

ENOTURISMO

Y MÁS...



ENO-TOURISM AND MORE...



PICTOGRAMAS (BODEGAS) **PICTOGRAMS (WINE CELLARS)**



APARCAMIENTO
CARPARK



ACCESO MINUSVÁLIDOS
ACCESS FOR THE DISABLED



CATAS COMENTADAS, DEGUSTACIONES
ORGANISED WINE-TASTING



VENTA DIRECTA
RETAIL SALES

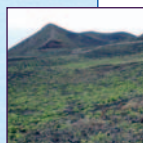
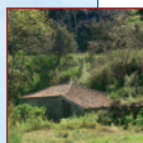
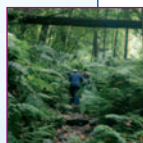


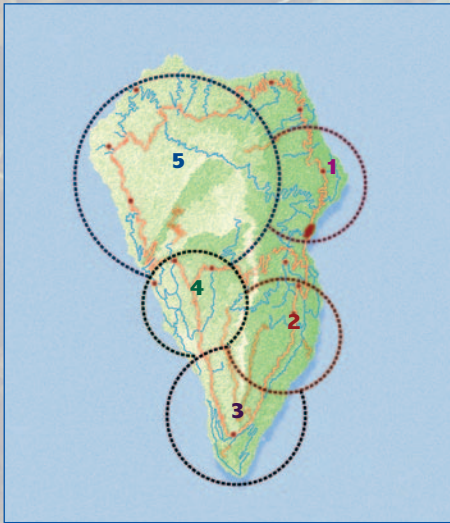
TAMAÑO MÁXIMO DEL GRUPO
MAXIMUM GROUP SIZE

Enoturismo en La Palma y más...

Eno-Tourism on La Palma and more...

Introducción / Introduction	4
Ruta / Route, 1: El Patrimonio y el Vino / The Wine Heritage	6
Agrícola Velhoco, S.L.	9
Agro Las Toscas, S.L.	10
Ruta / Route, 2: Las Tradiciones y el Vino / Traditions and Wine	11
Bodegas Carlos Fernández S.L.	14
S.A.T. Bodegas El Hoyo.	15
José Alberto Tabares Pérez.	16
Ruta / Route, 3: Los Volcanes y el Malvasía / Volcanoes and Malmsey	17
Bodegas Juan Matías Torres Pérez	20
LLanovid Soc. Coop. Ltda.	21
Bodegas Carballo, S.L.	22
Ruta / Route, 4: La Naturaleza y el Vino / Nature and Wine	23
Bodegas Tamanca, S.L.	26
Vinomelca S.L.	27
Ruta / Route, 5: Las Estrellas y el Vino de Tea / The Stars and Vino de Tea	28
S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma	31
Castro y Mogán, S.L.	32
Cooperativa Agrícola Virgen del Pino	33
S.A.T. Bodegas Perdomo	34
Eufrosina Pérez Rodríguez.	35
Onésima Pérez Rodríguez	36





Ruta 1: El Patrimonio y el Vino
Route 1: The Wine Heritage



Ruta 2: Las Tradiciones y el Vino
Route 2: Traditions and Wine



Ruta 3: Los Volcanes y el Malmsey
Route 3: Volcanoes and Malmsey



Ruta 4: La Naturaleza y el Vino
Route 4: Nature and Wine



Ruta 5: Las Estrellas y el Vino de Tea
Route 5: The Stars and Vino de Tea





E

sta guía Enoturística de La Palma, tiene la pretensión de ser su acompañante en la visita a la isla. Por ello, le invita no solo a co-

nocer toda la realidad que rodea a los vinos insulares sino que se propone ayudarle a disfrutar descubriendo la



naturaleza, el patrimonio, las tradiciones y los productos más representativos de esta tierra canaria. La Palma es la isla más noroccidental del archipiélago y por ello también la más agraciada por los suaves y frescos vientos alisios; su pequeñez -una superficie de tan solo 708 km²-, y su paisaje cargado de contrastes y bellezas le ha valido para ser conocida popularmente como la isla bonita. A esa sorprendente diversidad natural le acompañarán toda la gama de verdes imaginables: plataneras, viñedos, brezales, pinares, etc., que colman desde las fajas costeras, pasando por los monteverdes, hasta alcanzar las más altas cimas en las que a los 2.426 m. el Roque de los Muchachos corona la isla en el lugar donde se encuentra el Observatorio Astrofísico Internacional. De mar a cumbre y de cumbre a mar nos encontramos una rica diversidad de climas, siempre suaves y primaverales, en contraste con las más diversas orografías y suelos. Las



T

his guide to wine tourism on La Palma has been designed to accompany you during

your visit to the island. For that reason, it not only acts as a guide to the world of local wines, but also helps you to discover the nature, heritage, traditions and the most representative products of this unique Canary Island. La Palma is the most north-westerly island of the archipelago and hence the most benefited by the gentle, refreshing Trade Winds. The island's relatively small size - a mere 708sq km in surface area - and its varied, spectacular landscapes have



earned it the popular nickname of "the pretty island". This tremendous natural diversity is enhanced by vegetation offering all the shades of green imaginable: banana plantations, vineyards, heaths, pine forests etc stretching from the coastal strip, up through the evergreen woods, right to the highest summits where, at 2,426 m, the Roque de los Muchachos crowns the island at the site

of the International Astrophysical Observatory. From coast to summit, and all the way down again, a wealth of different climates are found, invariably mild and spring-like, combined with varying soils and topography. The clayey soils of the north and northeast are totally different to the black





arcillosas tierras del norte y noreste difieren completamente de las oscuras tierras lávicas volcánicas del sur y del oeste. Y en el corazón de estos contrastes el Parque Nacional de La Caldera de Taburiente, con sus impresionantes panorámicas, nos irradia toda la energía de un auténtico pulmón natural. Todas estas circunstancias: altitudes, climas, suelos y vegetaciones conspiran para conferir a los vinos de La Palma sus características más personales. La inigualable diversidad de variedades de uva que se obtienen en estas condiciones y la adaptación de los viñedos a unos suelos inverosímiles solo puede ser entendida por el tesón y el esmero con el que los viticultores palmeros han cuidado este cultivo. Un cultivo convertido en cultura que ha enraizado en las tradiciones y costumbres más populares y que hoy son una manifestación más del cuidadoso trabajo con el que generaciones han transformado esta tierra sin alterar su

esencia ni su equilibrio. Desde ese respeto por la tierra es desde donde nace el respeto y la hospitalidad de las gentes de La Palma por quienes visitan la isla y se aproximan con curiosidad al conocimiento de una parte de su cultura y su patrimonio.

A cada paso, en cada rincón, en el lugar de descanso, ... déjese sorprender por esa ininidad de detalles que emergen en la isla como una poderosa interior fuerza natural. Descúbrala y disfrútela. De

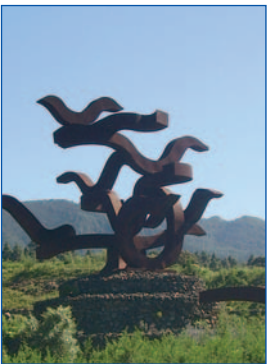
vuelta a lo cotidiano, en lo que permanecemos la mayoría, no nos podremos perder esa singular, variada y exquisita gastronomía convertida hoy en una rica feria de muestras a lo largo de la im-

fields of volcanic ash in the south and west. And at the heart of all these contrasts, the National Park of the Caldera de Taburiente, with its magnificent scenery, radiates all the energy of a gigantic natural lung. All these factors: altitudes, climates, soils and vegetation belts conspire to give La Palma's wines their own personal touch. The enormous range of grape varieties grown in these conditions, and the adaptation of the vines themselves to the peculiarities of local terrain, can only be understood in the light of

the determination and care with which islanders have tended this crop. A crop which has become a culture in itself, anchored in the most popular traditions and customs, which today bear further witness to the painstaking work of generations of local growers who transformed the land, without spoiling its essence or natural harmony. This respect for the land can be seen as the

origin of the respect and hospitality shown by local people towards all those who approach the island with curiosity and genuine interest for this important part of local culture and heritage.

This is La Palma, the worthwhile island to be explored from its very inside. The perfect place where we invite you to do so. We suggest you to taste our gastronomy: papas arrugadas, mojo, gofio, different kinds of meat and fish, etc., as well we welcome you to stay in an authentically restored country house of rural tourism and to taste the flavour of our centenarian wines. You will find these different paths into





portante red de restaurantes que encontrará en cualquier punto del itinerario. Pescados, carnes, gofio, mojos, las papas arrugadas, potajes, repostería, etc., son parte importante de la experiencia que se comparte siempre con un vino de La Palma. Y de vuelta a la ruta: los pueblos, los dragos, el limpio cielo, las marinas, una sabinas, el viñátigo, las viñas, los plátanos,



las casitas, una parranda, el punto y el son cubano, el silencio, la tranquilidad, ... otra experiencia para vivirla desde el interior. Desde el interior de cada uno, desde el interior de los pueblos, desde el interior de una confortable casa de turismo rural ... otra vez en buena compañía, esta vez de un buen vino de La Palma.

