TACORONTE ACENTEJO

Denominación de Origen

MAPA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESIGNATION OF ORIGIN TACORONTE-ACENTEJO MAP

EJEMPLAR GRATUITO

FREE COPY

1898
Viticultores
Viticulturists

30
Bodegas
Wineries

1018
Superficie (Has.)
Area (Ha)

7923
Parcelas
Plots of land

9
Municipios
Municipalities

COMARCA / *VINEYARD REGION*

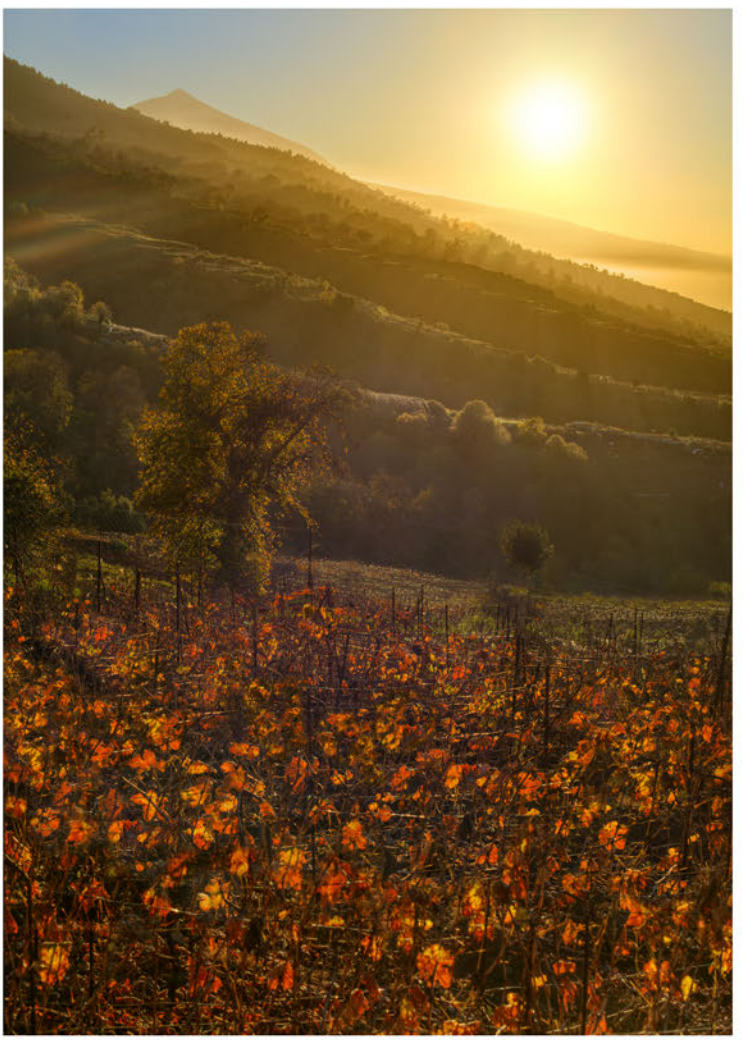
La comarca vitivinícola Tacoronte-Acentejo es la pionera en el archipiélago canario en obtener la Denominación de Origen para sus vinos. Ubicada en el norte de la isla de Tenerife. Compuesta por los siguientes términos municipales: Santa Úrsula, La Victoria de Acentejo, La Matanza de Acentejo, El Sauzal, Tacoronte, San Cristóbal de La Laguna, Tegueste, El Rosario y Santa Cruz de Tenerife. Es la comarca con mayor densidad de viñedo por superficie cultivada en la isla. Destaca en la elaboración de vinos tintos, siendo la mayoritaria en Canarias.

The vineyard region of Tacoronte Acentejo was the first one to obtain a Designation of Origin for its wines. It is located in the north of the island and it comprises the following municipalities: Santa Úrsula, La Victoria de Acentejo, La Matanza de Acentejo, El Sauzal, Tacoronte, San Cristóbal de La Laguna, Tegueste, El Rosario y Santa Cruz de Tenerife. It is the area with the highest density of vineyard per cultivated area in the island. The vineyard region stands out for the elaboration of red wines, which is the highest in the Canary Islands.

SUELO / SOIL

De origen volcánico, procedentes de cenizas basálticas en un estado de transformación en suelo vegetal. Son fértiles y profundos –por lo que las raíces absorben con lentitud y de forma progresiva la humedad de los mismos favoreciendo una mejor maduración– de estructura grumosa y contenido medio-alto de potasio y materia orgánica, franco-arcillosos con algo de limo y arena volcánica, presentan un pH ligeramente ácido de 6 a 6,5. Los viñedos en este tipo de suelo dan vinos con volumen y amplios en boca con taninos suaves y buena estructura.

