

Catas en la ciudad



Inscripciones en los establecimientos. 2,00 €.

Bodega Histórica Don Carlos. 13/05/22. 13:00 Hs. 25 plazas
Blanco Vitulia Albillo criado en lías; Blanco Quinta de Tamariz criado en lías; Tinto Lara O 2016 y Tinto Merit Granacha 2016 de la DOC Priorat



Espacio a Cántaros. Peñaranda de Duero. 13/05/22. 19:00 Hs. 20 plazas
Cata en copa de cristal y en vasija de cerámica sin esmaltar. Blanco Albillo Matañizal; Porto Noval Extra Dry; Tinto Bosque Matasnos y Tinto Touriga Piano Reserva, de la DO Douro



Restaurante la Resinera. 14/05/22. 13:00 Hs. 20 plazas
Tinto Reserva Ruiz de Viñaspre 2014, DOC Rioja; Tinto Etim l'Origin, garnacha DO Monsant; y Tinto Almeida Garret Reserva (DO Beira Interior).



Hotel Tudanca. 18/05/22. 19:00 Hs. 20 plazas
Tudanca Verdejo; Blanco Quinta de Tamariz (Porto); Tinto Tudanca sin sulfitos y Tinto Vinya l'Hereu de la DO Costers del Segre.



Ribiertete. 20/05/22. 13:00 Hs. 15 plazas.
Tinto Selección Tierra Aranda; Tinto Saint Emilion Elronde (12 meses barrica); Tinto Reserva Ruiz de Viñaspre 2014, DOC Rioja y Tinto Vinya l'Hereu de la DO Costers del Segre.



Bodega Peñacoba. 27/05/22. 13:00 Hs. 20 plazas
Tinto Gallinita Ciega; Tinto Saint Emilion Rennissance joven; Tinto Etim l'Origin, garnacha DO Monsant y Tinto Almeida Garret Reserva (DO Beira Interior)



Hotel Tudanca. 30/05/22. 19:00 Hs. 20 plazas
Tintos Tudanca Roble; Tinto Saint Emilion Renaissance joven; Tinto Tudanca Vicenta Mäter y Tinto Saint Emilion Elronde (12 meses barrica)

Otras catas



Hotel V Ciudad/Hotel el Ventorro. CENA MARIDADA. 35,00 €. 27/05/22. 20:30 Hs. 30 plazas.
Tinto Cardenal Crianza Bodegas Garsea y Tinto Elronde Saint Emilion, 12 meses barrica.



Hotel V Ciudad/Hotel el Ventorro. CENA MARIDADA. 35,00 €. 24/06/22. 20:30 Hs. 30 plazas.
Tinto Linaje GARSEA Reserva y Tinto Peraclos Saint Emilion, 18 meses barrica.

Catas Vermut



4 marcas. Inscripciones en los establecimientos 2,00 €

Chiringuito de la Plaza. 15/05/22. 13:00 Hs. 20 plazas

Bar Somatén. 20/05/22. 13:00 Hs. 20 plazas



Bodega Peñacoba. 03/06/22. 13:00 Hs. 20 plazas

Gran cata



Ribera del Duero. Sábado 14 de mayo. Club INACUA.

13:00 horas. Cata para las asociaciones participantes en el encuentro de juegos tradicionales. Vinos Baltasar Gracián VS Garnacha 2020 DO Calatayud y tinto Briego crianza de la DO Ribera del Duero, con cata en copas de cristal y vasija de barro sin esmaltar. Dirigida por Carmen Garrobo, directora de la escuela española de cata.

14:00 horas. Rosado especial ta, tinto vendimia seleccionada Tierra Aranda, blanco 2021 y tinto reserva 2014 de Bodegas Tarón (DOC Rioja). Dirigida por Juan Velasco y Gabriel García (Asoc. Someliers de Aranda y Ribera).

Brindis internacional y degustación de vinos, ofrecido por la Adegas Cooperativa de Pinhel (Portugal) a las asociaciones participantes en el encuentro.



