



LOS MEJORES VINOS DE LA GOMERA

BEST WINES OF LA GOMERA



LEYENDA DE ICONOS USADOS EN LA GUÍA
LEGEND OF ICONS USED IN THE GUIDE



Restaurante
Restaurant



Visitas
Visits



Catas
Wine tastings



Venta online
Online sale



Venta directa/Tienda
Store



Horario
Timetable



Cita previa
Appointment



Ubicación
Location



Nota de cata
Wine tasting note



Maridaje
Wine pairing



Variedades
Variety



Temperatura de servicio
Serving temperature



Grado alcohólico
Alcohol content



DOP

LOS MEJORES VINOS DE LA GOMERA

BEST WINES OF LA GOMERA



Saluda del Presidente

Greetings from the President



Descubrir la serpenteante geografía de la Isla supone abrir una ventana a las áreas de cultivo de la vid que se trasladan desde los acantilados del norte para extenderse por las pequeñas extensiones de las medianías del sur. De esta forma, nuestro territorio ha sabido combatir su accidentada geografía con un sistema agrícola que tiene la vid como un ejemplo vivo del trabajo incansable de los habitantes de esta tierra.

La calidad y el éxito de los caldos gomeros son una muestra del compromiso adquirido por viticultores y bodegueros. Mujeres y hombres que han puesto su empeño en convertir la vid en uno de sus métodos de vida, otorgando a La Gomera la posibilidad de que en sus entrañas broten variedades únicas como la Forastera, símbolo de calidad, autenticidad y trabajo.

A lo largo de estos años, hemos entendido que este sector juega un papel decisivo para la economía insular, incrementándose su actividad con la consolidación de hasta 19 bodegas, bajo la Denominación de Origen Vinos de La Gomera. Una muestra más de la buena salud de este importante segmento del sector primario, al que debemos continuar mimando con incentivos, cooperación en la promoción y abriendo espacio para la investigación.

La publicación de esta guía constituye una nueva actuación, en aras de incrementar la divulgación de los vinos de La Gomera, porque se abre la puerta a su conocimiento a través de plataformas digitales y aplicaciones móviles, herramientas que cuentan con una gran proyección y, por tanto, suponen un aliciente para continuar en la senda emprendida de la promoción.

Casimiro Curbelo
Presidente del Cabildo de La Gomera

Discovering the island's sinuous geography means opening up a window onto its vineyards, stretching from the cliffs in the North to the smaller areas further South. Our territory has been able to transcend its abrupt landscape by developing its own unique agricultural system that includes grape vines, a living example of the tireless work of the island's inhabitants.

The quality and success of the wines made in La Gomera are proof of the commitment and dedication of our winegrowers and winemakers. Women and men who devote their lives to making wine, allowing La Gomera to produce unique grape varieties such as the Forastera, a symbol of quality, authenticity and toil.

Throughout this time, we have come to see that this sector plays a vital role in the island's economy, boosting its activity by establishing up to 19 wineries under the Vinos de La Gomera Designation of Origin. Further proof of just how healthy and vibrant this important primary sector is, which we must continue to nurture through incentives, working together to promote it and opening up space for research.

The publication of this guide is the latest initiative designed to raise the profile of wines from La Gomera, carving a path to greater knowledge through the development of digital platforms and mobile applications, tools that offer broad projection and which, therefore, represent an incentive to continue along this path to promotion.

Casimiro Curbelo
President of La Gomera Island Council

El Vino de La Gomera: *tradición y calidad entre barrancos*

Históricamente, los vinos elaborados en Canarias tuvieron un extraordinario reconocimiento mundial, llenando las copas de medio mundo tanto a un lado como otro del Atlántico. El propio Shakespeare decía de él que “perfumaba el alma” y hasta la firma de la Constitución americana se selló, casi con total seguridad, con un vino canario. Sin embargo, ese prestigio se fue entibiando hasta fechas recientes, en las que el vino canario ha recuperado progresivamente su protagonismo, reivindicando de nuevo su lugar en el mercado mundial del vino.

Pero las Islas no solo ofrecen vinos de extraordinaria calidad, sino que, al mismo tiempo, lo hacen desde una amplia variedad de propuestas. La diversidad de paisajes, variedades autóctonas de uva, cultivos tradicionales y condiciones de suelo y clima, confieren a nuestro archipiélago la capacidad de ofrecer al consumidor un sinfín de experiencias enológicas en un contexto muy concreto. En este sentido, la isla de La Gomera juega un papel muy importante. Con una viticultura que se eleva espectacularmente por las laderas y los barrancos, con un conjunto de variedades únicas y un sistema tradicional de conducción de la viña, La Gomera regala vinos con una marcada personalidad, en los que domina la suavidad, el aroma y el equilibrio, con la presencia mayoritaria de una variedad de uva muy singular: la Forastera gomera.

Con todo, los vinos gomeros se suman a la transformación de la viticultura canaria, modernizando sus instalaciones, sus modelos de cultivo y sus canales de comercialización, para convertirse en un sector de futuro tanto para el sector primario como para la conservación del paisaje y de las tradiciones de la Isla.

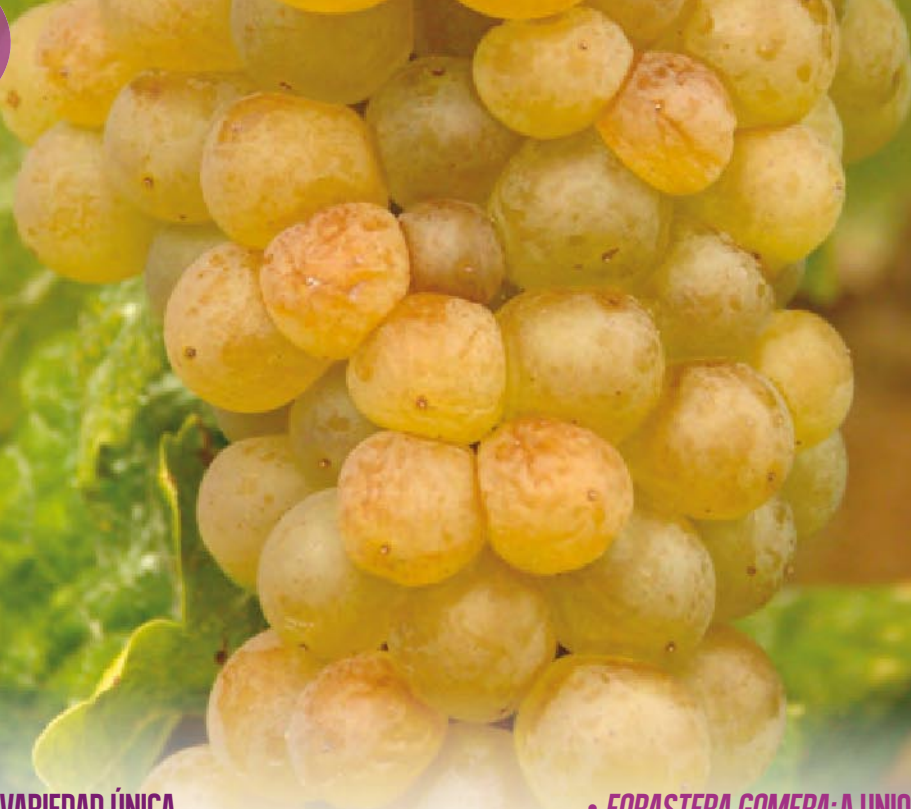
The wines of La Gomera: *tradition and quality amidst ravines*

Historically, wines produced in the Canary Islands enjoyed extraordinary global recognition, filling glasses half way round the world, on both sides of the Atlantic. Shakespeare himself said that it “perfumes the blood”, and even the signing of the American Constitution was sealed, almost certainly, with Canary wine. However, the prestige enjoyed by Canary wine dwindled; until recently that is, and it is now gradually recovering its prominence and reclaiming its rightful place in the global wine market.