Esto es nuestra isla, esto es La Palma, esto es ... y mucho más.

Nos proponemos para usted, esta iniciativa conjunción de paseo turístico y ruta cultural vitivinícola por la que buscando un común denominador en cuanto a la temática y los elementos de interés tenga la oportunidad de conocer y abordar la isla a través de cinco rutas o itinerarios, que identificará por sus diferencias de número y color:

RUTA 1.- El Patrimonio y el Vino
RUTA 2.- Las Tradiciones y el Vino
RUTA 3.- Los Volcanes y el Malvasía
RUTA 4.- La Naturaleza y el Vino
RUTA 5.- Las Estrellas y el Vino de Tea

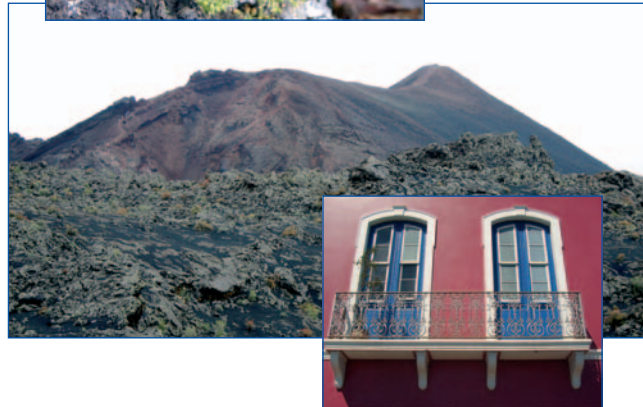
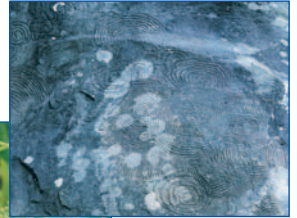
Esperamos que esta propuesta contribuya a acercarle la isla y una parte de nuestra cultura de una forma más viva y directa y al tiempo desearle el disfrute de una experiencia enriquecedora y única.

ours exciting tradition the best way to enjoy the exuberant nature of the island and the peaceful rural life style of its friendly inhabitants.

To make things easier for visitors, and combine tourist excursions with cultural wine routes, we suggest exploring the island via five routes or itineraries, easily identified by number and colour:

- ROUTE 1. -The Wine Heritage**
- ROUTE 2. -Traditions and Wine**
- ROUTE 3. -Volcanoes and Malmsey**
- ROUTE 4. -Nature and Wine**
- ROUTE 5. -The Stars and the Vino de Tea**

We hope this idea helps visitors to discover an important part of our culture in a stimulating, direct manner, and we wish you all the pleasures of a uniquely rewarding experience.



El Patrimonio y el Vino

The Wine Heritage



- | | |
|---|---|
|  Carretera General / Main Road |  Carretera Secundaria / Secondary Road |
|  Centro Municipio / Town |  Barrio / City Quarters |
|  Bodega / Wine Cellar |  Paraje Vitícola / Vineyard Area |
|  Museo / Museum |  Iglesia, Ermita / Church, Chapel |
|  Centro Artesano / Handicraft Center |  Playa / Beach |
|  Montaña / Mountain |  Volcán / Volcano |
|  Zona Recreativa / Recreative Area |  Lugar de Interés / Point of Interest |
|  Mercadillo / Market |  Mirador / Viewpoint |
|  Gasolinera / Petrol Station | |



Playa de Nogales. Puntallana
Nogales Beach



Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma
Town Hall



Iglesia de San Juan. Puntallana
San Juan Church



Santa Cruz de La Palma

Conoceremos el municipio capitano de Santa Cruz de La Palma y su ejemplar riqueza arquitectónica y patrimonial resultado de la importancia comercial que en los siglos XVI y

XVII mantenía su puerto en las comunicaciones entre Europa y América y en el que el comercio del vino jugaba un papel destacado. El conjunto histórico merece ser observado en su integridad, iglesias, castillos, plazas, la calle O'Daly, etc. La Plaza de España y la Plaza de la Alameda nos aportan dos rincones para contemplar pacientemente la tranquilidad de esta ciudad. Desplazándonos hacia el norte, llegamos a Puntallana, de antaño granero insular, pueblo de

profundas tradiciones agrícolas y uno de los más representativos cascos histórico-rural que se conserva de la ínsula. Puntallana conserva una importante tradición hortofrutícola y desde el mirador de San Bartolo en el barrio de La Galga obtendrá

We visit the municipality of the island capital Santa Cruz de La Palma and admire the architectural treasures and valuable heritage found there, fruits of the harbour's important trade links with Europe and America in the 16th and 17th centuries, in which wine export played a decisive role. The surroundings of the Plaza de España and Plaza de la Alameda squares provide two ideal locations in which to experience the peace and tranquillity of this historic city. Going further north, we reach Puntallana, once the granary of the island, an area with a long-established farming tradition and one of the most representative historical-rural centres preserved on the island. Puntallana still maintains its strong fruit and vegetable-growing tradition and from the San Bartolo viewpoint in the village of La Galga, panoramic views of the whole north-eastern flank of the island can be admired.

At various points along the way, the training of vines along traditional, low, wooden frames known as parrales will be seen. One of the characteristic varieties of



La Recova (Mercado)
Santa Cruz de La Palma
La Recova (Market)



Plaza de La Alameda
Santa Cruz de La Palma
La Alameda Square



Museo Naval. Santa Cruz de La Palma
Naval Museum





Casa Luján, Museo Etnográfico. Puntallana
 Casa Luján, Ethnographic Museum



una panorámica de toda la zona de medianía noreste de la isla.

A lo largo del itinerario veremos la conducción del viñedo en parrales bajos tradicionales de madera. Una variedad muy característica de la zona pero de baja producción es el Verdello; encontramos también variedades como Listán y Negramoll. No deje de visitar en este municipio los parajes vitícolas: Viña Semiemparrada así como el lugar conocido como El Taboco.

this area, despite its relatively low productivity, is Verdello; varieties such as Listán and Negramoll are also found. In the vineyard areas, don't miss: Viña Semiemparrada or the district known as El Taboco.



“Isla Bonita” Tienda e Información de Vinos y Turismo Rural.
 C/ Anselmo Pérez de Brito, 102. Santa Cruz de La Palma
 “Isla Bonita” Wine Shop and Rural Tourism Information Centre



Santa Cruz de La Palma

Agrícola Velhoco, S.L.

Dirección/ Adress (Home):

C/ Juan Mayor, 32 (Velhoco) S/C de La Palma

Horario/ Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto/ Contact:

Rosa Cáceres Hernández: 680 445 362

Arisai Fernández Cáceres: 615 182 865

Tfno./Phone/ Fax: 922 413 531

e-mail: agricolavelhocos.l@hotmail.com

Marca/ Trade Name: Oro de Risco

Capacidad/ Capacity: 38.000 L.



HISTORIA

Esta bodega se ubica en un paraje agrícola de considerable belleza, "VELHOCO", rodeado de impresionantes montañas, árboles frutales, y un hermoso entorno paisajístico digno de admirar, conocido antiguamente como "Término de las Viñas".

Los vinos de esta bodega proceden de cepas de vid cultivadas en tierras propias. El Clima, el suelo volcánico, la selección de variedades y un mimado control de todo el proceso de elaboración, hacen de ORO DE RISCO un vino joven, afrutado, de sensaciones agradables y notas armoniosas.

HISTORY

Situated in the "PARAJE DE VELHOCO", an attractive farming area surrounded by rugged mountains, fruit trees and the superb landscapes of what was formerly known as the "Término de Las Viñas", or vineyard district.

The climate, volcanic soil, selection of varieties, and the careful control of the whole production process make ORO DE RISCO a young, fruity wine with a pleasant, harmonious flavour.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Blanco (Listán blanco, Forastera, Malvasía y Verdello).

TINTO: Tinto (Negramoll)



Agro Las Toscas, S.L.



Dirección / Address (Home):

Nogales, 1. (El Granel) Puntallana

Horario/ Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto / Contact:

Adelto Piñero Hernández: 696 455 979

Tfno. / Phone / Fax: 922 430 020 /
922 416 642

e-mail: lastoscasagro@terra.es

Marca / Trade Name: Viña Las Toscas

Capacidad / Capacity: 80.000 L.

