

LA JOYA DE PORTUGAL

6 Días | 5 Noches

Oporto > Penafiel > Braga > Ponte de Lima > Melgaço > Oporto

abreu PRO

ITINERARIO

1º DÍA | OPORTO / QUINTA DA AVELEDA / VG COLLECTION BRAGA

Llegada a Oporto. Recogida del coche de alquiler.

Empieza un viaje para descubrir dos zonas vinícolas cercanas, pero con características muy distintas. Dirígete a la QUINTA DA AVELEDA (aprox. 45 min.) Disfruta de un día completo en la Quinta da Aveleda (propuesta primavera/verano), empezando con una visita (a los jardines o a los viñedos), con una duración de 45 minutos - que comienza a las 11h00 o a las 12h00. Otras propuestas:

- Picnic Gourmet by Aveleda (Duración de 2h30m)
- Escape Garden Game (Duración de 1 hora)
- Cata Clásica - 3 vinos de la marca Aveleda (Duración de 30 min.)

Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ COLLECTION BRAGA.

2º DÍA | VG COLLECTION BRAGA / TERRA ROSA COUNTRY HOUSE & VINEYARDS / VG COLLECTION BRAGA

Después del desayuno, en apenas media hora (unos 30km) puedes encontrar TERRA ROSA COUNTRY HOUSE & VINEYARDS, que la puedes descubrir a través de una cata + visita + picnic (*). El tiempo aproximado de la experiencia será de un máximo de 4 horas.

(*) Los vinos incluidos en la degustación son Terra Rosa Loureiro Vendimia Seleccionada y Terra Rosa Rosado. El picnic consta de una tabla mixta de quesos y embutidos, una ensalada y tostadas de nuestra carta, una macedonia de frutas, una botella de vino verde elaborado con uvas de nuestra finca, agua y un zumo natural.

Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ COLLECTION BRAGA.

3º DÍA | VG COLLECTION BRAGA / QUINTA DO AMEAL by ESPORÃO / VG COLLECTION BRAGA

Después del desayuno, en aproximadamente 45 min., se encuentra la QUINTA DO AMEAL by ESPORÃO, situada en la región demarcada de Vinho Verde, subregión de Lima, cuna de la variedad de uva Loureiro, es una propiedad histórica con registros que se remontan a 1710.

Venga a descubrir esta variedad de uva y termine con una degustación de vinos de la gama Quinta do Ameal (Ameal Loureiro, Ameal Solo Único, Ameal Reserva) y Bico Amarelo.

Complete la experiencia disfrutando de una tabla de quesos y embutidos acompañados de aperitivos de "alheira" y "chouriça"

Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ DOURO COLLECTION BRAGA.

Continua...



Desde **€1.520**

Por persona en habitación doble

EL PRECIO INCLUYE:

- 3 noches de estancia en régimen de alojamiento y desayuno en el hotel VILA GALÉ COLLECTION BRAGA 4* + 2 noches en el hotel MONTE PRADO HOTEL & SPA 4*;
- Un día completo en la QUINTA DA AVELEDA ;
- Visita, Cata y Picnic en la TERRA ROSA COUNTRY HOUSE & VINEYARDS;
- Visita con Prueba Ameal, tabla de embutidos y aperitivos en la QUINTA DO AMEAL by ESPORÃO;
- Programa Gastronomía & Viticultura 2 días – según se detalla en el programa, incluyendo visitas, 2 comidas y 2 cenas con vinos seleccionados por el enólogo de SOALHEIRO;
- 5 Días de Alquiler de Coche – Grupo C (Ford Focus o similar);
- Seguro básico.

Notas: Precio sujeto a un mínimo de 2 participantes. Soliciten condiciones para otro tipo de alojamiento. Las restricciones dietéticas deben ser comunicadas.

Edición octubre 2024: Oferta confeccionada con precios dinámicos, los cuales pueden sufrir modificaciones a la hora de solicitar su reserva.
RESERVAS OFFLINE

LA JOYA DE PORTUGAL

6 Días | 5 Noches

Oporto > Penafiel > Braga > Ponte de Lima > Melgaço > Oporto



CONT.

