



Quinta convida a vindimar na premiada parcela de Touriga Nacional

CASA DA ÍNSUA CELEBRA VINDIMAS

COM PROGRAMA ESPECIAL TRADICIONAL

**Grande festa do vinho com cantares tradicionais, provas, degustações e maseira de pão cozido em forno comunitário*

Viseu, 07 de setembro de 2023 – A Casa da Ínsua, em Penalva do Castelo, celebra a época das vindimas com um programa imperdível, que convida a entrar na grande festa do vinho em ambiente de animação e convívio. O centenário solar abre os portões da quinta a todos os apreciadores de tradições vnicas 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 vnica 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 maseira 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.

Fotos da Casa da Ínsua, Adega, Produtos e Vinha <https://we.tl/t-dTyg7RjP4W>

Programa de alojamento em palacete barroco do séc. XVIII

Para usufruir em pleno da experiência de colheita 2023, a Casa da Ínsua, primeira unidade hoteleira a integrar a prestigiada rede espanhola de Paradores, 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 séc. 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 séc. 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.

Conhecida pelos seus magníficos jardins oitocentistas que atraem visitantes e especialistas em jardins ao longo do ano, a Casa da Ínsua convida a longos passeios a dois ou em família, em contacto com a natureza. Absolutamente únicos, o Jardim Francês e o Jardim Inglês distinguem-se pela imensidão, originalidade e variedade das suas espécies botânicas e são espaços ímpares de romantismo.

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.

Passear pelas extensas 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, que abre as portas do solar do Século XVIII para receber com história e requinte todos os apreciadores de vinhos, de gastronomia, de queijo Serra da Estrela e de tranquilidade no meio da natureza.

Reservas:

Tel: 232 642 222 | 232 640 110
casadainsua@parador.es