

ONDE BRINCAR À TRADIÇÃO DAS VINDIMAS

O ciclo das videiras todos os anos se repete e comanda a vida de quem faz do vinho a sua ocupação. Apanhe por estes dias o comboio da Régua ao Tua e da janela vai contemplar uma amostra das vindimas na região. Se ficar "em terra" também, porque as tradições centenárias surgem ilustradas em azulejos nas várias estações ao longo da linha do Douro - de que é exemplo a imagem da capa do GPS. Essa é a região que mais gente recebe para "brincar às vindimas", mas não a única: descobrimos onde pode fazê-lo, durante um ou dois dias, de Norte a Sul do País - em muitos sítios até meados de Outubro, porque este ano há um atraso de duas semanas na maturação das uvas. Quer deixar a sua marca na colheita de 2016? É só pôr as mãos - e os pés - à obra!

CATARINA LAMELAS MOURA E RODRIGO AFFREIXO textos

Ciclo das videiras



1. Repouso/Poda

Entre o final do Outono e o início do Inverno, faz-se a poda enquanto as cepas repousam. Esta fase acaba quando as temperaturas do solo ultrapassam uma média de 12 graus



2. Choro

O início do novo ciclo vegetativo acontece no final do Inverno ou início da Primavera, na altura em que a seiva surge nos cortes da poda - a que se chama choro



3. Abrolhamento

Três a cinco semanas depois do choro começam a brotar gomos dos nós deixados pela poda. Primeiro parecem estar cobertos de algodão. Depois, aparece uma ponta verde



4. Floração

Entre final de Abril e início de Maio começa a floração, que demora geralmente uma semana e meia. Aqui o tempo seco é essencial para a polinização e conseqüente crescimento de frutos



5. Crescimento dos bagos

No início do Verão, a fase é de grande expansão. Os bagos das uvas, que nesta altura têm uma cor verde opaca, passam do tamanho de "grãos de chumbo" ao de "bago de ervilha"



6. Maturação

Começa em Agosto, com o "aparecimento do pintor", quando as uvas tintas e brancas (24 horas para cada bago) ganham as suas cores. Segue-se as vindimas

Minho Ácido, frutado, gasoso e com moderado teor alcoólico, o vinho verde é único no mundo. É, aliás, o segundo vinho nacional mais exportado, a seguir ao Porto. A demarcação da denominação de origem controlada data de 1908. Hoje com cerca de 22 mil produtores, o Minho tem vindo a lançar derivações do verde e do Alvarinho, como rosé e espumante.

UMA DICA

De caminho, visite as exposições associadas à da Bienal de Cerveira, abertas até 16 de Outubro, em Cerveira e Arcos de Valdevez.



« QUINTA DA LIXA

Quinta da Lixa || Santo Tirso || 255 490 590 || Programa Vindimas até 15/10 || €50 (Mãos na uva, Pés no mosto); €240 (Vindima & Vinoterapia 2016)

Se é do Norte, já se deve ter deparado com garrafas cujo rótulo diz "O tal da Lixa". Pois é este mesmo. De 24 de Setembro a 15 de Outubro, de terça a sábado, a adega que o produz propõe o programa Mãos na uva. Pés no mosto, um circuito pela vinha, com apanha da uva. A seguir, os miúdos (que só pagam com mais de 6 anos, €25) podem fazer uma "pisa tradicional" e os adultos podem passar pela experiência de "enólogo por um dia", criando o seu próprio lote de vinho verde. O programa inclui piquenique, visita à adega da quinta e prova de mostos. Há ainda uma proposta com duas noites de alojamento, a Vindima & Vinoterapia 2016, que inclui uma Wine Class sobre vinhos e aromas e um ritual vinoterapêutico no spa do Monverde Wine Experience Hotel, inaugurado em 2015.



AQUI PODE COMPRAR
O Tal da Lixa (Branco)
€2,39



O Pouco Comum (Branco) €4,49





* QUINTA DE SOALHEIRO

Quinta de Soalheiro || Melgaço || 251 416 769 || €6 a €70

O Soalheiro Harvest Weekend, especialmente dedicado às vindimas, já passou. Mas não se preocupe. Mediante marcação prévia, ao longo de quase todo o Outono pode fazer uma visita técnica à adega, acompanhada de uma prova de vinhos com fumeiro na Quinta da Folga. O programa básico é a Visita à Adega e Prova (€6), que contempla visita à adega, acesso a uma vista panorâmica sobre o vale do Alvarinho de Monção e Melgaço e prova do Soalheiro Clássico (alvarinho, claro). Depois, há as visitas mais caras, como a Soalheiro & Quinta de Folga, que possibilitam quatro variantes (€12,50, €30, €40 e €70).