From a volcanic origin, it is in a transformation process from original basaltic ashes into vegetable soil. It is fertile and deep –consequently the roots absorb its humidity in a slow and progressive way which results in better ripening– with a lumpy texture and a medium-high content of potassium and organic matter, clay loam with some limey and volcanic sand; they present a slightly acid pH (6,0-6,5). Vineyards in this type of soil result in wines with a round volume, well-structured in mouth and with smooth tannins.



VARIEDADES DE VID
/ VINE VARIETIES

El Listán Negro es la variedad principal en la comarca, es la que confiere el carácter y el aroma de nuestros vinos. Es ideal para la realización de vinos tintos jóvenes, maceraciones carbónicas y excelentes barricas.

Listán Negro is the most common variety in the area. It is the one that grants our wines their character and scent. It's ideal to produce young reds, carbonic macerations and excellent wines from barrels.

Listán Negro (90%) / Listán Negro (90%)

Variedad con racimos medianos a grandes, compactos, con bayas de forma esférica o ligeramente ovoide y de color rojo muy oscuro o negro cuando están maduras. Variedad vigorosa de ciclo medio a largo. Aporta aromas frutales a frutos rojos.

A variety with compact, medium to large clusters; spherical or slightly ovoid berries, dark-red or black in colour when ripen. It is a vigorous variety with a medium to long cycle. It contributes red fruit aromas.

Negramoll Negro (4%) / Negramoll Negro (4%)

Variedad con racimo de tamaño medio a grande con granos sueltos. Baya elíptica de tamaño medio a grande. En uvas maduras su color es rojo hacia azul oscuro. De piel fina y acidez media aporta al vino un componente floral a violetas.

A variety with medium to large clusters with loose grapes; medium to large elliptical berries. When ripen, the grapes vary in colour from red to dark-blue. With fine skin and medium acidity, it adds floral, violet notes.

PRINCIPALES TIPOS DE VINO
/ MOST IMPORTANT WINE VARIETIES

Para el óptimo disfrute de nuestros vinos se recomienda servir los blancos a una temperatura de 6°, los tintos jóvenes y maceración carbónica a 14°, los tintos barrica a 16° y los vinos dulces a 18°.

For an optimal enjoyment of our wines, we recommend white wines to be served at 6°C; 14°C for young reds and carbonic macerations; 16°C for aged reds; 18°C for sweet wines.

Tinto Maceración Carbónica / *Carbonic Maceration Red*

Son vinos con un color púrpura de matices violáceos, muy atractivo, juvenil y de buena capa. La intensidad aromática es alta, muy golosa, con recuerdos de frutos rojos y negros, notas de regaliz y plátano. De entrada suave y agradable en boca con un tanino dulce y sedoso. En general un vino sabroso, redondo y con presencia de mucha fruta por vía retronasal.

A purple colour wine with violet rims, very attractive, young and with a good coat. Its aromatic intensity is high, very chewy; it hints red and black berries, liquorice and bananas. Very smooth and nice palate with sweet and silky tannins. All in all, a tasty, round wine with a high presence of fruit via the retronasal duct.

Blanco Seco / *Dry White*

En fase visual muestran colores amarillo acerado a pajizo de cierta intensidad, con tonalidades verdosas en capa fina. Buena intensidad aromática, frutal, floral elegante y balsámico. Equilibrado en boca, sabroso y de agradable persistencia.

It shows colours that vary from intense to light yellow with greenish tones. On the nose it shows intense fruity notes with tropical resemblances of pineapple and passion fruit. On the mouth, it is elegant and stirring, fresh, rich and very intense.