These islands not only offer wines of extraordinary quality, but at the same time a wide variety of proposals. The diversity of landscapes, native grape varieties, traditional cultivation methods, as well as soil and climate conditions allow our archipelago to offer consumers a myriad of oenological experiences in a very specific context. In this respect, the island of La Gomera plays a very important role. With grapes grown over spectacularly steep slopes and ravines, its own unique grape varieties, and a traditional system of vine management, La Gomera produces wines with a marked personality, which are smooth, aromatic and balanced, and most of which are made using a unique grape variety: the Forastera gomera.

Wines from La Gomera have contributed to the transformation of winemaking in the Canary Islands, modernising facilities, cultivation models and marketing channels, and becoming a forward-looking sector both in the primary sector and with regard to the preservation of the island’s landscapes and traditions.





• FORASTERA GOMERA: UNA VARIEDAD ÚNICA

El Archipiélago canario cuenta con uno de los patrimonios vitícolas más destacados de España. Gracias a que las Islas no se vieron afectadas por la plaga de filoxera que arrasó la mayor parte del planeta a finales del siglo XIX, variedades de uvas desaparecidas por completo en otros lugares han sobrevivido aquí. Esta especial circunstancia ha permitido una plantación directa desde sarmiento, con la ventaja enológica que supone el desarrollo de sus propias raíces. Más de una veintena de ellas son consideradas actualmente como autóctonas.

En La Gomera se conservan muchas de estas variedades. Entre las tintas se pueden encontrar: Listán negro, Negramoll, Castellana, Tintilla y Baboso negro; y entre las blancas: Pedro Jiménez, Malvasía, Listán blanco, Marmajuelo y Forastera gomera. De todas ellas, la más importante es la Forastera gomera, siendo la variedad blanca más extendida en la Isla, asentada en La Gomera desde hace más de cuatro siglos.

Esta joya de la viticultura gomera aporta una serie de características que permite elaborar una gama muy amplia de vinos secos, semiseccos, afrutados, dulces y semidulces. Dispone de una buena capacidad productiva y excelente comportamiento frente a plagas y enfermedades. También se adapta bien a zonas altas y ofrece excelente acidez, pH bajo y grado alcohólico elevado. Los vinos resultantes presentan una buena intensidad aromática, limpieza y brillo. De color amarillo limón, en nariz recuerda a la fruta pasada. Mejora notablemente a otras variedades como el Listán Blanco.

• FORASTERA GOMERA: A UNIQUE VARIETY

The Canary Islands are home to one of the most outstanding wine-growing traditions in Spain. Because the islands were not affected by the phylloxera plague, which swept across most of the planet in the late 19th century, some grape varieties that have disappeared completely elsewhere have survived here. This special circumstance has allowed for direct planting from own-rooted vines, and the vines benefit from developing from their own roots. More than 20 of these varieties are currently regarded as indigenous.

Many of these varieties are still grown on the island of La Gomera. The black grape varieties include: Listán negro, Negramoll, Castellana, Tintilla and Baboso negro; and the white varieties include: Pedro Jiménez, Malvasía, Listán blanco, Marmajuelo and Forastera gomera. Of all of them, the most important is the Forastera gomera, which is the most widespread white grape variety on the island, grown in La Gomera for over four centuries.

This jewel of La Gomera offers a series of characteristics that allow the island's winemaking sector to develop a very broad range of dry, semi-dry, fruity, sweet and semi-sweet wines. It is a very high-yielding variety that is strongly resistant to pests and disease. It also adapts well to high altitudes and offers excellent acidity, low pH and high alcoholic strength. The resulting wines are clean and bright with good aromatic intensity. Lemon yellow in colour, the bouquet brings hints of overripe fruit. It significantly improves other varieties such as Listán Blanco.

• VITICULTURA HEROICA

En Canarias se pueden encontrar diferentes formas de cultivar la vid en función de la isla, la zona y el tipo de uva. Esta riqueza en agrosistemas vitícolas es el resultado de la interacción entre los cultivadores y un medio abrupto y diverso, que ha forzado la creación de diferentes métodos de cultivo únicos en el mundo y de paisajes culturales de alto valor. En La Gomera, por su parte, predomina el cultivo en bancales, con o sin paredes de piedra, generalmente en terrenos de fuerte pendiente. Asociado a este tipo de cultivo en terrazas, la viña se ha cultivado tradicionalmente de forma rastrera sobre el suelo, si bien destacan en la zona de Hermigua los parrales de altura media, adaptándose a las irregularidades del terreno. En los últimos tiempos, sin embargo, el sistema de conducción en espaldera y de parral bajo se ha extendido en las zonas más llanas.

Dadas estas características de cultivo en la viticultura de La Gomera, el Centro de Investigación, Estudios, Salvaguardia, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña (CERVIM) ha calificado a la viticultura de La Gomera como "heroica", reconociendo, de esta manera, la audacia de los agricultores gomeros que trabajan en condiciones extremas para obtener unos vinos de gran calidad, dejando tras de sí una cultura y un paisaje únicos.

• HEROIC VITICULTURE

In the Canary Islands, there are different ways of growing grapevines depending on the island, the area, and the type of grape. This wealth in terms of wine-growing agro-systems is the result of interaction between growers and the diverse and steep landscape, which led to the development of different growing methods, unique in the world, and invaluable cultural landscapes. In La Gomera, grapes are largely grown on terraces, with or without stone walls, usually on sheer slopes. Associated with this type of cultivation on terraces, vines are traditionally grown very close to the ground, although in the area of Hermigua, vines are grown at medium height, adapting to the irregularities of the terrain. In recent times, however, espalier and low-growing systems have become common in flatter areas.

Given the characteristics of grape growing in La Gomera, the Centre for Mountain Viticulture Research, Studies, Safeguarding, Coordination and Recovery (CERVIM) defined viticulture on La Gomera as "heroic", recognising the courage of growers on the island, working in extreme conditions to obtain high quality wines and creating a unique culture and landscape.





• UNA TRADICIÓN DE SIGLOS

El cultivo de la vid en La Gomera se remonta a la llegada de los primeros europeos a la isla. El vino no solo era un alimento fundamental para los colonos, sino que tenía también una función religiosa de gran importancia, en la medida que sin él no se podía llevar a cabo la liturgia cristiana. Como consecuencia, las primeras cepas de viña se introdujeron en la isla desde el primer momento de la colonización. Sin embargo, no fue hasta mediados del siglo XVII, tras el derrumbe del cultivo de la caña de azúcar, cuando la vid alcanzó su papel predominante en la economía insular, sobre todo, en el norte de la Isla. Los vinos gomeros, al igual que los producidos en otras islas, salían a los mercados exteriores, siendo muy codiciados en países como Inglaterra. Tal fue su prestigio que la literatura británica dedica varias alabanzas a la calidad del vino isleño, con palabras como las del poeta John Keats, que 1818 preguntaba si “alguna vez han bebido algo más exquisito que el vino canario”.

