

TESOROS VINÍCOLAS DEL ALENTEJO

4 Días | 3 Noches

Lisboa > Estremoz > Évora > Lisboa

abreu PRO

ITINERARIO

1º DÍA | LISBOA > ADEGA VILA SANTA (ESTREMOZ) > ÉVORA

Llegada a Lisboa. Recogida del coche de alquiler.

Nos dirigimos hacia la Adega Vila Santa (aprox. 170km). Conoce los vinos con el sello de João Portugal Ramos a través de una Cata de Vinos Reservas - Premium Selection Degustación de 6 Vinos* acompañada de una selección de aperitivos tradicionales del Alentejo y degustación de aceite de oliva virgen extra Oliveira Ramos Premium.

* Vino Espumoso Marquês de Borba | Quinta Foz de Arouce Blanco | Quinta da Viçosa | Marquês de Borba Reserva | Duorum Reserva Viñas Viejas | Duorum LBV.

Nos desplazamos hasta Évora - Ciudad Patrimonio Mundial de la UNESCO. Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ ÉVORA.

2º DÍA | ÉVORA > ADEGA FITA PRETA > ÉVORA

Después del desayuno, vamos a visitar FITA PRETA - Paço do Morgado de Oliveira (aprox.: 15 min.).

Disfruta de la Experiencia Wine Geek, que consta de una cata de 7 vinos + tabla de quesos y jamón de bellota 100% cerdo negro y Maridaje con aperitivos* (duración aproximada 2h-2h30).

* Los aperitivos incluyen: Pan de Alentejo, aceite de oliva "A Galega da Fitapreta", aceitunas, queso fresco de cabra, Ensalada del huerto ecológico, Ensalada de garbanzos con bacalao, Empanadas, 2 aperitivos de temporada a elección del cocinero, 2 postres a elección del cocinero

Regreso a Évora, para descubrir porque es Ciudad Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ ÉVORA.

3º DÍA | ÉVORA > HERDADE DO ESPORÃO (REGUENGOS DE MONSARAZ) > ÉVORA

Desayuno, salida hacia la Herdade do Esporão (aprox.: 45 min).

Visita guiada dos viñedos y bodega con prueba de 4 vinos Esporão*

* Esporão Colheita Branco, Esporão Colheita Tinto, Esporão Reserva Branco, Esporão Reserva Tinto

A continuación, almuerzo en el Wine Bar: Menú compuesto por couvert de pan de fermentación lenta y aceite, 2 entrantes, 1 plato principal y 1 postre. Son acompañados de un paring de 3 vinos, café y agua mineral. Tiempo libre – visita sugerida: Alfarerías de São Pedro do Corval o la villa medieval de Monsaraz o simplemente disfrutar de su hotel.

Alojamiento en el Hotel VILA GALÉ ÉVORA.

4º DÍA | ÉVORA > CASA-MUSEU JOSÉ MARIA DA FONSECA (AZEITÃO) > LISBOA

Después del desayuno, salida hacia el aeropuerto de Lisboa (aprox.: 1h30). En función del horario del vuelo, posibilidad de parada en Azeitão para visitar la Casa-Museu José Maria Da Fonseca (aprox.: 2h00).

La visita comienza en la Sala del Museo con una breve explicación de la historia de la empresa. Tras un paseo por el jardín, visitamos las bodegas: la Adega da Mata, donde se elabora el vino Periquita, la Adega dos Teares Novos, la Cofradía de Periquita y la Adega dos Teares Velhos, donde se elaboran los moscateles más antiguos de la casa. Al final de la visita degustación de vinos - Opción Super Premium: 3 Vinos - un vino blanco, un vino tinto y un Moscatel de Setúbal, acompañados por una Tabla Regional (dos variedades de queso, dos variedades de embutido, aceite de oliva, aceitunas y pan regional).

Desde allí en aproximadamente 1 hora hasta el aeropuerto de Lisboa. Devolución del coche de alquiler.

Fin del programa



Desde €650

Por persona en habitación doble

EL PRECIO INCLUYE:

- 3 noches de estancia en régimen de alojamiento y desayuno en el hotel VILA GALÉ ÉVORA 4*;
- Cata de vinos reservas - Premium Selection en la ADEGA VILA SANTA;
- Wine Geek y Maridaje con aperitivos en la ADEGA FITA PRETA;
- Visita, prueba y almuerzo en el Wine Bar de la HERDADE DO ESPORÃO;
- 4 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.

Rogamos consulten precio visita opcional a: CASA-MUSEU JOSÉ MARIA DA FONSECA.

