

# 1 CEPAS CENTENARIAS CENTENNIAL VINE STOCKS

La ruta se inicia en el límite del barrio de la Candelaria del Lomo y comienza de la zona agrícola de El Montijo. Este itinerario, que transcurre completamente por el Camino Montijos, permite ver un paisaje vinícola con cepas muy antiguas y con variedades de uva autóctonas. Además, la zona cuenta con dos bodegas DOP y varios guachiches.

The route starts in the area between the outskirts of La Candelaria del Lomo and the agricultural lands of El Montijo. This itinerary, which runs the length of the Camino Montijos trail, will take you through wine-growing landscapes with ancient vine stocks and native grape varieties. This area is also home to a DO winery and several guachiches (make-shift restaurants).

## Hacienda de los Montijos

La vid se sembró en Tenerife desde el mismo final de la conquista en 1496. Los repartimientos de tierra y agua incluyan terrenos dedicados al cultivo de la caña de azúcar, pero también al de la vid. Durante las primeras décadas del s. XVI, la caña de azúcar dominó el cultivo de exportación, hasta que los mercados de siglo fueron sustituidos por el consumo del vino. En La Orotava, fue el mercader genovés Antonio Franchi Lutardo uno de los primeros que sembró viñas en su Hacienda de Montijos, iniciando así una tradición vinícola de siglos que llega hasta la actualidad.

Vines were first planted in Tenerife at the very end of the conquest in 1496. The distribution of land and water, carried out by the Governor Alonso Fernández de Lugo, included land dedicated to the cultivation of sugar cane, but also grapevines. During the first few decades of the 16th Century, the main exported crop was sugar cane, until it began to decline in the mid-century onwards and was replaced by the wine trade. In La Orotava, Antonio Franchi Lutardo, a Genoese merchant, was one of the first to plant grapevines in his Hacienda de Montijos, marking the beginning of a centuries-old wine-growing tradition that has endured into the present day.

# 3 ENTRE CORDONES AMIDST BRAIDED VINES

Dejando a la derecha la Hacienda Las Cañas (s. XVIII), nos encontramos frente a un paisaje dominado por la viña en cordón, que parece trepar por las empinadas laderas de las fincas El Esquilón y Núñez. Dado su pronunciado desnivel, es conveniente que se afronte con calma, aunque las impresionantes vistas bien habrán merecido el esfuerzo.

Leaving Hacienda Las Cañas (18th Century) on our right, we come across a landscape of braided grapevines stretching out before us, scaling the abrupt slopes of Finca El Esquilón and Núñez. This terrain is extremely steep so take it slowly, although the stunning views will be well worth the effort.

## El cordón trenzado / Braided cords

Los sarmientos se van trenzando para formar unas largas rastreras que se levantan del suelo con horquetas equidistantes. Este sistema de conducción de la vid es propio del Valle de La Orotava y representa un bien cultural intangible de extraordinario valor. Su origen está relacionado con la pérdida de mercado internacional de los vinos de malvasía durante el s. XVIII, que obligó a combinar la viña con otros cultivos. Así, una vez pasada la vendimia, se retiraban las horquetas y los cordones se recogían hacia los laterales, dejando libre el terreno para acoger cultivos de subsistencia como, por ejemplo, las papas.

The vines are twisted to form long braided cords, stretched between equidistant posts. This system of training grapevines is characteristic of the Orotava Valley and is part of this area's intangible cultural heritage. Its origin is related to the loss of the international market for malvasia wines during the 18th Century, which forced growers to combine grapevines with other crops. After the harvest, the posts were removed and cords were gathered up to the side, leaving the land free to plant subsistence crops such as potatoes.

# 1 CEPAS CENTENARIAS CENTENNIAL VINE STOCKS

## El Montijo

Describe los orígenes de la viticultura en La Orotava, paseando por un paisaje agrícola de cepas centenarias, en el que se sembraron viñas por primera vez durante el s. XVI. Una ruta en la que se respira esa tradición de siglos dedicados a elaborar los mejores vinos.

Discover the origins of winegrowing in La Orotava as you walk through an agricultural landscape blanketed with centennial vine stocks, where grapevines were first planted in the 16th Century. A route permeated by a centuries-old tradition dedicated to making the very finest wines.

DURACIÓN / TIME: 40 min.  
DISTANCIA / DISTANCE: 1,6 km.  
DIFICULTAD / DIFFICULTY: baja / easy  
SALIDA / START: Camino Montijos



# Itinerarios del VIÑO

LA OROTAVA

LA OROTAVA WINE ITINERARIES



Ayuntamiento  
VILLA DE LA OROTAVA  
Concejalía de Agricultura y Ganadería



[www.rutasdelvinolaaorotava.com](http://www.rutasdelvinolaaorotava.com)



## ¿CÓMO LLEGAR? HOW TO GET?

GUAGUA - BUS  
101 - 104 - 352  
345 - 346 - 347  
TAXI  
922 323 737  
922 378 999

Ayuntamiento  
VILLA DE LA OROTAVA

## 5 TINTOS ÚNICOS UNIQUE RED WINES

La ruta inicia junto a la ermita de Pinolare y desciende por la Florida Alta entre pajareras y fincas pobladas de viñedos. Abandonamos el popular barrio de La Florida, para continuar descendiendo por el paisaje agrícola de Los Gómez, en el que abundan las viñas en cordón y los guachincches.

