



# Santa Úrsula: GUÍA

ENO-GASTRONÓMICA

---

*Food and wine guide*



Gobierno  
de Canarias



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA,  
PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



FEADER

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural:  
Europa invierte en las  
Zonas Rurales

Santa Úrsula: guía eno-gastronómica /  
*Santa Úrsula: Food and wine guide*

Edita/Publisher by:  
Ayuntamiento de Santa Úrsula  
*Santa Úrsula Town Council*

Textos / Text:  
Zebensui López

Fotografías/Photographs:  
Guillermo Pozuelo

Produce/Produced by:  
LeCanarien ediciones

DL: TF -639-2020

Todos los derechos reservados /  
*All rights reserved*

# Santa Úrsula: GUÍA ENO-GASTRONÓMICA

---

*Food and wine guide*



## FUENTE DE VIDA | Fountain of life

Los guanches que habitaron estas tierras la denominaron *Chimaque*, que en lengua aborigen significa “fuentede vida”. De esta manera, reflejaban los antiguos canarios las bondades de una tierra escarpada, llena de profundos barrancos, pero con abundancia de agua y generosa en su cultivo. Tras la Conquista, los nuevos pobladores supieron sacar partido a esta tierra, roturando los terrenos y levantando muros de piedra seca, para sembrar en ellas las primeras cepas de viña allá por el siglo XVI. Siglos de experiencia acumulada en el cuidado de la vid y en la elaboración de vinos, que han terminado por convertir al municipio de Santa Ursula en uno de los mayores y más apreciados productores de vino de la isla de Tenerife.

Al mismo tiempo, ese buen hacer en la elaboración de los mejores caldos, ha contribuido al desarrollo de una amplia gastronomía local, que atrae cada año a miles de personas a los innumerables bodegones, restaurantes y *guachinches* que se distribuyen por todo el pueblo, creando una completa oferta de experiencias eno-gastronómicas.

Esta guía pretende servir de herramienta para que pueda disfrutar de todas ellas, introduciéndose en un municipio en el que paisaje rural, los vinos de excelencia y la variedad y calidad de platos se unen para ofrecer al visitante una experiencia única.

The Guanche people, who once inhabited these lands, called it Chimaque, which in the Aboriginal language means “fountain of life”. The ancient name reflected the rich bounties of this rugged land, cut through with deep ravines, but with abundant water and generous in its cultivation. Following the Conquest of the island, the new European settlers understood how to take full advantage of this land, rotating farmlands and building dry stone walls, planting the very first vines back in the 16th century. Centuries of experience tending to vines and producing wine make the municipality of Santa Ursula one of the largest and most treasured wine producers on the island of Tenerife.

At the same time, that expertise in the creation of outstanding wines has contributed to the development of the extensive local gastronomy, which every year attracts thousands of people to the countless bars, restaurants and *guachinches* dotted all around the town, creating a complete offer of wine and food experiences.

This guide is a tool for you to enjoy all of them as you visit our town, where rural landscapes, outstanding wines and a wealth of exceptional local dishes offer a truly unique experience.

Juan Manuel Acosta Méndez  
Alcalde de Santa Ursula  
Mayor of Santa Ursula

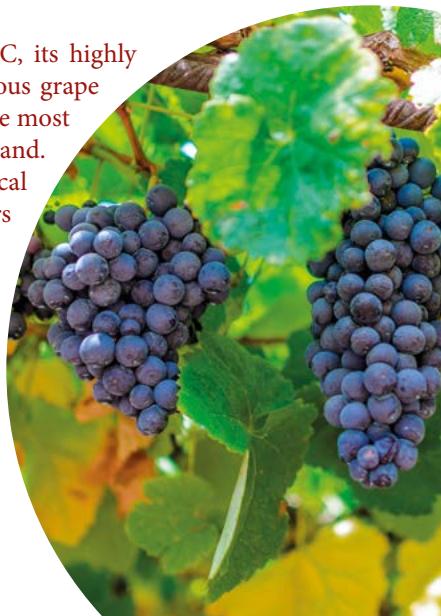


El municipio de Santa Úrsula puede presumir de tener uno de los paisajes naturales y agrícolas más impresionantes de la isla de Tenerife y una de las ofertas eno-gastronómicas más singulares y completas de todo el Archipiélago.

La temperatura media, que ronda los 20°C, sus suelos volcánicos de excelente rendimiento y las variedades de uva autóctonas con las que cuenta, convierten a sus vinos en los más codiciados y reconocidos de la Isla, que además pueden degustarse, junto a los principales platos de la comida local, en los innumerables bodegones, restaurantes y guachinches del municipio, ofreciendo al visitante una experiencia eno-gastronómica de primer nivel.

The municipality of Santa Ursula boasts some of the most impressive natural and agricultural landscapes on the island of Tenerife and one of the most unique and complete wine and food offers on the whole Archipelago.

The average temperature, around 20°C, its highly fertile volcanic soils, and the indigenous grape varieties grown here make its wines the most highly prized and renowned of the Island. These wines, together with the main local dishes, can be enjoyed at numerous bars and restaurants, as well as informal dining areas within wineries known as *guachinches*, offering visitors to Santa Úrsula a first-class food and wine experience.





“LOS MODOS TRADICIONALES SIGUEN SIENDO LOS VERDADEROS PROTAGONISTAS”

“Growers still use largely traditional methods”

## ENTRE LAS NUBES Y EL MAR

### Between the clouds and the sea

El patrimonio natural de Santa Úrsula, desde el Paisaje protegido de la Costa de Acentejo, hasta la cumbre dominada por el pinar, presenta una característica notable en las zonas de medianías basada en el fuerte impacto de la agricultura en el territorio. Sorprende observar el continuo de terrazas surcadas manualmente en la pendiente durante generaciones, en las que la maquinaria resulta limitada a la hora de acometer los trabajos agrarios, por lo que los modos tradicionales siguen siendo los verdaderos protagonistas.

