

Vinos Canarios que no pueden faltar en tu mesa de Navidad: Selección Especial

Los [vinos canarios](#), forjados en el crisol de la actividad volcánica, se convierten en un [paraíso vinícola](#) nacido de las entrañas de la Tierra, albergando viñedos únicos en cada isla productora de vino.

La ceniza volcánica, mezclada con la brisa atlántica, nutre los viñedos y da lugar a vinos con una personalidad que refleja la esencia misma de sus islas. Estas tierras de contrastes ofrecen una increíble diversidad de uvas y técnicas de vinificación, lo que se traduce en una de las expresiones vitícolas más variadas y auténticas del planeta.

Para esta **Navidad**, te proponemos una selección de vinos canarios menos comerciales, pero cargados de carácter y sabor. Con un vino por cada isla productora, te ofrecemos lo mejor de este archipiélago para transformar tu mesa navideña.

Lanzarote: Vulcano Tinto 2017 (Bodega Vulcano)



Lanzarote es una isla conocida por su vinificación sobre suelos volcánicos, y el [Vulcano Tinto 2017](#) es un claro reflejo de ello. Elaborado con uvas **Listán Negro**, este vino tinto tiene un perfil afrutado y mineral, con un toque tostado que lo hace elegante. Cultivado en un viñedo tradicional, protegido por la arena volcánica, su frescura y notas

balsámicas lo convierten en el acompañante ideal para carnes asadas o platos especiados. **Precio: 23 €.**

Tenerife: Testamento Malvasía Esencia 2007 (Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona)



En **Tenerife**, a más de 800 metros de altitud, se encuentra uno de los viñedos más altos de **Europa**, donde se cultivan las uvas que dan vida al [Testamento Malvasía Esencia 2007](#). Este vino

dulce de postre es un verdadero tesoro, elaborado con uvas **Malvasía** sobremaduradas que se procesan con esmero y maceración cuidadosa. El resultado es un vino dorado, con aromas a fruta confitada y una estructura excepcional. En boca, ofrece una sensación envolvente, equilibrada y deliciosa, ideal para acompañar postres navideños o disfrutar como vino de sobremesa. Un verdadero sueño para los amantes de los vinos dulces. **Precio: 39,20 €.**

La Palma: La Batista 2016 (Llanos Negros)



xr:d:DAFuH1jrsKw:130,j:3866744689078908821,t:23092906

[La Batista 2016](#) es un vino blanco elaborado con la variedad autóctona **Malvasía Aromática**, que refleja la influencia atlántica sobre los suelos volcánicos de **La Palma**. Este vino, fermentado en roble y madurado sobre sus lías, presenta aromas a frutas blancas maduras y flores secas, con una boca untuosa y refrescante. Es ideal para acompañar platos como pescados grasos o mariscos, aportando un toque sofisticado a tu mesa.
Precio: 19 €.

Gran Canaria: Viña Amable Tinto 2017 (Bodega Vega de Gáldar)



[Viña Amable Tinto 2017](#) es un vino tinto de **Gran Canaria** elaborado con uvas **Listán Negro y Castellana**. Este vino de gran intensidad aromática destaca por sus notas de frutos

rojos, especias y un toque terroso, con taninos nobles que evolucionan en boca. Es un vino robusto y con gran potencial de guarda, ideal para acompañar platos de cordero o carnes rojas típicas de la Navidad. **Precio: 35 euros.**

Fuerteventura: Conatvs Baboso Negro 2023 (Bodegas Conatvs)



Desde los paisajes áridos y desafiantes de **Fuerteventura** llega el [Conatvs Baboso Negro 2023](#), un vino de viticultura heroica que refleja el carácter de la isla y el esfuerzo detrás de su producción. Este monovarietal **100% Baboso Negro**, el primero elaborado por **Bodegas Conatvs** después de doce años desde la plantación de sus viñas, es un éxito rotundo que destaca por

su elegancia y personalidad.

De color rojo picota con reflejos violáceos, este vino límpido y brillante tiene una capa media-alta. En nariz, se presenta con una intensidad media-alta, ofreciendo aromas afrutados de frutas rojas y toques florales. En boca, es equilibrado, sabroso y moderadamente tánico, con una frescura que se complementa con un postgusto afrutado y persistente. **Precio: 60 €.**

**El Hierro: 7 Marías Blanco Seco
(Bodega El Mirador de Adra)**



Desde la pequeña y encantadora isla de **El Hierro** llega el [7 Marías Blanco Seco](#), un vino que captura la esencia fresca de su origen. Este blanco, elaborado con una mezcla única de uvas locales como **Verijadiego**, **Verdello de El Hierro**, **Uval** y **Baboso**, destaca por su crianza sobre lías, que le aporta profundidad y complejidad.

De color amarillo claro, '**7 Marías**' despliega en nariz aromas frescos de cítricos y manzana. En boca, su acidez refrescante y los jugosos toques frutales lo convierten en una elección ideal para acompañar platos ligeros, como pescados, mariscos o incluso ensaladas festivas. Este vino no solo es un homenaje

al terruño herreño, sino también una joya para disfrutar en la mesa navideña. **Precio: 20,65 €.**

La Gomera: “Ontoro Blanco Barrica” (Bodega Montoro)



La **Forastera Gomera**, variedad única de la isla, brilla en el [**Ontoro Blanco Barrica**](#), un vino que combina tradición y técnica para capturar la esencia vinícola de **La Gomera**. Su proceso de elaboración comienza con la refrigeración de la uva tras la vendimia, seguida de una maceración pelicular de 2 a 4 horas y

una fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable. Tras esto, el vino reposa sobre sus lías finas entre 3 y 6 meses, con batonages semanales que realzan su textura y complejidad.

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos y buena impregnación glicérica, **'Ontoro'** seduce desde el primer momento. En nariz ofrece una intensidad media-alta, con una mezcla encantadora de fruta blanca y madura, almendra fresca, notas especiadas, y sutiles toques balsámicos y ahumados. En boca, su entrada seca contrasta con una sensación suave y sedosa, culminando en un final elegante y ligeramente amargo que equilibra a la perfección su complejidad aromática.

Precio: 35 €,