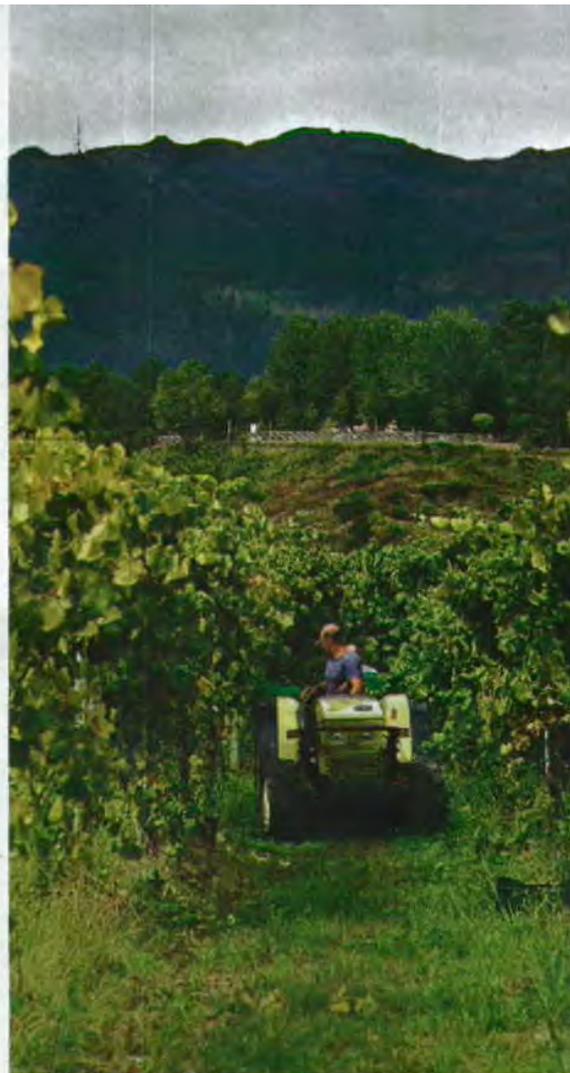


AQUI PODE COMPRAR

Soalheiro Clássico €9



Soalheiro Primeiras Vinhas €15



* REGUENGO DE MELGAÇO

Reguengo de Melgaço || Melgaço || 938 044 051 || Programa Vindimas até 23/9 || €105 a €155

Se está pelo Norte, apresse-se. Está a terminar a Experiência Vindimas neste hotel rural de quatro estrelas, que propõe quatro pacotes diferentes, todos eles com a duração de três dias e duas noites. Há o *pack* "simples" (€105), o "relax" (€125), o "double relax" (€125) e o "deluxe" (€155). A experiência da apanha da uva alia-se um programa de alojamento com tratamentos de relaxamento: circuito termal, massagem de uva, *peeling* corporal ou envolvimento com essência de limos e chocolate. Para os mais interessados no processo da produção vinícola, há provas, visita guiada à quinta e oferta de algumas referências de Alvarinho.



AQUI PODE COMPRAR

Alvarinho Reguengo de Melgaço Colheita 2015 €7,50



Espumante Alvarinho Reserva Bruto Reguengo de Melgaço Colheita 2013 €10

* QUINTA DA AVELEDA

Quinta da Aveleda || Penafiel || 255 718 200 || Programa Vindimas até 30/9 || Preço sob consulta

Até ao final deste mês (mediante marcação prévia), decorre o programa Vindimas, que começa com visita guiada pela quinta (às 11h30), seguida de *welcome drink*, acompanhado pela entrega de materiais para a apanha da uva. Às 13h virá o almoço, servido na varanda, com vista sobre a vinha e regado pelas várias colheitas da casa. A opção é um piquenique entre cepas. Consoante as datas, pode ainda ter acesso a provas temáticas e *workshops*. Se quiser permoltar, experimente o Solar Egas Moniz, ali perto. Refira-se que a Aveleda recebeu o Certificado de Excelência do TripAdvisor em 2015 e 2016, além da distinção Best of Wine Tourism Award.



