

La Victoria de Acentejo

Tierra de Vinos

Wine country

Our wines, our tradition

In 1495 the final battle took place between native guanche peoples and conquerors to claim control over Tenerife. The outcome in favour of Castile gave La Victoria de Acentejo its current name. After the Conquest, the lands were distributed and ploughed, introducing new crops such as vines, planting the first vine stocks at the beginning of the 16th century. With the experience acquired over the centuries in wine making, La Victoria de Acentejo has become synonymous with tradition, respect and recognition for wines that have achieved a high degree of excellence.

The Town Council in La Victoria de Acentejo has made numerous efforts to maintain and improve this primary sector, in which wine production is defined as a strategic area for the entire local economy. All our proposals are aimed at promoting wine as one of the hallmarks of local identity within the island of Tenerife and one of the most outstanding driving forces for the local economy.

Together with our extraordinary wines, La Victoria de Acentejo offers visitors a wide range of culinary delights at its restaurants, bodegas and *guachinches*, giving rise to some of the most interesting oenological-gastronomic experiences available on the island of Tenerife. This guide explores the tradition, dedication and professionalism behind each of our wineries and wines.

La Victoria de Acentejo is home to the very best wines. Come and find out more!

Juan Antonio García Abreu

Mayor of La Victoria de Acentejo

Nuestros vinos, nuestra tradición

En 1495 se produjo la batalla final entre guanches y conquistadores por el dominio de la isla de Tenerife. El desenlace a favor de los castellanos daría a La Victoria de Acentejo su nombre actual. Tras la Conquista, las tierras fueron repartidas y roturadas, introduciéndose nuevos cultivos como la vid, sembrándose las primeras cepas a principios del siglo XVI. Con la experiencia adquirida a través de los siglos en la cultura del vino, La Victoria de Acentejo se ha convertido en sinónimo de tradición, respeto y reconocimiento por unos vinos que han alcanzado un alto grado de excelencia.

El Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo viene realizando numerosos esfuerzos por mantener y mejorar un sector primario, en el que la producción vitivinícola se define como estratégica para toda la economía local. Todas nuestras propuestas van encaminadas a promocionar el vino como una de las señas de identidad local dentro de la isla de Tenerife y como uno de los motores económicos más destacados para el conjunto del municipio.

Junto la oferta de nuestros extraordinarios vinos, La Victoria de Acentejo ofrece a los visitantes una completa variedad gastronómica en sus restaurantes, bodegas y guachinches, dando lugar a algunas de las experiencias eno-gastronómicas más interesante de la isla. Esta guía pretende, en definitiva, servir de herramienta para conocer la tradición, el esmero y la profesionalidad que hay detrás de cada una de nuestras bodegas y sus vinos.

La Victoria de Acentejo es tierra de los mejores vinos, ¡descúbrela!



Juan Antonio García Abreu
Alcalde de La Victoria de Acentejo

Tierra de vinos

La Victoria de Acentejo forma parte de una de las comarcas de la isla de Tenerife donde el cultivo de la vid y su transformación en vino se ha convertido en tradición y en reconocimiento. Reconocimiento que se inició con la creación de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo como primer consejo regulador registrado en Canarias en 1992. Tal ha sido su importancia, que esta DO cubre aproximadamente el 40% de la superficie agraria de Tenerife y hasta el 20% del espacio dedicado al cultivo de la vid en todo archipiélago.

Los viñedos de La Victoria de Acentejo no solo proporcionan unos vinos de excelente calidad, sino que dotan al municipio de unos paisajes agrícolas de gran belleza. A esta oferta paisajística y enológica se le suma además su gastronomía, con restaurantes, casas de comida y guachinches que elaboran magníficos platos de la gastronomía local.



Wine country

La Victoria de Acentejo is an area of Tenerife where wine growing and making have become a tradition and a source of recognition. Recognition that began with the creation of the Tacoronte-Acentejo Designation of Origin label as the first regulatory council registered in the Canary Islands in 1992. This DO label is so important that it now covers approximately 40% of Tenerife's agricultural land and up to 20% of the area devoted to wine-growing in the whole of the archipelago.