4º DÍA | VILA GALÉ COLLECTION BRAGA > SOALHEIRO > MONTE PRADO HOTEL & SPA (MELGAÇO)

Después del desayuno, nos dirigimos a la SOALHEIRO (aprox. 1h45 min.), para realizar el programa Gastronomía & Viticultura elaborado en colaboración con AbreuPRO

Día "I":

10H00 - Visita a Soalheiro

- Visita al vivero y a los campos de infusión - antes del Alvarinho.
- Visita a la primera viña de Alvarinho en Melgaço, que dio nombre a la marca - Soalheiro.
- Visita a la Sala de Origen, Bodega y Bodega de Innovación.
- Explicación de la región desde el balcón

12H00 - Almuerzo* armonizado con Alvarinhos e infusión en Soalheiro

Bebidas: Selección de vinos Soalheiro elegidos por nuestro enólogo (5 vinos) e Infusión Pur Terroir

Entrantes: Selección de ahumados de Quinta de Folga / Embutido / Jamón / Morcilla; Tabla de quesos de cabra de Prados de Melgaço: Queso de cabra curado / Queso de cabra curado especial con vino "Alvarinho & Pimentão"; Pan de Melgaço; Mantequilla de hierbas Pur Terroir y aceite de oliva aromatizado

Plato principal: Estofado de ternera a la olla con reducción de Soalheiro Oppaco; Ensalada de verduras del huerto ecológico

Postre: Postres caseros preparados con infusiones The Pur Terroir y fruta de temporada; Café.

Salida hacia las Termas de Melgaço (aprox. 10 min.)

16H00 - Visita a las Termas de Melgaço; Paseo por el parque de las Termas de Melgaço y visita al interior del Balneario;

Prueba las famosas aguas de Melgaço

18H00 - Check-in en el Monte Prado Hotel & Spa

20H00 - Cena armonizada con Alvarinhos en un restaurante típico de Melgaço

Entrantes: Croquetas | Empanadas | Pan relleno | Pan de ajo | Sopa; **Plato Principal:** Arroz de Frijoles con Pataniscas

Bebidas: Selección de vinos Soalheiro elegidos por nuestro enólogo; **Postre:** Postre casero

Alojamiento en el Hotel MONTE PRADO HOTEL & SPA.

5º DÍA | MONTE PRADO HOTEL & SPA > SOALHEIRO > MONTE PRADO HOTEL & SPA (MELGAÇO)

Desayuno en el hotel. Empezamos el 2º día con Soalheiro:

10H30 - Paseo por los viñedos con Soalheiro (se requiere ropa cómoda para caminar, agua y protector solar)

12H00 - Almuerzo armonizado con Alvarinhos en un restaurante típico de Melgaço

Entrantes: Buñuelos de bacalao | Broa con jamón | Castillo de Alheira | Hojaldre de queso de cabra | Tarta tatin de cebolla roja

Plato principal: Bacalao o Naco ; **Postre:** Postre a elegir; **Bebidas:** Selección de vinos Soalheiro elegidos por nuestro enólogo (5 vinos)

Opción vegetariana: Risotto de setas o Curry de quinoa con verduras asadas

15H30 - Visita a la quesería Prados de Melgaço y degustación de quesos

17H00 - Tarde libre para disfrutar del Hotel y relajarse en el circuito Spa (piscina cubierta, jacuzzi y baño turco)

20H00 - Cena armonizada con Alvarinhos en un restaurante típico de Melgaço

Entrantes: Pasteles de Bacalao | Rissoles variados | Embutidos de carne | Miniaturas saladas | Pan de Ajo | Jamón en lonchas | Salchichón Asado | Alheira | Crema fría/caliente

Plato principal: Rojões à Minhota; **Bebidas:** Selección de vinos Soalheiro elegidos por nuestro enólogo; **Postre:** Postre casero

6º DÍA | MONTE PRADO HOTEL & SPA (MELGAÇO) > OPORTO

Después del desayuno, en función de la hora del vuelo, salida directamente hacia el aeropuerto de Oporto (aprox.: 2h00).

O posibilidad de visitar localidades como Monção / Arcos de Valdevez / Ponte de Lima / Guimarães. Desde allí, viaje hacia el aeropuerto de Oporto.