AQUI PODE COMPRAR

Quinta da Aveleda Loureiro/Alvarinho || €4,49



Aveleda Reserva da Família Alvarinho €9,99



Dão

Nesta zona que abarca três distritos da Beira Alta (Coimbra, Guarda e Viseu) produzem-se várias castas: Touriga Nacional, Encruzado, Alfrocheiro Preto e Jaen. A qualidade dos seus vinhos, sobretudo os tintos, é cada vez mais reconhecida lá fora, o que já lhe valeu o cognome de "Borgonha portuguesa" e dezenas de medalhas na Wine and Spirit Competition.

UMA DICA

Alugue uma bicicleta e vá de Viseu a Santa Comba Dão, pelos 49 quilómetros da Ecopista do Dão, que é quase sempre a descer.



« MADRE DE ÁGUA

Madre de Água | Vinho, Gouveia, Serra da Estrela | 238 490 500 | Programa Vindimas a 7 e 8/10 | **€270 (1 pessoa), €380 (2 pessoas)**

Além de produzir vinhos (e queijos de ovelha), a Madre de Água é também um hotel rural com dez quartos, em plena Serra da Estrela. Rodeada pelas vinhas, com castas como Touriga Nacional, Tinta Roriz ou Gouveia, tem este ano um fim-de-semana especial de vindimas, que começa na sexta com prova de aromas, seguida de visita à ordenha no Ovil – que fica na Quinta da Caramuja – e jantar temático. No sábado, o programa é extenso: após o pequeno-almoço há vindimas a valer, só interrompidas pela merenda, acompanhada com música tradicional. Segue-se uma visita à adega da quinta, situada em Penalva de Castelo, e acaba-se já de volta ao hotel, num jantar vínico com cinco pratos.



AQUI PODE COMPRAR

Encruzado
Branco 2014 **€3**



Touriga Nacional
Tinto 2011 **€34**

» CASA DE SANTAR

Casa de Santar | Santar, Nelas | 232 941 000 | Programa Vindimas até 8/10 | **€45 (até 12 anos: €20)**

Até 8 de Outubro, a Casa de Santar propõe um dia no campo, com uma jornada de trabalho a sério – mesmo para quem só está de visita. Ao *welcome coffee*, bem cedo, segue-se a caminhada até às vinhas, onde uma equipa especializada procede à entrega de um "kit de vindimas". Um grupo encarrega-se dos cantares típicos que marcam o ritmo do trabalho. A meio da manhã é servida uma "buchá" e ouvem-se histórias e memórias dos vindimadores mais velhos. O almoço é servido entre cepas, ao estilo "piquenique gourmet" e, no regresso, há visita guiada à adega. Quem quiser pode ainda participar na pisa das uvas. Isto, se houver bom tempo e um mínimo de 20 pessoas, condições para a realização do programa.



AQUI PODE COMPRAR

Paço dos Cunhas
Nature Tinto **€6,70**



Casa de Santar
Reserva Branco **€8,10**



» QUINTA MENDES PEREIRA

Quinta Mendes Pereira | Oliveira do Conde, Carregal do Sal | 939 559 990 | Programa Vindimas até 15/10 | **€72 (inclui uma noite)**

No coração da aldeia histórica de Oliveira do Conde, esta quinta – com casa original do século XIX – propõe um programa até meados de Outubro, com alojamento, experiência vínica e uma refeição, mas durante o resto do ano oferece outros programas de enoturismo – da simples visita à quinta e adega (a €7,50) às Provas (com a visita incluída e prova de vinhos, com pão, enchidos e produtos regionais, de €24 a €32).



AQUI PODE COMPRAR

Touriga Nacional
Tinto 2012 **€7,50**



Encruzado Reserva
Branco 2012 **€12**

Bairrada Sobretudo conhecida pelos espumantes, a Bairrada é, cada vez mais, uma região demarcada a ter em conta, destacando-se, para além das "borbulhas", pelos seus vinhos de mesa, brancos e tintos, em propostas que aliam o classicismo à inovação. Além disso, tem lançado novos rosés, aliados a uma estratégia que também aposta nas monocastas.

UMA DICA

O Encontro com o Vinho e Sabores Bairrada 2016 acontece de 30 de Setembro a 2 de Outubro, em Sangalhos. O copo de prova é €3.



