Trinca Bolotas surpreende à mesa no Dia Mundial da Bolota

A marca convida a descobrir a versatilidade deste ingrediente alentejano num workshop gastronómico que junta receitas doces e salgadas aos vinhos Trinca Bolotas.

5 de novembro de 2026 – A bolota dá nome a Trinca Bolotas e faz parte do imaginário do Alentejo que inspira a marca. Para assinalar o Dia Mundial da Bolota, celebrado a 10 de novembro, Trinca Bolotas desafia a levá-la também à mesa, num workshop gastronómico conduzido por Carla Sofia Chang e Mariana Costa Lima, que reúne convidados do universo digital em torno da gastronomia, do vinho e, claro, da bolota.

Pensado como uma experiência imersiva e dinâmica, de convívio e descoberta, o workshop irá revelar formas criativas e inesperadas explorar um ingrediente tão ligado ao montado alentejano, através de diferentes texturas, sabores e combinações, em propostas doces e salgadas. As criações serão harmonizadas com os quatro vinhos da gama – Trinca Bolotas Branco, Tinto, Rosé e Reserva Tinto –, num convite a descobrir novas combinações entre gastronomia e vinho.

A dinâmica do workshop fica a cargo de Mariana Costa Lima e Carla Sofia Chang, que traz para a cozinha a energia e a espontaneidade que a caracteriza no universo digital. Conhecida por cruzar com naturalidade humor e gastronomia, dois territórios próximos do espírito de Trinca Bolotas, Carla Sofia Chang junta-se a Mariana Costa Lima para conduzir um momento descontraído, desafiando os convidados a olhar para a bolota de uma forma diferente e a explorar todo o seu potencial na cozinha.

Inspirada no Alentejo, Trinca Bolotas cruza tradição e irreverência numa forma descontraída de viver a gastronomia e o vinho. Ao levar para a cozinha um dos elementos mais reconhecíveis da sua identidade, a marca reforça a ligação às suas origens e dá um novo olhar a um ingrediente profundamente ligado à paisagem e à cultura alentejana.

Mais do que assinalar uma data comemorativa, a iniciativa propõe uma forma inovadora de revisitar um símbolo do montado alentejano, transformando-o numa experiência à mesa, aproximando vinho, gastronomia e entretenimento.

Para mais informações, por favor contacte:
Maria Coutinho – mcoutinho@llyc.global
Carlota Neves- carlota.neves@llyc.global
www.sograpе.com

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Seja responsável. Beba com moderação.

PART OF SOGRAPE

Sobre Trinca Bolotas

Nascido no Alentejo em 2014, pela mão do enólogo Luís Cabral de Almeida, Trinca Bolotas é uma homenagem à autenticidade de uma região onde natureza, tradição e gastronomia se cruzam. O nome inspira-se no porco alentejano, figura indissociável do montado e da identidade da região, que percorre livremente estas paisagens e se alimenta de bolotas. Uma referência que liga a marca a um património natural e gastronómico profundamente enraizado no território.

Com um espírito descontraído e contemporâneo, Trinca Bolotas leva esta identidade à mesa através de vinhos que refletem o carácter e a riqueza da região, afirmando-se como o vinho tinto N.º 1 do Alentejo português no segmento premium. A gama integra o Trinca Bolotas Tinto, Branco, Rosé e o Reserva Tinto, vinhos versáteis e cheios de personalidade, pensados para diferentes momentos e, para celebrar, à mesa, os sabores autênticos do Alentejo.

Para mais informações, por favor contacte:
Maria Coutinho – mcoutinho@llyc.global
Carlota Neves- carlota.neves@llyc.global
www.sogrape.com

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Seja responsável. Beba com moderação.

PART OF SOGRAPE