The vineyards of La Victoria de Acentejo not only produce excellent quality wines; they also provide the municipality with beautiful agricultural landscapes. In addition to these landscapes and magnificent local wines, this area is home to some exceptional gastronomy served up at the local bars, restaurants, and *guachinches*.





La viña como paisaje

Los viñedos de La Victoria de Acentejo crecen en un paisaje idóneo para el cultivo de la viña. Se trata de la vertiente norte de la isla de Tenerife, cuyas condiciones de humedad son propiciadas por los vientos alisios que llegan hasta la costa atlántica. La mayoría de los viñedos se encuentran situados entre los 300 y los 750 metros de altura, organizados en bancales levantados sobre pronunciadas pendientes que se abren hacia el océano.

Los suelos de la comarca de Acentejo son de naturaleza volcánica y de color rojizo, ricos en materia orgánica, con escasa proporción de cal y abundante nitrógeno, fósforo y potasio. Estas condiciones dan lugar al crecimiento de unas cepas que, adaptadas a un clima estable y benigno, proporcionan un tipo de vino característico de esta vertiente norte.



The vineyard as landscape

The vineyards of La Victoria de Acentejo are set within an ideal landscape for wine growing. The area is on the northern slopes of Tenerife, with humidity levels favoured by the trade winds that reach the Atlantic coast. Most of the vineyards are at altitudes of between 300 and 750 metres, arranged over terraces cut into steep slopes that open out towards the ocean.

The soil in the area of Acentejo is volcanic and reddish in colour, rich in organic matter, with a low proportion of lime and abundant nitrogen, phosphorus and potassium. These conditions give rise to the growth of certain vine stocks that, adapted to a stable and benign climate, provide a type of wine characteristic of this northern slope.



Vinos jóvenes

La elaboración de vinos en La Victoria de Acentejo centra su atención sobre todo en los vinos tintos jóvenes, a partir de variedades de uva como Listán Negro o Negramoll y la utilización de pequeñas cantidades de Tintilla y Baboso Negro. A su vez, algunas de sus bodegas producen vinos blancos jóvenes, utilizando sobre todo Listán Blanco de Canarias o Gual y en algunas ocasiones Marmajuelo, Moscatel o Malvasía.

Con el objetivo de promocionar los vinos locales, La Casa de la Castaña y de la Alfarería acoge cada año el Concurso de Vinos a Granel de La Victoria de Acentejo, donde participan la mayoría de los viticultores de la localidad. Con este galardón se trata de premiar la calidad de los vinos. Tal ha sido su éxito en los últimos años, que el concurso ha logrado incorporar a una cuarentena de productores de vinos del municipio.



Young wines

The production of wines in La Victoria of Acentejo focuses mainly on young red wines, made from grape varieties such as Listán Negro or Negramoll and the use of small amounts of Tintilla and Baboso Negro. In turn, some of its wineries produce young white wines, mainly using Listán Blanco de Canarias or Gual and sometimes Marmajuelo, Moscatel or Malvasía.

With the aim of promoting local wines, every year La Casa de la Castaña y de la Alfarería holds a wine competition known as the *Concurso de Vinos a Granel de La Victoria de Acentejo*, in which most local wine growers take part. The awards are based on the quality of the wines presented. This event has been so successful in recent years that around forty local wine producers now participate.



Desarrollo sostenible

El Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo aprobó en 2020 su adhesión a la Red de Entidades Locales de la Federación Española de Municipios y Provincias para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Este compromiso pretende conseguir la eficiencia energética y la preservación del medio natural como ejes prioritarios de la labor municipal, junto con la integración, el bienestar y la igualdad.

A la hora de alcanzar los objetivos mencionados, el Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo ha llevado a cabo varias actuaciones, entre las que se ha dado especial importancia al sector vitivinícola, como uno de los colectivos que de forma más clara contribuyen a la consecución de los principales objetivos de la Agenda 2030, fortaleciendo la protección del medio rural y natural.



Sustainable Development Goals

In 2020, the Town Council of La Victoria de Acentejo approved its affiliation to the Network of Local Entities of the Spanish Federation of Municipalities and Provinces to achieve the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs) as part of United Nations 2030 Agenda. This commitment aims to achieve energy efficiency and natural conservation as key priorities at the municipal level, together with integration, welfare, and equality.

