



BOLETIN Nº214

SANBETINTO TACORONTE-ACENTEJO 2018



La llegada del verano en la ciudad de La Laguna coincide con la cita apoteósica del programa de actividades “Extra de Verano Tacoronte-Acentejo en La Laguna” que llega el jueves 28 de junio desde las 19h en el privilegiado entorno de la lagunera Plaza de La Concepción.

Un total de catorce bodegas de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo se darán cita con sus mejores vinos para todos los consumidores que acudan. Concretamente estarán los siguientes vinos: Híboro, Viña Estévez, El Cercado, Domínguez, Marba, Guayonge, Cráter, Trancao de Acentejo, Presas Ocampo, Viña Norte, Hacienda de Acentejo, Balcón Canario, Loher y Viña El Drago. Estos vinos estarán acompañados por las tapas especiales de Cafetería Sansofé, El Jamón de Fran Alonso, Tasca La Topa, Mesón La Hijuela y Eurotoques Mini-chef; así como, de las partituras del mejor pop-rock hispano de todos los tiempos.

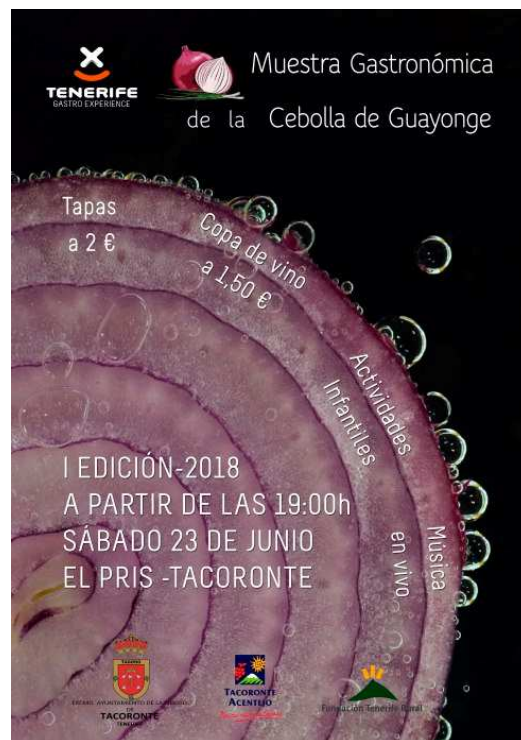
PREMIOS BACO PARA TACORONTE-ACENTEJO



La cosecha 2017 ya tiene palmarés en la España vinícola. El Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco, anuncia las mejores etiquetas blancas, rosadas y tintas de la añada más reciente. Un total de 55 jurados, todos pertenecientes a la Unión Española de Catadores, fueron los encargados de valorar el pasado 30 de mayo en estricta cata a ciegas las 520 referencias inscritas a los Premios Baco cosecha 2017. Una cifra que demuestra la consolidación de los Premios Baco como la más sólida guía de la calidad de nuestros vinos jóvenes.

La D.O. Tacoronte-Acentejo obtiene dos nuevos premios que han sido de ORO para el MARBA BLANCO AFRUTADO 2017 (vino elaborado con listán blanco, moscatel y malvasía) de Bodegas Marba y de PLATA para el PRESAS OCAMPO BLANCO SECO 2017 (elaborado con listán blanco, marmajuelo y albillo) de Bodegas Presas Ocampo. ¡Muchas felicidades!

TACORONTE-ACENTEJO EN LA MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA CEBOLLA DE GUAYONGE



Primera edición de esta interesante propuesta a celebrar el sábado 23 de junio en El Pris (Tacoronte) a partir de las 19h. Una variada representación de los vinos de la comarca vitivinícola Tacoronte-Acentejo se fusionarán con las propuestas gastronómicas que usarán a la cebolla de Guayonge como principal elemento para las tapas que se oferten. Esta edición coincide con las hogueras de San Juan en el mismo espacio, por lo que nos atrevemos a afirmar que la diversión está asegurada.

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

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO

