad de elaboración:** 100.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**LAJIAL:** blanco joven seco · blanco joven semiseco · rosado joven · tinto joven · tinto barrica. **ALBA SUR:** blanco seco ecológico · tinto joven ecológico.  
**LAS GALGAS:** blanco seco · tinto joven.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 10.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA EUGENIO REVERÓN SIERRA S.L.

Los Quemados s/n. La Escalona. Vilaflor  
Tel.: 607 867 206 · Fax: 922 725 044  
diegoreveron@hotmail.com  
www.bodegareveron.com

**contacto:** DIEGO REVERÓN REVERÓN  
**Año de fundación:** 2.004  
**Capacidad de elaboración:** 100.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**PAGOS REVERÓN:** blanco joven seco ecológico · blanco afrutado · blanco dulce · rosado afrutado joven · tinto joven ecológico · tinto cianza · tinto dulce. **LOS QUEMADOS:** blanco Albillo madera · blanco Albillo seco · tinto selección.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a domingo  
Horario: de 10.00 a 20.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 400 pers.





## BODEGA JOTOCAR S.L.

C/ Marta, 3. Chimiche. Granadilla  
Tel.: 922 777 285 · Fax: 922 777 285  
comercial@menceychasna.com  
www.menceychasna.com

**contacto:** JUAN TOMÁS TOLEDO MARTÍN  
**Año de fundación:** 2.006  
**Capacidad de elaboración:** 250.000 lts.

## Marcas y tipos de vinos

**MENCEY CHASNA:** blanco joven seco · blanco afrutado · blanco dulce · rosa-  
do afrutado · tinto joven. **LOS TABLEROS:** blanco barrica · tinto barrica.

## Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 08.00 a 15.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No



## BODEGA SERGIO ALBARRÁN CASTRO

Ctra. de El Desierto s/n. El Desierto.  
Granadilla  
Tel.: 637 965 265

**contacto:** SERGIO ALBARRÁN CASTRO  
**Año de fundación:** 2.010  
**Capacidad de elaboración:** 10.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**SAN BORONDÓN:** blanco seco · tinto barrica.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 10.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





## BODEGA LAGAR DE CHASNA S.L.

Los Llanos de Trebejos s/n. Vilaflor  
Tel.: 600 220 294

**contacto:** JOSÉ LUIS LEDESMA HERNÁNDEZ  
**Año de fundación:** 2.010  
**Capacidad de elaboración:** 30.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**LAGAR DE CHASNA:** blanco joven seco · tinto joven. **LEDESMA:** blanco joven seco · tinto madera. **1242 ALTITUD:** Blanco, Rosado y Tinto.

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: Si  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 10.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: Si, con capacidad para 100 pers.





## BODEGA ALTOS DE TREBEJOS S.L.

C/ Hernández Afonso, 27. San Miguel  
Tel.: 607 112 040

**contacto:** ENRIQUE ALFONSO GARCÍA  
**Año de fundación:** 2.012  
**Capacidad de elaboración:** 20.000 lts.

### Marcas y tipos de vinos

**ALTOS DE TREBEJOS:** Blanco varietal · Blanco Dulce Malvasía- Moscatel  
Blanco Espumoso · Tinto barrica Baboso Negro

### Servicios

Venta en bodega: Si  
Visita a bodega: Si  
Visita a viñedos: No  
Días: de lunes a viernes  
Horario: de 10.00 a 18.00 hrs  
Guía visita: Si  
Degustación: Si  
Restaurante: No





# LA BODEGA EN CASA

LA IDEA, LA DE TENER NUESTRA PROPIA BODEGA EN CASA, TIENDE A CONVERTIRSE SIEMPRE EN UN PROYECTO CADA VEZ MÁS REALIZABLE.

Tan solo tenemos que tener en cuenta una serie de factores que influyen sin duda alguna en su almacenamiento como son la temperatura, luz, olores, humedad y colocación de botellas, esenciales en el momento de decidir donde ubicar nuestro almacén de vinos para obtener buenos resultados.

## • Temperatura

El calor, es el enemigo número uno del vino por lo que las condiciones de temperatura para la guarda deben ser las idóneas. Debemos evitar siempre los cambios bruscos de temperatura que afectarán negativamente a la calidad de los caldos y considerar que a mayor temperatura los vinos tienden a envejecer con más rapidez.