En este sinfín de terrazas de la más pura agricultura heroica, cientos de vides formadas en parral bajo a modo de pequeñas mesas o cultivadas en espalderas, trepan las escarpadas pendientes, formando un armonioso entramado que da forma a un paisaje agrícola espectacular.

The natural heritage of Santa Úrsula, from the protected landscapes of the Acentejo Coast to the summit swathed in pine trees, is truly a remarkable feature in this area, forged by the strong impact of agriculture on the area. Astounding crop terraces have been hand-carved into the mountainside for generations. On such steep terrain, farming machinery is of limited use, so growers still use largely traditional methods.

On these endless crop terraces that embody the very essence of heroic agriculture, hundreds of vines trained over low arbours like small tables or cultivated on espaliers climb the steep slopes, forming a harmonious fabric that shapes a spectacular agricultural landscape.



## TIERRA DE GUACHINCHES

### Land of *guachinches*

Santa Úrsula ha tenido un papel protagonista en el origen de los tradicionales guachinches, que tanto han proliferado en la oferta gastronómica de Tenerife, significando un importante motor económico para el norte de la Isla.

Los guachinches, casas particulares en las que se vende el vino de cosecha propia, surgen al abrigo de la importante actividad vitivinícola de la zona. En la misma bodega, o incluso en la propia casa del bodeguero, se reserva un espacio en el que disfrutar de los vinos nuevos, acompañados de algunos de los platos más representativos de la comida popular canaria.

Así, los numerosos guachinches que salpican el territorio de Santa Úrsula se han convertido en señal de identidad local, atrayendo anualmente a miles de amantes de la comida canaria y sus vinos.



“SANTA ÚRSULA HA TENIDO UN PAPEL PROTAGONISTA EN EL ORIGEN DE LOS TRADICIONALES GUACHINCHES”

“Santa Úrsula played a prominent role in the origin of traditional *guachinches*, which sprung up all over Tenerife, an important driver of economic growth in the north of the island.

*Guachinches* are private houses where wine-growers sell their own wines, and emerged as a result of the major wine-growing activity that developed in this area. In the winery itself, or even in the wine-maker's home, there is a space reserved to enjoy new wines accompanied by some of the most representative dishes of popular Canarian food.

Thus, the multitude of *guachinches* dotted all around Santa Ursula have become a hallmark of local identity, attracting thousands of food and wine lovers every year.





## ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD

### Between tradition and modernity

Esa fuerte tradición gastronómica ha evolucionado notablemente hacia establecimientos de restauración de diverso signo, que sitúan a Santa Úrsula como uno de los destinos punteros en cuanto al turismo eno-gastronómico de Tenerife.

Platos tradicionales como garbanzas, conejo en salmorejo, costillas saladas con papas y piñas de millo, papas arrugadas con mojo, carne fiesta, ropa vieja o carne cabra, junto a la carne a la brasa de primera calidad y nuevas e interesantes propuestas gastronómicas, convierten a Santa Úrsula en el municipio con la oferta eno-gastronómica más amplia y diversa. Santa Úrsula es, por tanto, un lugar en el que reencontrarse con la tradición culinaria y adentrarse en una modernidad que se nutre de esa herencia para ofrecer múltiples experiencias a los visitantes.



“UNO DE LOS DESTINOS PUNTEROS EN CUANTO AL TURISMO ENO-GASTRONÓMICO DE TENERIFE”

“One of the leading destinations for food and wine tourism in Tenerife”

This strong culinary tradition has evolved notably towards the establishment of different types of restaurants and eateries, securing Santa Úrsula's place as one of the leading destinations for food and wine tourism in Tenerife.

Traditional dishes such as chickpea stew (*garbanzas*), marinated rabbit, salted ribs with potatoes and corncobs, “wrinkled” potatoes with mojo sauce, a marinated meat dish known as *carne fiesta*, a chickpea and meat meal called *ropa vieja*, and goat's meat, as well as premium quality grilled meat, and new and interesting gastronomic proposals make Santa Ursula the municipality with the broadest and most diverse offer of wine and gastronomy in the area. Santa Úrsula is, therefore, a place where you can get reacquainted with culinary tradition and delve into a modernity that draws from this heritage to offer so many experiences to visitors.



## LOS MEJORES VINOS DE TENERIFE

### The best wines of Tenerife

Desde 1587 hay constancia de la existencia de la vid y la malvasía en el municipio. El historiador canario Viera y Clavijo, cuando se refiere a Santa Úrsula, dice: "Territorio sano, alegre, despejado, muchas heredades de viñas, agua excelente".

