Información:

Revista Bodega Canaria
www.bodegacanaria.es
enoturismo@bodegacanaria.es
Tel.: 607 119 880

Inscripciones:

Montañeros de Nivaria
nivaria@telefonica.net
Tel.: 638 654 995 (sólo)
Tel: 922 213 029 (miércoles y viernes de 18:00 a 21:00 hrs)

Precios:

16,00 € (federados)
19,00 € (no federados. Incluye seguro de la jornada)

La actividad incluye el transporte en guagua, la asistencia en ruta, cata comentada de los vinos y degustaciones de productos Montesano

Organizan:

Bodega canaria
revista especializada en vino y gastronomía

Fundación Tenerife Rural

Montañeros de Nivaria
XX Aniversario
1996 - 2016

Colaboran:

Denominación de Origen ABONA

Bodega Zeverón

montesano

Panadería Artesana Agua García

MONTESDEOCA
QUESERÍA

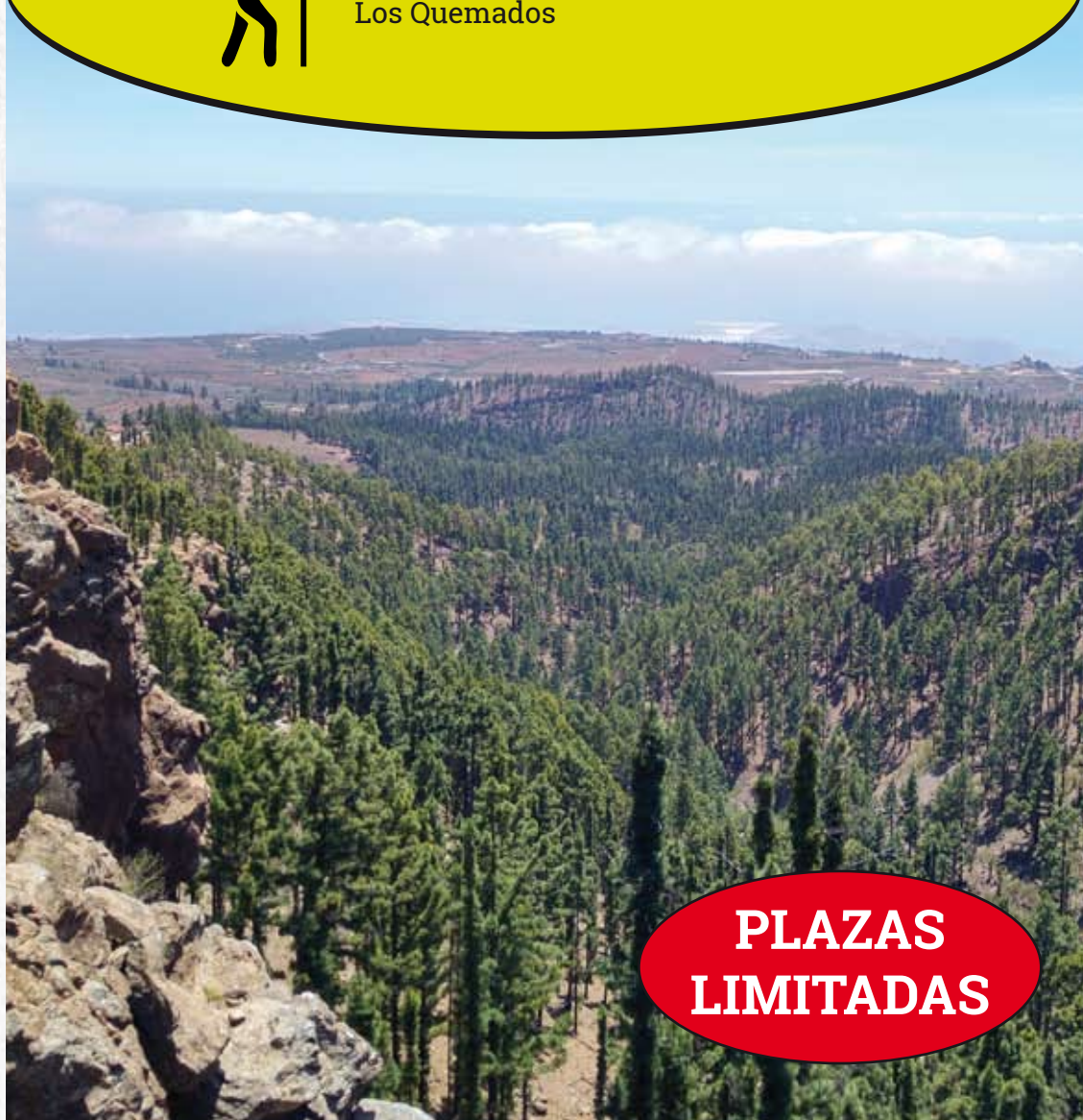
Enosenderismo

con Denominación de Origen

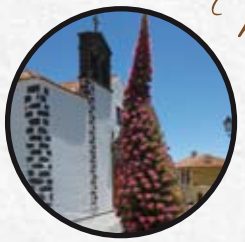
28 mayo

Ruta con D.O. Abona

Vilaflor
Trevejos
Los Quemados



PLAZAS LIMITADAS



Nuestro recorrido comienza junto a la Iglesia de San Pedro Apóstol de Vilaflor; desde aquí ascendemos hacia el Hotel Villalba por la calle Los Molinos y el Camino de San Roque tras atravesar la carretera general; después de un corto trayecto habremos dejado a la derecha un lateral del campo de futbol municipal El Salguero. Seguiremos la pista inicialmente pegada a este muro que nos lleva enseguida al barranco de la Magdalena y a entrar por terrenos de cultivo cubiertos de jables. Tras dejar esta zona seguimos por la pista hacia el oeste, seguido de un ligero ascenso hasta un depósito de aguas; el sendero continua llaneando hasta que nos encontramos en la subida de lo alto de un lomo, para descender luego por el borde superior de la cabecera del barranco de las Corujas.