Actualmente, el cultivo del viñedo es el que ocupa una mayor superficie en la Isla, por lo que aporta un valor paisajístico característico debido a su sistema de cultivo en terrazas y laderas. Además de constituir un atractivo turístico, este cultivo asegura la pervivencia de una cultura arraigada en la Historia de la Isla, y permite evitar procesos de erosión y de pérdida de patrimonio. Por otra parte, las fincas en las que se cultiva actúan muchas veces como barreras ante la proliferación de incendios, por lo que esta actividad tiene un papel imprescindible para La Gomera.

• A CENTURIES-OLD TRADITION

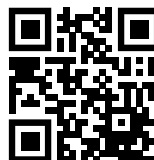
The cultivation of vines on La Gomera dates back to the arrival of the first Europeans to the island. Wine was not only a staple food for settlers, but also played an extremely important role in religion, to the extent that the Christian liturgy could not be performed without it. As a result, the first vine stocks were introduced onto the island immediately after settlement. However, it was not until the mid-17th century, following the collapse of sugar cane cultivation, that vines attained a predominant role in the island's economy, especially in the north of the island. Wines from La Gomera, along with those produced on other islands, were exported to foreign markets, and were highly prized in countries such as England. Such was their prestige that British literature praises the quality of island wines on several occasions, with words such as those of the poet John Keats, who, in 1818 wondered "Have ye tippled drink more fine/Than mine host's Canary wine?".

Currently, the cultivation of grapes occupies the largest surface area on the island, shaping its characteristic landscape through its system of cultivation on terraces and slopes. In addition to being a tourist attraction, this crop ensures the survival of a culture that is embedded in the history of the island, and helps to prevent processes of erosion and loss of heritage. Furthermore, since vineyards often act as firebreaks, this activity plays a vital role on La Gomera.

DOP LA GOMERA

La Denominación de Origen La Gomera surge en 2003 y abarca todo el territorio gomero. En su corta historia, el sector vitivinícola de la isla ha disfrutado de un impulso al amparo de la Denominación de Origen La Gomera, sobre todo en lo referente a la mejora de la calidad y el aumento considerable de la comercialización. Además de las lógicas funciones de control sobre los vinos acogidos a la Denominación de Origen, esta entidad fomenta la calidad de todos los vinos de la isla, promociona su imagen y defendiendo los intereses del sector.

El sector del vino de la isla se proyecta así, auspiciado por la Denominación de Origen La Gomera, como un sector de futuro con el reto de aunar la rentabilidad de cualquier actividad económica con el desarrollo sostenible, y creando a la vez las condiciones adecuadas para que se produzca el relevo generacional que asegure la pervivencia de la ancestral cultura de la vid que La Gomera atesora.



Av. Guillermo Ascanio
Moreno, 16 - Vallehermoso
922 800 801
info@vinoslagomera.com
www.vinoslagomera.com

DOP LA GOMERA

The Designation of Origin La Gomera was established in 2003 and covers the whole island. In its short history, the island's wine sector has been bolstered thanks to the Designation of Origin La Gomera, especially as regards the improvement of the quality and the considerable boost achieved in terms of marketing. In addition to the logical functions of controlling the wines encompassed by this Designation of Origin, this entity fosters the quality of all wines on the island, promoting their image and defending the interests of the sector.

Hence, under the auspices of the Designation of Origin La Gomera, the island's wine sector is a forward-looking sector, facing the challenge of combining economic profitability with sustainable development, and creating appropriate conditions for the generational handover that will ensure the survival of La Gomera's ancestral winegrowing culture.



LOS MEJORES
VINOS
DE LA GOMERA
BEST WINES OF LA GOMERA



ACEBIÑÓN

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega propiedad de don Antonio Luis Arteaga Santos, ubicada en la zona de Los Aceviños en el centro de la isla. La bodega cuenta con unas instalaciones bien acondicionadas y accesibles, que a pesar del entorno abrupto dispone de una gran facilidad operativa. El emplazamiento es privilegiado, debido a que se ha edificado en un pequeñísimo entorno rural anexo al Parque Nacional de Garajonay.

Winery owned by Antonio Luis Arteaga Santos, located in the area of Los Aceviños in the centre of the island. It has well-appointed accessible facilities, and, in spite of the rugged surrounding landscape, this winery runs a very smooth operation. The location of this bodega is stunning, set in a tiny rural village right next to the Garajonay National Park.

VIÑEDOS · VINEYARDS

La influencia del Garajonay, donde la laurisilva impone un paisaje extraordinario, confiere a sus viñas una producción muy rica en cuanto a volumen y calidad. Situadas a 800 metros de altitud, la mayoría de las cepas están cultivadas en espaldera, aunque aún se conservan cepas antiguas dispuestas al modo tradicional.

The influence of the extraordinary laurel forest in the adjacent Garajonay National Park allows the vines to produce large volumes of exceptional quality grapes. Located at an altitude of 800 metres, most of the vine stocks are grown on espaliers, although there are also some ancient stocks grown traditionally.



VINOS · WINES

Vinos elaborados bajo la permanente presencia de los vientos alisios. Su altitud hace que las variedades de uva cultivadas se comporten de manera diferente, ofreciendo vinos tintos con excelente color y personalidad. Para conseguirlos, se utilizan variedades locales como la Forastera gomera, la Castellana, el Listán negro y la Negramoll.

Wines produced amid the ever-present trade winds. The altitude makes the grape varieties grown here behave somewhat differently, producing red wines with excellent colour and personality. They are made from local varieties such as Forastera Gomera, Castellana, Listán Negro and Negramoll.



Los Aceviños, Hermigua
922 871 429 - 690 873 279
villaclara@hotmail.com



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Acebiñón blanco

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Color amarillo pajizo, limpio y brillante, aromas afrutados con intensidad media alta, en boca equilibrado y fresco.

Tasting note: Straw coloured, clean and bright, fruity aromas offering a medium to high intensity of flavour, with a crisp well-balanced mouthfeel.



Maridaje: Entrantes fríos, pescados, mariscos, arroz caldoso y carnes de pollo y pavo.

Wine pairing: Cold starters, fish, seafood, rice dishes, chicken and turkey.



Varietades / Variety:
Forastera gomera, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 8/10°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
12,5 % vol

Acebiñón tinto

Tinto ·
Red



Nota de cata: De tonalidad rojo rubí, limpio y brillante, con aromas intrínsecos de la variedad. En boca suave y fresco.

Tasting note: Ruby red in colour, clean and bright, with the intrinsic aromas of the variety. Smooth crisp mouthfeel.



Maridaje: Quesos semicurados y curados, asados, guisos, legumbres, carnes rojas y blancas.

Wine pairing: Medium to mature cheeses, roasts, stews, pulses, red and white meat.



Varietades / Variety:
Listán Negro, Tempranillo, Merlot.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 16°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
12,5 % vol

ALISIOS

BODEGA · WINE CELLAR

Dos hermanos con vocación vitivinícola han recogido el esfuerzo fundador de su padre, para reconvertir una bodega de marcado carácter tradicional, que utilizaba muchos medios manuales y encerraba en barricas antiguas de roble y castaño, dotándola de un equipamiento moderno, aunque sin perder en ningún caso la esencia con la que nació.

Two brothers with a vocation for winemaking have continued the founding efforts of their father to make over a markedly traditional winery, which used largely manual techniques and aged the wines in ancient oak and chestnut barrels, fitting it out with modern equipment, although without sacrificing any of its original essence.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Situada en la zona norte de la isla, sus viñas son mayoritariamente de la variedad Forastera gomera. Con cepas de unos 60 años de antigüedad, y sobre una superficie de unos 30.000 metros cuadrados, de los cuales solo 7.000 son practicables, la Bodega Los Alisios ha desplegado una intensa labor de recuperación del terreno y las cepas que habían quedado abandonadas.