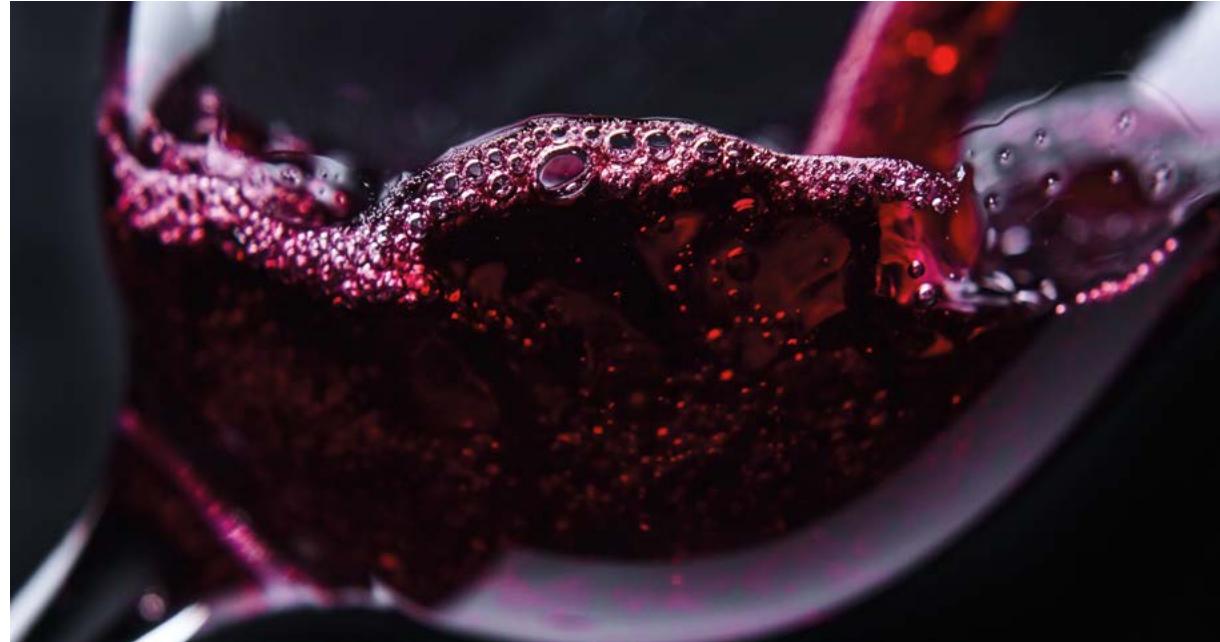
Esa larga tradición vinícola se traduce hoy en día en la elaboración de excelentes vinos tintos jóvenes o fermentados en barrica, así como blancos secos, semisecos y afrutados. Vinos monovarietales de vides Listán negro o Listán blanco, o varietales jugando con los aromas, envolventes en boca, equilibrados, elaborados junto a las variedades como la Tintilla o Negramoll. Vinos de aromas a frutos negros, limpios y frutales, con tonos florales, balsámicos en los blancos y notas minerales y volcánicas.

There has been evidence of wine-growing and Malvasia grape varieties in the municipality since 1587. The Canarian historian Viera y Clavijo, when referring to Santa Úrsula, says: "Healthy territory, joyful, clear, many wine estates, excellent water".

This long wine tradition has translated today into the production of excellent young and barrel-aged red wines, as well as dry, semi-dry and fruity whites. Single variety *Listán negro* and *Listán blanco* wines, or varietal wines that play with aromas, all-enveloping in the mouth, well-balanced, some of which are combined with *Tintilla*, *Negramoll* varieties, etc. Wines with aromas of black fruits, crisps and fruity, with floral notes, balsamic in the white wines, and mineral, volcanic notes.

“VINOS DE AROMAS  
A FRUTOS NEGROS,  
LIMPIOS Y FRUTALES,  
CON TONOS FLORALES”

“Wines with aromas of  
black fruits, crisps and  
fruity, with floral notes”





## MÁS DE 750.000 LITROS DE VINO

More than 750,000 liters of wine

Santa Úrsula es uno de los municipios de la isla de Tenerife con mayor producción de uva y vino. En producción constante y estable, se estima en más de 325 hectáreas la superficie de cultivo, donde podemos encontrar cepas centenarias. Esto se traduce en más de 1.100 toneladas de uva recogidas cada año y una producción superior a los 750.000 litros de vino, resultado de la modernización productiva que los vitivinicultores han ido adaptando paulatinamente a sus cultivos, lo que ha incrementado notablemente el rendimiento de las vides.

Santa Úrsula has one of the highest productions of grapes and wine on the island of Tenerife. With constant stable production, centuries-old vine stocks are grown over an area estimated to be more than 325 hectares. This translates into more than 1,100 tonnes of grapes harvested each year and production of more than 750,000 litres of wine, as a result of productive modernisation that wine growers have gradually adapted to their crops, significantly increasing the yield of their vines.

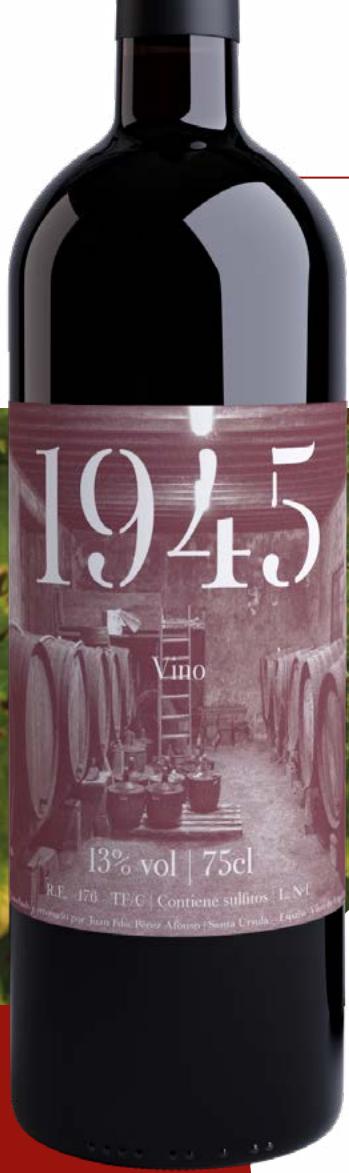
“ES UNO DE LOS  
MUNICIPIOS DE LA  
ISLA DE TENERIFE CON  
MAYOR PRODUCCIÓN  
DE UVA Y VINO”

“It has one of the highest  
productions of grapes  
and wine on the island of  
Tenerife”

