



Gazeta Rural

Pesquise aqui



MENU DE NOTÍCIAS ▼

ARQUIVO DE EDIÇÕES ▼

VÍDEOS ÚTEIS

ASSINATURA

CONTACTOS

FICHA TÉCNICA



Casa da Ínsua apresenta programa de vindimas numa das mais emblemáticas quintas do Dão

Diversos, Vinho & Viticultura

24 DE AGOSTO, 2026

A Casa da Ínsua, instalada num solar barroco do século XVIII em Penalva do Castelo e única unidade da rede Paradores fora de Espanha, volta a celebrar a tradição das vindimas com um programa especial marcado para 29 de agosto. Com mais de dois séculos de ligação ao vinho e às práticas agrícolas do Dão, a propriedade prepara um dia dedicado à cultura vitivinícola, à gastronomia regional e ao património histórico da quinta.

O programa, disponível por 97 euros por pessoa, convida os participantes a integrar a vindima numa das mais antigas quintas produtoras da região. Inclui a tradicional “bucha”, visita guiada à propriedade, prova de vinhos e queijos Serra da Estrela produzidos na queijaria da Casa da Ínsua, entrada no Núcleo Museológico e almoço no Alpendre do Lagar, harmonizado com vinhos da casa.

A experiência começa pela manhã com a entrega do kit de vindima — chapéu, t-shirt e tesoura — seguindo-se a colheita manual na vinha. A meio da manhã, os trabalhos param para a “bucha”, servida em mesas de pedra junto às videiras, recriando as merendas que desde 1852 acompanham os dias de vindima. Após o convívio, regressa-se à vinha para concluir a colheita e acompanhar o transporte das uvas até ao Lagar de Pedra, onde os participantes podem experimentar a tradicional pisa da uva. O almoço decorre no Alpendre do Lagar, num ambiente descontraído e com ementa variada.

Durante a tarde, o programa inclui uma visita guiada ao acervo histórico da Casa da Ínsua, à antiga casa senhorial da família de Luís de Albuquerque e aos espaços agrícolas da quinta. A jornada termina na adega, onde o enólogo José Matias conduz uma apresentação e prova comentada dos vinhos e queijos produzidos na propriedade, oferecendo uma leitura das características dos vinhos da quinta e da identidade vitivinícola do Dão.

Para quem pretenda prolongar a experiência, existe a opção de alojamento no Parador Casa da Ínsua entre 28 e 30 de agosto, desde 198,30 euros por pessoa, incluindo pequeno-almoço e participação no programa. A Montebelo Hotels & Resorts disponibiliza também alternativas no Montebelo Viseu Congress Hotel & Spa (desde 179 euros) e no Montebelo Aguieira Lake Resort & Spa (desde 191,50 euros), ambas em quarto duplo.

Com património classificado, jardins históricos e produção agrícola ativa, a Casa da Ínsua afirma-se como uma das principais referências do enoturismo ibérico, mantendo viva a ligação

ao território através da produção de vinhos do Dão, queijo e requeijão Serra da Estrela DOP, compotas e outros produtos artesanais.

Reservas e informações: (+351) 232 640 110 ou casadainsua@montebelohotels.com. As vagas são limitadas.

← Anterior Artigo

Seguinte Artigo →

Leia também



Sogrape compra empresa de distribuição no Reino Unido

Vinho & Viticultura



Casa de São Matias e Restaurante Santa Luzia promovem Jantar Vínico em Viseu

Diversos