Located in the northern part of the island, the vines are mostly Forastera Gomera. With vine stocks aged around 60 years old, and spread over an area of around 30,000 square metres, only 7,000 of which are workable, the Bodega Los Alisios has gone to great lengths to recover the land and the stocks that had been abandoned.



VINOS · WINES

Debido a las condiciones del terreno, su producción solo ha alcanzado hasta la fecha unos 4.600 kilos, dando unas 3.600 botellas anuales. Sin embargo, con gran dedicación están consiguiendo aumentar progresivamente esa cantidad.

Because of the conditions of this terrain, so far production has only reached around 4,600 kg, producing around 3,600 bottles a year. However, with great dedication, they are progressively increasing their yield.



Cañada del Corte, 28
Los Chapines - Vallehermoso
630 222 954
bodegaalisios@gmail.com



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET



Garuja

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Con tonos tenues y ribetes de rosa palo. En nariz resulta aromático con la intensidad de la uva predominante. En boca es suave y equilibrado, gracias a una acidez correcta.

Tasting note: Muted tones, with pale pink around the rim. The bouquet is aromatic with the intensity of the predominant grape variety. Smooth and balanced mouthfeel thanks to its well-judged acidity.



Maridaje: Ideal para acompañar pastas y arroces, pescados y mariscos.

Wine pairing: Ideal to serve with pasta and rice dishes, fish and seafood.



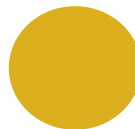
Varietades / Variety:
Marmajuelo, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 9/12°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



Nota de cata: Translúcido a la vista. De capa media y una acidez correcta en torno a los 6 grados. Despliega aromas herbáceos, a hinojo, con notas frutales como a manzana.

Tasting note: Translucent at first glance. Medium depth with well-judged acidity at around 6 degrees. Herbaceous aromas, with hints of fennel and fruity notes such as apple.



Maridaje: Se puede servir con un maridaje muy amplio y variado. Tanto postres como entrantes fríos, pescados, mariscos, arroces y pastas.

Wine pairing: It can be served with a very wide range of dishes. Desserts, starters, fish, seafood, rice and pasta.



Varietades / Variety:
Forastera gomera.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 9/12°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
11% vol



Alisios

Blanco afrutado ·
Sweet white



Sereno

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: De color amarillo pajizo, translúcido. De capa media. Emana aromas vegetales, como jara y con matices a frutas verdes. En boca es redondo, fresco y de buena acidez.

Tasting note: Translucent, straw coloured. Medium depth. It gives off plant and vegetable aromas, such as rockrose, with hints of green fruit. On the palate it is well rounded and crisp, with good acidity.



Maridaje: Tiene una buena sintonía para acompañar tanto primeros platos, como quesos tiernos y semicurados, así como platos de pescados especiados y mariscos.

Wine pairing: It goes very well with starters, mild to medium cheeses, as well as spicy fish dishes and seafood.



Varietades / Variety:
Forastera gomera.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 9/12°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



BODEGA INSULAR

BODEGA · WINE CELLAR

La bodega insular está avalada por unos altos estándares de calidad en materia de tecnificación y por la gran labor de promoción y asesoramiento concedida a los productores de la isla. No solo seleccionando y recogiendo uvas de gran calidad a lo largo y ancho de la isla, sino también regulando los procesos de elaboración y mejora de sus vinos.

La Bodega Insular is endorsed by high technical quality standards and because of its strong promotion and advice given to the island's wine producers. Not only with regard to selecting and picking great quality grapes the length and breadth of the island, but also regulating the processes of developing and improving their wines.

VIÑEDOS · VINEYARDS

La viticultura de la isla se cataloga en el apartado de la heroicidad, ya que sus peculiaridades orográficas y la distribución de la propiedad de la tierra han obligado a cultivar las vides en reducidos minifundios, muchas veces con desniveles superiores al 30%, e incluso en parcelas muy distantes unas de otras.

The island's wines are classified as heroic wines, because of the peculiarities of the terrain and the distribution of land ownership, which has forced the vines to be grown in smallholdings, often on lands spread over a gradient of more than 30%, and even on very distant plots of land.



VINOS · WINES

Los vinos de la bodega insular se traducen como la fusión de unas quince variedades de vid, donde predomina la autóctona Forastera Gomera. Dotada de unos parámetros físico-químicos inigualables, es capaz de mantener una acidez exquisita ante diferentes cambios de graduación.

The wines made by La Bodega Insular are a fusion of some 15 grape varieties, particularly the native Forastera Gomera variety. Endowed with unbeatable physical and chemical properties, it maintains an exquisite level of acidity even at different levels of gradation.



Av. Pedro García Cabrera, 7- Vallehermoso
922 800 181
info@vinoslagomera.com - agrivalle@lagomera.es
www.vinoslagomera.com - www.lagomera.es



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Cumbres de Garajonay

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: A la vista posee un embotellado limpio y brillante. Predominan las notas frescas, frutales y equilibradas.

Tasting note: In the bottle it is clean and bright. The main notes are fresh, fruity and well balanced.



Maridaje: Pescados, mariscos, arroces y pastas. Carnes blancas y rojas.

Wine pairing: Fish, seafood, rice and pasta. White and red meat.



Varietades / Variety:
Forastera gomera, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 7/9°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



Cumbres de Garajonay

Tinto ·
Red



Nota de cata: De tonalidad rojo cereza, limpio y brillante. En fase olfativa se muestra franco con notas varietales que recuerdan a pimienta verde y flores. En boca es ligero y agradable.

Tasting note: Cherry red, bright and clean tones. Direct bouquet with varietal notes reminiscent of green pepper and flowers. On the palate, it is clean and fresh.



Maridaje: Quesos curados y semicurados, guisos, potajes, asados, carnes blancas y rojas.

Wine pairing: Medium to mature cheeses, stews, casseroles, roasts, white and red meat.



Varietades / Variety:
Listán negro.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 15°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
12% vol



CINCO VARAS

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega de carácter familiar, ubicada en la zona de El Cercado, municipio de Vallehermoso y amparada bajo la Denominación de Origen Vinos de La Gomera. La elaboración de los vinos se realiza mediante métodos tradicionales en combinación con técnicas modernas.

Family-run winery, located in the area of El Cercado, municipality of Vallehermoso, encompassed within the Vinos de la Gomera Designation of Origin. Here, wines are made using a combination of traditional methods and modern techniques.

VIÑEDOS · VINEYARDS

La bodega cuenta con varias fincas situadas entre los 900 y los 1170 msnm. Las variedades, en el caso de las blancas, está constituida exclusivamente por la Forastera gomera, y en tintas, destacan las variedades Listán negro, Negramoll, Tintilla y Castellana. La variedad blanca se obtiene de cepas centenarias, mientras que variedades tintas son de reciente introducción.

The bodega owns several vineyards located at altitudes of between 900 and 1170 metres above sea level. It only grows one white grape variety, Forastera gomera, and important black grape varieties such as Listán Negro, Negramoll, Tintilla and Castellana. The white grape variety is grown on ancient vines, while the red grape varieties have been introduced more recently.



VINOS · WINES

Los vinos blancos de las zonas más bajas suelen dar notas tropicales, como mango, piña y ligeros toques a plátano. Mientras que los vinos blancos procedentes de mayor altitud, ofrecen vinos de notable acidez, con notas cítricas, a manzana y ligeros toques frutales. Por su parte, los vinos tintos son amplios, complejos y muy equilibrados.