« CAVES ALIANÇA

Aliança - Vinhos de Portugal || Sangalhos, Anadia || 234 732 045 || Programa Vindimas até 15/10 (de 2.ª a 6.ª); marcações na semana anterior à pretendida || **€45 (p/ pessoa)**

Nas Caves Aliança, bem conhecidas não só pelos vinhos de mesa e espumantes, mas também pelas aguardentes, o programa começa com "uma pequena formação na arte da vindima", antes de "meter mãos à obra e iniciar a apanha da uva". A actividade, que dura três horas e é orientada por um escanção/técnico de enoturismo, inclui ainda uma visita guiada ao Aliança Underground Museum, inaugurado em 2010 a partir dos núcleos de arqueologia, etnografia, mineralogia, paleontologia, azulejaria, cerâmica, estanhos e cultura indiana da Colecção Berardo. É aí, a 20 metros de profundidade, o local de eleição para o estágio das aguardentes ali produzidas, que pode durar entre os três e os 40 anos. O programa – que só se realiza com grupos de dez ou 50 pessoas (mínimo e máximo) – inclui um lanche e a degustação de um espumante no final da visita. A seguir, como as quintas da Bairrada não dispõem de alojamento, recomenda-se a pernoita no Palace Hotel do Buçaco, no vizinho Luso.



AQUI PODE COMPRAR

Aliança Bairrada Reserva
Tinto 2013 **€2,85**



Aliança Baga Bairrada
Tinto 2009 **€18,10**



Douro O conceito de região demarcada foi inventado para ela - a do Douro, que é a primeira do mundo, faz 260 anos em Setembro. A engenhosa construção de socalcos que define a sua paisagem tornou as suas vinhas especiais: têm de lutar mais para singrar nas encostas de solo pobre. Tradicional, mantém a vindima à mão e a pisa a pé ainda é comum.

UM SEGREDO

O restaurante Toca da Raposa é conhecido como o refeitório dos viticultores. Quando lá for, não deixe de provar os milhos.



* QUINTA DE LA ROSA

Quinta de La Rosa || Pinhão || 254 732 254 || Programa Vindimas até início de Outubro: **€50 (p/pessoa; €60 c/ t-shirt personalizada)** || Pernoita: **€110 (quarto duplo)**

l Trod La Rosa – o nome do programa é em latim e significa “Eu pisei a rosa”, o que indicia o ponto alto do dia na quinta, que acontece às 21h: é a lagarada. Antes há visita à adega, prova de vinhos Douro DOC e Porto e um passeio pelas vinhas, onde pode experimentar fazer o corte de uns cachos. Sim, não se espera trabalho intenso, é um programa *soft*, com aperitivo no terraço e jantar vínico para ganhar forças para a tal lagarada. Estafado? Pode passar a noite nas suites da casa principal – todas com vista para o rio e acesso à piscina – ou numa das duas casas com piscinas privadas.



AQUI PODE COMPRAR

Quinta de La Rosa
Porto 2008 **€15**



La Rosa Reserva
Tinto 2013 **€23**





« QUINTA DO PORTAL

Quinta do Portal || EN 323 Celeirós, Sabrosa
|| 259 937 000 || Programa Vindimas até 30/9:
€95 (p/pessoa, c/ estadia em quarto duplo);
€180 p/2 noites)

A primeira parte do programa é a mais fácil: jantar no restaurante da quinta, com um menu assinado pelo *chef* Milton Ferreira, e estadia na Casa das Pipas. O desafio começa no dia seguinte, quando os participantes recebem o equipamento necessário para o corte da uva. Há ainda uma visita à adega projectada por Siza Vieira e um passeio de barco.



AQUI PODE COMPRAR

Portal Moscatel
Galego 2015 **€6,99**



Portal Grande
Reserva 2011 **€23,50**

» QUINTA DA PACHECA

Quinta da Pacheca || R. do Relógio do Sol, 261, Lamego
|| 254 331 229 || Programa Vindimas até 30/9: **€75**
(p/pessoa); €30 (só lagarada)

Chapéu de palha, lenço tabaqueiro, tesoura de poda e balde – já tem tudo? Então parta para a vinha, que o trabalho começa às 10h, mas não sem antes comer o caldo de cebola e as sardinhas assadas em fatia de pão de milho que dão a energia necessária para a hora e meia de trabalho de corte que tem pela frente. Segue-se almoço, visita guiada à propriedade e, no final, lagarada ao som de concertinas. Para quem não se quer cansar muito, há possibilidade de fazer apenas esta última parte do programa.



