

# Vinho Verde

## A autenticidade do Noroeste



### COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

Há quem pense que o vinho verde é, de facto, verde. Mas o vinho é branco, e chama-se verde, não porque está numa região de paisagem bucólica e verdejante, mas sim porque no passado era apanhado ainda verde, sendo por isso muito ácido. Hoje, com a apanha da uva em bom estado de maturação e os avanços na viticultura e na adega, a situação está completamente alterada e o vinho ganhou uma qualidade inegável. A Região Demarcada dos Vinhos Verdes estende-se por todo o Noroeste do país. As vinhas, que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa, em formas diversas de condução, ocupam uma área de 21 mil hectares. Os vinhos têm um aroma fresco, são leves ou estruturados e possuem uma acidez bem marcada, que traduz o clima mais frio, temperado, e com influência marítima da região.

#### 1º DIA - LISBOA / AMARANTE / TELÕES

07h30 - Encontro dos viajantes TRYWINE junto à porta principal do Jardim Zoológico. Partida de autocarro para Amarante, com paragem numa área de serviço. Almoço no restaurante Largo do Paço (Hotel Casa da Calçada). Chegada à QUINTA DA LIXA (Telões) / HOTEL MONVERDE onde o grupo participa numa atividade vinícola e prova de vinhos. Em 1986, Óscar e Alberto Meireles, juntamente com o primo Manuel, fundaram uma pequena empresa, que inicialmente vendia o vinho a granel, algo que mudou pouco tempo depois, já que rapidamente se aperceberam de que a sua qualidade e a consequente aceitação por parte do consumidor eram grandes. Atualmente já é a segunda geração a gerir os rumos da Quinta da Lixa / Hotel Monverde. Check in, jantar e alojamento no Hotel Monverde.

#### 2º DIA - TELÕES / PENAFIEL / VILA NOVA DE FAMALICÃO / PONTE DE LIMA

Partida para Penafiel. Chegada à QUINTA DA AVELEDA. Visita à adega e prova de vinhos. Manuel Pedro Guedes, grande empreendedor e fundador do negócio, terá vendido o

primeiro vinho engarrafado na década de 1870. A empresa continua a pertencer aos seus descendentes, sempre empenhados em manter o legado familiar e a qualidade dos vinhos. Com influência marcadamente atlântica, a altitudes entre os duzentos e os quatrocentos metros, os 205 hectares de vinhas da Aveleda têm uma boa diversidade de castas, dando origem a uma vasta gama de vinhos. Saída em direção a Vila Nova de Famalicão. Almoço no Restaurante Ferrugem. A seguir ao almoço, partida para Ponte de Lima. Chegada à QUINTA DO AMEAL. Visita às vinhas e Adega. De seguida uma prova de vinhos e queijos. No início dos anos 1990, Nuno Araújo vendeu a sua parte da famosa empresa de vinhos do avô, a Ramos Pinto, e decidiu lançar-se num projeto de vinhos brancos de excelência, na região dos vinhos verdes. Descobriu uma propriedade muito antiga na sub-região do Lima, onde a casta Loureiro atinge a sua máxima expressão aromática e gustativa, desde o início, a qualidade dos vinhos revelou que foi uma boa aposta. Atualmente é o seu filho, Pedro Araújo, a cara desta casa que produz um dos vinhos mais conhecidos junto de restaurantes de topo de todo o mundo. Jantar no Restaurante Cozinha Velha. Check in e alojamento no Hotel Inlima.

#### 3º DIA - PONTE DE LIMA / MONÇÃO / VALENÇA DO MINHO / LISBOA

Partida para Monção. Chegada ao PALÁCIO DA BREJOEIRA. Visita ao Palácio e prova de vinhos. Em meados do século XIX, Luís Pereira Velho de Moscoso, fidalgo da casa real e cavaleiro da ordem de Cristo, mandou construir o Palácio da Brejoeira. Além do edifício - património nacional desde 1910 - há uma bela capela, bosque, jardins, vinhas e uma antiga adega onde estagia a afamada aguardente velha da Brejoeira. A instalação de vinha, realizada na década de 1970 pelo enólogo Amândio Galhano (o "pai" da Alvarinho, a casta de referência dos vinhos verdes), e o sumptuoso palácio contribuíram para uma forte imagem de marca. Partida para Valença do Minho. Almoço na Quinta do Prazo. Tempo livre em Valença após o almoço. Partida para Lisboa em autocarro com paragem numa área de serviço.



07 A 09 OUTUBRO 2017

PREÇO P/PESSOA  
QUARTO DUPLO/TWIN

SUPLEMENTO  
QUARTO INDIVIDUAL

660€

90€

#### PROGRAMA INCLUI:

- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida durante toda a viagem;
- Acompanhamento por um responsável da Tryvel durante toda a viagem;
- 2 noites de alojamento;
- Pensão Completa incluindo bebidas;
- Transporte como indicado no programa;
- Todas as visitas mencionadas no itinerário;
- Todas as entradas mencionadas no programa;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Seguro Multiviagens.

#### PROGRAMA NÃO INCLUI:

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