“ Se recomienda unas temperaturas que oscilen entre los 13 y los 21 grados, siendo considerada por los entendidos como la idónea los 15º.  
Una temperatura constante ayudará a un buen envejecimiento de la botella. ”

## • La Luz

Otro de los enemigos del vino es la LUZ. Solar o artificial, siempre influirán negativamente en la transformación química que sufren continuamente los caldos en botella, afectando al color, aromas y sabor.

“ La oscuridad total es el mejor aliado, aconsejando que en el momento de buscar una botella, haremos uso de una luz muy tenue. ”

## • Humedad

Es la que puede conseguir también excelentes o malos resultados. En ambientes muy secos, el corcho tiende a contraerse, con lo que con toda probabilidad el vino se oxidará. En ambientes muy húmedos, el tapón tenderá a enmohecerse y por consecuencia, también el vino.

“ Los lugares ventilados evitarán que el moho aparezca, recomendándose una humedad ideal entre el 60% y el 80%. ”

## • Olores

Los aromas del vino son tan delicados, que almacenarlos junto a otros productos significaría arriesgarnos a que olores intensos puedan filtrarse a través del corcho y transmitírselos al vino.

“ El lugar que hayamos elegido para nuestra bodega deberá estar siempre libre de olores extraños al vino. ”

## • Colocación de las botellas

Una correcta colocación de las botellas hará que las mismas reposen en mejores condiciones. El contacto del vino con el corcho nos garantizará una constante humedad del mismo y a su vez una garantía de que no se estropeará.

“ Se recomienda que las botellas estén acostadas, en posición horizontal. ”



# ¿Qué vinos guardar?

No todos los vinos mejoran con la guarda y no todos los vinos se deben guardar para dejarlos envejecer.

“ Con la guarda generalmente, salvo excepciones, solo mejorarán los vinos de mucho cuerpo, criados en barricas de roble, con una graduación alcohólica mayor de 12.5º. Los corchos deben ser largos, para garantizar una buena estanqueidad. ”

- **Los vinos jóvenes y frutales** no poseen suficiente cuerpo para ser guardados, recomendándose beberlos durante el primer año de elaboración o como mucho, tras dos años de ser embotellados.
- **Los espumosos** no mejoran con la guarda, ya que suelen perder burbujas y presión y pueden encorcharse, cediendo olores y sabores desagradables.
- **Los crianzas**, en condiciones óptimas de consumo, pueden guardarse aproximadamente entre 5 y 10 años y los **Reservas y Grandes Reservas** entre 10 y 15 años y algunos grandes vinos se pueden conservar entre 25 y 50 años, teniendo en cuenta que se recomienda cambiar el corcho una vez cada 10 ó 15 años y por supuesto mantenerlos en condiciones óptimas de temperatura, humedad, olores y luz.

# Temperaturas de servicio

A UNA TEMPERATURA ADECUADA, SE PUEDEN APRECIAR MUCHO MÁS LOS Matices DE UN VINO Y DISFRUTAR MÁS DE ÉL Y ES TAN IMPORTANTE LA TEMPERATURA DE SERVICIO QUE PODEMOS DESTROZAR UN VINO EXCELENTE O ENMASCARAR ALGUNOS DE SUS DEFECTOS.

“ Cada tipo de vino tiene una temperatura de servicio diferente en las que ensalza sus cualidades, aunque la rigidez en las mismas no debe tener tanta importancia ya que son nuestros gustos los que la condicionarán. Sin embargo, conviene saber que los extremos no son buenos y que hacen perder gran parte de la personalidad de un vino; a temperaturas mayores, los vinos pierden atractivo, resaltando el alcohol, enmascarando sabores y aromas, y las bajas temperaturas no favorecen la percepción olfativa, encubriendo gran parte de sus peculiaridades.

Sabiendo que el vino se calienta rápidamente en una copa, más vale servirlo demasiado frío que poco.

LA TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO DEL VINO RECOMENDADA ES LA SIGUIENTE:

Tipo de vino	TEMPERATURA RECOMENDADA
Dulces	Entre 6° y 8° C.
Olorosos	Entre 14° y 17 ° C.
Jerez Fino y Manzanillas	Entre 7° y 10° C.
Amontillados	Entre 12° y 15° C.
Vinos Espumosos (Cavas)	Entre 6° y 8° C.
Blancos Secos y Jóvenes	Entre 8° y 10° C.
Blancos Secos de Crianza	Entre 9° y 12° C.
Rosados	Entre 9° y 12° C.
Tintos Jóvenes y Ligeros	Entre 12° y 16° C.
Tintos Jóvenes con Cuerpo, Crianzas	Entre 14° y 17° C.
Tintos Viejos, Reservas y Grandes Reservas	Entre 16° y 18° C.