In order to achieve these goals, the Town Council of La Victoria de Acentejo has carried out several actions, focusing particularly on the wine sector, on account of the very clear contribution it makes to the achievement of the main goals set as part of the 2030 Agenda, strengthening the protection of the rural and natural environment.

Bodegas

Wineries



Restaurante /
Restaurant



Venta directa /
Store



Visitas /
Visits



Catas /
Wine Tastings



Antonio Afonso y familia

José Antonio Afonso Martín



Antonio Afonso Martín es un viticultor con muchos años de experiencia. En la actualidad gestiona un conjunto de fincas junto a su mujer y los demás miembros de su familia, en los lugares más privilegiados de la zona. Ha conseguido que su hijo y su nuera sigan sus pasos vinculándose al sector vitivinícola, garantizando el futuro de la bodega.

The winery is a family project, which, as its owner states, has a long-standing tradition in wine making. His son, who runs the establishment and has followed in his father's footsteps, intends to extend in the future the family's interest in wine making in La Victoria de Acentejo, a crucial region for this sector.





La bodega

Esta bodega produce vinos a partir de viñedos propios, en una finca con una extensión de unos 10 mil metros cuadrados, con la máxima dedicación y esmero. Con una producción pequeña, pero siempre buscando la máxima calidad, comercializan sus vinos en el bodegón regentado por su hijo y su nuera.

Bodegas *José Antonio Afonso Martín* produces wines from its own vineyards, on an estate that spreads over around 10,000 square metres, with the utmost devotion and care. With a small production but always looking for the highest quality, they market their wines in the family winery, run by their son.



El vino

Como otras pequeñas bodegas de la comarca de Acentejo, la bodega de José Antonio Afonso Martín está especializado en vinos tintos tradicionales, a partir de variedades como Listán Negro. También producen vinos de Listán Blanco, pero en muy pequeñas cantidades. Han sido premiados en el Concurso de Vinos municipal.

Like other small wineries in the Acentejo region, Bodegas José Antonio Afonso Martín specialises in traditional red wines, made using varieties such as the Listán Negro. They also produce wines made using Listán Blanco, but in very small quantities.



C/ Perera, 30 • La Victoria de Acentejo
628 337 235 • 822 051 281
antonioafonsobodega@outlook.com



Antonio de León

Antonio de León González



La bodega *Antonio de León*, como muchas otras que existen en la comarca de la Victoria de Acentejo, posee una tradición familiar de largo recorrido en la cultura de producción de vinos. Varias son las décadas dedicadas por este bodeguero a la elaboración de unos vinos sujetos a la Denominación de Origen de Tacoronte-Acentejo, siempre con la intención de alcanzar la máxima calidad.

Bodegas *Antonio de León*, like many other wineries in the region of La Victoria de Acentejo, has a long family tradition in the culture of wine production. For several decades now, this winery has been producing wines under the Tacoronte-Acentejo Designation of Origin label, always in pursuit of the highest quality.



La bodega

Esta bodega cultiva sus propios viñedos en la finca denominada *Viña Vieja*, con una extensión total de unos 5.000 metros cuadrados en régimen de propiedad. Además, arrienda a otros propietarios de la comarca Acentejo unos 4.000 metros más de tierra para poder completar su producción, que alcanza la capacidad de entre los 6.000 y 8.000 litros de vino dependiendo de la añada.

This winery cultivates its own vineyards on its own estate, called *Viña Vieja*, covering a total area of around 5,000 square metres. In addition, they lease a further 4,000 metres of land to other owners from the Acentejo region to complete their production, which reaches between 6,000 and 8,000 litres of wine depending on the year.



El vino

Dentro de las variedades de uva que utiliza esta bodega para la elaboración de sus vinos, estarían tanto el Listán Blanco como el Listán Negro, además de un porcentaje menor de Negramoll. Con estos varietales elabora tanto vinos tintos como blancos de excelente calidad.

