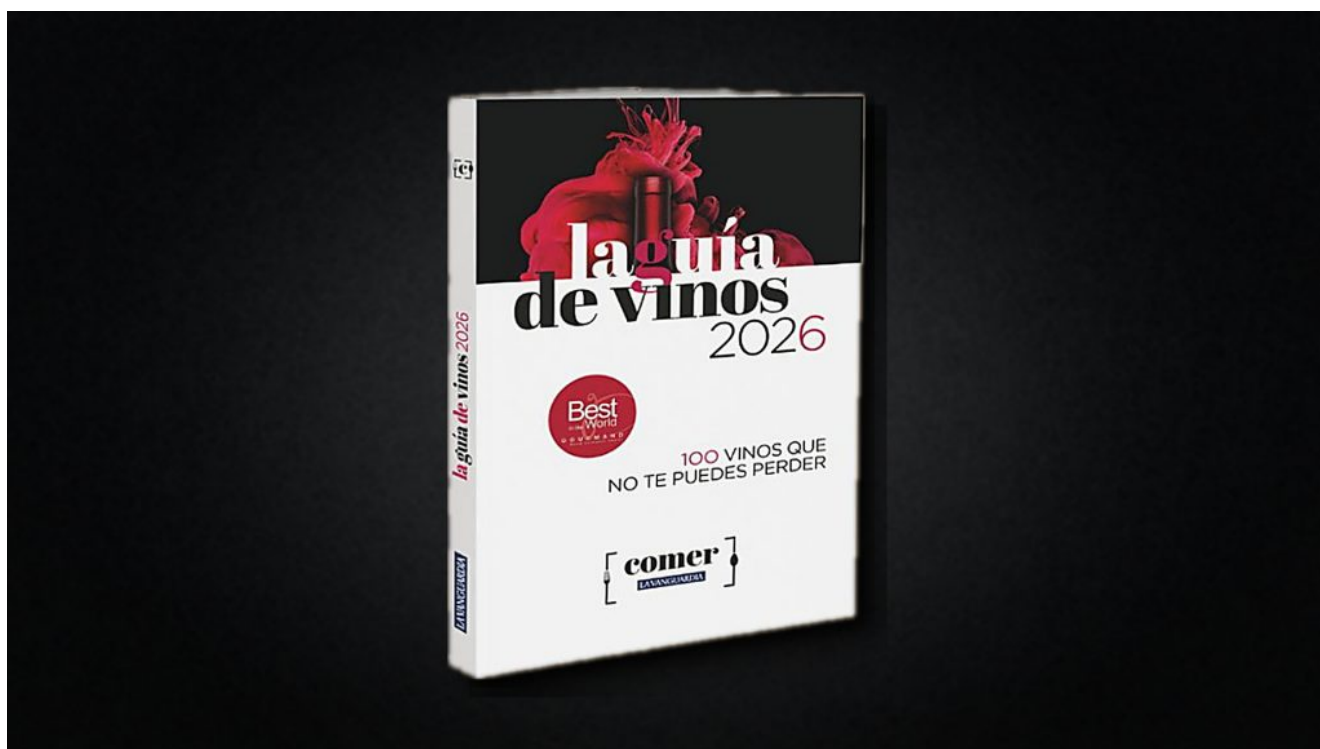


Bodegas Ferrera: un rosado con alma volcánica que conquista a España

[@ComerLaVanguardia](#)

En un mercado enológico cada vez más diverso, contar con una brújula fiable marca la diferencia a la hora de elegir qué descorchar cada año. Ese es el papel de **[“La Guía de Vinos 2026”](#)** de La Vanguardia, una publicación que reúne los **100 vinos imprescindibles del año**, dirigida por Lluís Tolosa y escrita por un equipo de sumilleres y periodistas especializados como Ferran Centelles, Meritxell Falgueras, María José Huertas, Alicia Estrada y Zoltan Nagy.



La guía recorre tintos, blancos, rosados y espumosos de toda la geografía española, incluidas las islas, y pone el foco en la identidad, el origen y la relación calidad-precio, entregando sus premios en el marco de la **[Barcelona Wine Week](#)**.