Cata Hermanada

Cata Hermanada DO Ribera del Duero y DO Arlanza.

Sábado 14 de mayo. 19:00 horas. Club INACUA.
Cata en copa de cristal y en vaso de cerámica sin esmaltar.
Vinos genéricos, rosados y tintos, de las DO Arlanza y Ribera del Duero. Dirigida por Carmen Garrobo, directora de la escuela española de cata.

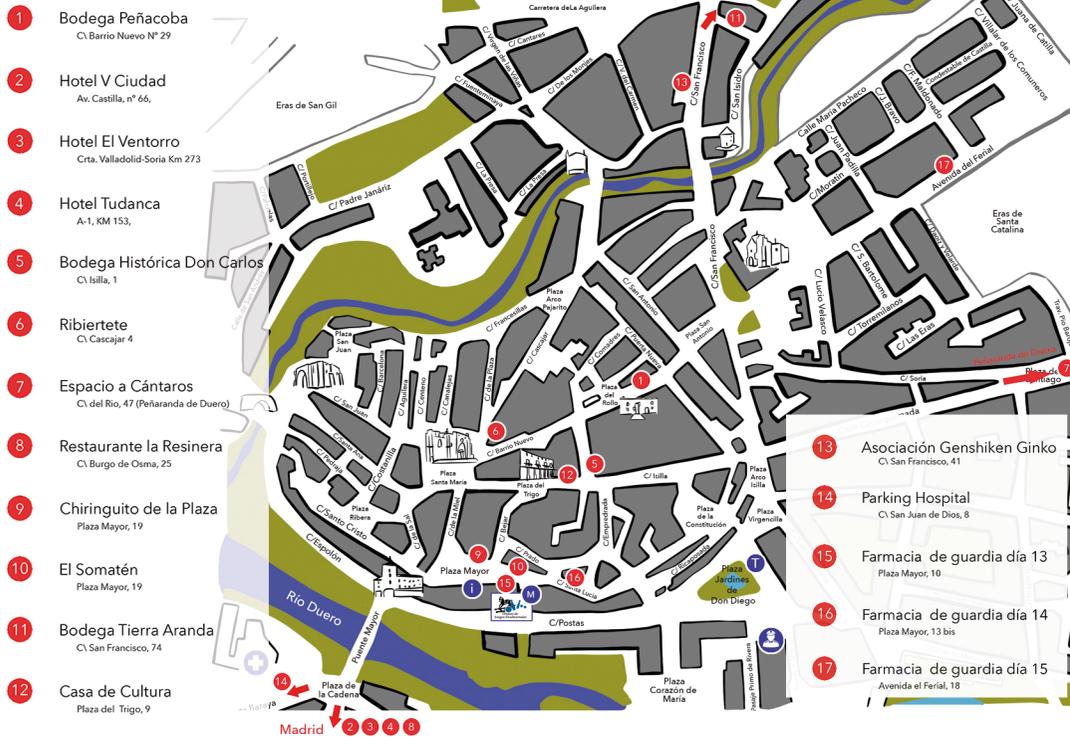
RI
BE
RA
DUERO

arlanza
Denominación de Origen

TRECE DENOMINACIONES: RIBERA DEL DUERO, ARLANZA, CALATAYUD, RUEDA, RIOJA, MONSANT, COSTERS DEL SEGRE, RÍAS BAIXAS, LUSSAC SAINT EMILION, PORTO, BEIRAS, DOURO, PRIORATO.

Más información en los establecimientos colaboradores o en info@latanguilla.com.

Retirada de INVITACIONES para las catas del día 14 de mayo en la programación local de Radio Aranda Cadena Ser a partir del 02/05/2022.



VIII ENCUENTRO INTERNACIONAL JUEGOS TRADICIONALES RIBERA DEL DUERO 2022 Cultura & Vino II

12 al 15 de mayo - Aranda de duero