The grape varieties used by Bodegas *Antonio de León* in the production of their wines include Listán Blanco and Negro, as well as a smaller percentage of Negramoll. These varietals are used to make both red and white wines.



C/ Los Laureles, 27 • La Victoria de Acentejo
625 192 380 • antoniodeleonsl@gmail.com



El Refugio

Juan José López Izquierdo



Tras toda una vida dedicada a la cultura del vino, Juan José López Izquierdo lidera este proyecto con la máxima ilusión, en el que regenta también un guachinche donde los visitantes pueden degustar, además de los vinos tradicionales de esta parte de la isla, los platos típicos de la gastronomía canaria.

Located in the north of Tenerife, *El Refugio* is covered by the Tacoron-Acentejo Designation of Origin label, and here you can sample the wines they produce as well as traditional local dishes. After a life dedicated to wine making, Juan José López Izquierdo runs this project with unbound enthusiasm.





La bodega

La bodega *El Refugio* es una edificación de estilo canario construida en el año 1832. Este lugar, que fue utilizado antiguamente por los vecinos a modo de refugio ante los temporales que azotaban esta parte norte de la isla, invita a degustar una gastronomía típica y unos vinos de cosecha propia.

Bodegas *El Refugio* is housed within a building built in the local architectural style in 1832, and therefore belongs to the 19th century. This place, which was once used by locals to shelter from the storms that struck this northern part of the island, invites you to taste the typical dishes and wines produced in the region of Acentejo.



El vino

Anexa a la bodega se localiza una finca con 11.000 metros cuadrados, dedicada al cultivo de las variedades Negramol, Listán Blanco, Listán Negro y Moscatel, produciendo una media de unos 5.000 litros de vino anual.

Attached to Bodegas *El Refugio* is a wine growing estate spread over 11,000 square metres, which cultivates Negramoll, Listán Blanco and Negro, and Moscatel varieties, producing about 5,000 litres of wine per year depending on the characteristics of each vintage.





El Topo

José Gutiérrez Delgado



Al contrario de lo que ocurre con muchas otras bodegas de la comarca Tacoronte-Acentejo, *El Topo* no se define como un proyecto vinculado a la cultura del vino proveniente de una herencia familiar, sino que surgió como iniciativa propia de su propietario, José Gutiérrez Delgado.

Unlike many other wineries in the Tacoronte-Acentejo region, *El Topo* does not stem from a long family history of wine growing, but was set up at the initiative of its owner, José Gutiérrez Delgado. Although fairly new to the business, this winemaker produces wines with the utmost enthusiasm.





La bodega

A pesar de su reciente fundación, *El Topo* ha logrado comercializar una producción de uva procedente de sus propios viñedos con el esmero del viticultor más experimentado. La finca, conocida bajo esta misma denominación de *El Topo*, posee unos 4.000 metros de extensión para la elaboración de sus vinos.

El Topo is a recently founded winery, stretching back no further than the 21st Century. However, it has managed to commercialise grape production from its own vineyards under the watchful eye of the most experienced wine maker. The wine estate, also known as *El Topo*, has around 4,000 metres of land for the production of its wines.



El vino

En sus viñedos se pueden reconocer una variada gama de tipos de uva, como el Listán Negro y el Listán Blanco, así como Negramoll y Baboso Negro, dando lugar a vinos tintos y blancos de gran calidad.

It grows a number of different grape varieties, including the Listán Blanco and Negro, as well as Negramoll and Baboso Negro, creating red wines, and to a lesser extent white wines.



C/ Santo Domingo, 209 • La Victoria de Acentejo
610 862 997 • josegd179@gmail.com



Flores de Acentejo

José Manuel Flores Gutiérrez



Vinos Flores de Acentejo es una bodega fundada en 2009. Su propietario posee una larga tradición familiar en la cultura del vino que proviene de lejos. De su padre aprendió el proceso de cuidado de las vides y la elaboración de los vinos, mientras que de su abuelo y tío (también bodegueros) recibió la influencia en su apuesta por la actividad vitivinícola.

Bodegas *Vinos Flores de Acentejo* was founded in 2009. The owner has a long-standing family tradition in wine-making. His father taught him how to take care of the vines and make wines, while his grandfather and uncle (also winemakers) instilled in him his sense of dedication to wine-making activity.