Santa Úrsula:  
**BODEGAS**

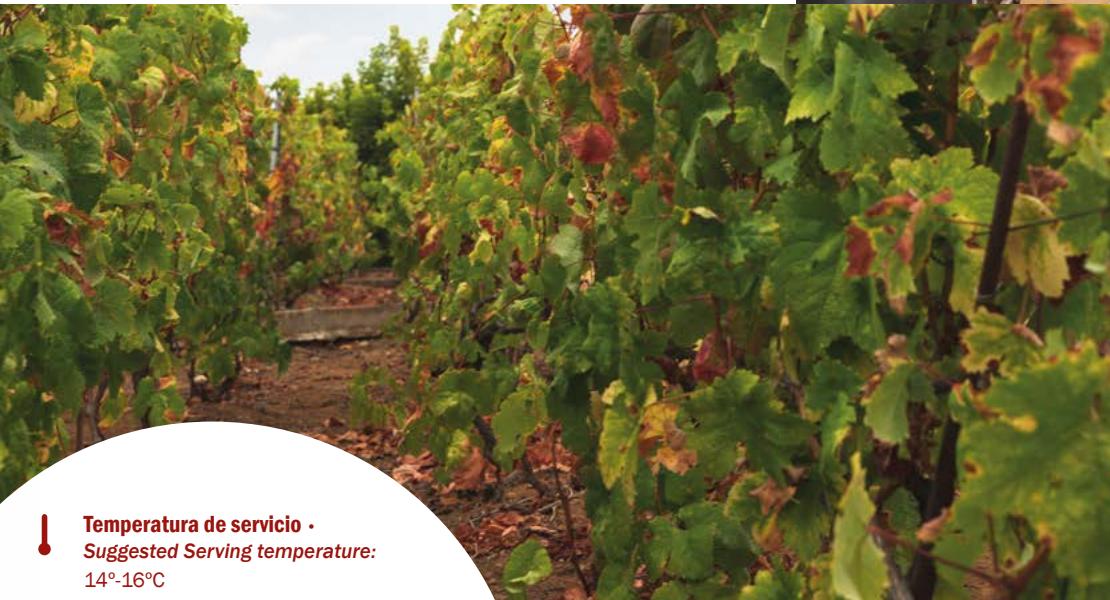
---

*Winerys*



# Bodega 1945

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio .**  
*Suggested Serving temperature:*

14°-16°C



**Variedades . Varieties:**

Listán negro, listán blanco



**Grado alcohólico .**

Abv: 13% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

**Bodegón El Capitán**

C/ Capitan, 12  
Santa Úrsula  
646 145 976

**El Cañón II**

Ctra. Vieja, 40  
Santa Úrsula  
922 302 165

Este vino homenajea al abuelo del bodeguero Juan Fernando Pérez Afonso, quien, con la construcción del lagar en 1945, marcó el punto de partida de esta arraigada pasión familiar por elaborar vinos de primera calidad. Uvas de la variedad *Listán negro* y *Listán blanco*, cultivadas en las fincas familiares de *Malpaís, La Chocha* y *El Pinito*, llevan al extremo la expresión mineral volcánica típica de los vinos canarios.

This wine pays tribute to the grandfather of wine-maker Juan Fernando Pérez Afonso, who established the winery back in 1945, marking the starting point of this deep-rooted family passion for producing premium-quality wines. *Listán negro* and *Listán blanco* grape varieties, grown on family-run estates in *Malpaís, La Chocha* and *El Pinito*, take the volcanic mineral expression typical of Canarian wines to an extreme.



C/ Capitán, 14  
Santa Úrsula  
620 915 512  
iv1994@yahoo.es



# Bodega Adrián Peraza Gutiérrez

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**

Listán negro, listán blanco



**Grado alcohólico •  
Abv: 13% Vol.**



 **PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:**

**Bodegón Mojo Picón  
de Sergio**

Ctra. Antigua Corujera, 36  
Santa Úrsula,  
922 304 093

Bodega en producción desde 1950, en la que dos generaciones se dan la mano para producir vinos tintos con buen grado de alcohol y acidez equilibrada, a partir de las variedades Listán negro y Listán blanco, cosechadas en las zonas del *Llano del Marqués*, *Ojitos*, *Sardina*, *La Tosca* y *El Barro*. Elaborado de manera artesanal y respetando escrupulosamente los tiempos de maduración en la cepa, se obtiene un vino de excelente calidad.

Winery in production since 1950, in which two generations join forces to produce red wines with a good level of alcohol and well-balanced acidity, made from Listán Negro and Listán Blanco grape varieties harvested in the areas of Llano del Marqués, Ojitos, Sardina, La Tosca and El Barro. Made using traditional methods and the utmost respect for the ripening times of the vine stock, the wines produced are of exceptional quality.



C/ Guanche, 136  
Santa Úrsula  
669 955 985  
adrianperazag@gmail.com



# Bodega La Brevera

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**  
14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro, listán blanco



**Grado alcohólico •  
Abv: 13,5% Vol.**



**PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:**

**Guachinche  
La Brevera**

C/ Las Turcas, 12  
La Corujera, Santa Úrsula  
610 959 935

Esta bodega de tradición familiar tiene sus orígenes en la adquisición de las fincas que ya el padre trabajaba como arrendatario en las zonas de *Tamaide*, *La Corujera* y *El Farrobillo*. Los vinos se elaboran con *Listán negro*, junto a un pequeño porcentaje de *Listán blanco*, dando lugar a un vino aromático con un destacado fondo mineral, que es reflejo de una larga tradición elaborando vinos tintos.

This family-run winery began when the father acquired the lands he had worked as a tenant farmer, in the areas of *Tamaide*, *La Corujera* and *El Farrobillo*. The wines are made from *Listán negro* grapes, together with a small percentage of *Listán blanco*, creating an aromatic wine with prominent mineral undertones, which reflects a long tradition of producing red wines.



