***Con terroir* calchaquí presentan el Vino del Bicentenario**

*Del 7 al 10 de julio, en La Rural, el Bicentenario de la patria se vive en Caminos y Sabores. Un recorrido por el acto oficial de apertura.*

Tucumán no sólo es protagonista del Bicentenario de la patria, también lo es de la feria Caminos y Sabores, que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires.

Con vinos, quesos y mieles naturales de Tucumán y espectáculos folclóricos, la provincia participa por undécimo año de la feria. En esta oportunidad, con el asesoramiento y apoyo del IDEP (Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán) siete empresas presentan y comercializan sus productos.

Vinos Torrontés, Malbec y Sauvignon (de los valles), quesos artesanales (de Tafí del Valle y Choromoro), miel pura de abeja (de La Cocha, Lamadrid, Taco Ralo y San Pedro de Colalao) son los productos con los que las empresas tucumanas invitan a celebrar los 200 años de la independencia en un stand alusivo al patio de la Casa Histórica ubicado en el Camino del Dulce.

En Caminos y Sabores, los visitantes también pueden adquirir el Vino del Bicentenario, un producto de guarda, de características únicas, para llevar el sabor del *terroir* calchaquí en una botella de edición especial.

Las firmas que participan en esta edición son Altos la Ciénaga, una empresa familiar que elabora vinos de altura a 1800 metros sobre el nivel del mar y de gran altura, a 2300 msnm. Cuentan con 7 líneas de vino y usan levaduras indígenas y acidez natural. También está Albarossa, que a sus vinos calchaquíes le suma el turismo rural. Arcas del Tolombón elabora vinos de altura premiados internacionalmente y Yacu presenta sus vinos en formato individual -“portion pack”-, ideal para disfrutar de una buena copa de vino sin la necesidad de destapar una botella. El desarrollo de la línea contó con el asesoramiento de Fabricio Portelli, crítico de vino y periodista especializado.

Finca los Sueños elabora chacinados y quesos estacionados en los valles de Tafí del Valle y Miel de Monte selecciona mieles según su origen botánico y según la flora de la región. Con la flor de azar obtiene miel de citrus (limón) y con la flor de algarrobo, del mistol y del atamisqui. Así se despliega toda la fuerza de la región de Tucumán en Caminos y Sabores.

Más información en www.caminosysabores.com.ar