The white wines produced at lower altitudes usually create tropical notes, such as mango, pineapple and subtle hints of banana. Whereas the white wines produced at higher altitudes offer remarkable acidity, with notes of citrus, apple and subtle hints of fruit. The red wines it produces are expansive, complex and very well balanced.



El Cercado, s/n
Vallehermoso
922 084 197 - 696 337 786
ramonbarrera_glez@hotmail.com



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Cinco Varas blanco

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: A la vista, presenta color amarillo pajiza, limpio y brillante. En nariz, es complejo, con notas tropicales, con toques cítricos y a manzana y ligeros recuerdos a notas florales. En boca, se presenta equilibrado y amplio.

Tasting note: : Straw coloured, clean and bright. The bouquet is complex, with tropical notes, hints of apple and citrus, and subtle floral notes. Balanced, expansive and persistent mouthfeel.



Maridaje: Arroces, pescados, pastas y carnes.

Wine pairing: Rice, fish, pastas and meat.



Varietades / Variety:
Forastera gomera.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 7/10°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

Cinco Varas tinto

Tinto ·
Red



Nota de cata: A la vista, de capa media alta, bien cubierto con ribetes violáceos. En nariz, notas a frutas rojas, con fondos a cacao y ligeros toques a frutos secos. En boca, con bastante cuerpo y equilibrado, con un tanino bien integrado.

Tasting note: The colour is medium in depth, edged strongly in violet. The bouquet contains notes of red fruits, with undertones of cocoa and subtle hints of dried fruits. Well-bodied and balanced mouthfeel, with well-integrated tannins.



Maridaje: Ideal para acompañar asados, guisos, embutidos y quesos curados.

Wine pairing: Ideal served with roast meats, stews, charcuterie and cheeses.



Varietades / Variety: Listán negro,
Negramoll, Castellana, Tintilla.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 16/18°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

LA MONTAÑA

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega La Montaña es una bodega familiar ubicada en El Cercado, Vallehermoso, con unas excelentes vistas al mar y al Alto de Garajonay y a la Fortaleza de Chipude. Fundada por don Faustino Niebla Negrín en 2003, la bodega ofrece sus vinos en un contexto natural único.

Bodega La Montaña is a family-owned winery located in El Cercado, Vallehermoso, with excellent views out to sea, over the Alto de Garajonay and the Chipude Fort. Founded by Faustino Niebla Negrín in 2003, this bodega offers its wines in a unique natural.

VIÑEDOS · VINEYARDS

A unos 1300 metros de altitud sobre el nivel del mar y con una exposición solar permanente durante casi todo el día, las viñas están dispuestas sobre una fuerte pendiente. Cultivadas a través de un sistema tradicional, la variedad de uva más representada es la Forastera gomera, auténtica joya de la viticultura de la isla y de Canarias en general.

Located at around 1300 metres above sea level, with permanent exposure to sunlight for most of the day, the vineyards are spread over a steep slope. Grown using a traditional system, the most representative grape variety is the Forastera Gomera, an absolute gem of a grape here on the island and in the rest of the Canary Islands.



VINOS · WINES

La bodega elabora dos clases de vinos: tinto tradicional y blanco seco. Para el tinto, se emplean las variedades de Listán negro, Negramoll, Tempranillo y Tintilla en menor proporción. Para los blancos, la variedad principal es la Forastera gomera, a la que se añade una pequeña parte de Listán blanco.

The bodega produces two kinds of wines: traditional red and dry white. The red wine is made using the grape varieties Listán Negro, Negramoll, Tempranillo and Tintilla, to a lesser extent. For the white wines produced, the main grape variety used is the Forastera Gomera, along with a smaller proportion of Listán Blanco.



El Cercado, s/n
Vallehermoso
922 804 188 - 608 029 781



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Fausto blanco

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: **Vino cristalino y brillante de color amarillo verdoso. Aromas frutales y florales de intensidad media. En boca es equilibrado con pase ligero.**

Tasting note: Bright translucent wine that is greenish yellow in colour. Medium intensity fruity and floral aromas. In the mouth it is well balanced with a light touch.



Maridaje: **Marida con todo tipo de ensaladas, quesos suaves y pescado.**
Wine pairing: It goes well with all kinds of salads, mild cheeses and fish.



Varietades / Variety:
Forastera gomera, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 8/10°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

Fausto tinto

Tinto ·
Red



Nota de cata: **Vino de capa media baja con tonalidades cereza, limpio y brillante. Intensidad media en aromas. En boca, ligero y suave.**

Tasting note: Low to medium depth with cherry hues, clean and bright. Average intensity of aromas. On the palate, it is light and smooth.



Maridaje: **Resulta idóneo para carnes blancas, arroces y pescados, así como para quesos curados y semicurados.**
Wine pairing: It is ideal for white meat, rice and fish, as well as medium to mature cheeses.



Varietades / Variety: **Listán negro, Negramoll, Tempranillo, Tintilla.**



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 14/16°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

LAS CUEVAS

BODEGA · WINE CELLAR

Las Cuevas se ubica en una espectacular bodega excavada en la roca, creando unas condiciones óptimas para la elaboración de sus vinos. Ubicada a unos 850 metros sobre el nivel del mar, tiene una producción de entre 7000 y 9000 litros. La bodega embotella bajo la Denominación de Origen La Gomera desde 2008.

Las Cuevas is a spectacular bodega carved into the rock, creating ideal conditions for their wines. Located about 850 metres above sea level, it has an output of between 7000 and 9000 litres. This Bodega has been classified under the Designation of Origin of La Gomera since 2008.

VIÑEDOS · VINEYARDS

La calificación de viticultura heroica de la isla adquiere aquí todo su significado. Las viñas, que disfrutan de horas completas de sol por su orientación suroeste, se elevan sobre bancales de piedra formando un paisaje cultural imponente.

The term 'heroic viticulture' used to describe winemaking on this island becomes truly apparent here. The southwest facing vines, which enjoy full sun for hours a day, are grown on stone terraces forming an imposing cultural landscape.



VINOS · WINES

La bodega elabora vinos aromáticos y suaves en boca, para lo cual se emplean las variedades blancas: Forastera gomera, Listán blanco, Pedro Jiménez y Malvasía volcánica; y las tintas: Listán negro, Ruby Cabernet, Cabernet Savignon, Tempranillo y Baboso negro.

The bodega produces aromatic wines that are smooth in the mouth, made using the following white grape varieties of Forastera gomera, Listán blanco, Pedro Jiménez and Malvasía volcánica; and the red grape varieties of Listán negro, Ruby Cabernet, Cabernet Savignon, Tempranillo and Baboso Negro.



C/ Carretera General de Arure, 93
Valle Gran Rey
922 804 079 - 608 720 899



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Viña Cheo blanco

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Vino limpio y brillante, de color amarillo pajizo. Aromas frescos y frutales. Suave y ligero en el pase por boca.

Tasting note: Clean bright wine that is straw coloured. Fresh and fruity aromas. Smooth and light in the mouth.



Maridaje: Con higo pasado, dulce de higo y queso de cabra.

Wine pairing: Dried figs, figs in syrup, and goat's cheese.



Variedades / Variety: Forastera gomera, Listán blanco, Pedro Jiménez, Malvasia volcánica.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 7/9°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

Viña Cheo tinto

Tinto ·
Red



Nota de cata: Suave, muy aromático y consistente en boca. Capa media alta con tonalidades violáceas. Aromas a frutos rojos y herbáceos.

Tasting note: Smooth, very aromatic and consistent in the mouth. Medium to strong intensity with shades of violet. Herbaceous aromas with hints of red berries.



Maridaje: Carne de cabra, gofio y almogrote.