HISTORIA

El 23 de junio de 1.994 se fundó la S.A.T. Las Toscas, a partir de los herederos de D. Nicasio Piñero Concepción.

Aunque la fundación de la empresa es reciente, ha tenido una larga trayectoria. Ya desde su fundación ha obtenido varios premios en los concursos de vinos de la zona, de la comarca así como en concurso insulares, algunos de ellos en la categoría de vinos de "tea". Actualmente opera bajo el nombre de Agro Las Tocas S.L. y está ampliando sus instalaciones.

HISTORY

On 23rd June 1994, the S.A.T. Las Toscas cooperative was founded by the heirs of D.Nicasio Piñero Concepción. Although of recent creation, since the days when the founder made the wines himself, the company has had a long history, and has won various awards in local wine competitions, and others at island level, including some in the vino de tea category.

At present, the installations are being extended and modernised, for technology is not necessarily at odds with tradition. In 2005, the company changed its status and name to: Agro Las Toscas, S.L.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Blanco (Listán blanco, Malvasía, Verdello, Albillo, Gual...) (Fermentación en acero hasta su embotellado) (Fermented in steel vats prior to bottling)

TINTOS: Tinto Negramoll (Negramoll 85%, Almuñeco 10%, Mezcla de variedades 5%) (Fermentación en acero hasta su embotellado) • **Vino de Tea:** (Negramoll 85%, Almuñeco 10%, Mezcla de variedades 5%) (Fermentación en acero y después puesto en pipa de madera de tea, con edad aprox. de 200 años) • **Crianza:** (Negramoll 85%, Almuñeco 10 %, Mezcla de variedades 5%) (Fermentación en acero y después puesto en

barricas de roble americano y de roble francés durante un mínimo de 6 meses y en botella hasta los 18 meses) (Fermented in American or French oak for a minimum of 6 months, and up to 18 months in bottles)

NATURALMENTE

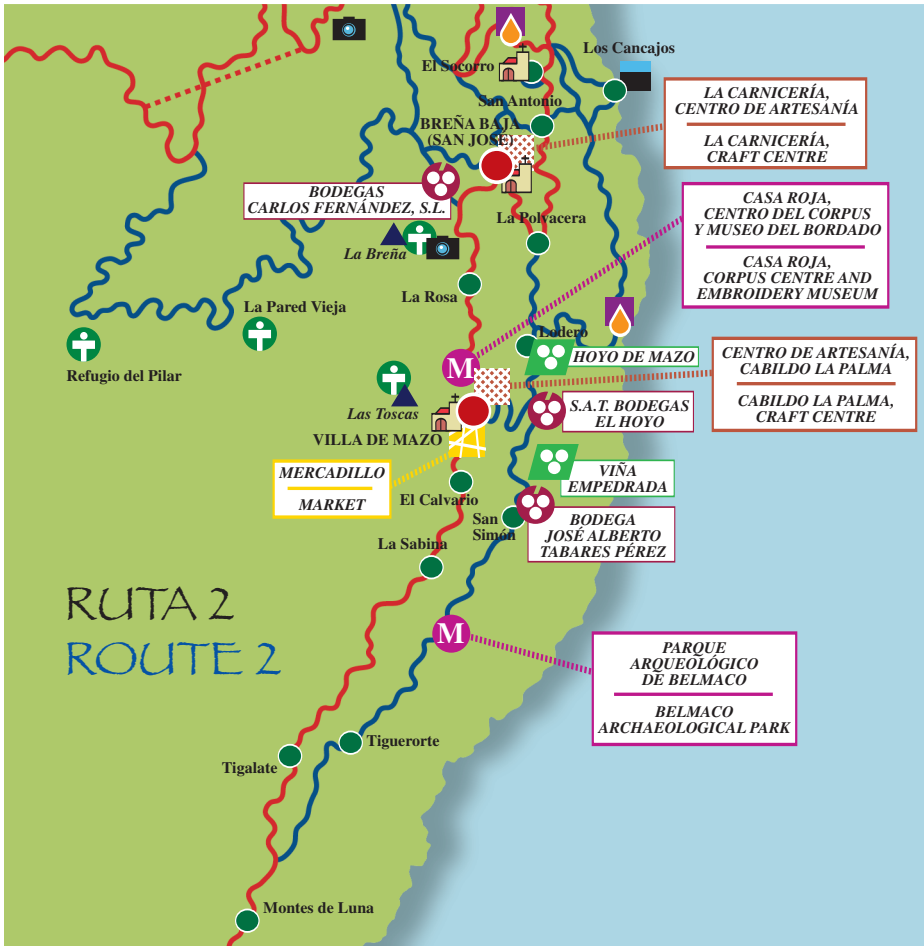
DULCE:

Malvasía Dulce (Malvasía 100%)



Las Tradiciones y el Vino

Traditions and Wine



- | | |
|---|---|
|  Carretera General / Main Road |  Carretera Secundaria / Secondary Road |
|  Centro Municipio / Town |  Barrio / City Quarters |
|  Bodega / Wine Cellar |  Paraje Vitícola / Vineyard Area |
|  Museo / Museum |  Iglesia, Ermita / Church, Chapel |
|  Centro Artesano / Handicraft Center |  Playa / Beach |
|  Montaña / Mountain |  Volcán / Volcano |
|  Zona Recreativa / Recreative Area |  Lugar de Interés / Point of Interest |
|  Mercadillo / Market |  Mirador / Viewpoint |
|  Gasolinera / Petrol Station | |



Casa típica con viña. Breña Baja
Typical house whit vintage



Mercadillo. Villa de Mazo
Market



Ermita del Socorro.
Breña Baja
El Socorro Chapel

Ruta que abarca los municipios de Breña Baja y Villa de Mazo. Las tradiciones se dan la mano en estos municipios una de cuyas manifestaciones es la destacada pervivencia de actividades artesanales y oficios del pasado: cestería, bordado, cerámica, artesanía de la madera y la hojalata, etc. Esta cultura artesanal trasciende el tiempo y también los espacios, siendo en la

Runs through the municipal areas of Breña Baja and Villa de Mazo. Local traditions are still very much alive in these two municipalities, as shown by the persistence of crafts and former trades: basketwork, embroidery, pottery, woodcarvers and tin smiths, etc. This handicrafts tradition emerges to act as one of mainstays of the Corpus Christi celebration in Villa de Mazo, with its floral arches and tapestries, a sample of which is kept all year in the Casa Roja Museum, or it can be seen on the Day of the Cross celebration, when crosses throughout the area are lavishly decorated. Crafts centres, exhibitions and sales points bear further witness to the phenomenon.

Vineyards are present all along the route, on both sides of the main road, where countless patches of Listán Blanco, Vidueños (mixed varieties), Malvasía or Malmsey, as well as Negramoll, amongst others, will be seen. The straggling vines, kept low on the ground, are typical in this zone, where the fields are covered with a



actualidad uno de los soportes más significativos de fiestas como el Corpus Christi en la Villa de Mazo, con sus arcos y alfombras florales una muestra de la cual se mantiene todo el año en el Museo de la Casa Roja, o de la Fiesta de Las Cruces extendida en toda la comarca. Los centros de artesanía y de exposición y venta son otros de los recursos que dan cuenta de todo ello.

En el recorrido propuesto la viña estará siempre presente, podrá observar en los márgenes de la carretera general, innumerables parcelas de viñedo de Listán Blanco, Vidueños (mezcla de



Casa Roja. Centro del Corpus y Museo del Bordado. Villa de Mazo
Casa Roja, Corpus Centre and Embroidery Museum



Villa de Mazo



variedades), Malvasía, así como Negramoll entre otras. Esta zona se caracteriza por la forma rastrera de conducción del viñedo, en terrenos acolchados, unos con piedras volcánicas (“empedrados”) y otros con “Picón Granado”. Destacaríamos los parajes de Hoyo de Mazo y el de Viña Empedrada en San Simón. En Loderó se concentra un importante grupo de bodegas con arquitectura tradicional, construidas a base de piedra seca.

“mulch” of stones (empedrados) or volcanic ash (picón granado). The localities of Hoyo de Mazo, and Viña Empedrado in San Simón are worthy of mention. In Loderó, there is an interesting group of traditional-style wine cellars built with dry stone walls.



Playa de Los Cancajos.
Breña Baja
Los Cancajos Beach



San Simón, Villa de Mazo



Plaza Alonso Pérez Díaz. Villa de Mazo
Alonso Pérez Díaz Square

Bodegas Carlos Fernández, S.L.



Dirección/ Adress (Home):

La Montaña 90, Breña Baja

Horario/ Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto/ Contact:

Serafín Rodríguez González: 610 833 861

Tfno./ Phone / Fax: 639 360 354

Marca/ Trade Name: Viña Etna /

Viña Las Breñas

Capacidad/ Capacity: 40.000 L.