AQUI PODE COMPRAR

Pacheca Colheita
Branco 2014 **€4,99**



Pacheca Porto
Vintage 2013 **€40**



» REAL COMPANHIA VELHA

Real Companhia Velha - Quinta das Carvalhas || Pinhão || 254 738 050 || 24/9, 1/10 e 5/10 || **€85 (preço por pessoa; grupos 6 a 18 pessoas)**

A Real Companhia Velha partilha a data de aniversário com a região do Douro. A empresa portuguesa celebra os 260 anos de história com um programa especial, que inclui desde o corte à pisa da uva. O dia de vindimas começa às 10h15 na Quinta das Carvalhas, uma das mais emblemáticas do Douro. A manhã é passada nas vinhas, com a documentação indicada para a manhã de trabalho, e às 12h45 é altura de subir à casa redonda, um edifício com vista panorâmica de 360° onde é servido o almoço. A empreitada continua à tarde na Quinta do Casal da Granja, com a escolha das uvas e, finalmente, a pisa nos lagares de granito. De volta à Quinta das Carvalhas há uma prova de vinhos e pelas 19h30 os "trabalhadores" são dispensados.



AQUI PODE COMPRAR

Grandjô Colheita
Tardia 2012 **€13,90**



Carvalhas Vinhas Velhas
Tinto 2013 **€33,90**



Lisboa

A região que dantes era Estremadura mudou de nome em 2009 e actualmente abarca a zona saloia a norte da capital, até às Encostas de Aire. Os diferentes tipos de castas, solos, ventos e outros factores dão-lhe uma enorme pluralidade - tem, no total, nove denominações de origem, cada qual com características próprias.

QUINTA DO GRADIL

Quinta do Gradil || EN 115, Cadaval || 262 770 000
|| Programa Vindimas até 31/10 || **€60 (p/pessoa)**
ArtVilla || Lg. Nossa Senhora Conceição, 3, Cadaval
|| 262 771 135 || **€70 (p/ pessoa em quarto duplo)**

A maioria dos viticultores substituiu a tradicional pisa a pé por prensas mecânicas, mas na Quinta do Gradil o processo inverteu-se e o saudosismo levou este ano à inauguração de um lagar em granito (só usado para grupos com um mínimo de 15 pessoas). O dia de vindimas nesta propriedade que outrora pertenceu ao Marquês de Pombal começa às 10h, com as boas-vindas, em que todos os visitantes recebem um kit que inclui chapéu, *t-shirt* personalizada e as ferramentas necessárias para a lide matinal, como tesouras, mas também uma bolsa porta-copos - para nunca ter de largar o seu copo de vinho, está claro (o prazer de beber traz mais afinco ao trabalho, não é?). O almoço é servido no restaurante da quinta, mas se quiser passar a noite, tem de fazer o *check-in* no ArtVillas, a quatro quilómetros.



AQUI PODE COMPRAR

Cabernet Sauvignon
& Tinta Roriz Quinta
do Gradil **€5**



Reserva Branco
Quinta do Gradil
€10



UMA DICA

A sala de espera da Tascado Joel, em Peniche, foi sendo forrada a bons vinhos e produtos regionais e hoje é uma loja *gourmet*.

ADEGA MÃE

Adega Mãe || EM 554, Torres Vedras
|| 261 950 100 || Programa Vindimas
até 23/10 || **€55 (€25 s/almoço)**

Já terá, com alguma certeza, provado um número considerável de vinhos e talvez tenha bebido sumo de uva, mas já experimentou o que está entre os dois - o suco que se forma depois da pisa, antes de começar a fermentar - e se chama mosto? Aqui, é o que remata o dia de vindima, que começa com *welcome drink* e inclui visita às vinhas da Quinta da Archeira e à moderna Adega Mãe, erguida em 2011 segundo o projecto do arquitecto Pedro Mateus, que a pensou quase como um miradouro sobre os 40 hectares vinhateiros.

AQUI PODE COMPRAR



Dory Tinto
Branco
€4,45



Dory Reserva
tinto e branco
€11,95





Setúbal

Aqui, uma das castas mais comuns é a Castelão - que se popularizou com vinhos como o Periquita -, mas foi a moscatel que deu origem ao vinho (generoso) mais conhecido da região, que por ser relativamente homogénea em termos de características geográficas tem terrenos férteis, plantados com vinhas, em praticamente todos os concelhos.

