

# **Altos de Trevejos: Vinificación en las Cumbres de Tenerife**

**En el escenario imponente de Tenerife, donde la naturaleza se expresa con la majestuosidad del Teide y la singularidad de sus paisajes lunares, se encuentra Bodega Altos de Trevejos.**

Altos de Trevejos, esta joya enológica, anidada en la cumbre de San Miguel de Abona, representa no solo un legado de tradición vitivinícola sino también una simbiosis perfecta entre el arte de hacer vino y el respeto por la naturaleza volcánica de las Islas Canarias. A más de 1.200 metros sobre el nivel del mar, la bodega se asienta en un lugar donde el aire puro y el clima particular modelan el carácter de cada botella.

## **Historia y Tradición La Casona de 1790**

La historia de Bodega Altos de Trevejos se entrelaza con la de su casona, una construcción de 1790 que representa la arquitectura tradicional canaria. Fue en este marco histórico donde las familias Alfonso y Cabrera, movidas por la pasión y el compromiso con la tierra, comenzaron a escribir un nuevo capítulo en la historia vitivinícola de la isla.





## Familias Alfonso y Cabrera: Un Legado Renovado

El impulso y la visión de Enrique Alfonso han sido fundamentales en la conformación de la identidad de la bodega. Junto a la familia Cabrera, han forjado un espacio donde se respeta el pasado y se abraza el futuro, evidenciando que la excelencia en la vinificación es fruto del respeto por el legado y la innovación constante. La bodega se ha convertido en una expresión del vínculo inquebrantable entre la tierra y sus gentes, una alianza que se refleja en cada copa de vino que invita a ser descubierta.



**El impulso y la visión de Enrique Alfonso han sido fundamentales en la conformación de la identidad de la bodega.**

## **El Terroir Volcánico Cultivo en Altura**

El microclima único de las alturas de San Miguel de Abona es un regalo de la naturaleza, donde las cepas se arraigan en suelos volcánicos ricos en minerales y la brisa atlántica susurra entre los viñedos. En Bodega Altos de Trevejos, cada viña se cultiva aprovechando estos elementos, lo que permite que las uvas no solo maduren en condiciones óptimas, sino que también adquieran un perfil de sabor distintivo, pleno de matices y de una intensidad que solo la altitud puede conferir.



## **Variedades Únicas**

La apuesta de la bodega por variedades autóctonas como la Listán Blanco y la Vijariego Negro es un homenaje a la biodiversidad vinícola de Canarias. Estas uvas, junto a otras seleccionadas, son las protagonistas que, bajo el cuidado experto de los viticultores, se transforman en vinos que narran la historia de su origen volcánico y la pasión por la viticultura que caracteriza a Altos de Trevejos.

## **Filosofía de Vinificación: Innovación y Sostenibilidad**

Con una visión que mira hacia el futuro sin olvidar las raíces del pasado, Bodega Altos de Trevejos integra prácticas sostenibles y lo último en tecnología enológica. Este compromiso con la innovación se manifiesta en su método de producción, que busca no solo la excelencia en cada botella

sino también el cuidado y respeto por el entorno natural.

## Vinos con Identidad

El resultado es una gama de vinos que reflejan la identidad de Tenerife y la filosofía de la bodega. Desde la frescura floral de sus blancos hasta la complejidad de sus tintos, cada vino es un testimonio de la interacción entre la tierra, el clima y el toque humano. Altos de Trevejos se dedica a crear vinos que no solo se disfrutan, sino que también se recuerdan, evocando la singularidad de su terroir con cada sorbo.

## Las Joyas de Altos de Trevejos

**Altos de Trevejos Brut Nature:** Este espumoso, elaborado bajo el método tradicional champenoise, es un ejemplo de precisión y elegancia. Las burbujas finas y persistentes realzan su frescura y expresan la calidad de las uvas de alta montaña.

**Vijariego Negro:** Una variedad autóctona que la bodega ha sabido interpretar con maestría. Este vino tinto revela la profundidad del terroir de Abona, con notas de frutas maduras entrelazadas con matices especiados y un toque delicado de madera.



2022  
MALVASÍA DULCE

10  
aniversario

aromas de  
TR3VEJOS





**TR3VEJOS**

*Brut Nature*

LISTAN BLANCO  
VILAFLOR - TENERIFE



- **Malvasía Aromática:** Un vino que encapsula la esencia del clima volcánico de Tenerife. Su perfil aromático está repleto de notas florales y frutales, con una acidez equilibrada que lo convierte en un acompañante perfecto para platos sofisticados o para disfrutar por sí solo.
- **Listán Blanco de Altura:** Representando la identidad de la bodega, este vino blanco es una expresión pura de la variedad Listán Blanco. Su frescura y mineralidad son testimonio del microclima único de la región y su vinificación cuidadosa.
- **Barrica Selección Especial:** Una selección de los mejores barriles de la bodega, este vino es una obra maestra de complejidad y carácter. Con una crianza en roble que le confiere estructura y riqueza, es el reflejo del compromiso de Altos de Trevejos con la excelencia.
- **Rosado de Altitud:** Fresco y seductor, este rosado captura la frescura de la altitud. Con tonos de frutas rojas y una acidez vibrante, es un vino que desafía las expectativas y marida a la perfección con la cocina moderna.

Cada vino de Altos de Trevejos es un tributo a la tierra y al esfuerzo constante por alcanzar la perfección. La bodega invita a los aficionados y conocedores a sumergirse en el mundo de los vinos canarios y descubrir en cada botella una historia de dedicación y pasión.

## Experiencia Enológica: Descubriendo Altos de Trevejos

Altos de Trevejos extiende una calurosa invitación a todos aquellos que deseen sumergirse en su mundo de sabores y aromas. Las visitas guiadas por expertos proporcionan un fascinante vistazo al proceso de vinificación, desde el terroir hasta la botella.



Los huéspedes pueden pasear por los viñedos, aprender sobre las técnicas de cultivo en altura y explorar las instalaciones donde la magia de la fermentación tiene lugar. La experiencia se corona con catas de vinos, donde se degustan las distintas expresiones de la bodega, cada una narrando su propia historia del clima y suelo de Tenerife.

Estas sesiones de cata no son solo una oportunidad para probar vinos excepcionales, sino también para aprender a apreciar las sutilezas y complejidades que cada variedad presenta.