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

RESERVAS OFFLINE

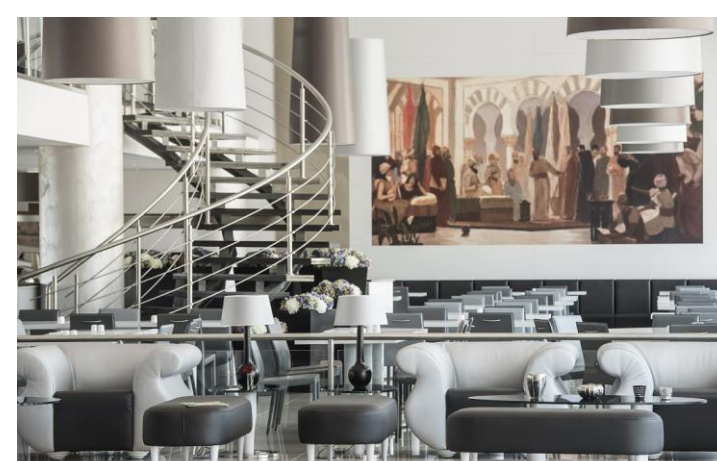
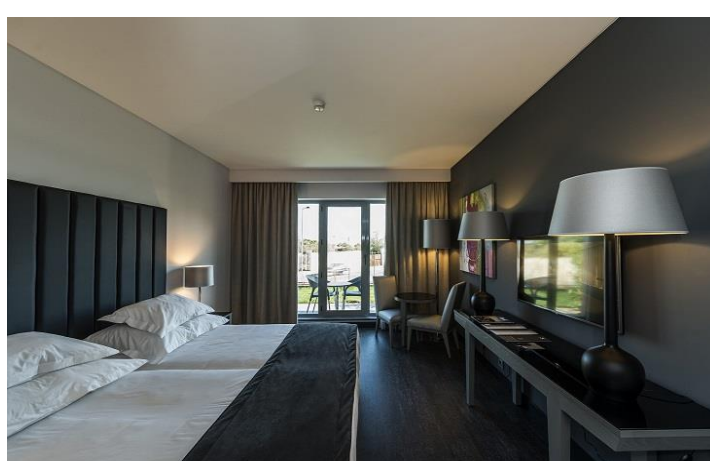
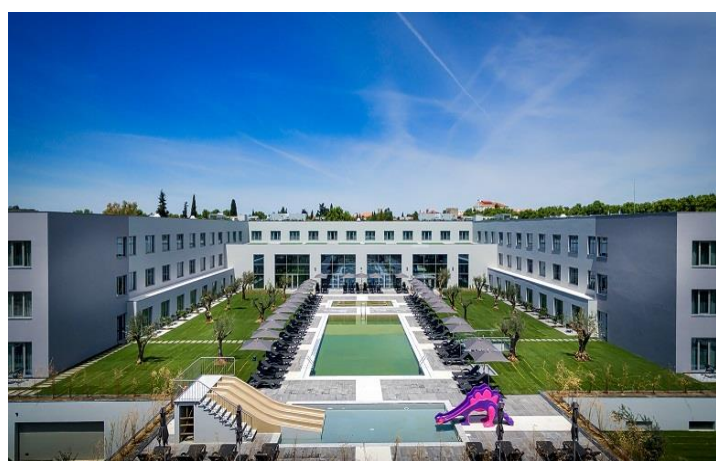
TESOROS VINÍCOLAS DEL ALENTEJO



EL ALOJAMIENTO

Vila Galé Évora 4*

Este hotel está situado junto a las murallas históricas de la ciudad, a pocos pasos del centro. Con una notable dedicación a la cultura alentejana, el hotel ofrece una inmersión en la tradición y la historia regionales. La influencia del Cante Alentejano y el legado musulmán del Reino de Al Andalus se reflejan en la decoración, mientras que la asociación con la Escuela Nacional de Arte Equestre de Alter do Chão da vida al arte ecuestre. Con modernas habitaciones y amplias suites, el hotel ofrece dos restaurantes, un bar y piscinas al aire libre, incluida una para niños. El spa Satsanga, con tratamientos exclusivos y productos naturales de la región, junto con un centro de convenciones bien equipado, completan la experiencia.



ADEGAS, QUINTAS Y HERDADES



ADEGA VILA SANTA

Fundada por el enólogo João Portugal Ramos, es conocida por combinar tradición e innovación. Utiliza modernas técnicas de vinificación para producir vinos de alta calidad, reflejando el terroir alentejano.



ADEGA FITA PRETA

Fundada por el enólogo António Maçanita, combina lo antiguo y lo moderno, la tradición y la audacia. Al igual que los vinos que combinan ancestralidad e innovación, la bodega también invita al diálogo entre un palacio medieval y la arquitectura contemporánea.



HERDADE DO ESPORÃO

Es una de las propiedades vinícolas más icónicas y antiguas de Portugal, conocida por producir vinos y aceites de oliva de alta calidad, respetando prácticas sostenibles y la biodiversidad de la región. Ofrece experiencias que incluyen visitas guiadas, degustaciones y un restaurante premiado.



CASA-MUSEU JOSÉ MARIA DA FONSECA

Fundada en 1834, es una de las bodegas más antiguas y renombradas del país, famosa por la producción de vinos y moscateles. Ofrece una experiencia inmersiva en la historia familiar y en la cultura del vino, con visitas guiadas y catas, destacando la importancia de José Maria da Fonseca en la historia del vino en Portugal.