Dulce / *Sweet wine*

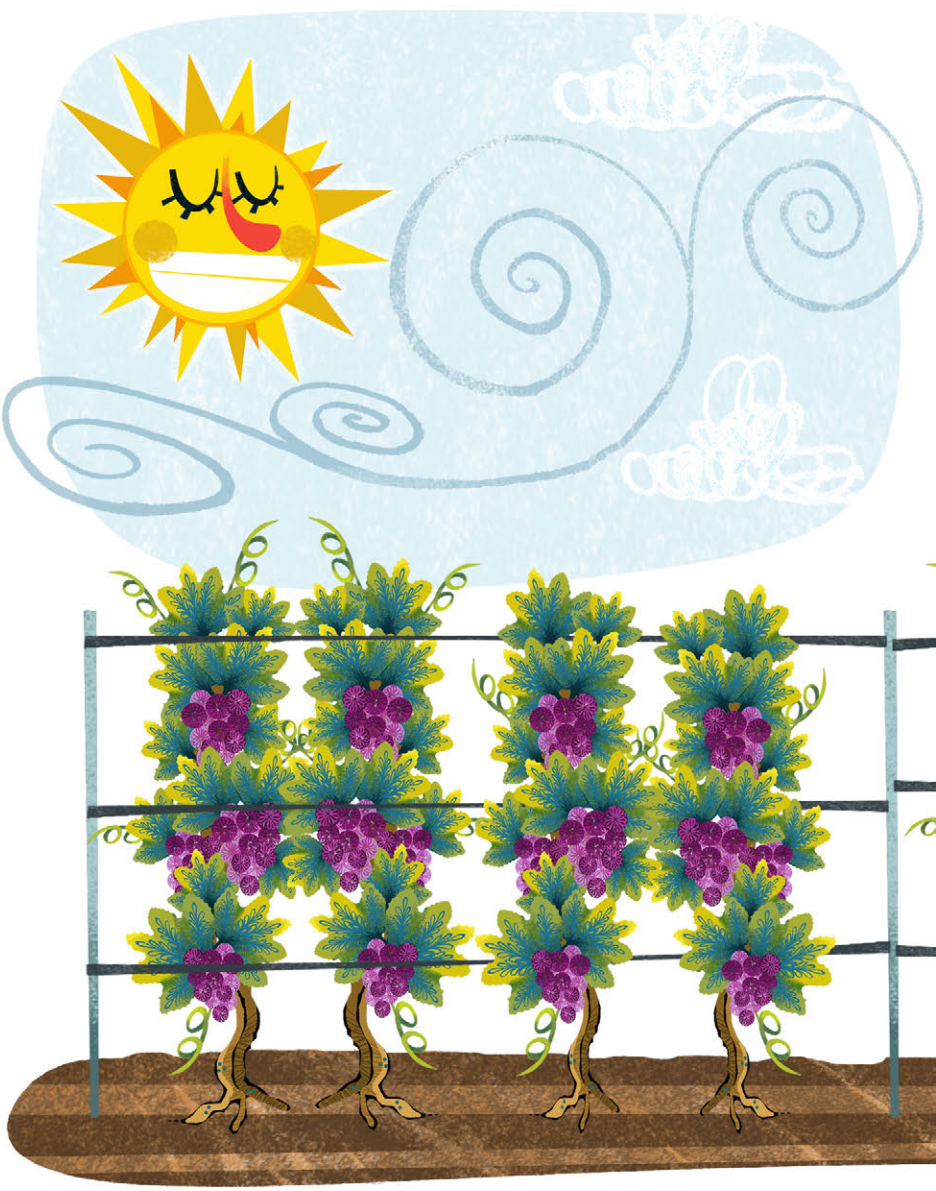
Limpio, brillante, presentan colores atractivos que oscilarán de menos intensos a más intensos, aportado por su proceso de elaboración. En nariz es complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Clean, shiny, it presents attractive colours that will vary from moderate to more intense, added through its elaboration process. It is complex on the nose, varietal, with intense notes of ripen berries even raisined grapes. On the palate we should point out the balance between sweetness and acidity, a full-bodied and tasty wine.

CLIMA / *WEATHER*

Bajo la influencia de los vientos alisios la comarca disfruta de un clima suave y húmedo con temperaturas moderadas en verano, y en el período de maduración, con diferencias térmicas de doce grados o más entre la noche y el día. Esta diferencia térmica, favorece una óptima maduración de la baya, con una mejor y progresiva síntesis y acumulación de taninos y antocianos que le dan a los vinos una buena estructura y color.

Under the influence of trade winds, the region enjoys a mild and humid weather with moderate temperatures in the summer and during the grape ripening period, with temperature fluctuations of 12°C between the night and day. This temperature fluctuation favours an optimal ripening of the berry, with a better and progressive synthesis and accumulation of tannins and anthocyanins, which gives wines a good structure and colour.



VIÑEDOS / VINEYARDS

Los viñedos, exentos de filoxera, se distribuyen desde la franja costera hasta los mil metros de cota de altitud aproximadamente. Ello provoca un escalonamiento de los diferentes estadios del ciclo vegetativo de la vid; concretamente en la maduración de la uva implica vendimias que duran hasta dos meses. Las labores son realizadas en un 90% de forma manual por los viticultores siendo únicamente posible la mecanización de tareas vitícolas en aquellos viñedos cuya pendiente y acceso de maquinaria lo permita.