HISTORIA

Se trata de una bodega familiar que data de hace mucho tiempo cuya tradición y buen hacer ha pasado de padres a hijos hasta llegar a nuestros días. Inscrita en la Denominación de Origen de Vinos La Palma desde 1995, ha sido la única bodega que durante mucho tiempo elaboró vino de la variedad Verdello como monovarietal, concretamente Verdello dulce. Actualmente este vino ha dejado de producirlo debido a que esta uva se produce en muy pequeñas cantidades.

HISTORY

A long-established family wine cellar whose tradition and expertise has been handed down from father to son to the present day. Registered as one of the island's wines of Guaranteed Origin since 1995, for many years it was the only cellar producing wine from the Verdello grape variety, specifically, the monovarietal Verdello sweet wine. This wine is no longer produced since the grape in question is only grown in very small quantities.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Blanco (Mezcla de variedades)

TINTO: Tinto Negramoll (Negramoll 80%, Mezcla de variedades 20%)

NATURALMENTE DULCE:

Malvasía Dulce: (Malvasía 100%)



S.A.T. Bodegas El Hoyo

Dirección / Adress (Home):

Ctra. Hoyo de Mazo.

Los Callejones nº 60, Villa de Mazo

Horario / Days Opening Times:

Concertar con antelación / *By appointment-*

Contacto: José Enrique Pérez Rodríguez

Tfno./ Phone / Fax: 922 440 616/

922 428 569

web: www.bodegaselhoyo.com

e-mail: info@bodegaselhoyo.com

Marca / Trade Name:

Hoyo de Mazo / Mazegas

Capacidad / Capacity: 530.000 L



HISTORIA

La actual Bodega fue inaugurada en 1.994, pertenece a "S.A.T Bodegas El Hoyo" propiedad de 86 socios pertenecientes a la Subzona Hoyo de Mazo. La Bodega ubicada en el Barrio de Callejones, en el municipio de villa de Mazo, tiene una capacidad de 530.000 litros, elaborando anualmente como término medio unos 250.000 litros en cada cosecha. Esta bodega contribuyó mucho en la creación de la Denominación de Origen de Vinos La Palma siendo una de las primeras bodegas inscritas.

HISTORY

The present wine cellar was opened in 1994 and is the property of "S.A.T. Bodegas El Hoyo", an association of 86 members belonging in the Mazo sub-zone. The cellar, located in the area of Los Callejones, has a capacity of 530,000 litres, and is able to produce, on average, 250,000 litres per harvest.

This cellar was important in the creation of the Guaranteed Origin wines of La Palma label, being one of the first to be registered.



TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: **Listán Blanco** (Listán Blanco, 100%) • **Mazegas Blanco Etiqueta Verde**

(Listán Blanco, 50% y Vidueños, 50%) (Fermentado en Barrica) • **Mazegas Blanco**

Etiqueta Azul (Listán Blanco, 50% y Vidueños, 50%) (Pasado por madera)

ROSADO: **Rosado** (Negramoll)

TINTOS: **Tinto Negramoll** (Negramoll, 100%) • **Mazegas Tinto** (Negramoll,

100%) (Pasado por madera) (Stored in wooden casks prior to bottling)

NATURALMENTE DULCE: **Malvasía Dulce:** Malvasía (100%)



José Alberto Tabares Pérez



Dirección / Adress (Home):

San Simón s/n, Villa de Mazo

Horario / Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto / Contact:

José Alberto Tabares Pérez

Tfno. / Phone / Fax: 922 412 790 /

922 440 479

Marca / Trade Name: El Lagar

Capacidad / Capacity: 35.000 L.

HISTORIA

Fundada en 1990, aunque su inscripción en la Denominación de Origen de Vinos La Palma es del año 2000, es una pequeña bodega familiar, ubicada en el municipio de Villa de Mazo, en el barrio de San Simón. Sus vinos son elaborados de forma artesanal, de ahí su nombre "El Lagar", a partir de las uvas cosechadas por los viticultores de la Subzona Hoyo de Mazo.

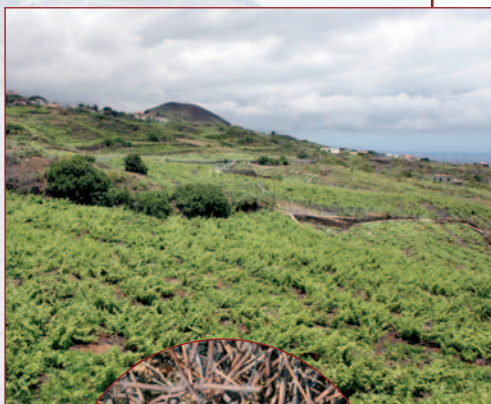
HISTORY

Founded in 1990, but first registered as a Guaranteed Origin wine in 2000, it is located in the San Simón area in the Villa de Mazo municipality. Its wines are made from grapes grown in the Hoyo de Mazo sub-zone. Production is artisan-style, hence the name El Lagar, a traditional wine-press.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Listán Blanco: (Listán Blanco 100%) (Pasado por madera)

TINTO: Tinto Negramoll: (Negramoll 100%) (Pasado por madera) (Stored in wooden casks prior to bottling)



Los Volcanes y el Malvasía

Volcanoes and Malmsey



- | | |
|---|---|
|  Carretera General / Main Road |  Carretera Secundaria / Secondary Road |
|  Centro Municipio / Town |  Barrio / City Quarters |
|  Bodega / Wine Cellar |  Paraje Vitícola / Vineyard Area |
|  Museo / Museum |  Iglesia, Ermita / Church, Chapel |
|  Centro Artesano / Handicraft Center |  Playa / Beach |
|  Montaña / Mountain |  Volcán / Volcano |
|  Zona Recreativa / Recreative Area |  Lugar de Interés / Point of Interest |
|  Mercadillo / Market |  Mirador / Viewpoint |
|  Gasolinera / Petrol Station | |



Centro de Visitantes. Volcán de San Antonio
Volcán de San Antonio Visitor Centre



Viña en Llanos Negros
Llanos Negros Vineyard Area

Fuencaliente, siguiente municipio en dirección al sur, lo alcanzamos cruzando a través del agreste suelo

volcánico conocido como malpais que ha sido progresivamente colonizado por el pinar. Los contrastes, son por consiguiente, la nota más característica de este municipio, su orientación, altitud, la cambiante temperatura entre noche y día. Descen-



diendo a la costa, los testimonios indelebles de los volcanes de San Antonio y Teneguía, el volcán más joven de España, determinan que estamos en una tierra geológicamente activa en cuyo horizonte los días despejados podemos contemplar las islas de Tenerife, La Gomera y El Hierro. Ya en la costa, las salinas, los faros, esas pequeñas playas y calas de fina arena negra volcánica nos transportan a los rincones de tranquilidad y ensueño.



Panorámica de Los Canarios
Los Canarios Panoramic

Fuencaliente, the next municipality going south, is reached after crossing an area of rough, volcanic terrain or “badlands” (malpais), which is gradually being colonised by pine forest.

Such contrasts are, in fact, a feature of this municipality, with its brusque changes in altitude, varying expositions, and the differences between day and night temperatures. Towards the coast, the striking testimony of the San Antonio and Teneguía volcanoes - the latter, the most recent in Spain - clearly indicate that the area is still geologically active. On clear days, Tenerife, La Gomera and El Hierro are visible on the horizon and down at sea-level, the salt pans, lighthouses and secluded coves and beaches with their fine black sand are an irresistible attraction.

Throughout this area, vines carpet the hillsides, and are kept straggling near the ground, above a layer of volcanic ash (picón). Some of the grape varieties encountered along the route are Listán Blanco, Bujariego, Negramoll, and the star of them all on La Palma: Malvasía,



Las Machuqueras



Centro de Interpretación
 "La Reserva Marina de La Palma"
 La Palma Marine Reserve Interpretation Centre

En esta comarca el viñedo se encarga de tapizar el paisaje a través de la conducción rastrera sobre terrenos cubiertos de ceniza volcánica (picón). Algunas variedades de viñedo que encontrará a lo largo de su recorrido son el Listán Blanco, el Bujariego, el Negramoll y la estrella de las variedades de La Palma: el Malvasía. No deje de visitar los parajes vitícolas de Los Llanos Negros, en las faldas del Volcán de San Antonio, (zona en la que se cultiva la mayor superficie de Malvasía de la isla), el de Las Machuqueras (espacio calificado de protección en el que el viticultor ha sabido combatir los adversos efectos del viento con la realización de ingeniosos muros de piedra seca) y, por último, el de Las Indias.



or Malmsey. Don't miss the vineyard localities of Los Llanos Negros (on the slopes of the San Antonio volcano, where the largest surface area of Malvasía on the island is found), Las Machuqueras (a protected area where wine growers have managed to offset the adverse effects of the wind by building ingenious dry stone walls), and, last but not least, Las Indias.



