



## Rota dos Vinhos do Dão convida às vindimas na região

**Chegou a época mais especial do ano no mundo vínico e no Dão várias quintas da região prepararam programas para viver esta experiência única.**

Já diz o ditado que “até o lavar dos cestos é vindima”, por isso toda ajuda é bem-vinda nesta época de grande azáfama. Na região do Dão, as quintas convidam os visitantes a experienciar esta tradição milenar e juntarem-se na apanha da uva.

Na **Caminhos Cruzados** a receção começa às 10h30 com uma prova de vinhos, queijos, enchidos e bôlas da região para dar energia para a apanha da uva que arranca meia hora depois. Para esta atividade, é necessário estar vestido a rigor, assim a quinta oferece uma t-shirt e chapéu, e ter as ferramentas necessárias: tesoura e balde. Após a apanha da uva segue-se uma visita à área de receção, prensagem, vinificação e sala de estâgios com prova de vinhos. A experiência termina às 13h com um almoço com harmonização. A vindima e prova de vinhos fica por 45 euros por pessoa, já quem quiser acrescentar o almoço, o preço é de 75 euros. Este programa está previsto entre os dias 10 a 25 de setembro (mediante disponibilidade).

A localização da **Taboadella** oferece um cenário encantador para momentos únicos, como as vindimas. Nesta experiência, os visitantes terão a oportunidade de descobrir os costumes da região do Dão. Aqui também o programa começa às 10h30 e terá a duração aproximada de 3h30. Esta experiência inclui: entrega de material de vindima (balde e tesoura); apanha de uva numa das parcelas da vinha; visita à vinha, adega e Barrel Top Walk; Prova Villae e piquenique composto por produtos típicos da Região. O valor é de 50 euros por pessoa, os jovens entre os 12 aos 17 anos de idade pagam metade e até aos 12 anos a experiência custa 14 euros. A reserva terá que ser realizada antecipadamente.



Na Quinta do Soito, onde se produzem os vinhos **Soito Wines**, a experiência começa às 9h30 com a entrega do Kit de vindimas, seguindo-se a colheita da uva na vinha. A etapa seguinte está reservada para uma visita à adega onde os visitantes poderão acompanhar o processo de vinificação, começando pela seleção das melhores uvas ao lado de um técnico que dará a conhecer todos os passos até à fermentação. Depois do trabalho, será tempo de descansar, apreciar a natureza e degustar alguns vinhos da quinta, harmonizados com produtos da região. O valor da experiência é de 50 euros por pessoa, as crianças entre os 5 e os 12 anos pagam 10 euros. Quem quiser ir mais longe pode ainda inscrever-se na Competição “Pisa a Pé”, ideal para se divertir entre família ou com amigos, pelo custo de 10 euros, mediante disponibilidade.

Já na Lusovini, este momento é vivido nas vinhas da **Pedra Cancela**. As boas-vindas estão marcadas para as 10h30 com a entrega do kit de vindimas, seguindo da participação na apanha da uva. Pelas 13h00, será servido um almoço na Taberna da Adega, que inclui os pratos típicos da Região e, claro, Vinhos Pedra Cancela. Há ainda um menu a pensar nos mais novos, dos 9 aos 12 anos, com opção Menu Kid. Pelas 15h00 inicia-se a visita à adega e zona de vinificação, seguida da prova de mosto. O preço é de 50 euros por pessoa (para grupos de 4 a 12 pessoas), as crianças dos 9 até 12 com opção Almoço Menu Kid usufruem de 50% de desconto e é a experiência é gratuita para crianças até aos 8 anos de idade.

Na **Quinta dos Monteirinhos** é possível experienciar dois programas a vindima do Encruzado (18 de setembro) e a Vindima da Touriga Nacional (2,4 e 5 de outubro) e os programas iniciam às 11h00 com as boas-vindas. É entregue o Kit Vindima (tesoura, balde, boné e t-shirt) aos visitantes, seguindo-se a apanha da uva. Para as 12h00 está marcado o almoço do vindimador com prova de vinhos e pelas 15h00 retomam-se os trabalhos com o acompanhamento da uva na adega. O dia termina pelas 17h00 com a prova Dão Especial. O preço por pessoa é de 30 euros, para grupos com o mínimo de 4 pessoas o preço é de 25 euros. Os jovens dos 13 aos 18 anos pagam 12,5 euros e o programa é gratuito para crianças até aos 12 anos de idade.

Por fim, na **Quinta Chão de São Francisco** a experiência é vivida também de forma única, já que a quinta remonta ao século XVIII. Aqui a apanha da uva manual começa às 10h00. A Quinta de São Francisco pratica uma viticultura onde é valorizado o trabalho humano em comunhão com o respeito pela natureza. Às 11h30 será feito o acompanhamento da uva à adega, o processo de seleção das uvas na mesa de escolha e da sua transformação subsequente. A manhã culmina com um piquenique com prova dos vinhos Chão da Quinta. Para quem não quiser perder, é possível realizar, sob consulta, a pisa a pé num dos lagares centenários que será utilizado na vinificação da casta Touriga Nacional. O valor do programa é de 35 euros por pessoas e para crianças entre os 6 e os 14 anos é de 15 euros por pessoa.



### **Sobre a Rota dos Vinhos do Dão:**

A Rota dos Vinhos do Dão, promovida pela Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão, tem como objetivo promover o Enoturismo na Região Demarcada dos Vinhos do Dão. A sede da Rota dos Vinhos do Dão situa-se no Solar do Vinho do Dão, em Viseu, num espaço designado “Welcome Center”, que acolhe o enoturista e proporciona-lhe uma experiência de prova de vinhos dos diferentes aderentes da Rota, a possibilidade de compra de vinhos, visionamento de filmes promocionais e exposições de arte.

### **Para mais informações contactar:**

**Andreia Martins** – Senior Communication Consultant

[andreiamartins@youngnetworkgoup.com](mailto:andreiamartins@youngnetworkgoup.com)

Tlf.: +351 22 6 180 4 51 | Tlm.: +351 91 677 84 35