La bodega

Vinos Flores de Acentejo posee una finca en propiedad con unos 5.000 metros cuadrados, enclavada en la zona de *Las Haciendas* de La Victoria de Acentejo. Aunque en algunas añadas el rendimiento de la uva ha sido menor, sus vinos poseen una alta calidad, factor que le confiere carácter y personalidad a un vino reconocido en toda la comarca.

Vinos Flores de Acentejo owns a small wine estate spread over around 5,000 square metres, located in the area of *Las Haciendas* in La Victoria de Acentejo. Although yield in some years has been lower, its wines do possess a high quality, giving character and personality to a wine recognised throughout the region.



El vino

En las viñas cultivadas por *Vinos Flores de Acentejo* crecen variedades de cepas antiguas, proporcionando tanto Listán Negro como Blanco, además de otras cepas como Tintilla, Negramoll, Baboso Negro y Blanco y Marmajuelo.

In the vineyards cultivated by this winery, *Vinos Flores de Acentejo* grows varieties from ancient stocks, including Listán Negro and Blanco, as well as other younger stocks such as Tintilla, Negramoll, Baboso Negro and Blanco, and Marmajuelo.



C/ Valerio Jerez, 1 • La Victoria de Acentejo
639 412 084 • vinosfloresdeacentejo@gmail.com



Hacienda de Acentejo

José Juan Gutiérrez León



Hacienda de Acentejo lleva más de 70 años produciendo vinos de la mejor calidad en el norte de la isla de Tenerife. La excelencia de sus vinos proviene del esmero y del cuidado que se le dedican, además del clima y la conjunción paisajística entre los suelos volcánicos y el mar, elementos que los convierten en únicos.

For more than 70 years, Bodegas *Hacienda de Acentejo* have produced fine quality wines in the north of Tenerife. The excellence of the wines produced comes from the tender loving care devoted to their production, as well as the climate and the landscape, the conjunction between volcanoes and the sea, elements that make them truly unique.



La bodega

Sus viñedos están guiados en espaldera, con uno y con doble cordón. Se aprovecha al máximo las condiciones minerales y pluviométricas de la zona, de la que se obtiene una uva en condiciones óptimas de maduración. Esta bodega, combinando la tradición con la utilización de las nuevas tecnologías en la elaboración de sus vinos, trata de presentar un producto destacado.

Its vines are trained over espaliers, with single and double cordons. The mineral and rainfall conditions of the area are harnessed to great effect, obtaining grapes at the optimal point of ripening. This winery, which combines tradition with the use of new technologies in the production of its wines, sets out to create a remarkable product.



El vino

Esta bodega elabora vinos blancos (Listán Blanco) y afrutados (Listán Blanco y Moscatel), pasando por su tinto tradicional y en barrica (ambos, Listán Negro y Negramoll), para finalizar con un fantástico vino rosado (Listán Negro).

Bodegas *Hacienda de Acentejo* produces white wines (Listán Blanco) and fruity wines (Listán Blanco and Moscatel), as well as its traditional red and barrel-aged wines (both Listán Negro and Negramoll), and a fantastic rosé (Listán Negro).



C/ Pérez Díaz, 44 • La Victoria de Acentejo
650 974 598 • info@haciendadeacentejo.net



Hacienda Flores

Juan Flores Fernández



La *Hacienda Flores* es una bodega familiar fundada a principios del siglo XX por los antepasados de los actuales propietarios, que también se dedicaban al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos. Sujeta a la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, se trata de un proyecto ligado a la cultura del vino que ha pasado de una generación a otra hasta la actualidad.

Hacienda Flores is a family-run winery, founded at the start of the 20th century by the ancestors of the current owners, who also devoted themselves to wine growing and making. Protected by the Tacoronte-Acentejo Designation of Origin label, this winery is linked to a wine culture that has passed down from one generation to the next right up to the present day.