C/ Las Turcas, 12  
La Corujera, Santa Úrsula  
610 959 935  
[fernandezgonzalezantonio5@gmail.com](mailto:fernandezgonzalezantonio5@gmail.com)



# Bodega Casa Chiqui

VIÑA TAMAIDE  
TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •**  
*Suggested Serving temperature:*  
14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro, Syrah



**Grado alcohólico •**  
Abv: 14% Vol.



**PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:**

**Guachinche  
Casa Chiqui**

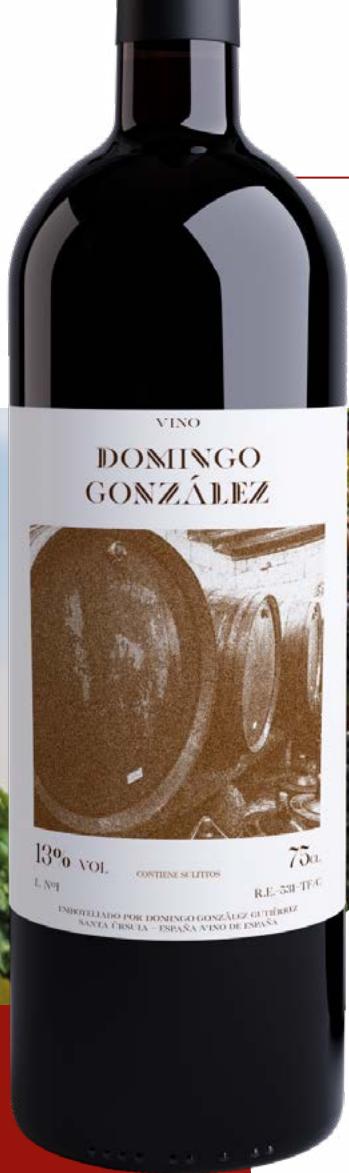
C/ Tamaide, 70  
Santa Úrsula  
648 664 620

La Bodega Casa Chiqui elabora sus vinos bajo la denominación *Viña Tamaide* desde el año 1996, con uvas cosechadas en *kilómetro cero* en la misma zona de *Tamaide*. Cultiva en espaldera, que favorece una mayor aireación y exposición solar, y también en parrales tradicionales, se cosechan en la propia ladera donde el naturalista *Alexander von Humboldt* se maravilló de su exuberancia en su visita a Tenerife.

Bodega Casa Chiqui has been producing wines under the name *Viña Tamaide* since 1996, with grapes harvested right in the area of Tamaide itself. Vines are grown on espaliers, which promote greater aeration and sun exposure, and also over traditional arbours, harvested on the very slopes where naturalist Alexander von Humboldt marvelled at the exuberance of this vegetation on his visit to Tenerife.



C/ Tamaide, 70  
Santa Úrsula  
648 664 620  
guachinchiqui@gmail.com



# Bodega Domingo González

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •**  
Suggested Serving temperature:

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico •**  
Abv: 13% Vol.



**PRUÉBALO EN:**  
**TRY IT AT:**

Venta directa  
con cita previa

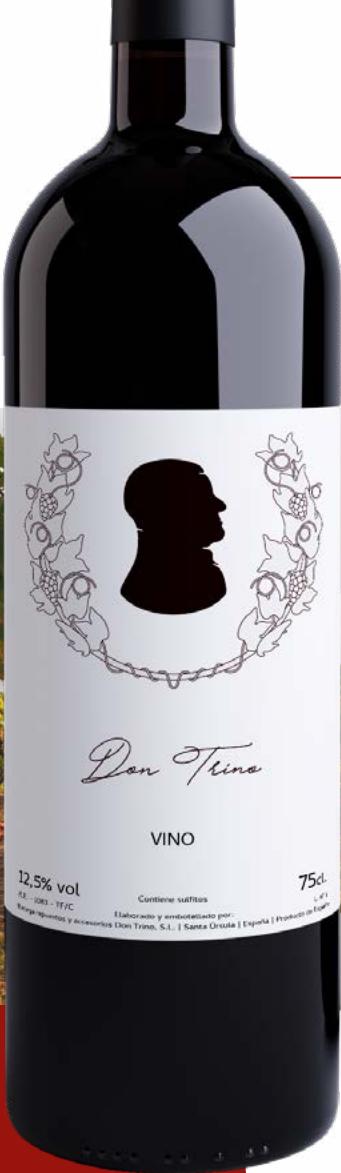
**Direct sales**  
**by appointment**

Con cultivos en las zonas de *Marrero, Triciadas y Pino Alto*, desde 1995 D. Domingo González Gutiérrez elabora su caldo monovarietal con la variedad *Listán negro*. Con aromas a frutos rojos, buen grado de alcohol y acidez equilibrada, es esta una muestra del buen hacer tradicional y el cariño puesto sobre la elaboración del vino en el extremo oriental de la Cordillera Dorsal de la Comarca de Acentejo.

With vines grown in the areas of Marrero, Triciadas and Pino Alto, Domingo González Gutiérrez has been making single variety wine from *Listán negro* grapes since 1995. With aromas of red berries, a good alcohol content and well-balanced acidity, these wines embody the expertise and devotion surrounding wine-making at the eastern tip of the Cordillera Dorsal mountain range in the area of Acentejo.



