

La vendimia en Lanzarote comienza con la bodega Puro Rofe

El 25 de julio, comenzó de manera oficial la vendimia en [Lanzarote](#). La bodega encargada de iniciar este proceso, con la recogida de uva en la zona de La Geria, ha sido [Puro Rofe](#).

Desde la bodega señalan que la primera variedad de uva que han recogido ha sido la Malvasía Volcánica, de la que han recolectado casi 1.000 kilos en la primera jornada y 2.000 en esta segunda.

Del mismo modo, este miércoles han iniciado la colecta de uva en [El Grifo](#), también con la Malvasía Volcánica. Desde la bodega comentan que seguirán con las variedades Listán blanca y Listán negra.

Como es habitual, la vendimia se realiza de forma escalonada por las distintas zonas vitícolas de la isla y por variedades. Así, se espera que para la próxima semana, todas las demás bodegas ya lo estén haciendo.

El enólogo de El Grifo señala que, pese a que se prevé que la cosecha de este año se reducirá a casi la mitad con respecto al anterior, la falta de humedad ha hecho que haya una menor incidencia de plagas y, por tanto, la uva sea de gran calidad para la elaboración de los vinos.