

O MELHOR DO DÃO E DO DOURO

Setembro de 2024

Acompanhamento Homero Sodré



Professor e consultor de vinhos, enogastronomia e enoturismo. Sommelier especializado no Instituto do Vinho do Douro e do Porto, Portugal e graduado pelo Wine and Spirits Education Trust na Inglaterra. É Educador Credenciado de Vinhos de Bordeaux, formado pela École du Vin de Bordeaux. Leciona Análise Sensorial de Vinhos, no Curso para Profissionais da Associação Brasileira de Sommeliers. Leciona também na FGV Management, sobre Enoturismo, no Curso Formação Executiva no Mercado de Vinhos e no curso Wine & Beverages da escola Cordon Bleu RJ. Palestrante em eventos sobre vinho e gastronomia no Brasil, jurado em concursos de vinhos no Brasil e no exterior.

DOMINGO 22 SET – RIO DE JANEIRO / PORTO

Embarque para o Porto em vôos de livre escolha.

SEGUNDA-FEIRA, 23 SET – PORTO / PESO DA RÉGUA

14:00h: traslado **em grupo**, do aeroporto para o hotel **Régua Douro**, em Peso da Régua (180 km).

19:00h saída em grupo do hotel, em direção ao restaurante Cacho d'Oiro

19:30h apresentação de vinhos, no restaurante.

20:00h, jantar de boas-vindas **por adesão**, no restaurante **Cacho D'Oiro** (a 800 m do hotel), com pratos regionais e degustação dirigida de vinhos durienses.

TERÇA-FEIRA, 24 SET – DOURO

09:30 h, saída para passeio panorâmico pela histórica cidade de **Pinhão**. (27 km)

10:30 h, degustação de vinhos na loja da Quinta do Noval

11:30h / 12:30h embarque do 1º e 2º grupos, em barco de turismo, para passeio pelo rio Douro, até o Cais do Ferrão, onde os grupos embarcarão em caminhão com acomodação confortável e subirão até a **Quinta do Crasto**,

14:00 h visita, degustação e almoço harmonizado na **Quinta do Crasto**, podendo ainda desfrutar da magnífica piscina de borda infinita e apreciar a estonteante paisagem da região.

17:30 h Retorno ao hotel. Noite livre. Sugestão: **Restaurantes e Wine Bars da Estação (a 50 m do hotel)**.

QUARTA-FEIRA, 25 SET – DÃO

08:30 h, saída para passeio ao Dão, com visita à adega da **Pedra Cancela Wines**, e almoço harmonizado no restaurante Taberna da Adega, em Nelas.

15:30 h, visita e degustação na linda **Quinta da Taboadella**, (45 km) uma antiga propriedade, transformada em moderno empreendimento do Grupo Amorim, registrado na rede Relais & Chateaux. Retorno ao hotel. Noite livre.

QUINTA-FEIRA 26 SET – DOURO

10:00 h saída para visita e degustação na **Quinta da Gaiçosa**, (15 km) em Cumieira, Peso da Régua, produtores do premiado e espetacular vinho tinto **Abandonado** e outros rótulos de renome.

13:00 h, almoço no restaurante **Varandas da Régua**, com vista panorâmica de Peso da Régua.

Restante do dia e noite livre.

15:30 h visita e degustação na **Quinta da Pacheca**.

SEXTA-FEIRA 27 SET – TRÁS-OS-MONTES

09:00 h, saída para passeio de dia inteiro a Trás-os-Montes (120 km), com visita à **Mont'Alegre Vinhos** e degustação e almoço no restaurante **Casa da Avó Chiquinha** (rua do Corujeiro, 634). Visita aos Jardins do **Vidago Palace**. Retorno ao hotel. Noite livre. Sugestão: **Restaurantes no entorno do hotel: Tasca da Quinta (pagamento cash) e Jererê**

SÁBADO, 28 SET - PESO DA RÉGUA / PORTO / RIO DE JANEIRO

Check-out. Em horário apropriado, saída para o aeroporto do Porto e embarque em voo para o Rio de Janeiro.

Obs.: preços e roteiro sujeitos a alteração e ajustes, sem aviso prévio.

Envie e-mail para sac@cafecontoencontro.com para mais informações.