Bodegas Ferrera

[@BodegasFerrera](#)

Entre barrancos, nubes y viñedos que trepan por las laderas del Valle de Güímar, [Bodegas Ferrera](#) ha sabido convertir la tradición familiar en una historia de excelencia. Fundada en la década de **1980 en Arafo**, esta bodega tinerfeña surgió del empeño de la familia Ferrera por **mantener viva la viticultura de medianías**, recuperando un paisaje agrícola que durante años fue símbolo de identidad local.



Hoy, la segunda generación continúa ese legado con una filosofía basada en la agricultura ecológica, el respeto al entorno y el rescate de las variedades autóctonas, auténtico tesoro de las Islas Canarias.

Desde sus inicios, Ferrera apostó por la altitud y el carácter

volcánico del terreno como señas distintivas. Sus viñedos se extienden entre los **750 y los 1.000 metros**, en un suelo rico en minerales que confiere a sus vinos una personalidad única: fiel reflejo del clima atlántico y de la esencia de Tenerife. Esta visión sostenible y artesanal ha convertido a la bodega en un referente del **enoturismo insular**, ofreciendo visitas, catas y experiencias entre cepas que narran la historia de la isla a través de cada racimo.

Ese mismo espíritu es el que ha llevado al **Ferrera Rosado seco 2024 (DOP Islas Canarias)** a conquistar los paladares del jurado de *La guía de vinos* del diario **La Vanguardia**, que lo ha reconocido como el **Mejor Rosado del año 2026**. La selección, realizada por un equipo de enólogas, sumilleres y periodistas especializados, elige cada año los **100 vinos imprescindibles de España**, destacando aquellos que combinan **calidad, originalidad y equilibrio entre tradición e innovación**.



El **Ferrera Rosado seco 2024**, elaborado con **100% Listán Negro** de producción ecológica, refleja la armonía entre

técnica y territorio. Nacido a **1.000 metros de altura**, destaca por su **color pálido y limpio**, su **aroma delicado a flores y golosinas** y una frescura que lo convierte en un vino de carácter atlántico.

La sumiller y escritora Meritxell Falgueras, integrante del jurado, subrayó su proceso de elaboración -una maceración de entre cuatro y seis horas y una fermentación controlada a 16 °C- como ejemplo de precisión y elegancia.



Durante el acto de entrega celebrado en la **Barcelona Wine Week**, esta etiqueta canaria brilló junto a nombres históricos de la enología nacional, como **Chivite Colección 125**, **La Condénada** o **Juvé & Camps Reserva de la Familia V36**, reafirmando que los vinos del Archipiélago ocupan ya un lugar destacado en el mapa español.

El **consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero**, celebró este reconocimiento como “una muestra del excelente trabajo de viticultores, bodegas y profesionales de la enología canaria”, destacando también la labor de promoción que la marca **Volcanic Xperience** desarrolla a través de **GMR Canarias** para dar a conocer la diversidad de los vinos isleños.



