



Fuencaliente de La Palma

Bodegas Carballo

Versión en español

Actualizado el 7 de septiembre de 2026



Historia de la bodega

Fundada oficialmente en 1989, al sur de la isla de La Palma (Fuencaliente), Bodegas Carballo SL es el resultado de una larga y amplia tradición familiar en el mundo vitivinícola que, al igual que la longeva viña de los Llanos Negros, se remonta a finales del siglo XIX. Es a raíz de esa característica (posible gracias a estar sembrada a pie franco), junto a la escasez de lluvias en la región (agricultura de secano), el hecho de que la producción sea bastante limitada (alrededor de los 10.000 litros).

El recinto está compuesto por seis naves de diversa índole, desde un laboratorio donde se analizan las muestras de mosto y vino, hasta el enclave de un lagar de tea tradicional del siglo XIX que, más allá de servir de exposición, es empleado para la vinificación del Malvasía Dulce, vino estrella de la compañía. Resulta destacable, además, la existencia de un tubo volcánico que ayuda a refrigerar de forma natural la nave en la que se

encuentran los vinos en fermentación y almacenamiento. Todas dotadas con las instalaciones necesarias para garantizar el correcto funcionamiento de la cadena industrial que hace posible la fabricación del producto de forma artesanal.

El terreno y la viña

En el año 1677, en Fuencaliente (sur de La Palma), el volcán de San Antonio entra en erupción, cubriéndose con cenizas las feraces tierras de su entorno y dejando una capa de lapilli de aproximadamente dos metros de altura. Veintitrés años después, los agricultores de esta zona deciden plantar viña, por lo que se ven obligados a abrir zanjas que les permita llegar a la capa de suelo fértil que se encuentra debajo del picón y situar allí los sarmientos reproductores que cubren posteriormente con el picón extraído. Esta singular técnica da origen a un tipo de enarenado con el que las plantas de vid pueden resistir las condiciones climatológicas más adversas.

Las parras pertenecen a la **Vitis vinifera** europea, especie que es invadida y destruida en toda Europa por la plaga de la filoxera en la segunda mitad del siglo XIX y de la que Canarias se salva. Las variedades de **Gual**, **Verdello**, **Sabro** y **Bastardo** forman el grupo que localmente se denomina **Vidueños**, complementado con **Negramol** y **Bujariego**. No obstante, la reina por excelencia no es otra que la **Malvasía Aromática**, de la que procede uno de los vinos más prestigiosos del mundo. Se cultivan las parras en unas condiciones que se pueden denominar “biológicas”: se utiliza abono orgánico natural como fertilizante, y solamente sales de cobre y azufre como fungicida (los insectos no causan daños significativos, por lo que no se emplean insecticidas). Las uvas que producen están destinadas a vinos de alta calidad, diferentes y únicos.

Vinificación y los vinos

El catálogo está compuesto únicamente por cinco vinos: dos blancos, dos tintos y un rosado.

Dentro de los blancos, encontramos uno seco y otro dulce. El primero, en su añada de 2018, está compuesto por **Bujariego** y **Listán Blanco** (al 50% cada una), y es despalillado, estrujado, escurrido y prensado de forma suave. Fresco y amable en boca, cuenta con una buena acidez bien integrada y un agradable gusto afrutado con un ligero amargor característico de la variedad. El segundo, en cambio, proviene 100% de la **Malvasía Aromática**, y se beneficia de una uva que se recoge muy madura (con un contenido de azúcar de 34 % Brix mínimo) y es pisada en un lagar de tea de forma tradicional. Con alrededor de 80-100 g/l de azúcares residuales, posee gran intensidad aromática (pasas, miel, rosas...) y buen equilibrio en boca.

Con respecto a los tintos, podemos distinguir entre uno tradicional y otro pasado por barrica. Ambos, en su añada de 2018, poseen un 50% de **Negramol**, un 40% de **Listán Negro** y un 10% de **Gual** y **Sabro** (más **Malvasía Aromática** en el primer caso). La principal diferencia viene a raíz de los seis meses de maduración en barrica de roble francés, lo que le confiere unas notas torrefactas (madera, tostado, café...) y una mayor complejidad en boca.

Finalmente, el rosado está compuesto por una variedad de **Listán negro** del Tión, despalillado previo estrujado de la uva, maceración posterior y descube al día siguiente. Dando lugar a un vino muy lozano y afrutado (fresa/frambuesa), con un buen equilibrio en boca.

Información de contacto

Dirección: Carretera a las Indias, 74. 38740 Fuencaliente de La Palma. Islas Canarias – España

Horario: Martes a sábado: 11:00–19:00. Visitas guiadas: previa reserva

Teléfono: 630 971 693

Página web: bodegascarballo.com

Galería de imágenes



Bodegas Carballo



Enoturismo en Bodegas Carballo

Este documento se generó a partir de la página <https://fuencaliente.txeo.club/fuencaliente/bodegas-carballo/>. La versión vigente es la de la web.