

[Home](#) » [Ars Nova](#) » Desfile de vinhos no Páteo da Galé

NEWSLETTER

Desfile de vinhos no Páteo da Galé

Publicado por Emotion Arts em 27/10/2014 em Ars Nova, Enologia, Featured, Gastronomia | 0 comentários



O evento "Vinhos no Pátio" vai reunir, no primeiro fim de semana de novembro, vinhos de duas das principais regiões vitivinícolas portuguesas – Lisboa e Setúbal. **A iniciativa, de entrada livre, realiza-se no Páteo da Galé, em Lisboa, e contará com a presença de mais de 30 produtores, num programa que contempla ações temáticas e de degustação de outros produtos emblemáticos que vão bem com o vinho.**

O evento, organizado pela Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa (ERTRL), contará com as participações de: Adega Cooperativa de Palmela, Adega Mãe, Adega Xavier Santana, Bacalhôa Vinhos de Portugal, Bonifácio Wines, Brejinho da Costa, Casa Ermelinda Freitas, Casa Santos Lima, Casal Santa Maria, Companhia Agrícola do Sanguinal, Cooperativa Agrícola de Pegões, Da Franca – Nuno da Franca Ribeiro, Félix Rocha, Herdade da Barrosinha, Herdade do Cebolal, Herdade da Comporta, Horácio Simões, José Maria da Fonseca, Quinta dos Capuchos, Quinta da Casaboa, Quinta da Chocapalha, Quinta do Monte d'Oiro, Quinta de Sant'Ana, Quinta de S. Bartolomeu – Sociedade Agrícola Cunha Folque, Rota dos Vinhos de Lisboa, Rota dos Vinhos da Península de Setúbal, Serenada – Serras da Grândola, SIVIPA – Sociedade Vinícola de Palmela, Venâncio da Costa e Vidigal Wines.

À presença dos produtores das regiões de Lisboa e de Setúbal soma-se um conjunto de três provas comentadas diárias, em que o *sommelier* **Manuel Moreira explorará temas tão diversos como a harmonização entre vinhos e queijos, a seleção de vinhos brancos jovens ou ainda de vinhos tintos que permitem acompanhar vários momentos.**

No que à gastronomia diz respeito, salada de mexilhões, picadinho de carapau, lagartos de porco, morcela com maçã, torresmos de barriga de leitão, pataniscas com arroz de bacalhau e espinafres, entrecosto de vitela com batatas ou feijoada rica, são apenas algumas das propostas que a **Taberna da Rua das Flores**, de **André Magalhães**, terá em contínuo no evento. Os petiscos, com preços entre os 3€ e os 5€, podem ser apreciados no evento ao som da seleção musical do DJ Ricardo Estrela.

O evento terá também a participação de três expositores que irão revelar outras tentações: a **queijaria artesanal Fernando & Simões**, com queijos de Azeitão; a **confeitaria Santa Coina**, com as famosas "coininhas", o pudim de nozes e o bolo de laranja, entre outros; e **Sabores da Quinta**, projeto de Conceição Semedo, que elabora vários doces regionais de forma artesanal.

O evento realiza-se dia 1 de novembro, das 14h00 às 22h00, e dia 2, das 14h00 às 19h00. A aquisição do copo de provas Riedel Touriga Nacional tem um custo unitário de 4€. A entrada no Pátio da Galé deverá ser efetuada pela Rua do Arsenal (junto à Praça do Município).

Partilhar:
[!\[\]\(b96b3a660a85c4a0498f921ce823c64a_img.jpg\) Facebook](#) [!\[\]\(702bd704463ed73f089b4485cfbe699c_img.jpg\) Twitter](#)
Deixe o seu comentário

Escreva o seu comentário aqui...

Nome

Email

Telefone

NOVAS PARCERIAS



Yann Tiersen regressa a Portugal

Publicado por Emotion Arts em 15/10/2014



Jóias de açúcar para ver na Galeria Reverso

Publicado por Emotion Arts em 08/09/2014

PRÓXIMOS EVENTOS

OUT
27
Seg

09:00 Exposição "Balance", de João Freire @ Junta de Freguesia de Alvalade (São João de Brito)

09:30 Exposição "Esplendor e Engano" @ Museu do Oriente

10:00 Exposição "A História Partilhada... @ Museu Calouste Gulbenkian

Email: emotionartspt@gmail.com | Telemóvel: +351 935 042 292