



APENO - ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE ENOTURISMO

ENOTURISMO - QUINTAS DO DOURO

7 a 9 de Maio 2021

Serão poucas as paisagens vinhateiras que surpreendem tanto como o Douro. A região tem uma paisagem deslumbrante, marcada e influenciada pelo rio do mesmo nome que corre em território nacional desde Barca d'Alva até ao Porto. A cultura da vinha na região remonta à ocupação romana, mas foi no século XVII que o vinho do Porto teve grande expansão, através da assinatura do Tratado de Methuen entre Portugal e a Inglaterra com vista à sua exportação. A maioria das plantações é feita em socalcos talhados nas encostas dos vales ao longo do Rio Douro e dos seus afluentes. As vinhas desenvolvem-se sobretudo em solos de xisto, mas também granito. São solos difíceis e trabalhar, mas muito benéficos para a longevidade das vinhas, permitindo a produção de vinhos de grande qualidade.

PROGRAMA DA VIAGEM

7 de Maio

LISBOA / COVAS DO DOURO / PINHÃO

07h45 – Encontro dos viajantes no parque de autocarros de Turismo do Parque das Nações, junto ao AKI.

08h00 – Partida de autocarro para Covas do Douro com paragem numa área de serviço. Chegada à QUINTA DE LA ROSA. Prova de vinhos e almoço no Restaurante Cozinha da Clara. *Esta quinta foi oferecida a Claire Feucheerd em 1906, por ocasião do batizado da sua filha. Hoje a propriedade é gerida pela neta, Sophia Bergqvist, que é a cara desta quinta. “La Rosa” é um nome espanhol, mas surge porque a família também produzia vinho na região do Jerez com aquela marca, e por isso decidiu-se dar o mesmo nome à propriedade no Douro. Na quinta existem onze vinhas separadas, algumas localizadas ao longo das margens do rio Douro, enquanto outras se encontram a uma altitude de 400 metros. Recentemente, a quinta investiu na remodelação completa da adega e dos alojamentos para os visitantes.*

Check in no HOTEL VINTAGE HOUSE 5*.

Jantar no Restaurante RABELO (Hotel Vintage House). Alojamento.

8 de Maio

PINHÃO / RÉGUA/ PINHÃO / FOLGOSA / PINHÃO

Partida para a visita e prova de vinhos na QUINTA DAS CARVALHAS, situada no Pinhão. *É a “jóia da coroa” da Real Companhia Velha, a mais antiga e carismática casa de vinho do Porto, fundada em 1756 por alvará régio de D. José I, sob os auspícios do seu Secretário de Estado do Reino, o Marquês de Pombal. Encontra-se a 400 metros de altitude e tem 600 hectares, dos quais 180 são de vinhas, complementados com floresta, pomares de citrinos e olival. Atualmente, a Real Companhia Velha pertence à família de Pedro Silva Reis, que a preside. Em 1997, foi ele quem iniciou um profundo processo de reestruturação ao nível da viticultura e da enologia. Em 2002, aos quarenta anos, sucedeu na presidência a seu pai, Manuel da Silva Reis, que desempenhou o cargo com grande carisma e dedicação durante quase meio século.*

Almoço no Restaurante MALEIRO, na Régua.

Visita à Adega e Prova de Vinhos na QUINTA DO BOMFIM, no Pinhão.

Há cinco gerações que os Symington são produtores de vinho no Douro, sendo a família o principal proprietário de vinhas na região, com 1006 hectares de vinha distribuídos por 27 quintas. São, também, o principal produtor de Portos de qualidade premium, entre as quais se destacam reconhecidas marcas como a Graham’s, Cockburn’s, Warre’s ou a Dow’s. A Quinta do Bomfim situa-se numa das principais encruzilhadas do Alto Douro, a escassos 300 metros da estação de caminho de ferro do Pinhão e da marina fluvial. Os visitantes são recebidos num renovado armazém tradicional de xisto, onde se fica a conhecer a história, fotografias e objectos da família. Há ainda um edifício para eventos onde está também inserido um restaurante a funcionar sazonalmente. Por último, existe um conjunto de actividade, entre as quais visita às vinhas e provas de vinho.

Jantar no Restaurante DOC RUI PAULA, em Folgosa.

Regresso para o hotel. Alojamento.

9 de Maio

PINHÃO / SABROSA / LISBOA

Check out. Partida de autocarro para Sabrosa.

Visita, prova de vinhos e almoço na QUINTA DO CRASTO.

As primeiras referências a esta quinta datam de 1615. No início do século XX, a propriedade foi adquirida por Constantino de Almeida, fundador da casa de vinhos Constantino. Em 1981, Leonor Roquette, neta do fundador, e o seu marido assumem a gestão do Crasto e dão início ao processo de remodelação e extensão das vinhas, bem como ao de produção de vinhos do Douro DOC. Aqui as técnicas de viticultura assentam numa forte base ecológica garantindo um total respeito pelo meio ambiente.

Regresso a Lisboa

20h00 - Chegada prevista a Lisboa.

Mínimo de 15 pessoas:

PREÇO POR PESSOA EM QUARTO DUPLO: EUR 1305,00

PREÇO POR SÓCIO DA APENOS EM QUARTO DUPLO: EUR 1230,00

SUPLEMENTO DE QUARTO INDIVIDUAL: EUR 305,00

(Suplemento tabelado para sócios e não sócios)

PROGRAMA INCLUI:

- Presença permanente da conferencista Maria João de Almeida;
- Autocarro;
- Alojamento de 2 noites em hotel de 5 estrelas com pequeno almoço conforme mencionado no programa
- Visitas e provas de vinho nas adegas mencionadas;
- 3 almoços e 2 jantares incluindo bebidas;
- Kit de Higiene;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Radioguias;
- Seguro Multiviagens;

PROGRAMA NÃO INCLUI:

- Tudo o que não esteja como incluído de forma expressa;
- Despesas de carácter particular designadas como extras.

Viagem organizada em parceria com a agência:



RNAV 4309

Rua Alferes Veiga Pestana, L1, loja 33
PT 9050-079 Funchal - Portugal