Meritxell Falgueras y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero

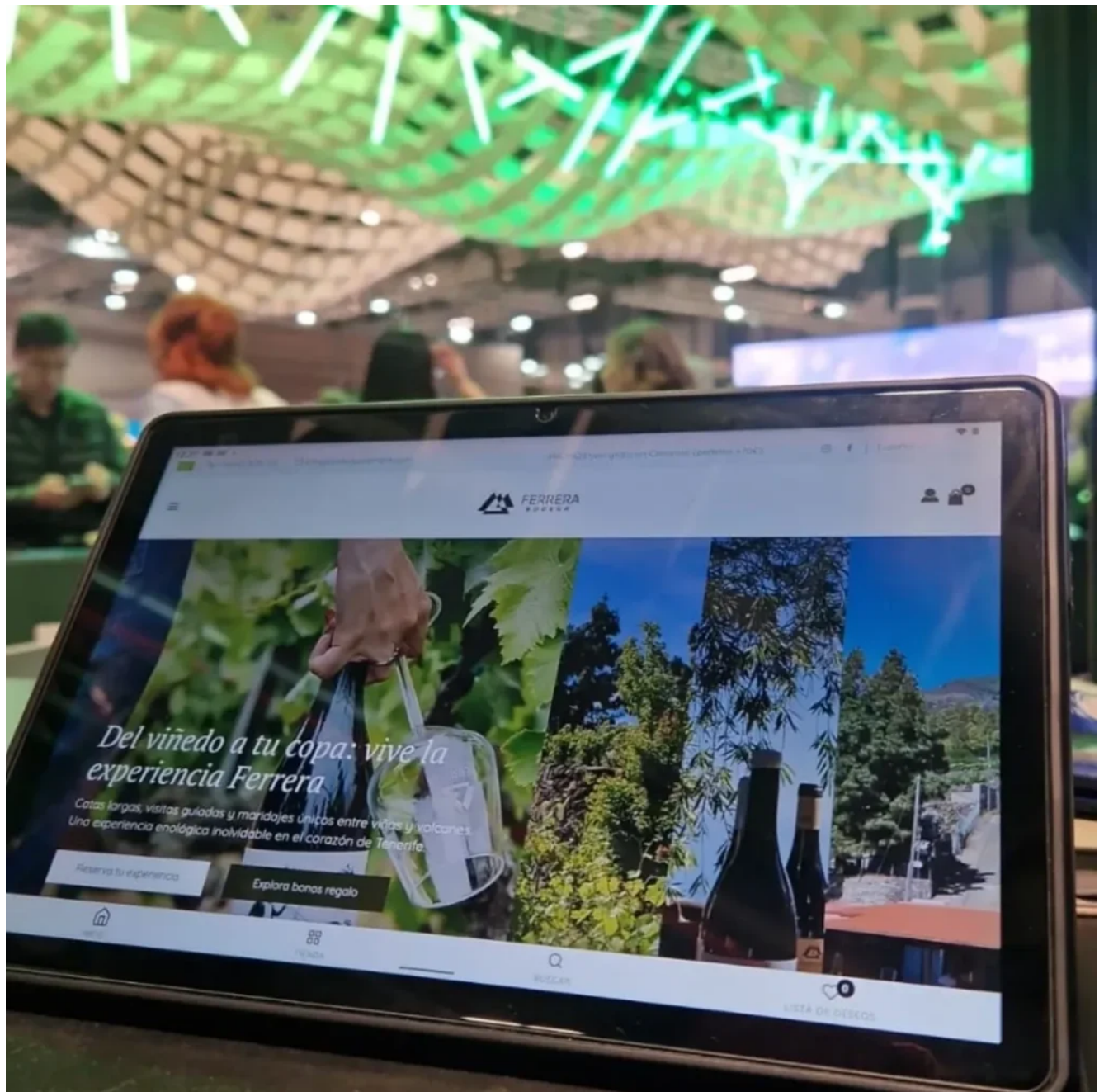
Con este nuevo galardón, **Bodegas Ferrera** consolida una trayectoria marcada por la **pasión, la constancia y el respeto al entorno**, reafirmando que el vino canario puede competir, con identidad propia, entre los mejores del país. Y lo hace desde [Arafo](#), donde cada vendimia sigue siendo un homenaje a la

tierra, al clima y al alma volcánica de Tenerife.