Bodegas

Juan Matías Torres Pérez



Dirección/ Adress (Home):

C/ Fuencaliente de Ciudad Real s/n
Los Canarios, Fuencaliente

Horario/ Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto/ Contact:

Juan Matías Torres Pérez: 629 057 896

Tfno./ Phone/ Fax: 922 444 219

web: www.lapalmaenred.com/bodegasjuanmatias

e-mail: bodegasjuanmatias@lapalmaenred.com

Marca/ Trade Name: Vid Sur

Capacidad/ Capacity: 30.000 L.

HISTORIA

Es una pequeña bodega, ubicada en la zona sur de la isla, en el municipio de Fuencaliente, que con carácter familiar, comienza a elaborar sus vinos a finales del siglo XIX, pasando de padres a hijos unas experiencias que, no en vano, han contribuido, unidas al esfuerzo diario a mejorar unos vinos con características propias, elaborados conjugando lo artesanal con técnicas más modernas.

HISTORY

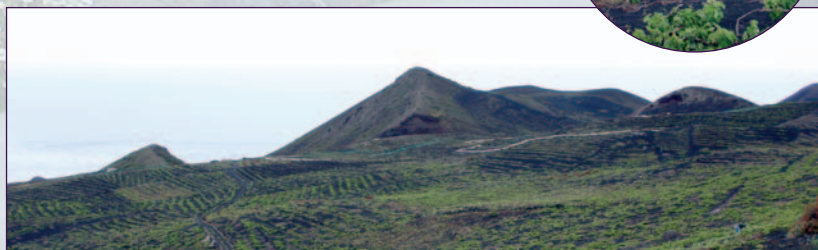
A small cellar, located in Fuencaliente, in the south of the island, which started wine production on a family scale in the late 19th century, handing down valuable experience from father to son since then to create, with the help of unstinting effort, wines with their own special character, and which combine the best of traditional know-how with the latest technology.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Listán Blanco (Listán Blanco 100%)

TINTO: Tinto Negramoll (Negramoll 100%) (Fermentado en Barrica) (Cask Fermented)

NATURALMENTE DULCE: Malvasía Dulce (Malvasía 100%) (Fermentado en Barrica) (Cask Fermented)



Llanovid Soc. Coop. Ltda.

Dirección/ Adress (Home):

C/ Arturo Francisco Hernández Santos 10.
Los Canarios, Fuencaliente

Horario/ Days Opening Times:

Visitas, concertar 15 días antes.

Ask for appointment 15 days in advance

Contacto/ Contact:

Jose A. Acosta Sanchez/ Carlos Lozano Pérez

Tfno./ Phone/ Fax: 922 444 078/
922 444 394

web: www.vinostenegua.com

e-mail: administracion@vinostenegua.com

Marca/ Trade Name: Teneguía

Capacidad/ Capacity: 1.200.000 L



HISTORIA

Llanovid, Soc. Coop. Ltda. Constituye una de las bodegas más antiguas de Canarias (1947). Fue una de las bodegas que participó en la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de vinos La Palma. Con la actual forma jurídica, se creó en 1985 y en la actualidad cuenta con 290 socios viticultores distribuidos por toda la isla. Posee unas instalaciones de última generación, que hacen posible la elaboración de 18 tipos de vinos la mayoría de los cuales han sido premiados en innumerables ocasiones en certámenes nacionales e internacionales.

HISTORY

It was among the first cellars forming the Guaranteed Origin label for wines from La Palma. Created in 1985, with a couple of hundred wine growers as its members, it is currently made up of 290 wine growers from all over the island. Its installations feature the latest technology, enabling 18 sorts of wine to be produced, most of which have won prizes on numerous occasions in both national and international competitions.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: Listán Blanco (Listán Blanco 100%) • Caletas (Listán Blanco 100%) (Fermentado en Barrica) (Cask Fermented) • Blanco (Negramoll Mulato, Albillo, Bujariego y Listán Blanco) (Elaborado a partir del mosto flor) (Made from "Flor" must) • Blanco Semidulce (Listán Blanco 100%) (Fermentación parada en frío) (Stabilised Cold Fermented) • Albillo (Albillo 100%) • Bujariego (Bujariego casi 100%) • Malvasía Seco (Malvasía 100%) (Fermentado en Barrica) (Cask Fermented).

ROSADOS: Rosado (Negramoll 90%, Prieto 10%).

TINTOS: García Escamez (Negramoll y Prieto) (Maceración Carbónica) (Carbonic Maceration) • Negramoll (Negramoll 100%) • Teneguía 2001 (Negramoll 100%) (Elaborado con Negramoll de Llanos Negros) (Made with "Negramoll" from Llanos Negros).

CRIANZA: Negramoll (Negramoll 100%) (Estancia en barrica y en botella mínimo 2 años) (Kept in cask and bottle for at least two years).

NATURALMENTE DULCES: Negramoll (Negramoll 100%) (Natural Sweet) • Sabro Dulce (Sabro 85%, Gual 10% y Verdello 5%) (Natural Sweet) • Malvasía Especial (Malvasía 100%) (Botrylizada) (Natural Sweet) • Malvasía Dulce Joven (Malvasía 100%) (Natural Sweet) • Malvasía Reserva: (Malvasía 100%) (Natural Sweet).

Bodegas Carballo, S.L.



Dirección/ Adress (Home):

Ctra. Las Indias s/n, Fuencaliente

Horario/ Days Opening Times:

Invierno/ Winter: 10:00 a 18:00

Verano/ Summer: 11:00 a 19:00

Contacto / Contact:

Antonio Eliseo Carballo Pérez

Tfno./ Phone/ Fax / 922 444 140

Web: www.bodegascarballo.com

e-mail: jmorales62@telefonica.net

Marca/ Trade Name: Carballo y Brisas del Sur

Capacidad/ Capacity: 60.000 L.

HISTORIA

Esta pequeña Bodega, fundada en 1989, se encuentra situada en la zona de Fuencaliente, al sur de la isla de La Palma, concretamente en la entrada al Volcán de San Antonio. La plantación familiar de sus viñedos se inició ya en el siglo XVIII, aprovechando la capa de lapilli "pequeños trozos de lava y de cenizas volcánicas", de aproximadamente dos metros de altura que dejó, en 1677, la erupción del Volcán de San Antonio. Es una de las primeras bodegas adscritas a la Denominación de Origen de vinos La Palma.

HISTORY

This small wine cellar, founded in 1989, is located in the Fuencaliente area, in the south of the island of La Palma, near the San Antonio volcano. Wine-growing on a family scale started as long ago as the 18th century, exploiting the layer of lapilli, about two metres in depth and made up of small fragments of lava, which was deposited by the San Antonio eruption of 1677.

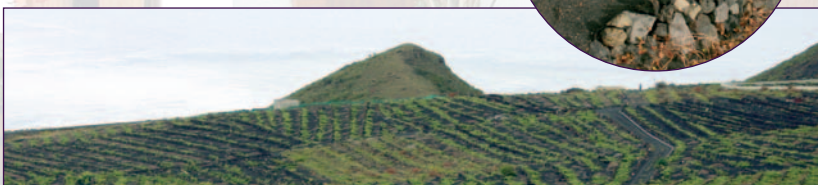
TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: **Listán Blanco** (Listán blanco 100%) • **Listán Blanco Semiseco** (Listán blanco 100%) (Fermentación parada en frío) (*Stabilised Cold Fermented*) • **Bujariego** (Bujariego 100%) • **Brisas del Sur** (Listán blanco 100%) (Elaborado mediante proceso de "crianza bajo velo de flor") (*Made by the "Crianza" aging process under a velum of "Flor" yeast*).

ROSADO: **Rosado** (Negramoll 100%) (Maceración de una noche) (*Macerated for one night*).

TINTOS: **Tinto Negramoll** (Negramoll 100%, Joven)

NATURALMENTE DULCES: **Malvasía Dulce**: (Malvasía 100%, Joven) • **Malvasía Dulce Añejo**: (Malvasía 100%, Añejo)



La Naturaleza y el Vino

Nature and Wine



- | | |
|---|---|
|  Carretera General / Main Road |  Carretera Secundaria / Secondary Road |
|  Centro Municipio / Town |  Barrio / City Quarters |
|  Bodega / Wine Cellar |  Paraje Vitícola / Vineyard Area |
|  Museo / Museum |  Iglesia, Ermita / Church, Chapel |
|  Centro Artesano / Handicraft Center |  Playa / Beach |
|  Montaña / Mountain |  Volcán / Volcano |
|  Zona Recreativa / Recreative Area |  Lugar de Interés / Point of Interest |
|  Mercadillo / Market |  Mirador / Viewpoint |
|  Gasolinera / Petrol Station | |



La ciudad en el Museo. Los Llanos de Aridane
Museum in the city.



