TRINCA BOLOTAS SORPRENDE A LA MESA EN EL DÍA MUNDIAL DE LA BELLOTA

La marca invita a descubrir la versatilidad de este ingrediente alentejano en un taller gastronómico que combina recetas dulces y saladas con los vinos Trinca Bolotas.

5 de noviembre de 2026 – La bellota da nombre a Trinca Bolotas y forma parte del imaginario del Alentejo que inspira la marca. Para conmemorar el Día Mundial de la Bellota, celebrado el 10 de noviembre, Trinca Bolotas propone llevarla también a la mesa a través de un taller gastronómico dirigido por Carla Sofia Chang y Mariana Costa Lima, que reunirá a invitados del universo digital en torno a la gastronomía, el vino y, por supuesto, la bellota.

Concebido como una experiencia inmersiva y dinámica de convivencia y descubrimiento, el taller revelará formas creativas e inesperadas de explorar un ingrediente tan ligado a la dehesa alentejana, a través de diferentes texturas, sabores y combinaciones, tanto en propuestas dulces como saladas. Las creaciones se armonizarán con los cuatro vinos de la gama – Trinca Bolotas Blanco, Tinto, Rosado y Reserva Tinto –, invitando a descubrir nuevas combinaciones entre gastronomía y vino.

La dinámica del taller estará a cargo de Mariana Costa Lima y Carla Sofia Chang, quienes llevarán a la cocina la energía y espontaneidad que las caracteriza en el universo digital. Conocida por combinar de forma natural humor y gastronomía, dos territorios muy cercanos al espíritu de Trinca Bolotas, Carla Sofia Chang se une a Mariana Costa Lima para conducir un momento distendido, desafiando a los invitados a mirar la bellota desde una perspectiva diferente y a explorar todo su potencial en la cocina.

Inspirada en el Alentejo, Trinca Bolotas combina tradición e irreverencia en una forma desenfadada de vivir la gastronomía y el vino. Al llevar a la cocina uno de los elementos más reconocibles de su identidad, la marca refuerza su conexión con sus orígenes y ofrece una nueva mirada a un ingrediente profundamente ligado al paisaje y a la cultura alentejana.

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

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Sea responsable. Beba con moderación.

PART OF SOGRAPE

Más que conmemorar una fecha señalada, la iniciativa propone una forma innovadora de redescubrir un símbolo de la dehesa alentejana, transformándolo en una experiencia en la mesa que acerca el vino, la gastronomía y el entretenimiento.

Sobre Trinca Bolotas

Nacida en el Alentejo en 2014 de la mano del enólogo Luís Cabral de Almeida, Trinca Bolotas es un homenaje a la autenticidad de una región donde naturaleza, tradición y gastronomía se encuentran. Su nombre se inspira en el cerdo alentejano, una figura inseparable de la dehesa y de la identidad de la región, que recorre libremente estos paisajes y se alimenta de bellotas. Una referencia que conecta la marca con un patrimonio natural y gastronómico profundamente arraigado en el territorio.

Con un espíritu desenfadado y contemporáneo, Trinca Bolotas lleva esta identidad a la mesa a través de vinos que reflejan el carácter y la riqueza de la región, consolidándose como el vino tinto n.º 1 del Alentejo portugués en el segmento premium. La gama incluye Trinca Bolotas Tinto, Blanco, Rosado y Reserva Tinto, vinos versátiles y llenos de personalidad, concebidos para diferentes momentos y para celebrar en la mesa los sabores auténticos del Alentejo.

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

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Sea responsable. Beba con moderación.
PART OF SOGRAPE