Wine pairing: Goat, gofio (roasted grain flour) and almogrote cheese paste.



Variedades / Variety: Listán negro, Ruby Cabernet, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Baboso negro.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 12/15°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

LOS PASITOS

BODEGA · WINE CELLAR

Los Pasitos es una bodega de carácter familiar, fundada en 2010 por doña María Isabel González. Su producción alcanza de media los 2500 litros de vino al año y su ubicación, junto al Parque Nacional de Garajonay, le proporciona un paisaje único.

Los Pasitos is a family-owned bodega, founded in 2010 by María Isabel González. Its produces 2500 litres of wine a year, and its location, right by the Garajonay National Park, creates a unique landscape.

VIÑEDOS · VINEYARDS

La bodega cuenta con unas viñas cultivadas a unos 1100 metros de altitud sobre el nivel del mar en zonas próximas al área de pre-parque del Parque Nacional de Garajonay e incluso en el interior del mismo. El sistema de cultivo predominante es el tradicional.

This bodega grows vines at an altitude of around 1100 metres above sea level in areas close to the Garajonay National Park and even within the boundaries of the park itself. The grapes are grown using a traditional system.



VINOS · WINES

Elaboran vinos blancos monovarietales de la variedad insular Forastera gomera, a la que añaden una pequeña proporción de Listán blanco. El resultado es un vino seco, fresco y afrutado.

The bodega makes single variety white wines using the Forastera Gomera grape, along with Listán Blanco to a lesser extent. The result is a dry, crisp and fruity wine.



C/ El Cercado, s/n
Vallehermoso
922 804 039 - 636 105 315



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Gánigo

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Sabor con aires afrutados, muy suave al paladar y fácil de tomar.

Tasting note: Flavourful with fruity overtones, very smooth on the palate and highly drinkable.



Maridaje: Armoniza muy bien con quesos frescos, así como platos de pescado y marisco.

Wine pairing: It goes beautifully with curd cheese, as well as fish and seafood dishes.



Variedades / Variety:
Forastera gomera.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 7/9°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



MONTORO

BODEGA · WINE CELLAR

Ubicada en el norte de La Gomera, la Bodega Montoro está situada en la Zona de Especial Conservación Laderas de Enchereda, junto al Especio Natural Protegido de Majona y muy cerca del Parque Nacional de Garajonay. Fundada en 1951, está actualmente dirigida por el joven viticultor Mario Rodríguez Mendoza, que, apoyado por su hermano, el enólogo Alejandro Rodríguez, trata de perpetuar este pequeño patrimonio familiar, que en su día iniciaran sus abuelos paternos.

Located in the northern part of La Gomera, the Montoro Bodega is set within a Special Conservation Area called Las Laderas de Enchereda, next to the Majona Nature Reserve, and very close to the Garajonay National Park. Founded in 1951, it is currently managed by young winemaker Mario Rodríguez Mendoza, who, supported by his brother, the oenologist Alejandro Rodríguez, is working to perpetuate this small family-run estate founded by their paternal grandparents.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Sus viñedos, situados entre los 400 y 550 metros sobre el nivel del mar, y con más de 70 años de antigüedad, se cultivan manualmente en pequeños bancales que esculpen sus laderas. Con el cambio generacional, esta bodega apuesta por un modelo de viticultura sostenible, tratando de mantener y conservar una variedad de uva única en el mundo: la Forastera Gomera.

Its vineyards, located between 400 and 550 metres above sea level, are over 70 years old, and are cultivated manually in small terraces carved out into the slopes. With the generational handover, this bodega develops a model of sustainable viticulture, seeking to maintain and preserve a unique grape variety in the world: the Forastera Gomera.



VINOS · WINES

En la bodega se elaboran vinos únicos y singulares, que reflejan el *terroir* de este paraje natural. Una producción muy limitada que en las mejoras añadas ronda las 6.000 botellas.

The winery makes unique distinctive wines that reflect the *terroir* of this natural landscape. Production is very limited and in the best harvests it stands at around 6,000 bottles.



C/ La Castellana, s/n
Hermigua
695 943 245
mariorguezmend@gmail.com

8



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Montoro

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Color amarillo pajizo, limpio y cristalino. Intensidad aromática media alta, donde resaltan aromas varietales de flor blanca y fruta de hueso. En boca es fresco, largo y untuoso.

Tasting note: Straw coloured, crisp and bright. Medium to strong aromatic intensity, with varietal aromas of white blossom and stone fruit. In the mouth it is fresh, long and unctuous.



Maridaje: Entrantes fríos, ensaladas, arroces, pescados, verduras, pastas y carnes blancas.

Wine pairing: Cold starters, salads, rice, fish, vegetables, pasta and white meat.



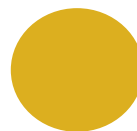
Varietades / Variety: 85% Forastera Gomera, 10% Listán Blanco y 5% Marmajuelo.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 6/8°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



3 Vertientes

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Color amarillo pajizo, limpio, cristalino, de intensidad aromática media, donde predominan notas frutales. En boca destaca su cuerpo y equilibrio.

Tasting note: With translucent tones, it is a glossy straw colour. On the nose, it is more fruity than floral. With good acidity and drier than the previous wine. In the mouth, with good body and balance.



Maridaje: Combina a la perfección con productos locales, como los quesos gomeros, dátiles, higos, etc. Platos de pescados y mariscos.

Wine pairing: A perfect partner for local products on La Gomera such as cheese, dates, figs, etc. fish and seafood dishes.



Varietades / Variety: 50% Forastera Gomera, 50% Listán Blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 6/8°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
14% vol





BODEGA · WINE CELLAR

La bodega se ubica en los antiguos terrenos de don José Suárez, abuelo del actual propietario, don José Alberto Marín Suárez. Tras un periodo de abandono, fruto de la emigración a América, la familia Marín Suárez ha recuperado el cultivo y ha mejorado las instalaciones, dotando a la bodega de la última tecnología en la producción de vinos.

The winery is located on the former estate of José Suárez, grandfather of the present owner, José Alberto Marín Suárez. After a period of neglect, following their emigration to America, the Marín Suárez family has now recovered the crop and improved the facilities, equipping the bodega with very latest technology in the production of wines.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Las viñas se distribuyen en dos sistemas de cultivos principales. Las variedades tintas, más recientes, se disponen en espaldera, mientras que las variedades blancas, más importantes en número, comparten la espaldera con el sistema tradicional. Las zonas de cultivo se ubican en dos áreas principales, una en medianías, a unos 850 metros de altitud, y otra en zona alta de la isla, en torno a los 1000 metros de altitud.

The vines are distributed over two main cultivation systems. The more recent red grape varieties are grown using an espalier system, whereas the more numerous white varieties are grown using the traditional method as well as an espalier system. The growing areas are located in two main areas, one at mid altitude, about 850 metres above sea level, and another in the higher reaches of the island, at around 1000 metres above sea level.

VINOS · WINES

La bodega produce dos tipos de vinos: un vino tinto, joven, elaborado con las variedades de uva Syrah y Tempranillo, y un vino blanco, seco, elaborado a partir de las variedades autóctonas: Forastera gomera y Listán blanco.

The winery produces two types of wine: a young red made using syrah and tempranillo varieties of grape, and a dry white wine made using native varieties: forastera gomera and listán blanco.



C/ El Guanche, s/n - Alajeró
616 120 384 - 683 419 230
agropecuariaguanche@gmail.com
www.niray.es



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADITIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Niray blanco

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Vino limpio y brillante con una tonalidad amarillo acerado. Franco en nariz con intensidad media alta, con aromas frutales y notas tostadas. Fresco y equilibrado en boca, redondo y persistente.