Devolución del coche de alquiler.

Fin del programa

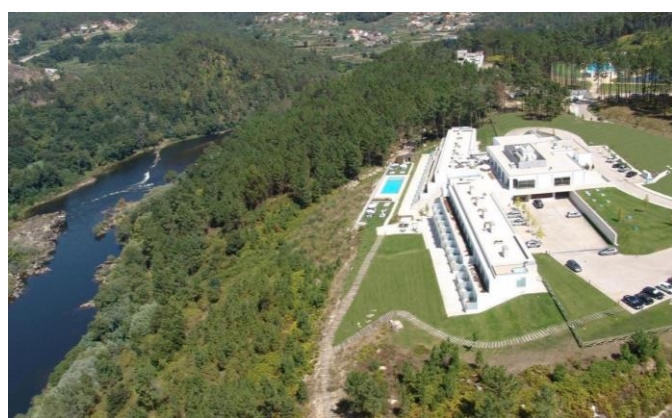
EL ALOJAMIENTO



Vila Galé Collection Braga 4*

UN VIAJE ENTRE HISTORIA, LUJO Y MODERNIDAD

Es un hotel de lujo situado en el centro histórico de Braga, resultado de la rehabilitación del antiguo hospital de São Marcos, un edificio de interés público del siglo XVI. Combinando historia y modernidad, conserva elementos arquitectónicos originales, como los techos abovedados, ofreciendo un ambiente elegante y confortable.



Monte Prado Hotel & Spa 4*

EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA RELAJARSE

Se encuentra en la histórica villa de Melgaço, una localidad encantadora y tradicional situada en el Parque Nacional Peneda do Gerês. Rodeado de impresionantes paisajes, la riqueza cultural y gastronómica de la zona se complementa con el diseño contemporáneo y acogedor del hotel, que dispone de excelentes instalaciones de spa. Esta combinación ofrece una experiencia única e inolvidable.

ADEGAS, QUINTAS Y HERDADES



QUINTA DA AVELEDA

Situada en la región de los Vinos Verdes, es reconocida por su larga tradición vinícola, produciendo vinos de alta calidad desde 1870. La finca combina viñedos con hermosos jardines históricos, atrayendo a visitantes que desean disfrutar de la naturaleza y el vino. Sus etiquetas más famosas, como Casal Garcia, son reconocidas internacionalmente. Además, la Quinta se destaca por su compromiso con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente en su producción.



TERRA ROSA COUNTRY HOUSE & VINEYARDS

Ubicada en la histórica Quinta de Codeçosa, que data de 1758, entre Ponte de Lima y Vila Verde, la propiedad se extiende por setenta hectáreas, de las cuales cincuenta están destinadas a viñedos. Este encantador enclave rural combina una acogedora casa de campo con viñedos, ofreciendo a los visitantes un entorno tranquilo en contacto directo con la naturaleza. Con sus vinos exclusivos y paisajes asombrosos, Terra Rosa se presenta como un destino perfecto para quienes buscan relax y experiencias enoturísticas.



QUINTA DO AMEAL BY ESPORÃO

Representa una fusión de historia, tradición e innovación, siendo un excelente ejemplo de cómo el enoturismo puede ser un puente entre el visitante y el terroir, proporcionando experiencias únicas ligadas a la cultura vinícola. Conocida por producir vinos de una sola variedad – Loureiro, una variedad nativa de la región – fue una de las pioneras en la producción de vinos orgánicos, con prácticas sostenibles, respetando el ambiente y promoviendo la biodiversidad, factores que contribuyen a la alta calidad de los vinos.



SOALHEIRO

En Melgaço, es una referencia clave en la producción de vinos de Alvarinho en Portugal. Esta bodega familiar ha combinado tradición y modernidad para crear vinos frescos, vibrantes y de alta calidad. Situada en el corazón del Valle del Miño, Soalheiro aprovecha un microclima ideal para cultivar uvas con una excelente acidez y expresión aromática. Además de su enfoque en la sostenibilidad, Soalheiro es conocido por su innovación en técnicas de vinificación, manteniéndose a la vanguardia de los vinos de la región.