The route starts next to Ermita de Pinolare and goes down Florida Alta, between plots covered with extraordinarily well-ordered vineyards. We leave the popular quarter of La Florida to continue descending through the agricultural landscape of Los Gómez, where grapevines trained in cordón trenzado (braided or plaited cord) and guachincches are widespread.

### Artesanía y gastronomía / Crafts and gastronomy

El paisaje, dominado por la ladera y los cultivos de viña, papas y frutales, hacen de Pinolare y La Florida unos enclaves pintorescos en los que se custodian algunas de las tradiciones más arraigadas. En Pinolare destaca su feria anual de artesanía, mientras que La Florida celebra sus fiestas con una romería y un puchero popular. Este último congrega a miles de personas que se acercan a degustar este plato de la cocina canaria. Por su parte, Los Gómez es uno de los lugares emblemáticos en la producción de vino de La Orotava. Gracias a sus especiales condiciones, esta zona ofrece unos vinos tintos de gran personalidad, que se pueden degustar en los tradicionales guachincches.

Its landscape, where the slope and the cultivation of vines, potatoes and fruit trees are dominant, make Pinolare and La Florida a picturesque enclave where some of the most outstanding traditions are held. In Pinolare, its annual craft fair stands out while La Florida celebrates its festivities with a pilgrimage and a popular stew. The latter brings together thousands of people who come to taste this dish of Canarian cuisine. Every year it hosts its festivities with different events, among which the Romería and the Puchero canario stew are worthy of note. The latter brings together thousands of people, who come to taste this dish which is typical of Canarian cuisine. On the other hand, Los Gómez is one of the emblematic areas in wine production in La Orotava. Thanks to its special conditions, this place offers red wines of great personality, which can be tasted in the traditional guachincches.

## 6 VINOS CON TRADICIÓN WINES WITH TRADITION

El recorrido comienza en el Camino Los Pasitos, una carretera agrícola que desciende en dirección al barrio de La Perdoma y conecta con el Camino de Tío Luis. La ruta puede realizarse en sentido contrario, pero debaremos asumir cierto desnivel.

The route begins on Camino Los Pasitos, an agricultural road that descends towards the neighborhood of La Perdoma and connects with Camino de Tío Luis. The route can be done in the opposite direction, but we must assume a certain unevenness.

### Patrimonio etnográfico / Ethnographic Heritage

Otra de las zonas de fuerte tradición vitivinícola del Valle se ubica entre estos dos caminos agrícolas del barrio de La Perdoma. Su larga historia vinculada al cultivo de la viña y a la elaboración del vino hacen de esta zona un lugar excepcional para observar viñedos muy antiguos, el tradicional sistema de conducción de la vid en cordón trenzado y el rico patrimonio etnográfico vinculado a la producción del vino. Pesadoras de agua, lagares, atajados de riego, bancales de piedra, ermitas o inmuebles de arquitectura canaria son solo algunos de los elementos patrimoniales que salpican la ruta.

Between these two rural roads in La Perdoma there is another area with a strong vine-growing tradition in the Valley. Thanks to its long story linked to vine-growing and winemaking, this area is a great spot where to observe very old vineyards, the traditional grapevine training system known as cordón trenzado (braided or plaited cord) and the rich ethnographic heritage linked to wine production. Tanks built for water flow measurement, wine presses, irrigation ditches, stone terraces, chapels or Canarian-architecture buildings are just some of the heritage features that dot the route.

## COMPLETA TU EXPERIENCIA COMPLETE YOUR EXPERIENCE

Bodega  
LA VIÑITA  
2019  
Chivita  
Camino La Higuera, 9  
639 396 830



Bodega  
VALLEORO  
1993  
Gran Tehyda · Valleoro · Viñales  
Ctra. Gral. La Orotava/Realejos, km 4,5  
617 455 928  
[www.bodegavalleoro.com](http://www.bodegavalleoro.com)



Bodega  
QUINTA SAN ANTONIO  
2013  
Atlante  
La Quinta, s/n, San Antonio  
610 746 163



Bodega  
MURCAL  
2015  
Stanis · Cariante  
Camino Tío Luis, 87, La Perdoma  
616 175 152



Bodega  
EL PENITENTE  
1997  
Arautava · Bodegas de Miranda · Finca La Habanera

Camino La Habanera, 286  
628 566 299



Bodega  
SUERTES DEL MARQUÉS  
2006  
Suertes del Marqués  
Camino Las Suertes Tercera, 10  
922 501 300  
[www.suertesdelmarques.com](http://www.suertesdelmarques.com)



Bodega  
TAJINASTE  
1993  
Tajinaste · Can

C/ La Habanera, 5, El Ratón  
639 030 347  
[www.tajinaste.eu](http://www.tajinaste.eu)



Bodega  
VIÑA EL VALLE  
1993  
Viña El Valle  
Ctra. Las Medianías, s/n  
639 389 468  
[www.bodegavelle.es](http://www.bodegavelle.es)



Bodega  
LA ARAUCARIA  
2014  
Gaia · La Araucaria  
Camino El Montijo, s/n  
679 704 769