La bodega

Los viñedos de esta bodega se localizan en la finca *Hacienda Flores*, que, con sus 20.000 metros de extensión de tierras cultivadas, dispone de una variada gama de variedades de uva. Manteniendo el carácter familiar que ha definido siempre a esta bodega, trata de modernizarse sin perder el toque de tradición que caracteriza la producción de sus vinos.

The vineyards of this winery are located in the *Hacienda Flores* estate, which grows a number of different grape varieties over 20,000 square metres of land. Retaining the family-run model that has always defined this winery, it is seeking to modernise through new technologies without losing touch with the traditions that characterise the production of its wines.



El vino

Dentro de los tipos de uvas cultivadas por esta bodega, estarían tanto el Listán Blanco como el Listán Negro, Moscatel y, en menor medida, Baboso Negro y Marmajuelo, con los que se obtienen vinos tintos jóvenes y blancos afrutados.

The grape varieties cultivated by Bodega *Hacienda Flores* include the Listán Blanco and Listán Negro, Moscatel, and to a lesser extent Baboso Negro and Marmajuelo, which it uses to make young red and fruity white wines.



C/ La Puente, 10 • La Victoria de Acentejo
645 936 972 • haciendaflores@hotmail.com



Loher

Fátima Hernández Guillama



Las bodegas *Loher*, al compás de los nuevos tiempos, está siendo gestionada por una nueva generación de viticultores, bien formada y de largo recorrido. En un sector reservado tradicionalmente para los hombres, Fátima Hernández ha iniciado su proyecto personal en el seno de la bodega familiar, haciéndose un hueco en la afamada calidad de los vinos de la comarca de Acentejo.

Bodegas *Loher*, in keeping with today's world, is managed by a new generation of winegrowers who have extensive training and experienced. In a sector traditionally reserved for men, Fátima Hernández embarked on her personal project within the family-run winery, carving out a niche within the renowned quality wines produced in the Acentejo region.



La bodega

Se trata de una bodega con una capacidad para 60.000 litros, donde se ha conseguido tecnificar una tradición vinícola sin perder su esencia artesanal. Con más de treinta años de experiencia, esta empresa familiar reparte sus viñedos entre los municipios de El Sauzal, La Matanza de Acentejo y La Victoria de Acentejo, sujeta a la Denominación de Origen de Tacoronte-Acentejo.

This winery can produce up to 60,000 litres of wine, pursuing a high degree of technification without losing its artisan essence. With more than thirty years' experience, this family-run company has vineyards in El Sauzal, La Matanza de Acentejo and La Victoria de Acentejo, protected by the Tacoronte-Acentejo Designation of Origin label.



El vino

Dentro de los vinos producidos por *Loher*, destaca la comercialización de sus tres marcas. Por una parte, estaría *Delirio*, un vino tinto producido en barrica. Luego tendríamos *Laboreo*, que se presenta en vino blanco con crianza de tres meses en barrica. Y por último, encontramos *Loher*, que se produce tanto en tinto como en blanco seco.

The wines produced by *Loher* are divided into three brands. *Delirio* is a red wine produced in barrels. *Laboreo* is a white wine which is barrel-aged for three months. And finally *Loher*, which comes in both red and white.