C/ El Paso, 2  
Santa Úrsula  
922 300 758



# Bodega Don Trino

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •**  
Suggested Serving temperature:

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico •**  
Abv: 12,5% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

**Guachinche  
Don Trino**

Ctra. Antigua La Corujera, 15  
Santa Úrsula  
608 720 185

Con más de dos décadas de experiencia, elabora sus vinos con una selección monovarietal de *Listán negro* cultivada en espaldera en la zona de *La Corujera*, que da como resultado un vino joven de intensos tonos violáceos, con aromas a frutos silvestres y minerales, propios de la variedad. Este vino se puede maridar con platos de comida local en el guachinche familiar ubicado en el entorno de la propia bodega.

With over two decades' experience, this winery produces single variety wines using *Listán negro* grapes cultivated on espaliers in the area of *La Corujera*, creating a young wine with intense violet tones, aromas of wild fruits and minerals, typical of this grape variety. This wine can be paired with local dishes served in the family-run *guachinche* located in the winery itself.



Ctra. Antigua La Corujera, 15  
Santa Úrsula  
608 720 185  
yvonnemariagh@gmail.com



# Bodega Grand Santos

TINTO JOVEN | YOUNG RED



#### Temperatura de servicio •

Suggested Serving temperature:

14°-16°C



#### Variedades • Varieties:

Listán negro, listán blanco,  
negramoll



#### Grado alcohólico •

Abv: 13,5% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

## Bodegón Casa Fernando

Camino del Mar  
Santa Úrsula  
600 303 815

## Restaurante El Pinito

Ctra. Pinito 13 TF-21  
Cuesta de la Villa – Sta. Úrsula  
922 367 057

## Bodegón Yumar

C/ Fuente Gonzalo, 14  
Santa Úrsula  
922 300 128

La bodega y sus terrenos asociados, ubicados en la zona de *Tijarafe*, quedó en herencia para los tres sobrinos de su propietario en 2005. Utilizando como variedades de uva principales *Listán negro*, *Listán blanco* y *Negramoll*, consiguen elaborar con esmero unos vinos de excelente calidad, marcados por su toque sedoso, suave y fresco, que maridan a la perfección con cualquier plato de la cocina local.

The winery and its associated lands, located in the area of *Tijarafe*, were bequeathed to the owner's three nephews in 2015. Using *Listán negro*, *Listán blanco* and *Negramoll* as the main grape varieties, they carefully craft excellent quality wines, characterised by their silky mouthfeel, soft and fresh, which pair beautifully with any local dish.



C/ Mency, 18  
Santa Úrsula  
658 941 942  
santosgarciaalejandro1@gmail.com



# Mataznos 33

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**  
14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro, listán blanco



**Grado alcohólico •  
Abv: 13% Vol.**



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

## Bar La Lucha

C/ Guanche, 60  
Santa Úrsula  
616 400 630

## Cafetería Bar Santi

C/ Rambla Dr. Pérez  
Santa Úrsula  
922 302 972

La bodega Mataznos 33 ha sido capaz de desarrollar en tan solo cinco años un proyecto tremadamente sólido y de muy alta calidad, obteniendo además el certificado de *Denominación de Origen Protegida* y aupando a algunos de sus caldos hasta la Guía Peñín. Cosechan en las zonas de *El Dornajillo*, *Tosca Iglesia-La Bastona* y *Cuesta La Villa-Los Dionisios*, especialmente las variedades *Listán negro* y *Listán blanco*.

In five short years, Bodega Mataznos 33 has been able to develop tremendously solid, very high-quality wine production, earning them Protected Designation of Origin status and leading some of their wines to be included in the Peñín Guide. They harvest in the areas of *El Dornajillo*, *Tosca Iglesia-La Bastona* and *Cuesta La Villa-Los Dionisios*, especially the *Listán negro* and *Listán blanco* varieties.



C/ Los Majuelos 45  
Santa Úrsula  
669 709 499  
mataznos33@gmail.com



# Bodega El Molino

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro, syrah



**Grado alcohólico •  
Abv: 13% Vol.**



 PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

**Guachinche  
Molino de Gofio**

C/ Guanches, 64  
Santa Úrsula  
630 132 032

La bodega *El Molino* comienza su actividad hace ya dos décadas, cuando su propietario recoge el testigo de su padre e incorpora las actividades vinícolas sobre las fincas ubicadas en las zonas de *Malpaís*, *Los Cercados* y *El Porvenir* en Santa Úrsula, y *La Caridad* en Tacoronte. Cepas de *Listán negro*, *Listán blanco* y *Syrah* cultivadas en espaldera, son la base para un vino tinto joven realmente sabroso.

*El Molino* began its activity two decades ago, when the owner took over from his father and incorporated wine-making onto the estates located in the areas of *Malpaís*, *Los Cercados* and *El Porvenir* in Santa Úrsula, and *La Caridad* in Tacoronte. *Listán negro*, *Listán blanco* and *Syrah* vine stocks, cultivated on espaliers, are the basis for a delicious young red wine.



C/ Guanches, 64  
Santa Úrsula  
630 132 032  
[rigar@movistar.es](mailto:rigar@movistar.es)



# Bodega Papá Colás

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •**  
*Suggested Serving temperature:*  
14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro y blanco, Baboso negro y blanco, Tintilla y Negramoll



**Grado alcohólico •**  
*Abv:* 12,5% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

## Bodegón El Primero

C/ Malpaís, 10  
Santa Úrsula  
650 610 285

Bodega centenaria fundada por D. Ventura Gutiérrez (conocido como “Nicolás”), quien llevaba su vino cargado en burra a la zona de *El Rincón* en La Orotava, para venderlo a los trabajadores de la plantanera. Gracias a esa actividad, pudo ir adquiriendo nuevos terrenos en las zonas de *Morroyo*, *Castaños*, *Triciadas*, *El Cantillo*, *Ojitos* y *Centro Barranco* para aumentar sus cosechas de *Listán negro* y *blanco*, *Baboso negro* y *blanco*, *Tintilla* y *Negramoll*.