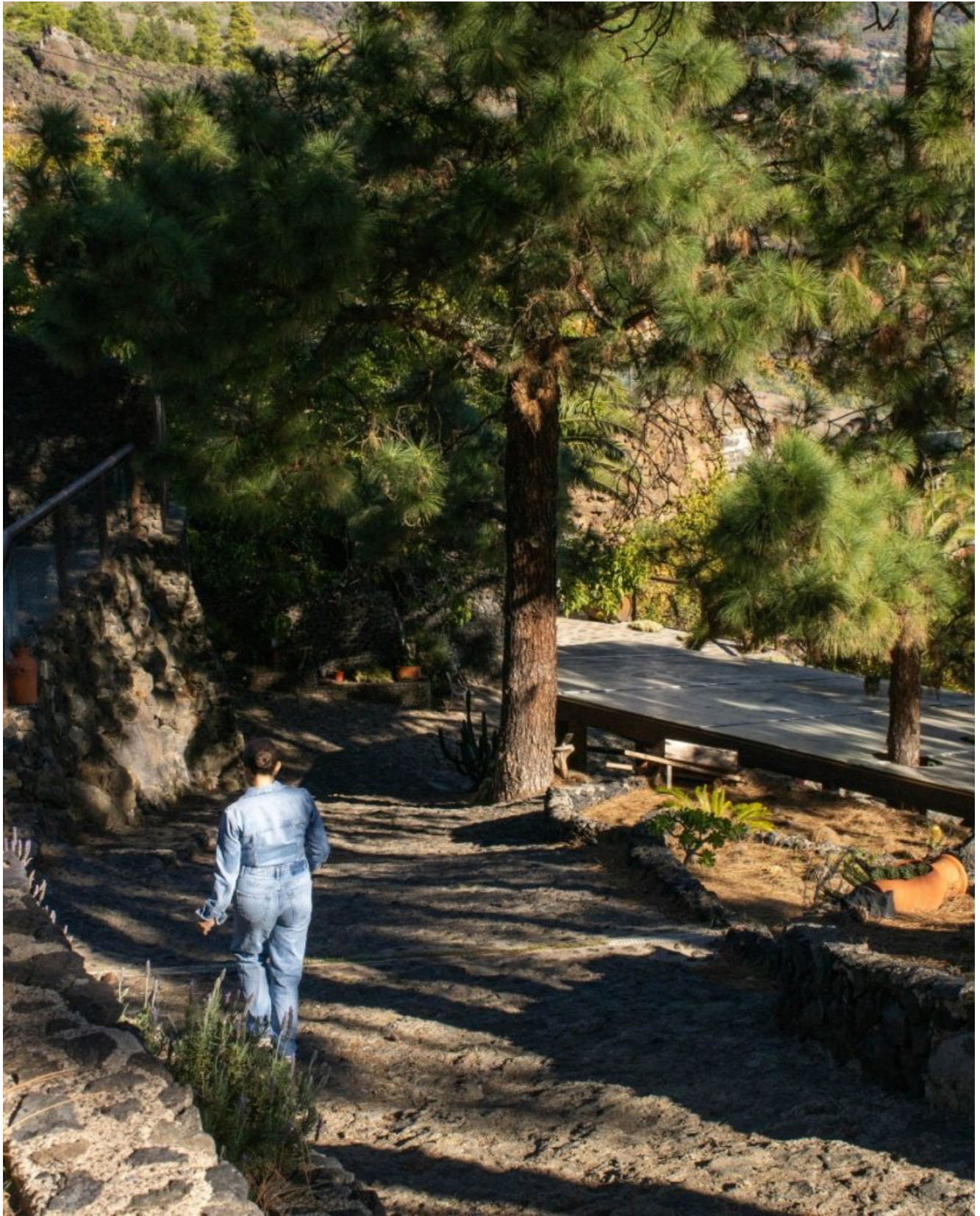
Enoturismo con vistas al volcán

Visitar **Bodegas Ferrera** es una experiencia sensorial completa: un paseo por sus viñedos en altura, catas guiadas con vistas al Teide y la posibilidad de descubrir cómo la viticultura ecológica transforma la fuerza del paisaje en sabor.

La bodega organiza recorridos personalizados, degustaciones de sus distintas etiquetas y actividades donde se entrelazan **vino, naturaleza y cultura canaria**. Una parada imprescindible para quienes buscan entender -y saborear- el alma volcánica de Tenerife a través de un brindis.









Ferrera Rosado Seco 2024

Bodega: Bodegas Ferrera, Arafo, Tenerife (DOP Islas Canarias).

Tipo: Vino rosado seco, ecológico, 100% Listán Negro.

Añada: 2024. □ **Alcohol:** En torno al 12,5% vol.

- **Vista** – Color rosado pálido, limpio y brillante, de aspecto muy atractivo en copa.
- **Nariz** – Aromas delicados a flores. Notas de golosinas, con matices dulces y sugestivos que invitan al trago.
- **Boca** – Paso ligero y fresco, con buena acidez y sensación muy refrescante. Persistencia media, ideal para beber por copas o acompañar cocina informal y mediterránea.
- **Servicio** – Temperatura recomendada: 10–12 °C. □ – Copa de

vino blanco o rosado, para resaltar su frescura aromática.

Maridaje sugerido

Mariscos y pescados de todo tipo. Quesos frescos y semicurados suaves. Platos de pasta ligera, ensaladas y cocina veraniega. Como aperitivo o con postres ligeros, tipo frutas o lácteos poco dulces.