Tasting note: Clean bright wine with steely yellow tones. A very direct bouquet of medium-to-high intensity, with aromas of fruit and toasted notes. Crisp and balanced mouthfeel, round and persistent.



Maridaje: Ideal para combinar con pescados y mariscos, quesos blancos, pastas y arroces.

Wine pairing: Ideal with fish and seafood, white cheese, pasta and rice dishes.



Varietades / Variety:
Forastera gomera, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 7/9°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
14% vol



Niray tinto

Tinto ·
Red



Nota de cata: Vino limpio y brillante, con una capa media alta, con ribetes violáceos. Franco en nariz, con intensidad media alta, recuerda a frutos rojos y café. Armonioso y con cuerpo, taninos bien integrados, equilibrado.

Tasting note: Clean bright wine, with medium depth, ribbed with violet. A direct bouquet, of medium to high intensity, reminiscent of red berries and coffee. Harmonious, full-bodied, and balanced, with well-integrated tannins.



Maridaje: Excelente como acompañante para carnes, quesos curados y asados.

Wine pairing: It is an excellent companion for meats, cheeses and roasts.



Varietades / Variety:
Syrah, Tempranillo.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 12/15°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
14% vol

PORTILLO DE MONA

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega familiar emplazada en el pueblo de Taguluche, uno de los lugares más bellos del sudeste de la isla de La Gomera. Enmarcada en este contexto único, la bodega fue fundada en 2008 por don Manuel Mesa, produciendo vinos de gran calidad favorecidos por un clima subtropical.

Family-run bodega located in the village of Taguluche, one of the most beautiful places in the southeast of La Gomera. Set against this unique backdrop, the winery was founded in 2008 by Manuel Mesa, producing high quality wines favoured by a subtropical climate.



VIÑEDOS · VINEYARDS

Las áreas productivas de la bodega se sitúan a unos 500 metros de altitud sobre el nivel del mar. Con un cultivo en espaldera sobre plataformas abancaladas, la variedad mayoritaria de uva cultivada es la Forastera gomera, aunque se localizan otras variedades en inferior número como el Listán blanco.

The bodega's productive areas are located at an altitude of around 500 metres above sea level. Grown on espaliers on terraced land, it mostly cultivates Forastera Gomera grapes along with other varieties, although to a lesser extent, such as the Listán Blanco variety.



VINOS · WINES

El clima de la zona, los suelos y la fuerte personalidad de la variedad Forastera gomera, le otorgan al vino Portillo de Mona un color brillante y un sabor ligero y de persistencia media. Actualmente se están elaborando los primeros vinos tintos.

The climate of the area, its soils and the strong personality of the Forastera Gomera grape variety give Portillo de Mona wine a bright colour, light flavour and medium persistence. The bodega is currently making its first red wines.



Carretera General de Taguluche, 13
Valle Gran Rey
922 804 255 - 639 052 363



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Portillo de Mona

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Vino amarillo pajizo, limpio y brillante. Intensidad media baja en nariz, con aromas frutales.

Tasting note: Straw coloured, clean and bright. Low to medium intensity on the nose, with fruity aromas.



Maridaje: Perfecto para acompañar pescados y mariscos.

Wine pairing: It goes perfectly with fish and seafood.



Varietades / Variety:
Forastera gomera, Listán blanco.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 8/10°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
12,5% vol



RINCÓN DE LIRIA

BODEGA · WINE CELLAR

Pequeña bodega situada en la zona de Hermigua. De carácter tradicional y familiar, durante varias generaciones se han dedicado a la producción de vinos, primero su bisabuelo y luego su abuelo, quien también comercializó en una tienda popular de la localidad. Fue en 2012 cuando ya con este nombre, entró a formar parte de la Denominación de Origen La Gomera.

Small bodega located in the area of Hermigua. For several generations, this traditional family-run winery has been devoted to the production of wines, started out first by the current owner's great-grandfather and then his grandfather, who also sold his wines in a popular local shop. In 2012, under its current name, it became part of the Designation of Origin La Gomera.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Situados en las laderas escarpadas del Valle, en pequeñas terrazas escalonadas, se cultiva la variedad Listán Negro, combinando las nuevas técnicas de cultivo con las tradicionales. Tienen una superficie pequeña, consiguiendo una producción limitada.

The Listán Negro grape variety is cultivated on small staggered terraces cut into the steep slopes of the valley, combining new and traditional cultivation techniques. The growing area is very small, and so production is limited.



VINOS · WINES

En un principio, se producían los tradicionales vinos blancos de la isla. Actualmente, se elabora un vino tinto a partir de la variedad Listán negro.

Initially, they produced traditional white wines typical of the island. Now they also make a red wine from the Listán Negro grape variety.



El Rincón, s/n
Hermigua
679 721 377
rodriguezfinojuan@gmail.com



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Rincón de Liria

Tinto ·
Red



Nota de cata: De color rojo radiante, cereza oscura con ribetes violáceos, de capa media. En nariz se aprecian aromas a flores frescas, la banda, violetas o hierba. En boca es suave, ligero y vibrante, con una acidez jugosa y fresca.

Tasting note: Radiant red in colour, a dark cherry edged with violet, and with medium depth of colour. Aromas of fresh flowers, lavender, violets and grass. Smooth mouthfeel, light and vibrant with a juicy crisp acidity.



Maridaje: Ideal para acompañar los quesos curados de la isla, gofio, papas, mojo, pescados o carnes.

Wine pairing: Ideal served with local cheeses, gofio, potatoes, mojo, fish or meat.



Varietades / Variety:
Listán negro.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 16°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol



ROQUE CANO

BODEGA · WINE CELLAR

Primera bodega del municipio de Vallehermoso y precursora de la venta y distribución de los vinos gomeros fuera de la isla, llegando incluso a otros países como Venezuela. Así mismo, Roque Cano es la pionera en la elaboración de vino tinto en La Gomera, con un bagaje de más de dos décadas en su producción.

First bodega established in the municipality of Vallehermoso and the forerunner in the sale and distribution of the wines from La Gomera outside of the island, even reaching countries such as Venezuela. Roque Cano also pioneered the development of red wine in La Gomera, and has been making it for more than two decades.



VIÑEDOS · VINEYARDS

El cultivo mayoritario de la viña es en espaldera, aunque conserva algunas zonas con sistemas tradicionales. Las plantas gozan del clima fresco del municipio norteño de Vallehermoso y están cuidadas con esmero por don Ramón Marichal Felipe, de una dilatada experiencia en la producción de vino gomero.

Most of the vines are grown on espaliers, although some of the areas still use traditional systems. The plants benefit from the cool climate of Vallehermoso in the north of the island, and are carefully tended to by Ramón Marichal Felipe, who has extensive experience making wine in La Gomera.



VINOS · WINES

Roque Cano produce dos vinos principales, un blanco joven monovarietal de la variedad autóctona Forastera gomera, y un tinto tradicional con un 90% de Listán negro y un conjunto de variedades mejorantes como la Castellana, la Tintilla y la Ruby, todas ellas ofreciendo una interesante aportación de intensidad de color.

Roque Cano produces two main wines, a young single-variety white wine made using the native Forastera Gomera grape variety, and a traditional red wine made with 90% Listán Negro and a range of improving varieties such as la Castellana, Tintilla and Ruby, all of which make an interesting contribution to the colour intensity of the wine.



