

Bodegas Cumbres de Abona: donde la tradición y la innovación se unen

Bodegas Cumbres de Abona es una [bodega](#) ubicada en el sur de Tenerife, Islas Canarias, que se ha destacado por su compromiso con la tradición y la innovación en la elaboración de vinos de alta calidad.

Con más de cien años de historia, Bodegas Cumbres de Abona se ha consolidado como una de las bodegas más importantes de la región, gracias a su dedicación a la producción de vinos únicos y de calidad superior. La bodega cuenta con una amplia variedad de [vinos](#), desde tintos y blancos hasta dulces y espumosos, que satisfacen los gustos más exigentes.















Pero lo que realmente diferencia a Bodegas Cumbres de Abona de otras bodegas es su enfoque en la innovación. La bodega utiliza técnicas de elaboración de vino de vanguardia y se esfuerza por incorporar las últimas tendencias en la industria. Esto les ha permitido crear vinos únicos que combinan la tradición y la innovación.

Además, Bodegas Cumbres de Abona es una bodega comprometida con el medio ambiente. La bodega utiliza prácticas sostenibles en la elaboración de vino, desde la gestión de residuos hasta la conservación de la biodiversidad en los viñedos. Esto no solo les permite cuidar el medio ambiente, sino también garantizar la calidad de sus vinos.

Nuestro vino favorito ‘Testamento Malvasía Dry’



Estamos ante un vino blanco elaborado con la variedad de uva Malvasía Aromática, característico por su aroma a frutas tropicales y notas florales, con una acidez fresca y equilibrada en el paladar.

Elegante y expresivo, es ideal para maridar con platos de pescado y mariscos. Como siempre, es importante recordar que el gusto por los vinos es subjetivo y personal, por lo que lo mejor es probarlos uno mismo y formar su propia opinión.

Nota de Cata

Amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente.

En nariz fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas tropicales como el mango y variedad de toques florales junto con notas suavemente especiadas.

Bien estructurado en boca, amplio y con un equilibrio ácido-amargo elegante.

Visita la Bodega

HORARIO

De lunes a viernes, de 7.00 a 15:00h.

Sábado, de 8.00 a 13:00h.

Domingo, cerrado.

TELÉFONO

(+34) 922 76 86 04