



2 dias

4/5 de Outubro

Porto / Régua / Porto

250€
pax

**CRUZEIRO SUJEITO
A NÚMERO MÍNIMO
DE PARTICIPANTES.
NÃO DISPENSA A LEITURA
DAS CONDIÇÕES GERAIS EM
WWW.BARCADOURO.PT**

4/5 OUT

CRUZEIRO VINDIMAS NO DOURO



BARCADOURO.PT
EMBARQUE CONNOSCO



BARCADOURO
Av. Ramos Pinto • Loja 240
Cais de Gaia
4400-161 Vila Nova de Gaia
T [+351] 223 722 415
F [+351] 223 723 116
geral@barcadouro.pt
reservas@barcadouro.pt
www.facebook.com/barcadouro
www.barcadouro.pt
RNAAT 13/2010 - RNAVT 4000

4.OUT 1º DIA - "VINDIMA"

08.30 COMPARÊNCIA NO CAIS DE GAIA

Partida para Favaios (autocarro)

10.30 RECEÇÃO

Início do dia com visita aos Jardins da Quinta saboreando um **Moscatel de Honra** (ao som da concertina)
Deslocação aos vinhedos, início do corte das uvas e transporte para o lagar (acompanhados de Cânticos Tradicionais Durienses)

Prova de vinhos assistida por enólogos da Quinta com serviço de aperitivos

13.00 ALMOÇO TRADICIONAL DURIENSE

Entradas: Pataniscas de Bacalhau, enchidos variados e trigo de Favaios / Sopa à Lavrador com feijão e legumes.

Prato principal: Naco de Vitela estufado em vinho tinto, batata assada e couve cozida.

Sobremesa: Doces regionais e fruta da época; café e aguardente como digestivo

14.30 [Inclui: água, vinho tinto ou branco Doc.]

Início da Pisa das uvas ao ritmo do grupo de cantares seguido de **Prova documentada** de vinhos licorosos.

16.30 Transfer para Hotel da Região

17.30 Check in no Hotel

Jantar e noite Livre

5.OUT 2º DIA - "CRUZEIRO"

09.00 PEQUENO ALMOÇO NO HOTEL

Partida para a Régua

10.30 CHECK IN E EMBARQUE NO CAIS DA RÉGUA

Partida com destino a Vila Nova de Gaia
Vinho do Porto aperitivo

Almoço servido a bordo

Entrada: Sopa de Legumes

Prato principal: Lombo assado no forno, batata assada, arroz e Legumes

Sobremesa: Doce ou Fruta

[Inclui: água, sumo, vinho tinto e branco Doc. Douro]

Barragens de Carrapatelo e Crestuma-Lever

17.30/18.00 HORA PREVISTA DE CHEGADA

Desembarque

Reservas

M [+351] 963 948 788

T [+351] 223 722 415

geral@barcadouro.pt

reservas@barcadouro.pt

BARCADOURO.PT