Museo de La Seda
Silk Museum



Casa Museo del Vino. Las Manchas
Las Manchas Wine Museum

A lo oeste, los municipios de Los Llanos de Aridane y El Paso, han conformado sus poblaciones a la vera del espacio geológico de la Caldera de Taburiente y el Barranco de las Angustias aprovechando la manifiesta ventaja de un territorio de mayor suavidad y menores pendientes, a la vez que agraciado de un clima más cálido. Las aguas



Panorámica de Los Llanos de Aridane
[Los Llanos de Aridane view](#)

alumbradas en la Caldera de Taburiente, el clima y la mayor suavidad del terreno han favorecido el desarrollo de una importante agricultura liderada por el cultivo del plátano, aunque a lo largo de la historia fue importante la caña de azúcar, la producción de seda, etc. El entorno natural de las lavas del volcán de San Juan en Las Manchas y el conjunto histórico de los Llanos y del Llano de Argual son dos relevantes espacios de interés patrimonial.



Caldera de Taburiente vista desde El Paso
[Caldera de Taburiente scene](#)

In the west, the main settlements of the municipalities of Los Llanos de Aridane and El Paso are located around the edges of the geological depression of the Caldera de Taburiente and the Barranco de las Angustias ravine, taking clear advantage of the gentler, less mountainous terrain and the benefits of a warmer climate. Irrigation water flowing from the Caldera de Taburiente, the favourable climate, and the gently sloping terrain have led to the development of extensive farmed areas, with the banana as the main crop, although at other moments in history, sugar-cane and silk production have been important. The natural surroundings of the San Juan lava flow in Las Manchas, and the historic centre of Los Llanos and the Llano de Argual square are heritage sites of considerable interest.

Along the route, the hillsides are dotted with vines grown in the characteristically straggling manner already described, in soils covered with a layer of volcanic ash. The most notable varieties are Listán Blanco, Bujariego and Negramoll, among others. Don't miss the



Centro de Visitantes. Caldera de Taburiente
Visitor Centre of the National Park,
Caldera de Taburiente



El Paso

En el itinerario el paisaje continua salpicado de viñedo en esa característica forma de conducción rastrera sobre terrenos cubiertos de ceniza volcánica que ya hemos descrito. Las variedades a destacar de viñedos son el Listán Blanco, el Bujariego y el Negramoll entre otras. No deje de visitar, el paraje de Las Manchas donde podrá ver viñedos empedrados así como la Casa Museo del Vino.

locality of Las Manchas where vineyards “mulched” with a layer of stones can be seen, and also the Wine Museum (Casa Museo del Vino).



Paraje Vitícola
Vineyard Area



Bodegas Tamanca, S.L.



Dirección/ Adress (Home):

San Nicolás s/n. Las Manchas, El Paso

Horario/ Days Opening Times:

Visitas a concertar 15 días antes

Ask appointment 15 days in advance

Contacto/ Contact:

Federico Simón Rodríguez,

Cesar Simón Rodríguez

Tfno./ Phone/ Fax / 922 494 296

Marca/ Trade Name: Tamanca

Capacidad/ Capacity: 120.000 L

HISTORIA

Bodegas Tamanca S.L. se trata de una bodega familiar, enclavada bajo una montaña de lava volcánica, horadada por sus propietarios formando tres túneles subterráneos. Se ubica en la montaña de Tamanca, de la cual recibe su nombre. En esta bodega se elaboran vinos con personalidad propia procedentes de las variedades principales de la zona que conjugan perfectamente lo mejor de la tradición familiar y la tecnología más avanzada.

HISTORY

Bodegas Tamanca S.L. is a family wine cellar located beneath a volcanic mountain, hollowed out by its owners to form three underground tunnels.

The name comes from that of the mountain itself, Montaña de Tamanca.

This cellar produces wines which have their own special character, using the main grape varieties of the area, and perfectly combining the best of family tradition with state-of-the-art technology.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: **Listán Blanco** (Listán Blanco 100%) • **Bujariego** (Bujariego 100%) • **Blanco Barrica** (Listán Blanco 100%) (Pasado tres meses por barrica de roble) (Stores in oak casks for 3 months)

ROSADO: **Rosado** (Negramoll)

TINTOS: **Tinto Negramoll** (Negramoll 100%) • **Tinto Pedregales** (Negramoll •

NATURALMENTE DULCES: **Sabro Dulce** (Sabro 100%) (Natural Sweet) • **Malvasía Dulce Joven** (Malvasía 100%) (Natural Sweet) • **Malvasía Barrica:** (Malvasía 100%) (Pasado un año por barrica de roble) (Stores in oak casks for one year)



Vinomelca, S.L.

Dirección / Address (Home):

Carretera General Los Llanos.
Fuencaliente, nº 450.

Horario / Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto / Contact: Ricardo Camacho Hdez.**Tfno. /Phone / Fax /** 922 494 208**e-mail:** ricardonambroque@yahoo.es**Marca / Trade Name:** Nambroque**Capacidad / Capacity:** 70.000 L.

HISTORIA

Se trata de una pequeña bodega de tradición familiar, ubicada en la zona conocida como Las Manchas, en el municipio de Los Llanos de Aridane y fundada en 1977, e inscrita en la Denominación de Origen de Vinos La Palma en 1998. Posee viñedos propios localizados en las zonas de Fuencaliente y de Las Manchas, y elabora vinos siguiendo la tradición familiar, con un gran porcentaje de uva procedente de parcelas propias.

HISTORY

A small wine cellar with a family tradition located in the Las Manchas locality in the municipality of Los Llanos de Aridane. It was founded in 1977 and registered as a Guaranteed Origin wine from La Palma in 1998. It owns vineyards in the Fuencaliente and Las Manchas areas, and makes wines following the family traditional, with a large percentage of the grapes coming from its own land.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Listán Blanco (Listán Blanco 100%)

ROSADO: Rosado (Negramoll 70% y Listan blanco 30%)

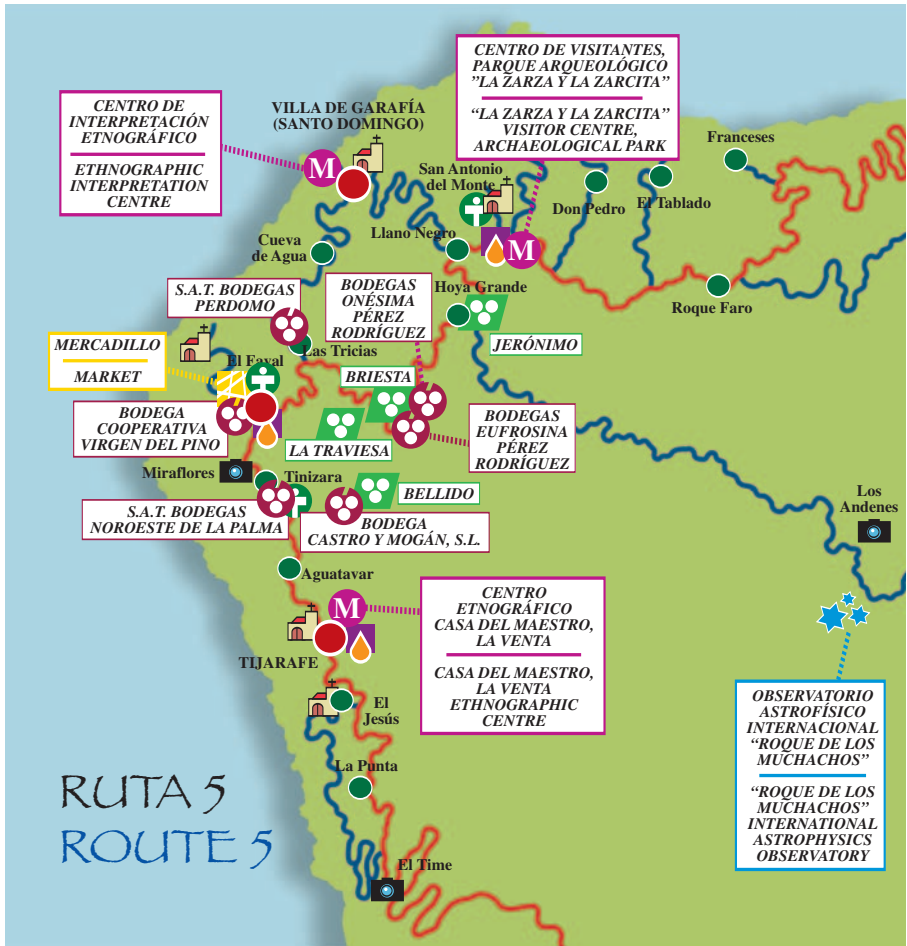
TINTO: Tinto Negramoll (Negramoll 85% y Mezcla de variedades)