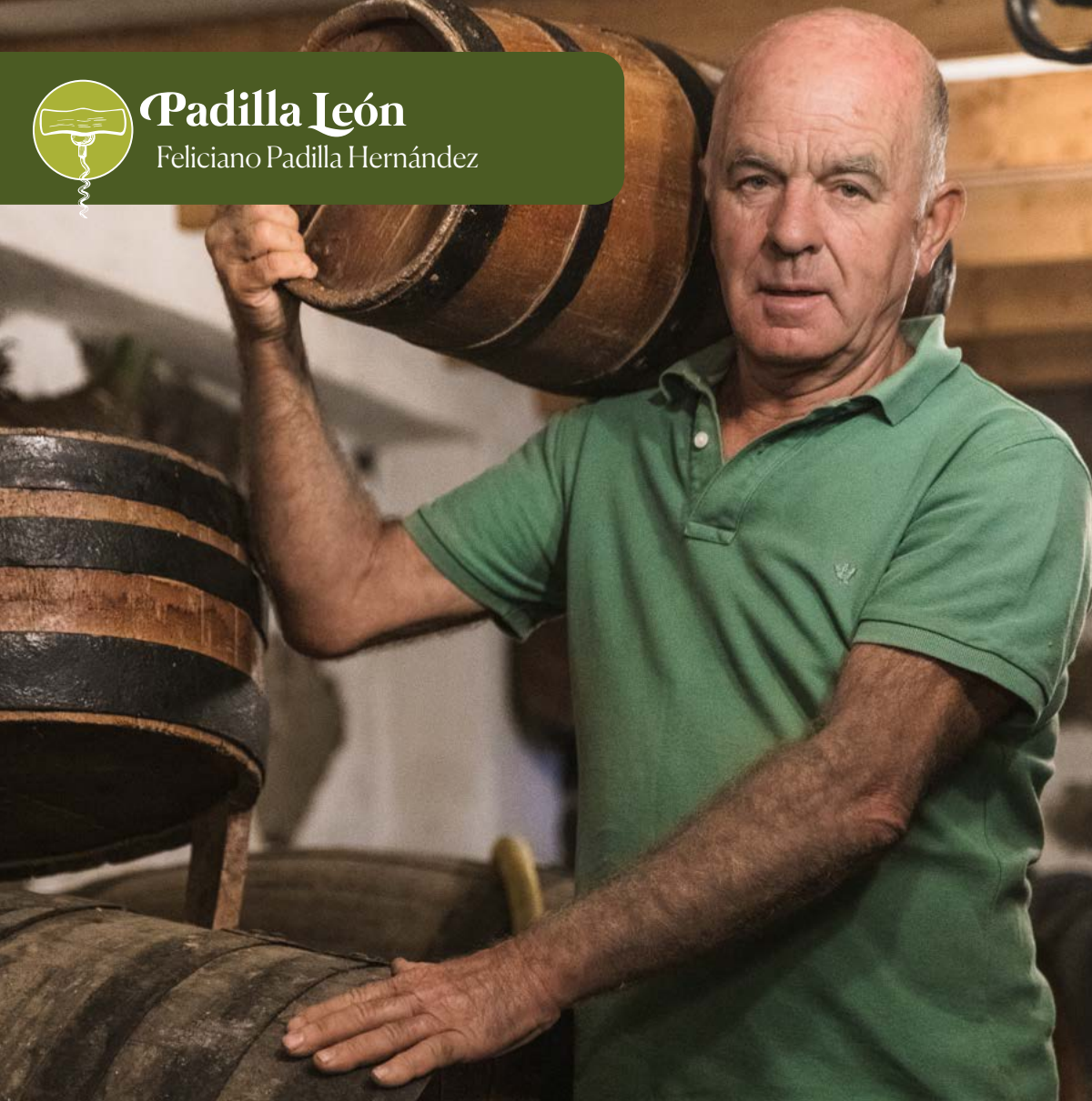


C/ Horno de La Teja, 26 • La Victoria de Acentejo
660 658 309 • vinosloher@gmail.com



Padilla León

Feliciano Padilla Hernández



Padilla León es una bodega de tradición familiar en la que se combina el pasado, el presente y el futuro. Se dedica al cultivo de la viña y a la producción de vinos desde hace varias décadas en la comarca de Acentejo. A pesar del largo bagaje en la elaboración de vinos de forma artesanal, la comercialización de sus vinos se inicia en época reciente, con la creación de la bodega en 2012.

Padilla León is a family-run winery, which has been growing and producing wine for several decades now, in the region of Acentejo. Although it has been making home-made wine for a long time, it only began selling its production in recent years, when the bodega was officially established in 2012.





La bodega

Los viñedos de la bodega *Padilla León* se reparten entre varias fincas de la comarca de Acentejo, denominadas *El Río*, *El Trazo*, *La Montañeta* y *El Laurel*, sumando una hectárea de extensión en total. Aunque se trata de una producción pequeña, la bodega ha conseguido elaborar unos vinos de la máxima calidad.

Bodegas *Padilla León* has vineyards in several estates dotted around the area of Acentejo, known as *El Río*, *El Trazo*, *La Montañeta* and *El Laurel*, covering a total area of 1 hectare. Although production is on a small scale, sufficient to supply local demand on this part of the island of Tenerife, the winery always seeks the highest quality.