UM SEGREDO

Muitas quintas já não aceitam visitas nas vindimas, mas pode aparecer na Casa Agrícola Horácio Simões e participar na pisa. É grátis!

« ADEGA FILIPE PALHOÇA

Adega Filipe Palhoça || Quinta da Invejosa, EN 5, Pocelrão || 265 995 886 (reservas: gruposlc_rg@cp.pt) || Programa único a 24/9 || €65 (6-11 anos:€49). Inclui bilhete Intercidades CP

Venha de onde vier, pode embarcar numa das carruagens de comboio Intercidades na manhã de sábado, 24 de Setembro, com o bilhete especial da CP, de modo a estar no Apeadeiro de Fernando Pó às 10h45, hora a que parte para a Adega Filipe Palhoça, onde vai vindimar durante o resto da manhã. O almoço é servido junto aos lagares, onde mais tarde é feita a pisa da uva. Pelo meio, conte com a "experiência processo de vinificação da uva" - de que a adega pouco revela. Como refere a organização, "o factor surpresa também é giro".



AQUI PODE COMPRAR

São Filipe Tinto
2015 €2,50



Moscatel Setúbal Filipe Palhoça 2012 €5

Tejo

Quando a Estremadura passou a Lisboa, em 2009, o Ribatejo ganhou também a nova denominação, Tejo. A região vinícola, que em tempos foi conhecida pela venda de vinho a granel, tem apostado nos últimos anos na diminuição da quantidade em prol da qualidade. Os seus vinhos brancos são mais famosos, mas os tintos têm vindo a impor-se.

UMA DICA

Já experimentou torricado ribatejano? Gerida pelo chef Rodrigo Castelo, em Santarém, a Taberna Ao Balcão é o lugar certo para o provar.

» QUINTA DA LAGOALVA

Quinta da Lagoalva de Cima || Alpiarça || 243 559 070 || Programa Vindimas até 30/9 || €25 (p/ pessoa)

A visita à Quinta de Lagoalva é feita a bordo de uma charrete puxada a cavalo, pelas parcelas de maior qualidade, que são vindimadas à mão. Durante o percurso, peça para dar um saltinho às vinhas e cortar algumas uvas só para experimentar. Depois é seguir para a adega, onde vai descobrir o que acontece às uvas quando aqui chegam e fazer uma prova de mostos. A visita continua pela capela, cavalariças e picadeiro da propriedade e acaba em grande, com uma prova de vinhos.



AQUI PODE COMPRAR

Arinto & Chardonnay
2015 €6



100% Alfrocheiro
2011 €20



Alentejo

Pelos vestígios deixados, deduz-se que várias civilizações - dos fenícios aos romanos - contribuíram para a cultura vinícola do Alentejo, onde ainda hoje há quem faça o vinho em talhas de barro. No entanto, só é a região demarcada que actualmente conhecemos, e que é uma das mais produtivas e respeitadas do país, graças às transformações que sofreu na década de 1980, com a chegada de associações de viticultores e produtores e a implementação de técnicas modernas.

» TORRE PALMA WINE HOTEL

Torre de Palma Wine Hotel || Monforte
|| 245 038 890 || Programa Vindimas até 2/10
|| €165 (p/ pessoa em quarto duplo)

O hotel de cinco estrelas nasceu em 2014 junto à *villa* romana da família Bassilli, numa herdade cuja origem remonta a 1338. Porém, a adega só foi inaugurada em Setembro de 2015 e este ano recebe pela primeira vez as uvas da propriedade. É também a primeira época de vindimas aberta à participação dos hóspedes. O programa passa pela selecção das uvas, pisa a pé em lagares de pedra (acabados de estrear) e almoço e jantar com menu de degustação. As uvas são também aproveitadas para as massagens de vinoterapia do spa, que se recomendam para descontraír e rejuvenescer. Se preferir relaxar junto à piscina, delte-se nas espregulçadeiras e desfrute da vista vinhateira, onde passou um dia a trabalhar - ou terá sido a brincar às vindimas?