NATURALMENTE DULCE: Malvasía Dulce (Malvasía 100%)



Las Estrellas y el Vino de Tea

The Stars and Vño de Tea



- | | |
|---|---|
|  Carretera General / Main Road |  Carretera Secundaria / Secondary Road |
|  Centro Municipio / Town |  Barrio / City Quarters |
|  Bodega / Wine Cellar |  Paraje Vitícola / Vineyard Area |
|  Museo / Museum |  Iglesia, Ermita / Church, Chapel |
|  Centro Artesano / Handicraft Center |  Playa / Beach |
|  Montaña / Mountain |  Volcán / Volcano |
|  Zona Recreativa / Recreative Area |  Lugar de Interés / Point of Interest |
|  Mercadillo / Market |  Mirador / Viewpoint |
|  Gasolinera / Petrol Station | |



Bellido Alto



Panorámica de Puntagorda
Puntagorda view

Tijarafe, Puntagorda y la Villa de Garafía, son los pueblos que nos encontraremos en este recorrido. En esta comarca situada en el noroeste y norte, su poblamiento se dispone principalmente en las inmediaciones de la principal vía de comunicación, la cual aparece salpicada por doquier de pinares acompañados por almendros. La compleja orografía y las pendientes reaparecen a la vez que las pronunciadas gargantas de los barrancos se hacen compañeros de viaje. La menor densidad de los



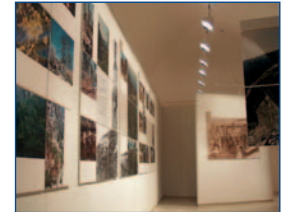
asentamientos y la población de esta comarca mejoran si cabe las condiciones pa-

Tijarafe, Puntagorda and Villa de Garafía are the municipalities found along this route. In most of this area, in the northwest and north of the island, the settlements are located alongside the main arterial road, which is lined with pine forest dotted and scattered almond trees. Intricate topography and steep slopes reappear, with steep-sided ravines becoming a constant feature of the landscape. The absence of large towns, and the low population in general, make night-sky observation conditions even better than elsewhere on the island.

Vines are pruned in this part of the island into the form of a low goblet, in well-developed, fertile soils on very steep hillsides which have been terraced over the centuries to reduce rapid soil erosion, and to provide the only way of farming the extensive slopes and ravines. Grape varieties of note are Listán Blanco, Albillo,



Iglesia antigua de San Mauro,
Puntagorda
San Mauro Church



Centro de Interpretación
Etnográfico Villa de Garafía
Ethnographic Interpretation
Centre



Observatorio Astrofísico del Roque de Los Muchachos. Villa de Garafía
Roque de Los Muchachos International Astrophysics Observatory



Paisaje de Puntagorda. [Puntagorda Scene](#)



Centro de Visitantes, Parque Arqueológico
 “La Zarza y La Zarcita”, Villa de Garafía
 “La Zarza y La Zarcita” Visitor Centre
 Archaeological Park



“La Zarza y La Zarcita”

Negramoll and Prieto. No visit to the area is complete without seeing the Jerónimo (on the way up to Roque de los Muchachos) and Briesta localities in Villa de Garafía, the La Traviesa locality in Puntagorda, and the Bellido area in the uplands of Tijarafe.

ra la observación del firmamento en las despejadas noches.

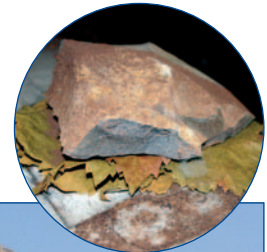
La viña se cultiva en esta comarca en forma

de vaso bajo, en suelos muy evolucionados y fértiles de pendientes muy pronunciadas, que han sido abancaladas a lo largo de los siglos para evitar la acusada erosión del suelo y como única forma de aprovechamiento frente a las grandes laderas y barrancos. Aquí destacaríamos como variedades el Listán Blanco, el Albillo, el Negramoll y el Prieto. No



Iglesia N.ª S.ª de La Candelaria.
 Tijarafe
 N.ª S.ª de La Candelaria Church

puede abandonar esta zona sin visitar los parajes de Jerónimo (en la subida al Roque de Los Muchachos) y Briesta en la Villa de Garafía. El de La Traviesa en Puntagorda y Bellido en los montes de Tijarafe.



Centro Etnográfico “Casa del Maestro,
 La Venta”, Tijarafe
 Casa del Maestro, La Venta. Ethnographic
 Centre

S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma

Dirección / Adress (Home):

Bellido Alto s/n. Tijarafe

Horario / Days Opening Times:

Viernes / Friday: 9:00 - 15:00

Contacto / Contact: Evaristo Rodríguez Gómez

Tfno. / Phone / Fax:

922 491 075 / 922 490 249

web: www.netpublicdir.com/bnoroeste

e-mail: satbellido@wanadoo.es

Marca / Trade Name: Vega Norte

Capacidad / Capacity: 400.000 L.



HISTORIA

La S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma fue fundada el 26 de Diciembre de 1998 comenzando su andadura en 1999, año en el que recoge su primera cosecha de uva. Situada en la comarca Noroeste de la isla fue creada para procesar la uva de la zona y dar salida al vino producido de la misma. Actualmente cuenta con 240 socios de toda la isla y sus vinos han obtenido numerosos premios en concursos insulares, regionales, nacionales e internacionales.

HISTORY

The S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma wine cellar was founded on 26th December 1998 and started work in 1999, the year of its first grape harvest.

It is located in the northwest part of the island of La Palma and was created to process locally-grown grapes and provide a commercial outlet for the wine of the area. This cooperative started with 50 members, and now has 240, with various applications for further membership.

Its wines have been awarded numerous prizes in national, regional and international competition.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: Blanco (Listán Blanco 90% y Albillo 10%) • **Blanco Semiseco** (Listán Blanco 90% y Albillo 10%) (Fermentación parada con frío) (*Stabilised Cold Fermented*) • **Blanco Semidulce** (Listán Blanco 90% y Albillo 10%) (Fermentación parada con frío) (*Stabilised Cold Fermented*)

ROSADO: Rosado (Prieto 80% y Negramoll 20%) • **Tinto Maceración Carbónica** (Negramoll 70% y Almuñeco 30%)

TINTOS: Tinto (Negramoll 85%, Prieto 10% y Almuñeco 5%) • **Tinto Fermentado en Barrica** (Prieto 80% y Negramoll 20%) • **Tinto Roble** (Prieto 60%, Negramoll y Almuñeco 40%) (Pasado por madera) • **Tea** (Negramoll 85%, Prieto 10% y Almuñeco 5%) (Pasado por barricas de Tea de pino canario)

• **Tinto Crianza** (Prieto 100%)



Castro y Mogán, S.L.



Dirección / Address (Home):

Bellido Alto, s/n. Tijarafe

Horario / Days Opening Times:

Jueves por la mañana / Morning Thursday

Contacto /Contact:

Constancio Ballesteros Magan

Tfno. / Phone / Fax: 922 490 066

Marca / Trade Name: Tendal

Capacidad / Capacity: 190.000 L.

HISTORIA

Se trata de una bodega de tradición familiar ubicada en un precioso entorno de la zona norte de la isla, concretamente la zona conocida por las Cuevas de Bellido en el municipio de Tijarafe, dichas cuevas han sido excavadas a lo largo de los años bajo una montaña de picón volcánico "lapilli". Inscrita en el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma en 1997. Elabora vinos con uva de viticultores procedente en su mayoría de la comarca noroeste de la isla.

HISTORY

A cellar with a family tradition located in attractive surroundings in the northern part of the island, in the area known as Cuevas de Bellido, in the municipality of Tijarafe. The Cuevas, or caves, have been dug out at the foot of a volcanic cone over the years.

It was first registered as a wine of Guaranteed Origin from La Palma in 1997, and makes wines from grapes mainly grown in the northwest of the island.



TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: Blanco (Listán Blanco 90% y Albillo 10%) • **Blanco** (Listán Blanco 100%) •

Blanco (Albillo 85% y Listán Blanco 15%)

TINTOS: Tinto Negramoll (Negramoll 90%

y Prieto 10%) • **Tinto** (Almuñeco 80% y Negramoll 20%) • **Prieto** (Prieto 85% y Negramoll 15%) (Pase por madera) **Stored in**

wooden casks • **Viejo Tahonero** (Prieto 85% y Negramoll 15%) (Mezcla de varias cosechas con un pase por madera)

Mixture of various harvests stored in wooden

casks.

