

**SAPO**

MAIL JORNAIS CARROS CASAS EMPREGO BLOGS PROMOS TUDO ▾

DESTINOS ROTEIROS ESTADIAS GASTRONOMIA



MAIS ▾



Escapadinhas em Portugal Sustentabilidade Viajante do Mês Bilhete-postal

DÃO: NESTA QUINTA PODE VINDIMAR E FICAR ALOJADO NUM PALACETE



SAPO Viagens

8 set 2023 10:28

A Casa da Ínsua, em Penalva do Castelo, celebra a época das vindimas com um programa que convida a entrar na grande festa do vinho.



Casa da Ínsua · DR

O centenário solar abre os portões da quinta a todos os apreciadores de tradições vínicas e gastronómicas e a quem quiser participar no processo da apanha da uva para uma jornada de trabalho, que inclui cantares tradicionais, bucha ao ar livre, almoço regional e ainda prova comentada de vinhos do Dão e queijos Serra da Estrela Casa da Ínsua. O programa está disponível com ou sem alojamento.

No dia 30 de setembro, a partir das 9h30, a Casa da Ínsua convida a “meter mãos à obra” e a participar na colheita deste ano, que decorrerá na parcela da vinha casta Touriga Nacional, reconhecida e premiada múltiplas vezes no panorama vitivinícola nacional. O programa inicia com a distribuição do kit de vindima - chapéu de palha, t-shirt e tesoura de vindima - e um breve enquadramento histórico sobre a Casa e sobre a produção vínica na quinta, que conta com mais de 400 anos de inovação e excelência, sendo um dos mais antigos produtores de vinhos do Dão.

Depois da receção de boas-vindas, a manhã prossegue com os trabalhos de corte e apanha da uva, apenas interrompidos às 11h15 para retemperar energias com a tradicional bucha ao ar livre, que será degustada na mesa de pedra utilizada pelos antepassados da casa para o mesmo efeito. Contempla, entre outras iguarias, presunto a corte, salgadinhos, chouriça assada, queijos Serra da Estrela e compotas produzidos na Casa da Ínsua, servidos com masseira de pão tradicional preparado no forno comunitário e trazido à cabeça, ainda quente, por um elemento de um rancho folclórico. Após a pausa, há regresso à parcela para continuar o corte da uva e acompanhamento do transporte das mesmas para centenário lagar de pedra.

O esforço e a labuta matinais são recompensados com um delicioso buffet de sabores regionais num instagramável espaço exterior, que terá animação local garantida pelo grupo folclórico. A refeição inclui, entre muitas iguarias, saladas simples e compostas, enchidos corados, pica-pau e moelinhas, salgadinhos diversos, azeitonas temperadas, acompanhada pelos elegantes vinhos do Dão provenientes da adega da Casa da Ínsua.

O programa termina pelas 15 horas com uma prova de vinhos do Dão e queijos Serra da Estrela, produzidos na quinta, comentada por José Matias, enólogo e gestor agrícola da Casa da Ínsua.

PUBLICIDADE





Degustação na Casa da Ínsua · créditos: DR



Vinhas da Casa da Ínsua · créditos: DR

Programa de alojamento em palacete barroco

Para usufruir em pleno da experiência de colheita 2023, a Casa da Ínsua oferece um pacote de alojamento para duas noites, válido de 29 de setembro a 1 de outubro. A proposta inclui, para além da vindima, pequeno-almoço buffet, entrada gratuita no Núcleo Museológico da Casa da Ínsua e desconto de 20% em compras de vinhos colheita e reserva na loja da Casa da Ínsua. Preços a partir de 356.80 euros, em quarto standard para duas pessoas.

Localizada num Palacete Barroco do século XVIII, a unidade hoteleira de 5 estrelas integra a Quinta da Ínsua, onde, para além dos vinhos do Dão, é ainda possível conhecer a produção própria do Queijo Serra da Estrela DOP. Também desde o século XVIII que a Casa produz, nos seus pomares, as maçãs Bravo de Esmolfe, Golden e Starking, que dão origem a compotas, produzindo também doces de framboesa, abóbora, morango, pera e tomate, entre outras, confeccionados na Doçaria da Quinta.



Adega da Casa da Ínsua · créditos: DR

Conhecida pelos seus jardins oitocentistas, a Casa da Ínsua convida a longos passeios a dois ou em família, em contacto com a natureza.

Há um espelho de água estrategicamente localizado para refletir por completo a casa principal, no qual é possível observar a flor de lótus indiana que floresce todos os anos entre junho e julho e que só vive 48 horas. Em torno do lago, existe uma magnólia monumental que data de 1842, que se junta ao leque de mais de 32 variedades de camélias seculares.

Todas as viagens, sem falhar uma estação.

Siga o SAPO nas redes sociais. Use a #SAPOviagens nas suas publicações.



Passear pelas vinhas, como a parcela de Touriga-Nacional, várias vezes premiada, perder o olhar nos 30 hectares de terreno que albergam as castas brancas Arinto, Malvazia - Fina, Semillon e Encruzado e as tintas Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Tinta-Roriz, Alfrocheiro e Jaen ou visitar a adega onde se produzem os vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes Dão Casa da Ínsua, são apenas algumas das sugestões da unidade de charme.