



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*

*Es un placer*

Boletín informativo nº180

#### DEGUSTACIÓN TACORONTE-ACENTEJO X SANBETINTO



El próximo viernes 1 de julio celebramos "SANBETINTO" en el privilegiado entorno de la lagunera Plaza de La Concepción. Será el colofón excepcional de la quinta edición del programa "Extra de Verano Tacoronte-Acentejo en La Laguna" organizado por la D.O. Tacoronte-Acentejo y el Ayuntamiento de La Laguna, y la colaboración de múltiples negocios del municipio que aúnan sus fuerzas para llenar de vino de calidad la ciudad de Agüere durante el mes de junio.

Esta actividad comenzará a las 19h con la presencia de dieciocho bodegas de la comarca Tacoronte-Acentejo y distintos puestos de tapas elaboradas expresamente para la ocasión; todo ello a precios muy populares. El ambiente contará con música en directo excepcional del grupo folclórico ACHAMÁN para la ocasión. La relación de bodegas que participarán es la siguiente: Bodegas Insulares Tenerife, Balcón de La Laguna, Tabaibal, Llano El Pino, El Mocanero, Marcelo, Loher, Cráter, La Hijuela, Hacienda de Acentejo, La Isleta, Cándido Hernández Pío, Viña Estévez, El Lomo, Domínguez Cuarta Generación, Viña Orlara, Trancao de Acentejo y La Palmera.

Participan con excelentes tapas los siguientes restauradores: Eurotoques-Minichef, La Posada del Queso, El Jamón de Fran Alonso, Cafetería Sansofé y Mesón La Hijuela.

¡Nos vemos allí!

#### BODEGAS DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN SACA UNA NUEVA REFERENCIA AL MERCADO: DOMÍNGUEZ EN BLANCO

Vino blanco elaborado con uva tinta de la variedad negramoll y con listan blanco, procedentes de viñedos propios situados entre los 450 y 700 m de altitud sobre el nivel del mar, en el municipio de Tacoronte, en la vertiente noroeste de la isla de Tenerife. Toda la uva se vendimia a mano y se selecciona cuidadosamente en el campo. Se prensa suave y rápidamente para evitar la cesión de color del hollejo al mosto, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. Terminada la fermentación alcohólica, la mitad del volumen se somete a una crianza sobre lías en barricas de roble de 225 l y el resto permanece sobre lías en el depósito de acero inoxidable. Pasados tres meses se realiza el coupage de los vinos, permaneciendo sobre sus lías hasta el mes de abril. El embotellado se realizó a principios de mayo de 2016.



saber +

#### DEGUSTACIONES TACORONTE-ACENTEJO EN LA LAGUNA PARA LA ROMERÍA DE SAN BENITO



Los días previos a la Romería de San Benito Abad en La Laguna, estaremos dando degustaciones gratuitas en Hiperdino Los Venezolanos y Alcampo La Laguna. Concretamente el jueves 7 y el viernes 8 de julio en horario de 18h a 21h; y el sábado 9 de julio en horario de 11h30 a 14h30 y de 18h a 21h.

¡Toma nota y pásate a catar Tacoronte-Acentejo allí!

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife. Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155



facebook.com/tacovin



twitter.com/tacovin



youtube.com/tacovin



www.latiendadelconsejo.es  
consejo@tacovin.com

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO



Gobierno de Canarias



FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTE  
EN ZONAS RURALES