Cooperativa Agrícola Virgen del Pino

Dirección / Adress (Home):

Camino de La Cooperativa nº 6
El Pinar, Puntagorda

Horario / Days Opening Times:

Viernes / Friday: 11:00 - 13:00

Contacto / Contact:

Mauro Antonio Pérez Henriquez

Tfno. / Phone / Fax: 922 493 211

e-mail.: bodegatravesia@terra.es

Marca / Trade Name: Viña Travesia

Capacidad / Capacity: 95.000 L.



HISTORIA

Fue fundada 1.965, y se ubica en el municipio de Puntagorda. En sus inicios tenía como actividad principal la manipulación de la almendra y la exportación de tomates. En el año 1.997 año en el que se inscribe en la Denominación de Origen de Vinos La Palma, comienza a trabajar en la elaboración de vinos, con el objetivo principal de reactivar y dinamizar un sector, que en la zona se encontraba en decadencia. Algunos de sus vinos han sido premiados en numerosas ocasiones.

HISTORY

The Virgen del Pino cooperative was founded in 1965 in the municipality of Puntagorda. Initially, the main activity was almond handling and tomato export. In 1997, the year it was registered as a cellar of Guaranteed Origin from La Palma, work started in wine production, to reactivate and dynamise what was a faltering economic sector in the area.

Its wines have been awarded numerous prizes



TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCO: Blanco (Listán Blanco 80% y Albillo 20%)

TINTOS: Tinto (Negramoll 50%, Prieto 25% y Almuñeco 25%) • **Tinto Ecológico** (Negramoll 100%) • **Tea** (Negramoll 50%, Prieto 25% y Almuñeco 25%) Fermentado en Barrica. *Cask fermented.*



S.A.T. Bodegas Perdomo



Dirección/ Address (Home): C/ Joaquina nº 12

Las Tricias, Villa de Garafía

Days Opening Times:

Visitas a concertar 15 días antes.

Ask appointment 15 days in advance.

Contacto / Contact:

D. Juan Crispo Perdomo Castro

Tfno./ Phone / Fax: 922 400 089

Marca / Trade Name: Piedra Jurada

Capacidad / Capacity: 120.000 L.

HISTORIA

Se trata de una pequeña bodega de tradición familiar ubicada en la zona norte de la isla, concretamente en el Barrio de Las Tricias en el municipio de Villa de Garafía. Creada en el año 2000, año en el que se incorporó a la Denominación de Origen de Vinos La Palma. Elabora vinos con uva procedente en un gran porcentaje de viñedos propios, aunque también compra a viticultores de la comarca noroeste de la isla.

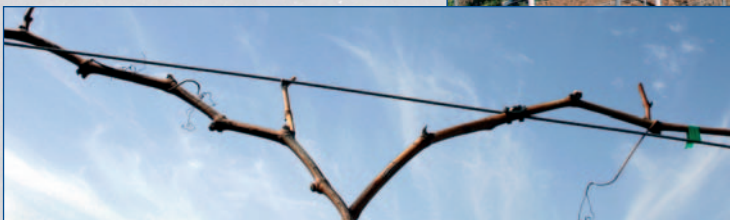
HISTORY

A small wine cellar with a family tradition, located in attractive surroundings in the northern part of the island -in the Las Tricias area, to be precise -and created in 2000, the year in which it was registered as a producer of Guaranteed Origin wines from La Palma. It makes wines from grapes mainly grown in its own vineyards, although grapes are also purchased from other growers in the area.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: **Listán Blanco** (Listán Blanco 100%) • **Albillo** (Albillo 100%)

TINTOS: **Tinto** (Negramoll, Prieto y Almuñeco) • **Tinto Roble** (Negramoll, Prieto y Almuñeco) (Estancia en barrica 3 meses) **Kept in cask 3 months** • **Tea** (Negramoll, Prieto y Almuñeco) (Estancia en barrica de tea) **Kept in cask of Canary Pine heartwood (Tea).**



Eufrosina Pérez Rodríguez

Dirección / Adress (Home):

C/ Briesta, 3, El Castillo, Villa de Garafía

Days Opening Times:

Concertar con antelación / By appointment

Contacto / Contact: Eufrosina Pérez Rodríguez

Tfno./ Phone / Fax: 922 400 447

639 080 712

web: www.elnispero.es

e-mail: info@elnispero.es

Marca / Trade Name: El Nispero

Capacidad / Capacity: 30.000 L.



HISTORIA

Se trata de una pequeña bodega de tradición familiar fundada en 1998, año en el que se inscribió en La Denominación de Origen de Vinos La Palma, cuyos vinos se elaboran con moderna tecnología sin olvidar la tradición y que han obtenido numerosos premios en certámenes nacionales, regionales e insulares. La bodega se ubica en un entorno privilegiado en el que se pueden observar unas preciosas vistas de pinares y de almendros y desde sus instalaciones se puede ver el mar.

HISTORY

A small wine cellar with a family tradition founded in 1998, the year in which it was registered as a wine of Guaranteed Origin from La Palma. It produces wines using modern technology - without forgetting tradition - and has won numerous prizes in national, regional and island competitions. The wine cellar stands in a scenic location with pleasant views of pine forests and almond trees, and the sea can be seen from the premises.

TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: Blanco (Listán blanco 100%) •

Albillo (Albillo 100%) • **Albillo Barrica** (Albillo 100%) (Fermentado en barrica)

TINTOS: Tinto (Negramoll 80% y mezcla variedades 20%) • **Tinto Barrica** (Mezcla de variedades. Pasado tres meses por barrica)

Mixture of various harvests. Kept in cask 3 months) • **Tinto Tea** (Mezcla de variedades. Pasado por pipas de Tea) **Mixture of various harvests. Stored in casks of Canary Pine Heartwood "Tea"**)



Onésima Pérez Rodríguez



Dirección / Address (Home):

Briesta de Abajo, 2. El Castillo. Villa de Garafía.
(Precaución en días lluviosos) **Dangerous with rain**

Horario / Days Opening Times:

Concertar con tres días de antelación
Ask for appointment 3 days in advance

Contacto / Contact: Onésima Pérez Rodríguez

Tfno. / Phone / Fax: 922 463 481

web: www.vinosvitega.com

e-mail: vinosvitega@terra.es

Marca / Trade Name: Vitega

Capacidad / Capacity: 50.000 L.

HISTORIA

Se trata de una pequeña bodega de tradición familiar fundada en 1995. Es la primera bodega de la Denominación de Origen de Vinos La Palma que elaboró el Vino de Tea, así como la primera de la zona noroeste de la isla. Se ubica en un privilegiado entorno en el que se pueden observar unas preciosas vistas de pinares y de almendros y desde sus instalaciones se puede ver el mar. Sus vinos se han llevado numerosos premios a certámenes insulares, regionales y nacionales.

HISTORY

A small wine cellar with a family tradition founded in 1995. It was the first cellar of Guaranteed Origin wines from La Palma to produce Vino de Tea, as well as the first in the island's northwest zone. It stands in a scenic location with pleasant views of pine forests and almond trees, and the sea can be seen from the premises. Its wines have been awarded numerous prizes in national, regional and island competitions.



TIPOS DE VINOS / WINE TYPES

BLANCOS: Albillo (Albillo 100%) • **Blanco** (Listán blanco 70%, Albillo 30%)

ROSADO: Rosado (Negramoll, Listán blanco, Albillo)

TINTOS: Tinto Negramoll (Negramoll 90%, Almuñeco 10%) • **Tinto Prieto** (Prieto 100%) (Pasado por madera) (**Fermented in steel vats prior to bottling**) • **Almuñeco** (Almuñeco 100%) • **Tinto Tea** (Variedades tintas 90% y variedades blancas 10%) (Pasado por pipas de Tea) **Stored in casks of Canary Pine Heartwood "Tea".**



La garantía
de nuestros vinos

The guarantee of
our wines

Consejo Regulador
de la Denominación de Origen
Vinos de La Palma

INFORMACIÓN:

Tienda e Información de Vinos
y Turismo Rural "Isla Bonita"

INFORMATION:

"Isla Bonita" Wine Shop and Rural
Tourism Information Centre

C/ Anselmo Pérez de Brito, 102
Santa Cruz de La Palma
www.islabonita.com



922 415 469

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE LA PALMA

C/ Esteban Acosta Gómez, 7. Fuencaiente de La Palma
www.malvasiadelaPalma.com
Tfno: 922 444 404



LA PALMA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR



INICIATIVA COMUNITARIA
LEADER+



ISL DE LA PALMA