The vineyards, exempt from phylloxera, are spread from the coastal strip up to approximately a thousand meters above sea-level. This provokes the staggering of the different cycles of the vegetative cycle of the vine; particularly, in what refers to the ripening of the grape, it implies harvests that last up to two months. This process is 90% hand-made by the viticulturists. The mechanization of operations of the wine-growing process is only possible in those vineyards in which the slope and easy access of machinery allows it.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO / *VINEYARD STRUCTURE*

Espaldera (60%) / *Espalier (60%)*
Tradicional/Rastras (38%) / *Traditional (38%)*
Parral (1,7%) / *Vine arbour (1.7%)*
Otros (0,3%) / *Others (0.3%)*

Listán Blanco de Canarias (4%) / Canary Islands Listán Blanco (4%)

Variedad con racimo cónico con dos o tres alas, largo, no demasiado compacto. Baya esférica de tamaño medio a grande y color verde-amarillo. Aporta aromas florales, hierbas aromáticas y cítricos.

A variety with a conic, long, not too compact cluster with two or three wings; medium to large yellowish green berries. It contributes floral, aromatic herbs and citrus aromas.

Otras (2%) / Others (2%)

También hay en la comarca más variedades blancas tipo Malvasía Aromática y Volcánica, Gual, Marmajuelo, Vijariego, Moscatel de Alejandría; y también tintas tipo Castellana Negra, Vijariego Negro, Baboso Negro, Tintilla, Tempranillo, Syrah, Merlot y Rubí Cabernet.

In the area, other white varieties such as Malvasía Aromática and Volcánica, Gual, Marmajuelo, Vijariego, Moscatel de Alejandría can be found. Also red varieties such as Castellana Negra, Vijariego Negro, Baboso Negro, Tintilla, Tempranillo, Syrah, Merlot y Rubí Cabernet.

PRODUCCIÓN MEDIA POR HA. EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS : 5.000 - 7.000 Kg / Ha

/ AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE IN THE LAST FIVE YEARS : 5,000 - 7,000 Kg / Ha

Tinto Joven / *Young Red*

Presenta un color entre rojo cereza y granate, de ribetes violáceos y buena capa, de aromas limpios y frutales, nota herbácea y mineral, con recuerdo de pimienta negra. En boca, buena estructura y equilibrio de matices, con tanino pulido y buen recorrido.

Its color varies between cherry red and garnet, with violet rims and a good layer, with fresh and fruity aromas, with a herbaceous mineral note that resembles black pepper. Round and well-bodied to the palate, with very smooth tannins and a long finish.

Tinto Barrica / *Red Barrel*

En fase visual muestran colores vivos e intensos, color rojo picota, de capa alta y ribete violáceo. Intensos en nariz, destacando las frutas negras, notas minerales y de especias dulces, vainilla, cacao, con recuerdos torrefactos. En boca se muestran carnosos y estructurados, con un tanino muy presente y maduro, de recorrido largo y equilibrado.

On visual phase it shows lively and intensive colours, cherry red color with high coating and violet-shaded rim. Intense on the nose, with highlights of black fruits, mineral notes, sweet species, vanilla, cocoa; it resembles roasted aromas. In the mouth they are fleshy and structured, with a very present and mature tannin, with a long and balanced course.

Blanco Afrutado / Fruity White

Presentan colores desde el amarillo acerado al pálido con tonos verdosos. En nariz aparecen marcadas notas frutales con recuerdos tropicales de piña y parchita, florales y fruta blanca. En boca es elegante y expresivo, fresco, sabroso y muy intenso.

It shows colours that vary from intense to light yellow with greenish tones. On the nose it shows intense fruity notes with tropical resemblances of pineapple and passion fruit. On the mouth, it is elegant and stirring, fresh, rich and very intense.

NUESTRA ALMA / *OUR SOUL*

Tacoronte-Acentejo además de viñedos y vinos es también paisaje, historia, cultura, costumbres y relaciones sociales asentadas sobre una base de más de cinco siglos en los que el viñedo ha sido constante en este territorio canario.

Tacoronte-Acentejo, apart from vineyards and wines, is also landscape, history, culture, traditions and social relationships, consolidated over more than five centuries during which the vineyard has been a constant in this Canarian territory.

TACORONTE ACENTEJO

Denominación de Origen

CONSEJO REGULADOR TACORONTE-ACENTEJO

Carretera General del Norte, 97. Tacoronte-38350. Tenerife
Tel. 922 56 01 07
consejo@tacovin.com / www.tacovin.com

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Gobierno de Canarias

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Se recomienda el consumo moderado.