



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*

tu vino local - tu vino km0

## **AULA DE FORMACIÓN TACORONTE-ACENTEJO 2019**

### **ENERO**

#### **TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINO**

Acércate a un universo de aromas y sabores en nuestro curso de iniciación a la cata de vinos. Un curso donde podrás iniciarte en el mundo de la cata con nuestros profesionales.

Fecha: Miércoles 30

Hora: 17h - 20h

Lugar: Bodega de la comarca Tacoronte-Acentejo

### **FEBRERO**

#### **TALLER DE "SETAS Y VINOS"**

Aprende un universo de combinaciones de sabores y aromas de dos productos de la tierra. Durante el curso se catarán 5 vinos con 5 tipos de setas.

Fecha: Miércoles 20

Hora: 17h - 20h

Lugar: Sede del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo

## **MARZO**

### **TACORONTE-ACENTEJO EN BLANCO**

Descubre la fruta de nuestros blancos. Aprenderás la nomenclatura de las diferentes categorías. Durante el curso se catarán 9 vinos.

Fecha: Miércoles 20

Hora: 17h - 20h

Lugar: Bodega de la Comarca Tacoronte-Acentejo

## **ABRIL**

### **TALLER DE “PANES Y VINOS”**

Dos productos con un hilo conductor: fermentación y levaduras.

Fecha: Miércoles 24

Hora: 17h - 20h

Lugar: Sede del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo

## **MAYO**

### **TACORONTE-ACENTEJO EN TINTO**

Acércate a un universo de aromas y sabores en nuestro curso de vinos tintos con diferentes elaboraciones, donde descubrirás sus particularidades.

Fecha: Miércoles 22

Hora: 17h - 20h

Lugar: Bodega de la Comarca Tacoronte-Acentejo

**Precio por curso: 20€**

**Precio de Bono para todos los cursos: 90€**

**Información y reserva: Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo  
Carretera General del Norte, 97. Tacoronte - 38350. Tenerife.**

**Teléfono: 922 560107 web: [www.tacovin.com](http://www.tacovin.com) e-mail: [consejo@tacovin.com](mailto:consejo@tacovin.com)**

**Facebook: <http://www.facebook.com/tacovin> Blog: <http://tacovin.blogspot.com.es>**