Al bordear el barranco mencionado el camino va tomando dirección SW para descender por el Lomo Angola desde los 1550 a los 1400 al lado de la Casa de la Bica. Delante tenemos a la Montaña volcán Boca del Cascajo. Nos encontramos en un cruce de caminos y tomamos a la izquierda el Camino de Trevejos por una hondonada entres dos montañas, es una pista de tierra que nos lleva directamente al S atravesando zonas de cultivos en tierra roja y jables. En unos tres kms llaneando estamos en el centro de Trevejos; en unos 600m más en la carretera general de La Escalona a Vilaflor y a unos 400 m por ésta las Bodegas Reverón. Sus viñedos se encuentran en una privilegiada zona de altura, sobre los 1.300 metros, con una correcta gestión del suelo,

al que solo se aporta materia orgánica de origen biológico, un exhaustivo control del cultivo y una cuidada selección de la materia prima dan resultado unos vinos exclusivos de gran carácter y personalidad. La bodega tiene actividad como tal desde 1947 y cuenta en la actualidad con una superficie cultivada de algo más de 17 hectáreas, de las que 12 se tratan como cultivo ecológico. El edificio antigua ha ido creciendo en el tiempo sin perder la sintonía original pero dando cabida a las modernas instalaciones enológicas interiores y espacio para el disfrute del visitante, donde participaremos de una cata comentada de sus principales vinos. Serán el perfecto broche de oro a este día.

Salida:

08:00 hrs.: Desde la Antigua Estación de Guaguas de La Laguna (San Benito)
08:15 hrs.: Desde la Casa de la Cultura de Santa Cruz

Regreso:

15:30 hrs.: Desde Vilaflor

Características de la ruta:

Distancia aproximada: 7,4 km
Tipo de camino: Sendero y pista
Duración prevista: 3 horas
Orografía: Desnivel medio combinado
Exigencia física: ligera
Riesgos: Ninguno que destacar
Climatología: Puede ser variable debido a las diferentes altitudes por las que transcurre

Recomendaciones:

Bastones telescópicos · Botas de trekking todo terreno, que cubran los tobillos y suela con dibujo · Pantalón cómodo de montaña o chándal, jersey de lana o forro polar y chubasquero · Agua y fruta o comida ligera · Sombrero o gorra, gafas de sol, pañuelo o braga para el cuello y protección solar alta · Cámara de fotos ...