AQUI PODE COMPRAR

Torre de Palma
Branco 2014 €13



Torre de Palma
Tinto 2014 €16,50



« HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Herdade da Malhadinha Nova || Albergaria || 284 965 432
|| Programa Vindimas até 30/9 || €490 (p/pessoa c/ 2 noites em quarto duplo; €800/3 noites; €1.400/5 noites)

É difícil encontrar programas de vindimas mais completos que os desta herdade, onde há sempre uma actividade para cada momento - dos jantares no restaurante da adega aos piqueniques nas vinhas, idealizados pela equipa do chef Joachim Koerper (estrela Michelin), passando pela selecção de uvas, pisa a pé no lagar e, claro, corte de cachos. O trabalho começa bém cedo, às 4h da manhã, mas para quem lá está de visita pode optar por uma hora mais simpática.



AQUI PODE COMPRAR

Monte da Peceguinha
Branco 2015 €9,50



Malhadinha
Tinto 2013 €34



UM DESAFIO

A Tasquinha do Oliveira, em Évora, só tem uma dúzia de lugares, portanto não é fácil conseguir reserva – mas vale a pena tentar.



» JOÃO PORTUGAL RAMOS

Adega Vila Santa || Estremoz || 268 339 910 || Programa Vindimas até 7/10 **€80 (p/pessoa)** || Programa "Faça o seu próprio vinho" (sem vindima): **€22**

É nas linhas de fortificação do Castelo de Estremoz, dos séculos XIII e XVII, que o dia começa. Deslumbre-se com a vista panorâmica das vinhas e depois é só descer, para participar na apanha das uvas e (sujeito a disponibilidade) na pisa em lagares de mármore. Na visita à adega, é explicado o processo de vinificação, estágio – em cubas de inox ou barricas de madeira – e engarrafamento. Ao almoço, tem dois menus à escolha, um deles com peixe e outro carne como pratos principais. Em alternativa, também pode brincar aos enólogos: no programa "Faça o seu próprio vinho", são-lhe dadas a provar diferentes castas de vinho, para fazer um *blend* ao seu gosto; o resultado é engarrafado com um rótulo personalizado, para levar para casa.

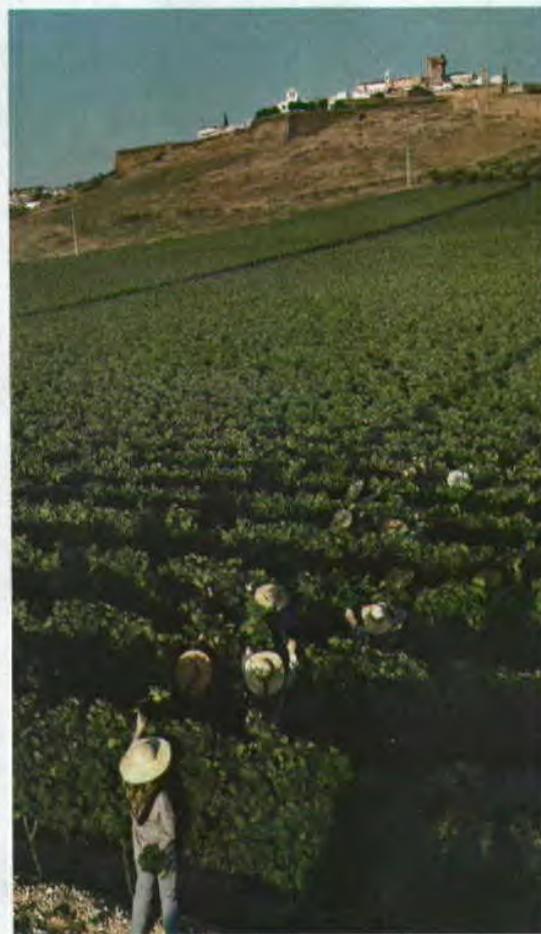


AQUI PODE COMPRAR

Pouca Roupa Branco **€3,50**



Marquês de Borba Reserva **€32,21**



« HERDADE DO ESPORÃO

Herdade do Esporão || Reguengos de Monsaraz || 266 509 280 || Programa Vindimas até 1/10 (excepto dom.) || **€85 (p/ pessoa; €65 s/ almoço)**

O dia começa com uma chávena de café no alpendre, com vista para as vinhas, onde vai começar a vindimar às 10h30. Segue-se a visita à adega e à cave (a 30 metros de profundidade) e a prova de vinhos. Vale a pena ficar para o almoço no restaurante Esporão, que desde o ano passado tem um novo *chef*, Pedro Pena Bastos. Se pensa que já conhece bem este clássico do Alentejo, sugerimos que faça agora mais uma visita, para se surpreender com a sua renovada cozinha.