Century-old winery founded by Ventura Gutiérrez (known as “Nicolás”), who loaded up his donkey with wine to sell to workers on the banana plantation in the area of *El Rincón* in La Orotava. Thanks to this activity, he was able to acquire new lands in the areas of *Morroyo*, *Castaños*, *Triciadas*, *El Cantillo*, *Ojitos* and *Centro Barranco* to increase his harvests of *Listán negro* and *blanco*, *Baboso negro* and *blanco*, *Tintilla* and *Negramoll*.

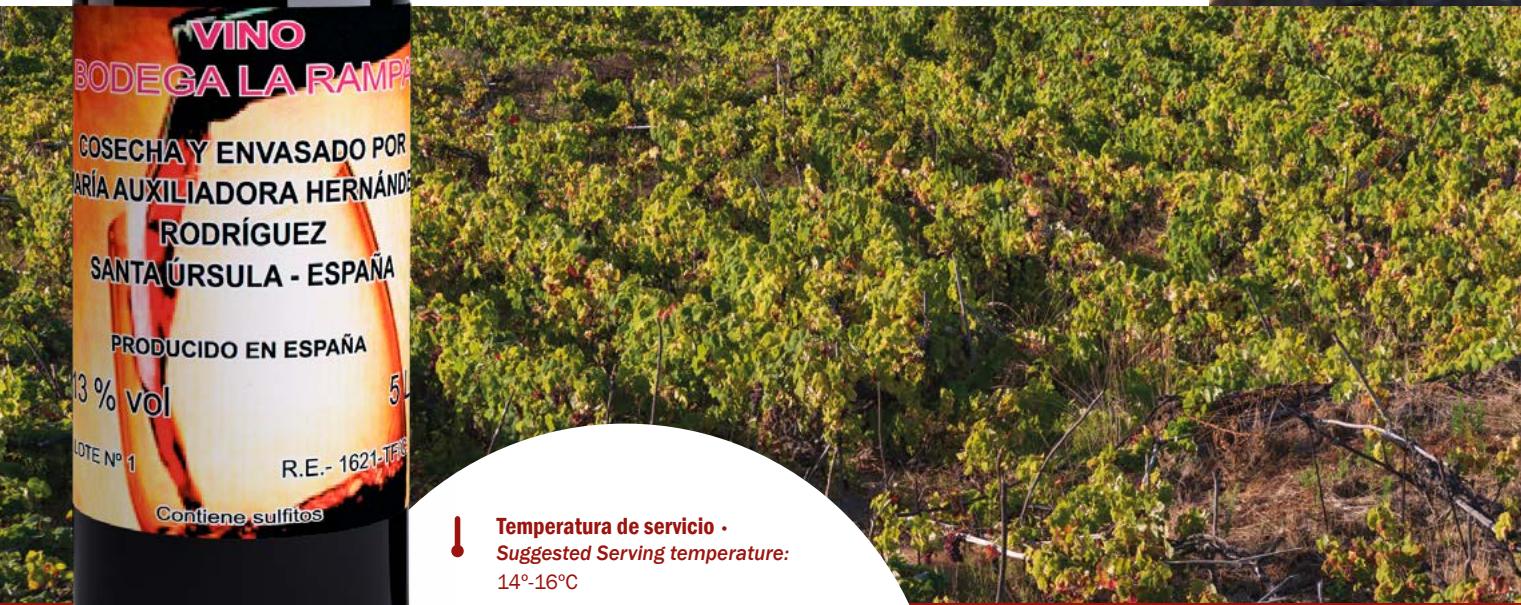


C/ Monroy, 11  
Santa Úrsula  
922 301 199  
jesusroinuj@hotmail.com



# Bodega La Rampa

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio .**  
Suggested Serving temperature:  
14°-16°C



**Variedades . Varieties:**  
Listán negro y blanco



**Grado alcohólico .**  
Abv: 13% Vol.



TRY IT AT:

Guachinche  
La Rampa

Ctra. Nueva La Corujera, 129  
Santa Úrsula  
669 734 642

Desde hace más de nueve años, la Bodega La Rampa elabora su tinto joven con vides de la variedad *Listán negro* y *Listán blanco*, cultivadas en las zonas de *Castaños* y *Las Turcas*, así como en *Los Loros* del vecino municipio de La Victoria de Acentejo. Dando lugar a un vino aromático con destacado fondo mineral, envolvente en boca, que se puede degustar en la propia bodega.

For more than nine years, Bodega La Rampa has made its young red wines using *Listán negro* and *Listán blanco* grape vines, grown in the areas of *Castaños* and *Las Turcas*, as well as in *Los Loros*, of the neighbouring municipality of La Victoria de Acentejo. Giving rise to an aromatic wine with prominent mineral undertones and an enveloping mouth-feel, which you can sample at the winery itself.



Ctra. Nueva La Corujera, 129  
Santa Úrsula  
669 734 642



# Bodega El Rinconero

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico •  
Abv: 12,5% Vol.**



 PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

**Guachinche  
José El Rinconero**

Ctra. Nueva La Corujera, 47-C,  
Santa Úrsula  
669 734 642

En las medianías de Santa Úrsula, a más de 500 metros sobre el nivel del mar, en las zonas de *El Callejón* y *El Rinconero*, se cultiva la variedad *Listán negro* que da como resultado este fresco y joven vino monovarietal. Aprovechando al máximo las condiciones minerales y pluviométricas de la zona, se obtienen unos vinos con aromas a frutos negros, notas minerales y volcánicas y con un gran equilibrio.