Barrio de Macayo, 45
Vallehermoso
922 800 095 - 619 918 686

13



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Los Roquillos

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Vino limpio y brillante, de color amarillo pajizo intenso. Aromas frutales y herbáceos, recuerdan la manzana y el hinojo. En boca es equilibrado persistente.

Tasting note: Clean bright wine that is an intense straw colour. Herbaceous and fruity aromas, with hints of apple and fennel. Well-balanced and persistent mouthfeel.



Maridaje: Entrantes fríos, queso tierno, cazuela de pescado, arroz con marisco o papas con costillas.

Wine pairing: Cold starters, mild cheese, fish stew, rice with seafood or fried potatoes with ribs.



Varietades / Variety:
Forastera gomera.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 10/12°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

Los Roquillos

Tinto ·
Red



Nota de cata: Vino con capa media, color rojo violáceo, limpio y brillante. Aromas típicos de las variedades utilizadas en su elaboración. En boca es equilibrado y redondo.

Tasting note: Medium depth wine, purplish-red in colour, clean and bright. Aromas typical of the varieties used. Well-balanced and rounded mouthfeel.



Maridaje: Quesos ahumados, adobos, guisos y compuestos, carnes blancas y pescados de roca.

Wine pairing: Smoked cheeses, marinades, stews and casseroles, white meat and rockfish.



Varietades / Variety:
Listán negro, Tintilla, Castellana, Ruby.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 16°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
13% vol

SAT LAS CASITAS

BODEGA · WINE CELLAR

Bodega de tres generaciones, fundada por don Ramón García, continuada por su hijo don Ramón García, quien formara parte del Consejo Regulador de La Gomera, e impulsada por sus hijos, Jorge y Teresa, y su mujer, Julia. Desde 1997 se gestiona a través de la SAT (Sociedad Agrícola de Transformación) Las Casitas. Actualmente el vino que elaboran se produce en una bodega de pequeño tamaño y producción, pero con proceso de elaboración completamente mecanizado.

Bodega run by three generations of the same family, founded by don Ramón García, continued by his son don Ramón García, who will be part, along with other producers, the Regulatory Council of La Gomera, and managed by his children, Jorge and Teresa, and his wife, Julia. Since 1997, it has been managed through SAT (Sociedad Agrícola de Transformación) Las Casitas. Currently, the wine produced is made in a small bodega with a fully mechanised production process.

VIÑEDOS · VINEYARDS

Sus vides están sometidas a un proceso de modificación y mejora en materia de volumen y calidad. Aunque la tradición, fuertemente arraigada en varias décadas de producción y experiencia, sigue siendo un criterio de peso en la selección de las variedades cultivadas. Todo ello, con el fin principal de conservar la calidad y conseguir un buen vino blanco con las características de un vino autóctono.

Their vines have undergone modifications and improvements in terms of volume and quality. However, tradition, strongly rooted in decades of production and experience, still brings plenty to bear when it comes to selecting which grape varieties are grown. The main goal is to preserve quality and produce a good white wine with the characteristics of a local wine.



VINOS · WINES

Don Ramón García, hijo, con su amor a la tierra y a la idea de conservar el paisaje, mantuvo la producción de plátanos y viñas, aprendiendo a elaborar un vino de la mejor calidad. El vino de Piedra Gorda desprende unas aromáticas notas de tradición e innovación. Un vino elaborado a partir de variedades autóctonas e inspirados en la producción tradicional de Ramón García.

Don Ramon Garcia, junior, through his love of the land and his desire to preserve the landscape, has maintained the production of bananas and vines, learning to make a wine of the finest quality. Piedra Gorda wine gives off aromatic notes of tradition and innovation. A wine made from native grape varieties and inspired by the traditional production of Ramón García.



C/ Piedra Gorda, s/n - Agulo
922 146 077 - 647 061 308
satlascasitasagulo@gmail.com
www.satlascasitas.blogspot.com



· OFERTA DE VINOS DE LA BODEGA · WINERY WINE SELECTION ·

BLANCO · WHITE TINTO · RED ROSADO · ROSÉ OTROS · OTHERS

TRADICIONAL · TRADICIONAL

BARRICA · BARREL AGED

SECO · DRY

SEMIDULCE · SEMI SWEET

DULCE · SWEET

Piedra Gorda

Blanco seco ·
Dry white



Nota de cata: Al paladar es ligeramente fresco, con toques de menta, presencia de cítricos y suaves recuerdos a herbáceos.

Tasting note: Slightly crisp on the palate, with a hint of mint, the presence of citrus and subtle herbaceous notes.



Maridaje: Ideal para acompañar con ensaladas, quesos suaves, pescados, mariscos y carnes blancas.

Wine pairing: Ideal with salads, mild cheeses, fish, seafood and white meat.



Varietades / Variety: Forastera gomera, Listán blanco, Malvasía aromática.



**Temperatura de servicio /
Serving temperature:** 8/10°C



Grado alcohólico / Alcohol content:
12,5% vol





MAPA
MAP

BODEGAS DE LA GOMERA WINERIES OF LA GOMERA

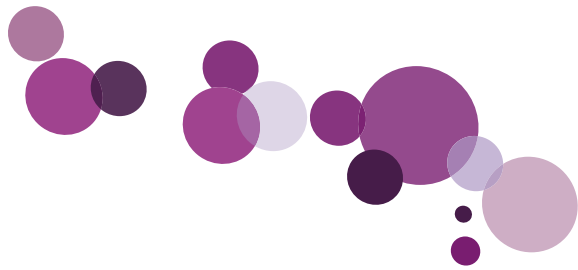
- 1 ACEBIÑÓN
- 2 ALISIOS
- 3 BODEGA INSULAR
- 4 CINCO VARAS
- 5 LA MONTAÑA
- 6 LAS CUEVAS
- 7 LOS PASITOS
- 8 MONTORO
- 9 NIRAY
- 10 PORTILLO DE MONA
- 11 RINCÓN DE LIRIA
- 12 ROQUE CANO
- 13 SAT LAS CASITAS



DOP LA GOMERA



**CAPITAL
ISLAND CAPITAL**



LOS MEJORES VINOS DE LA GOMERA BEST WINES OF LA GOMERA

Edita/Publisher: LeCanarien ediciones
674 813 313 - 922 088 073/info@lecanarienediciones.com
www.lecanarienediciones.com

Colabora/Collaboration: Cabildo de La Gomera, Consejo Regulador DOP La Gomera / Cabildo of La Gomera, Regulatory Council of DOP La Gomera

Fotografías/Photographs: RN fotografía

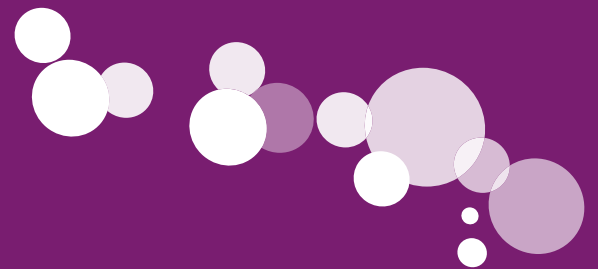
Control de la edición/Copy editor: Zebensui López Trujillo

Agradecimientos: Al personal de la DOP La Gomera y a las bodegas por su colaboración / To the personnel of DOP La Gomera and the various wineries of their collaboration

ISBN: 978-84-17522-47-6

DL: TF 651 2019

Todos los derechos reservados/All rights reserved







DESCÁRGATE LA APP
DOWNLOAD APP
LOS MEJORES VINOS DE CANARIAS



CABILDO INSULAR DE
LA GOMERA

LeCanarien
ediciones

ISBN 978-84-17522-47-6



9 788417 522476