# ABONA EN IMÁGENES





AMOR



## ATARDECER EN GUAYERO



“DEPREDATOR”



LOS TABLEROS (Vilafior)



MILAGRO



NATURALEZA IMPOSIBLE



OCASO DEL DÍA



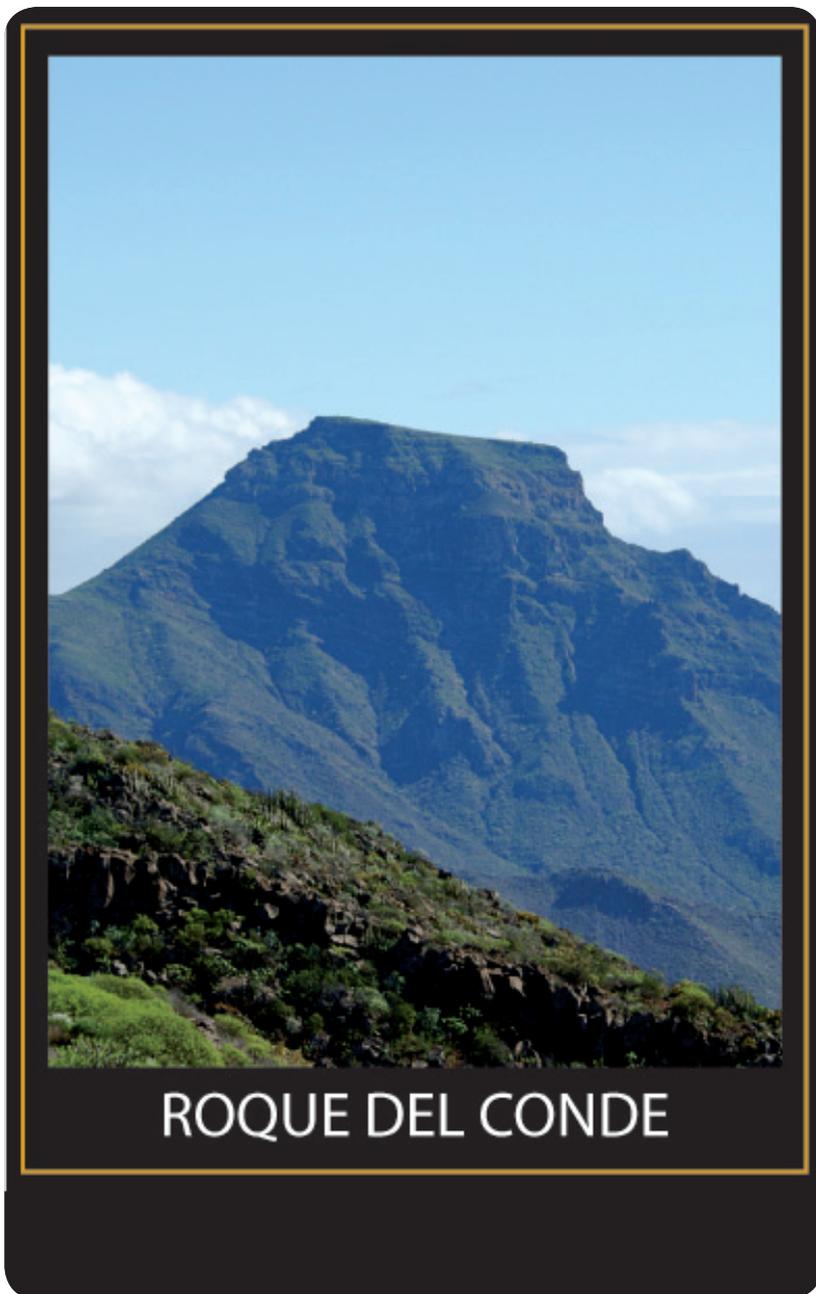
## ORÍGENES



OTOÑO EN EL HORNITO



PREPARANDO EL TERRENO





TIZÓN



VIÑAS Y ROSAS



VIÑAS



VISIÓN



## VITICULTURA DE MONTAÑA



VOLUNTAD



Calle Martín Rodríguez, 9.  
Porís de Abona · 38588 Arico · Tenerife  
Tel.: **922 164 241**  
Fax: **922 164 135**  
e-mail: [direccion@vinosdeabona.com](mailto:direccion@vinosdeabona.com)  
[www.vinosdeabona.com](http://www.vinosdeabona.com)