vinetur

Ponte da Boga en el pop-up store del Mercado de la Cosecha de A Coruña

lunes 29 de septiembre de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



La campaña de la vendimia en la Ribeira Sacra se traslada al centro de A Coruña. Así, nuestros vinos participarán del **30 de septiembre** al **5 de octubre** en el Pop-Up Store organizado por el Mercado de la Cosecha, en la C/Riego de Agua nº 38 de A Coruña. El horario de apertura de la tienda es de martes a domingo de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 22:00.

Realizaremos catas de nuestros vinos y una sesión de maridaje con quesos gallegos. Todas estas actividades estarán abiertas al público:

Cata de los vinos Ponte da Boga:

Impartida por Dominique Roujou de Boubee, enólogo asesor de la bodega

Martes 30 de septiembre y jueves 2 de octubre a las 19:30 h.

Variedades a catar: Mencía, Godello, Expresión Gótica y Bancales Olvidados.

Maridaje de vinos y quesos gallegos:

Impartido por Enrique Rodríguez (Coalbe)

Miércoles 1 de septiembre a las 20:00 h.

Para participar en las actividades es necesario **apuntarse** en la misma tienda o llamando al teléfono: 881 922 194.

¿Qué es el pop-up store del Mercado de la Cosecha?

El Pop-Up store del Mercado de la Cosecha es una experiencia impulsada por Corporación Hijos de Rivera, Gadis y R con el objetivo de promover el desarrollo socioeconómico de Galicia y la sostenibilidad del medio rural. Bajo un concepto efímero que permanecerá abierto únicamente hasta principios de octubre, el establecimiento estará al servicio de la divulgación y promoción de iniciativas ejemplares del rural, trasladando a los ciudadanos su filosofía y sabor más auténtico.

Cada semana hasta principios de octubre, la tienda cambiará de imagen y de protagonista. Por el establecimiento ya han pasado en las pasadas semanas los quesos de Cortes de Muar, el abono de lombrices de Ecocelta, los huevos y mermeladas de Pazo de Vilane, los aceites Olei, los juegos de mesa de Buxaina, las galletas mariñeiras de Daveiga, las galletas de nata de Granxa Maruxa, la cestería contemporánea de Idoia Cuesta, los quesos, yogures y leche ecológicos de Arqueixal y las sidras Maeloc todas ellas iniciativas innovadoras que merece la pena compartir.

En la próxima semana, la última de esta iniciativa de compromiso social, el Mercado de la Cosecha tendrá todos los productos que han pasado por el espacio.

Fuente: Mundo HR