AQUI PODE COMPRAR

Defesa do Esporão Tinto 2014 **€6,99**



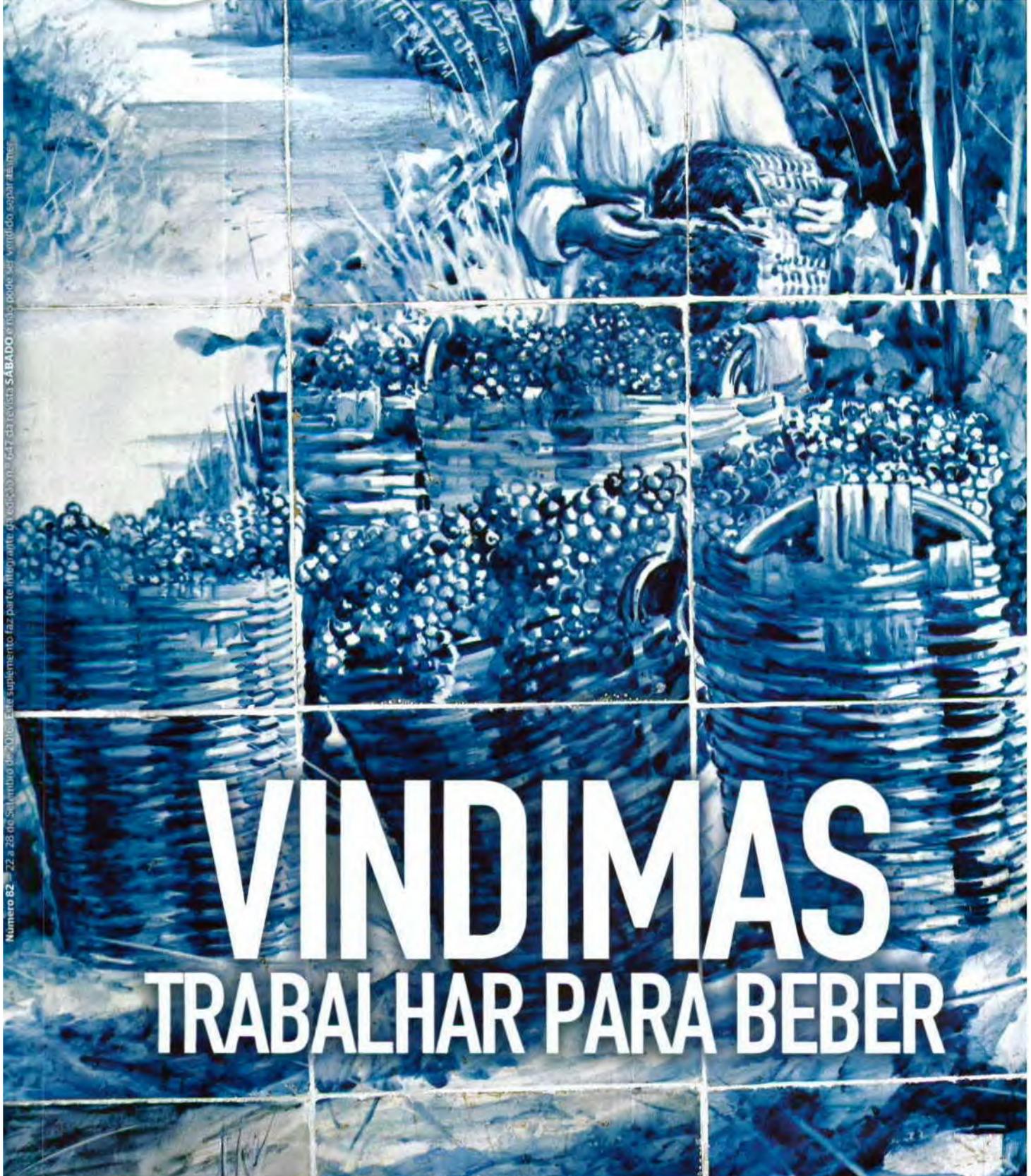
Esporão Reserva Branco 2015 **€13,99**



ID: 66177885

22-09-2016 | GPS

Numero 82 - 22 a 28 de Setembro de 2016. Este suplemento faz parte integrante da edição n.º 647 da revista SÁBADO e não pode ser vendido separadamente.



VINDIMAS

TRABALHAR PARA BEBER