saborealapalma
TASTINGLAPALMA

VINOS
DE LA PALMA

SODEPAL
SOCIEDAD DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO
ECONÓMICO DE LA PALMA

CABILDO
DE LA PALMA

saborealapalma
TASTINGLAPALMA

La traviesa es un antiguo camino que discurre por los pinares de la cumbre de los Municipios de Garafía, Puntagorda y Tijarafe, a unos 1500 metros de altitud. Las comunidades campesinas adaptaron el cultivo de la viña a esta zona,creando un paisaje de singular belleza que además conserva un importante patrimonio de Variedades Tradicionales únicas.

Viña Traviesa mantiene este gran legado,elaborando unos vinos de cualidades excepcionales que te proponemos descubrir.

viña
TRAVIESA
La Palma
Denominación de Origen

BODEGA COOPERATIVA VIRGEN DEL PINO
Camino de la cooperativa Nº6 - El Pinar
38789 – Punta Gorda- La Palma

Horario Punto de Venta en Bodega

A Concertar

saborealapalma.es/portfolio_page/vina-traviesa
bodegatraviesa@gmail.com
922493211 // 649 009 528

Blanco Joven

VARIETAL:

Albillo Criollo, Listán Blanco

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Garafía, Puntagorda y Tijarafe

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 1300 y 1500 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Vino que en su fase visual presenta amarillo pajizo con ribetes verdosos, de nariz equilibrada donde se conjugan aromas de intensidad media con un sutil aroma a frutas con hueso que recuerda al melocotón, en boca se presenta ligero con un paso suave y fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8º / 10º

MARIDAJE:

Verduras Frescas

Verduras Asadas

Quesos Suaves

Pescados

Blanco Ecológico

VARIETAL:

Albillo Criollo, Lisán Blanco

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Garafía, Puntagorda y Tijarafe

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 1300 y 1500 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Vino que en su fase visual presenta amarillo pajizo con ribetes verdosos, de nariz equilibrada donde se conjugan aromas de intensidad media con un sutil aroma a frutas con hueso que recuerda al melocotón, en boca se presenta ligero con un paso suave y fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8º / 10º

MARIDAJE:

Verduras Frescas

Verduras Asadas

Quesos Suaves

Pescados

Tinto Joven

VARIETAL:

Listán prieto, Negramoll y almuñeco

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Garafía, Puntagorda y Tijarafe

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 1300 y 1500 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Vino que en su fase visual presenta una capa media con ribetes violáceos, de nariz equilibrada donde se conjugan aromas de frutas con sobremaduración, destacan las pasas, mermeladas y regaliz destacando los frutos rojos. En boca se presenta equilibrado, franco, persistente destacando los balsámico.

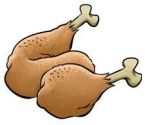
TEMPERATURA DE SERVICIO

12° / 15°

MARIDAJE:

Mariscos

Carne Blanca



Carne Cruda

Queso Fuerte

Tinto Ecológico

VARIETAL:

Listán prieto, Negramoll y almuñeco

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Garafía, Puntagorda y Tijarafe

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 1300 y 1500 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Vino que en su fase visual presenta una capa media con ribetes violáceos, de nariz equilibrada donde se conjugan aromas de frutas con sobremaduración, destacan las pasas, mermeladas y regaliz destacando los frutos rojos. En boca se presenta equilibrado, franco, persistente destacando los balsámico.

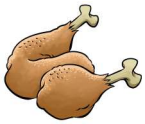
TEMPERATURA DE SERVICIO

12° / 15°

MARIDAJE:

Mariscos

Carne Blanca



Carne Cruda

Queso Fuerte

saborealapalma

TASTING LAPALMA

saborealapalma.es

SODEPAL

SOCIEDAD DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO DE LA PALMA

Avenida de Los Indianos, 14 - 2º B 38700 Santa Cruz de La Palma, Islas Canarias, España

MAIL: info@sodepal.es TEL: +34 922 417 323 WEB: www.sodepal.es

UNWTO World Tourism Organization

CABILDO DE LA PALMA

AENOR RS Sostenibilidad de Eventos ISO 20121

WWW