El vino

Dentro de las fincas en propiedad de la bodega *Padilla León* podemos encontrar variedades de uvas tradicionales cultivadas en la comarca, como son el Listán Blanco y el Listán Negro, que dan lugar tanto a vinos tintos como a vinos blancos.

The estates cultivated by Bodegas *Padilla León* produce wines made using Listán Blanco and Listán Negro grape varieties, mainly red wines and, to a lesser extent, white wines.





Emilio Tomás Palmero García

Emilio Tomás Palmero García



Aunque se trata de una bodega de reciente fundación, ya que fue creada en el año 2018, como muchas otras de las que existen en la comarca de Acentejo se trata de un proyecto familiar con muchos años de experiencia. En la producción de sus vinos tratan de unir la tradición con las modernas técnicas empleadas en la viticultura.

Although the winery was only founded recently, in 2018, like many others in the region of Acentejo, it is a family-run project with many years of experience. Their wines are produced through a combination of tradition and modern techniques.





La bodega

Palmero García cultiva sus propios viñedos en la finca denominada *Los Cercados*. Se trata de una explotación agraria con una extensión de unos 6.500 metros cuadrados en La Victoria de Acentejo. Sus vinos están producidos y reconocidos bajo la Denominación de Origen Islas Canarias.

Bodegas *Palmero García* cultivate their own vineyards on an estate called *Los Cercados*, spread over around 6,500 square metres of agricultural land in the region of La Victoria de Acentejo. Its wines are produced and recognised under the Islas Canarias Designation of Origin label.



El vino

Esta bodega embotella sus vinos bajo la marca *Pago de los Cercados*, utilizando variedades como Listán Negro y Blanco, Negramoll, Malvasía y Moscatel, con los cuales elaboran tintos jóvenes, rosados y blancos afrutados, todos de la máxima calidad.

This winery bottles its own wines under the *Pago de los Cercados* brand, using the varieties Listán Negro and Blanco, Negramoll, Malvasía and Moscatel, producing young red, young rosé and fruity white wines, all of the highest quality.



C/ Los Cercados, 21 • La Victoria de Acentejo
922 580 520 • adrianpalmero@alto1994.com



Viña Estévez

Domingo Pérez Rodríguez



Viña Estévez posee un largo recorrido familiar vinculado a la cultura del vino que recorre todo el pasado siglo XX. Con el paso del tiempo, los propietarios de esta bodega han apostado por un estilo de producir sus vinos combinando la tradición con la modernidad y la innovación constante.

Viña Estévez, although founded fairly recently, at the start of this century, has a long-running family tradition linked to wine culture that stretches back through the previous century. Over time, the owners of this winery have distilled their approach to producing wines into a style that combines tradition with modernity and constant innovation.



La bodega

Sus viñedos están localizados a unos 600 metros de altitud, en las laderas de la vertiente norte de la isla de Tenerife, sobre un suelo muy rico, pero de difícil cultivo. Por este motivo, el mejor trabajo tecnológico se combina con la experiencia del trabajo manual. Esta bodega comercializa alrededor de 5.000 litros de vino, dependiendo de la cosecha anual.

The vineyards are located at an altitude of around 600 metres, on the northern slopes of Tenerife, on very rich soil, but with difficult growing conditions. For this reason, the best technology is combined with the experience of manual labour. This winery produces around 5,000 litres of wine a year, depending on the harvest.



El vino

Dentro de las variedades de uva con las que trabaja la bodega *Viña Estévez*, cabría destacar el Baboso Negro, con unas 1.000 plantas cultivadas; el Vijariego Negro, con unas 800 cepas plantadas; y el Listán Negro de cepas centenarias.

The grape varieties grown by Bodegas *Viña Estévez* include Baboso Negro, with around 1,000 vines; Vijariego Negro, with around 800 vines; and centennial stocks of the Listán Negro variety.



C/ Pérez Díaz, 80 • La Victoria de Acentejo
608 724 671 • elena.vinaestevez@gmail.com