In the central area of Santa Úrsula, more than 500 metres above sea level, in the areas of *El Callejón* and *El Rinconero*, the *Listán negro* grape variety is grown to create crisp young single variety wines. Taking full advantage of the mineral and rainfall conditions of the area, this winery creates exceptionally well-balanced wines with aromas of black fruits, and mineral and volcanic notes.



Ctra. Nueva La Corujera, 47C  
Santa Úrsula  
669 734 642



# Bodega Tranquilino

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**  
14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro, tintilla y negramoll



**Grado alcohólico •  
Abv: 13% Vol.**



**PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:**

Venta directa  
con cita previa

Direct sales  
by appointment

Bodega que cuenta con tres generaciones de tradición, desde que su padre comenzase a trabajar en la vitivinicultura hace ya más de cuarenta años. Anteriormente esta bodega, y su lagar, se ubicaban en las cercanías de la plaza del centro de la ciudad, para posteriormente trasladarse a la zona de *Lomo Román*, donde están situados sus viñedos. De tradición familiar, esta bodega produce las variedades *Listán negro*, *Listán blanco*, y en menor proporción *Tintilla* y *Negramoll* cultivadas mayoritariamente en mesa y espaldera.

A winery that stretches back for three generations, ever since the owner's father began growing wine more than forty years ago. This winery and the wine press were previously located close to the town centre, and subsequently moved to the area of *Lomo Román*, where its vineyards are located. This family-run winery makes wines using *Listán negro*, *Listán blanco*, and to a lesser extent *Tintilla* and *Negramoll* grape varieties, grown mostly in beds and on espaliers.



C/ Caracas, 11, Lomo Román  
Santa Úrsula  
636 517 229  
magdaluisr@gmail.com





# Bodega Urbano León

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •**  
Suggested Serving temperature:

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico •**  
Abv: 12,5% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

**Bodegón Casa  
Vidalina “La Doña”**

Ctra. Antigua Corujera, 41  
Santa Úrsula  
696 000 493

Más de cuatro generaciones de vitivinicultores confluyen en esta bodega con fincas ubicadas en la escarpada ladera de Los Castaños en La Corujera, donde cepas cultivadas en espaldera se dispersan a lo largo de las terrazas dispuestas para salvar el desnivel. Vino monovarietal de *Listán negro*, cuya uva resistente, rústica y vigorosa, ofrece un interesante tinto joven con aromas a frutos silvestres y minerales volcánicos producto de cepas casi centenarias.

More than four generations of winemakers work together at this winery, with estates located on the rugged slopes of Los Castaños in La Corujera, where vine stocks are grown on espaliers on terraces cut into the steep slopes. Single variety wines made from *Black Listán* vines, whose strong, rustic and vigorous grapes make an interesting young red with aromas of wild fruits and volcanic minerals, the product of vines that are almost one hundred years old.



Ctra. Antigua Corujera, 53  
Santa Úrsula  
664 864 162  
urbanoleon1@outlook.es



# Bodega Viña Orosía

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio .**  
Suggested Serving temperature:

14°-16°C



**Variedades . Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico .**  
Abv: 13% Vol.



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

## Cafetería Bar Santi

C/ Rambla Dr. Pérez  
Santa Úrsula  
922 302 972

## Tasca de Fran

C/ Leoncio Rodriguez, 14  
Santa Úrsula  
922 304 223

Bodega con una trayectoria de cuatro generaciones, que, a partir de 2005, inicia una nueva andadura en pro de la calidad, que se concreta en 2007 con el reconocimiento como *Denominación de Origen Protegida Tacoronte – Acentejo*. Sus vinos, elaborados con una selección monovarietal de *Listán negro* en las zonas de Ojito, Tijarafe y Zaratán, representan un producto de excelencia y sostenibilidad, en cuyo cultivo se minimiza el empleo de productos fitosanitarios.

Winery with three generations of experience, which embarked on a new path in 2005 in pursuit of greater quality. In 2007, clearly successful in this endeavour, it was awarded Protected Designation of Origin Tacoronte – Acentejo status. Its single-variety wines, made with *Listán negro* grapes grown in the areas of Ojito, Tijarafe and Zaratán, offer exceptional quality and sustainability, minimising the use of chemicals in the cultivation process.



C/ Guanches, 22  
Santa Úrsula  
630 911 341  
jmdavilag3@gmail.com



# Bodega El Zacatín

TINTO JOVEN | YOUNG RED



**Temperatura de servicio •  
Suggested Serving temperature:**

14°-16°C



**Variedades • Varieties:**  
Listán negro



**Grado alcohólico •  
Abv: 13% Vol.**



PRUÉBALO EN:  
TRY IT AT:

Guachinche  
El Churrasco

C/ La Canal, 11, La Corujera  
Santa Úrsula  
922 301 399

De familia de viticultores, su propietario emprende esta actividad vinícola logrando en 2009 la *Denominación de Origen Protegida Tacoronte-Acentejo*. Con vides cultivadas en parral bajo y una parte en espaldera en la zona de *El Zacatín*, en *La Corujera*, consigue elaborar unos vinos monovarietales de *Listán negro* para los tintos y *Listán blanco* para los blancos secos y afrutados, con una gran calidad y una fuerte personalidad.

The current owner of this wine-making venture comes from a family of wine-growers, and in 2009, the winery secured Protected Designation of Origin Tacoronte-Acentejo status. With vines grown over low arbours and some on espaliers in the area of *El Zacatín*, in *La Corujera*, it produces single-variety wines from *Listán negro* grapes for the reds and *Listán blanco* for its dry and fruity whites, with great quality and plenty of personality.



C/ La Canal, 11, La Corujera  
Santa Úrsula  
922 301 399  
bodegazacatin@hotmail.com









Ayuntamiento de  
**Santa Úrsula**