



LOS QUEMADOS ALBILLO CLÁSICO (Bodega Reverón)

Grado alcohólico: 13,5%

Localización: Abona

Variedades: Albillo

Temperatura de servicio: 8-10°C

Maridaje: Sus especiales características de cuerpo y aroma, le hace recomendable para pescados con salsas ligeras, quesos algo fuertes y aves.

Nota de cata: Limpio y brillante, de color amarillo heno. En nariz es fresco, con intensidad media. Presenta aromas de frutas de hueso como el melocotón y el mango. Recuerdos a panal de abeja. Tiene una entrada suave y muy fresca en boca, apareciendo recuerdos a frutas blancas como la pera.



MARBA ROSADO (Bodegas Marba)

Grado alcohólico: 13 % vol.

Localización: D.O. Tacoronte Acentejo.

Variedades: 80 % Listán Negro y 20 % Varietal.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C.

Maridaje: Ensalada de berros con frutos secos, láminas de queso y reducción de vino y miel.

Nota de cata: Rosado fresa, ribete malva, limpio y cristalino. En fase olfativa posee intensidad media, limpio, frutal, aristas a frutas rojas, balsámico. En fase gustativa posee intensidad media, equilibrado, fresco, ligero, con sabor y persistencia.



EL ANCÓN 4 MESES EN BARRICA (Bodegas Insulares)

Grado alcohólico: 14% vol.

Localización: Ycoden-Daute-Isora

Variedades: 100% Listán Negro

Temperatura de servicio: 16°C

Maridaje: Carnes rojas a la brasa, asados, guisos de caza, embutidos, quesos curados.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma fruta confitada, roble cremoso, cacao fino, especias dulces. En boca concentrado, persistente, tostado.





CAN 2014 (Bodegas Tajinaste)

Grado alcohólico: 14%

Localización: Valle de La Orotava

Variedades: Listán negro y vijariego

Temperatura de servicio: 16°C

Maridaje: Perfecto para maridar con un cochino negro confitado y castañas; con un queso curado y aromático con mucha untuosidad en la boca o también puede 'abrazar' bien un cabrito embarrado con papas negras y un solomillo especiado, condimentado con verduritas a la plancha.

Nota de cata: De un color granate oscuro muy intenso y conservando sus reflejos violáceos se presenta este listán negro de viñas viejas con vijariego negro. Notas a fruta roja muy madura: ciruelas, grosellas, moras, arándanos. Entremezcladas con recuerdos florales como la violeta y un complejo abanico de aromas especiados y tostados: nuez moscada, vainilla, canela, pan de especias, moka, ahumados, cacao... Un tinto de elevada densidad en boca, graso, untuoso, con una larga persistencia.



MALVASÍA DULCE (Bodegas Contiempo)

Grado alcohólico: 15%

Localización: Valle de Güímar

Variedad: Malvasía aromática

Temperatura de servicio: entre los 10 - 12°C

Maridaje: Para tomar sólo o acompañado con quesos curados o azules o con el clásico foie gras, destacaría los postres elaborados con frutas, chocolates y frutos secos.

Notas de cata: No tan dulce como las malvasías de la Palma pero con una personalidad tremenda y una boca preciosa. De color amarillo dorado y brillante. Aroma de fruta pasificada, orejones sobre notas cítricas. En boca hay una perfecta armonía entre dulzor, acidez y amargor.



BRUT NATURE ROSE (Bodega Altos de Trevejos)

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Localización: Abona

Variedad: Listán prieto

Maridaje: Se puede maridar bien con alimentos grasos como quesos azules, jamon iberico o foie; con mariscos y pescados, tipo salmón, gambas, navajas, langostinos; y con ensaladas y pastas.

Nota de Cata: Color fresa vivo. Aromas de frutos rojos y hojas de higuera. Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de pequeños frutos rojos de bosque. Burbuja integrada y delicado post gusto, largo, característico y muy elegante.

