



10 días / 9 noches

Portugal Gastronómico

Del viñedo a la mesa



Día 1 – Porto

Llegada y traslado al hotel.

Por la tarde, visita a la ciudad. Por la noche, cena típica en el restaurante Chez Lapin o similar, en Ribeira do Porto.

Regreso al hotel y alojamiento.



Día 2 – Porto / Monção / Ponte de Lima / Guimarães

Desayuno en el Hotel y salida hacia la región del Alto Minho, donde se produce el famoso vino verde “Alvarinho” para iniciar la Ruta del Vino Verde visitando Quinta do Serrade. Esta finca, con su casa señorial del siglo XVII, produce vinos de gran calidad con varias marcas. Visita a viñedos, bodega y degustación.

Continuación hasta Santa Marta do Portuzelo y almuerzo en el típico Restaurante Camelo, uno de los mas conocidos de la región.

Por la tarde, visita a Adega Cooperativa de Ponte Lima y degustación del famoso vino verde adamado. Terminada la visita, continuación hacia Guimarães.

Cena regional y alojamiento.



Día 3 – Guimarães / Amarante / Pinhão

Desayuno en el hotel, check out y visita al Castillo de Guimarães, “donde nació Portugal”, Capilla de S. Miguel y Palacio de los Duques de Bragança y continuación a Casa de Sezim, ubicada en un palacio del siglo XIX, visita a los viñedos, bodega y degustación. Continuación a Amarante y almuerzo en el famoso restaurante Zé da Calçada.

Por la tarde, dejaremos las rutas del vino Vinho Verde y continuaremos por el río Duero hasta la región donde se produce el vino de Oporto, hasta Régua, el lugar donde antiguamente se cargaban los barriles en los barcos Rabelo que transportaban el vino a las bodegas de Vila Nova de Gaia.

Cena regional y alojamiento en Quinta da Pacheca o similar.



10 días / 9 noches

Portugal Gastronómico

Del viñedo a la mesa



Día 4 – Quinta da Pacheca / Pinhão / Quinta da Pacheca

Desayuno en el hotel y embarque para un hermoso viaje en bote a Pinhão, donde podrás admirar los hermosos viñedos plantados en terrazas. Llegada y continuación a Vila Real y almuerzo típico. Visita al Solar de Mateus, palacio y jardines. Regreso a la Quinta da Pacheca y visita a las bodegas y cata de vinos seguida de cena. Alojamiento.



Día 5 – Quinta da Pacheca / Solar do Vinho do Dão

Desayuno en el hotel y check out. Salida hacia Viseu, atravesando las sierras que dividen las zonas vitivinícolas demarcadas de Porto y Dão. Visita al Solar do Vinho do Dão con degustación y almuerzo regional. Por la tarde, continuación por la región central atravesando la Selva de Bussaco y alojamiento en el Palace Hotel do Buçaco 5*. Cena regional en el hotel.



Día 6 – Buçaco / Coimbra / Óbidos / Évora

Desayuno en el hotel, check out y salida hacia la Bodega Luís Pato, donde se produce el mejor vino de la región demarcada de Bairrada. Visita a los viñedos, bodegas y degustación.

Tras la visita, almuerzo regional en un restaurante de la región de Bairrada, famoso por su cochinillo asado en horno de leña.

Por la tarde, continuación hacia Obidos, para visitar este pueblo medieval y donde se puede degustar el famoso licor de cereza servido en vasos de chocolate. Tras la visita, continuación hacia Évora.

Cena y alojamiento.

Día 7 – Évora / Herdade do Esporão / Monsaraz / Évora

Desayuno en el hotel y salida hacia la Herdade do Esporão. Visita a los viñedos, bodega, degustación y almuerzo. Por la tarde, visita al típico pueblo de Monsaraz.

Regreso a Évora y cena regional en el Restaurante Fialho o similar. Regreso al hotel y alojamiento.

HIGHSUN Tourism Experiences

RNAAT: 6/2016 RNAVT: 6070

Ed. Galinha, Rua do Nogueiral, E3 – S2.11

2350-413 Torres Novas – Portugal

+351 249 819 250

HIGHSUN
TOURISM EXPERIENCES





10 días / 9 noches

Portugal Gastronómico

Del viñedo a la mesa

Día 8 – Évora / Arraiolos / Azeitão / Lisboa

Desayuno en el hotel, check out y salida hacia Arraiolos. Llegada a Arraiolos y visita a una fábrica de alfombras y a un centro de interpretación. Almuerzo en el restaurante O Alpendre.

Por la tarde, continuación por la Serra da Arrábida hasta Azeitão y visita a las Bodegas de José Maria da Fonseca con degustación. Tras la visita, continuación a Lisboa.

Check in en el hotel y cena en el Restaurante Varanda de Lisboa.

Continuación hacia Colares, con visitas a viñedos y bodegas con degustación de una de las regiones demarcadas más antiguas del país. Tras la visita, continuación al restaurante Adega dos Trovadores y almuerzo regional.

Por la tarde, continuación hacia Lisboa y visita panorámica de la ciudad. Por la noche, traslado a un restaurante para cenar y ver un espectáculo de fados.

Regreso al hotel y alojamiento.

Día 9 – Lisboa / Colares / Sintra / Lisboa

Desayuno en el hotel y salida para Sintra. Breve parada en esta histórica ciudad patrimonio de la Humanidad.

Día 10 – Lisboa

Desayuno en el hotel y check out.

A la hora que se determine, traslado al aeropuerto de Lisboa.

Incluido:

- Traslado del aeropuerto al hotel y viceversa;
- Alojamiento en hoteles de 4* o similar, en régimen de desayuno y almuerzo;
- 8 comidas y 7 cenas;
- Entradas al Castillo de Guimarães, al Palacio de los Duques de Bragança, al Solar de Mateus y al Centro de Interpretación de la Alfombra Arraiolos;
- Viaje en barco;
- Visita a la ciudad de Lisboa;
- Cena con espectáculo de fado;
- Degustación de vinos en los diversos lugares mencionados.



HIGHSUN Tourism Experiences

RNAAT: 6/2016 RNAVT: 6070

Ed. Galinha, Rua do Nogueiral, E3 – S2.11

2350-413 Torres Novas – Portugal

+351 249 819 250

HIGHSUN
TOURISM EXPERIENCES

