



GASTRONOMIA  
NATUREZA  
CULTURA  
SAÚDE E BEM-ESTAR

# ENOTURISMO NAS TERRAS DO DÃO



VISEUDÃO  
LAFÕES  
APAIXONE-SE

# O VINHO ENTRE MONTANHAS

O Dão vinhateiro tem cultura  
e predícos únicos.

Tem vinhas secretas.

Tem engenho e tradição.

Tem a proteção das montanhas.

Tem complexidade e elegância.

Tem jovialidade e criatividade.

Tem primor no envelhecimento.

Tem um segredo.

É Vinho

É Natureza

É Cultura

É Gastronomia

Embarque nesta imersão pelo “terroir” do Dão, ao encontro de quintas, adegas e solares, para provar os melhores vinhos, produzidos e servidos com paixão, entre boas histórias e ótimos petiscos.

O DÃO	4
AS EXPERIÊNCIAS	6
MAPA: OFERTA DE ENOTURISMO	8
ENOTURISMO & GASTRONOMIA	10
VISEU	11
PENALVA DO CASTELO	15
NELAS	17
CARREGAL DO SAL	22
ENOTURISMO & WALKING	25
MANGUALDE	26
SANTAR [Nelas]	29
SÁTÃO	31
TONDELA	33
ENOTURISMO & CYCLING	36
VISEU	38
CARREGAL DO SAL	39
SANTAR [Nelas]	40
ALCAFACHE [Mangualde]	42
OFERTA DE ENOTURISMO NA REGIÃO VISEU DÃO LAFÕES	48
...	
DICAS	
CONHECER O VINHO	9
PROVAR O VINHO	24
CONSERVAR O VINHO	35
GLOSSÁRIO	45

LEGENDA: PICTOGRAMAS OFERTA ENOTURISMO



visitas à  
vinha/adega



provas  
de vinho



degustação  
produtos  
regionais



outras  
atividades



restaurante



alojamento



loja  
física



loja  
online



# O DÃO



No Dão nascem vinhos únicos e brotam produtos que sustentam uma gastronomia rica e variada assente em saberes ancestrais.

As vinhas, abrigadas e secretas, escondem-se por pinhais, silvados e giestas, entre os 400m e os 800m de altitude. Implantadas em terrenos graníticos e acidentados, são protegidas pelo Caramulo e o Buçaco, a Nave e a Estrela, das massas húmidas do litoral e dos ventos agrestes continentais.

Neste “terroir” único, berço da Touriga Nacional, nascem vinhos de grande qualidade, de excepcional acidez, aromas complexos e delicados e com elevado potencial de envelhecimento.

São vinhos equilibrados e elegantes, que transportam a rudeza dos solos e a perseverança de quem os produz, combinando, na perfeição, com a gastronomia da região, com a sua cultura e natureza.

ENOTURISMO  
VISEU DÃO LAFÕES

O Dão foi a primeira região de vinhos não licorosos a ser demarcada e regulamentada em Portugal, em 1908.



Este Booklet vai guiá-lo por Quintas, Adegas e Solares que produzem Vinhos do Dão, numa harmonização de experiências de enoturismo, de gastronomia, de cultura e de natureza.

Prove os tintos aveludados e encorpados,

inspirando desde o ar mais puro da serra, ao mais urbano e cosmopolita.

Prove os brancos frutados e delicados,

percorrendo jardins que são vinhas e desvendando a história nas marcas ancestrais do vinho.

Prove os espumantes de bolha fina,

tomando banhos de natureza e pedalando até mergulhar em águas termais.

Prove os rosés florais e frutados,

desvendando os mistérios da gastronomia, à mesa, nos pomares, nas vinhas e nos campos agrícolas.

Prove, também, os Vinhos de Lafões, produzidos neste território. Encontra-os na Quinta Chão de São Francisco, em Viseu, ou em São Pedro do Sul, na Quinta da Comenda e na Quinta da Moitinha.

# ENOTURISMO



& GASTRONOMIA  
nas cozinhas do Dão



& WALKING  
em percursos pedestres



& CYCLING  
pelas Ecopistas do Dão e do Vouga

## AS EXPERIÊNCIAS

ver dicas  
para a  
viagem ➤

Esta publicação agrupa um conjunto de recursos das Terras do Dão para uma imersão nas melhores experiências de enoturismo. Aproveitando a ótima harmonização dos vinhos do Dão com a gastronomia da região, inicia com a enogastronomia. E, porque a devida apreciação de um bom vinho requer tranquilidade, seguem-se propostas de experiências de enoturismo alcançáveis em percursos pedestres e itinerários de bicicleta, favorecendo uma abordagem suave e conectada com o ambiente em redor.

# DICAS PARA A VIAGEM



Algumas das sugestões apresentadas são sazonais, têm horários especiais ou estão disponíveis apenas para grupos. Faça o planeamento da viagem, informando-se antecipadamente sobre condições de acesso, necessidades de reserva, disponibilidade dos serviços e custos.

## DICAS

Para intensificar a sua relação com o universo do vinho encontra, ao longo do booklet, dicas sobre castas, provas e conservação, bem como um glossário, para não se perder na linguagem vínica.



O território oferece uma vasta oferta de recursos naturais e culturais. Considere, no planeamento da sua viagem, um conjunto de **plataformas complementares** e tire máximo partido das suas estadias pelas Terras do Dão:

### > ENOTURISMO



Na **Rota dos Vinhos do Dão** encontra roteiros de Adegas, Quintas e Solares, produtores do Vinho do Dão e do Vinho de Lafões. Facilite a navegação e descarregue a aplicação “Rota dos Vinhos Dão”.

Na Plataforma **Portuguese WineTourism** do Turismo de Portugal, encontra uma secção dedicada à região do Dão e às suas experiências de enoturismo.

### > TURISMO CULTURAL E DE NATUREZA

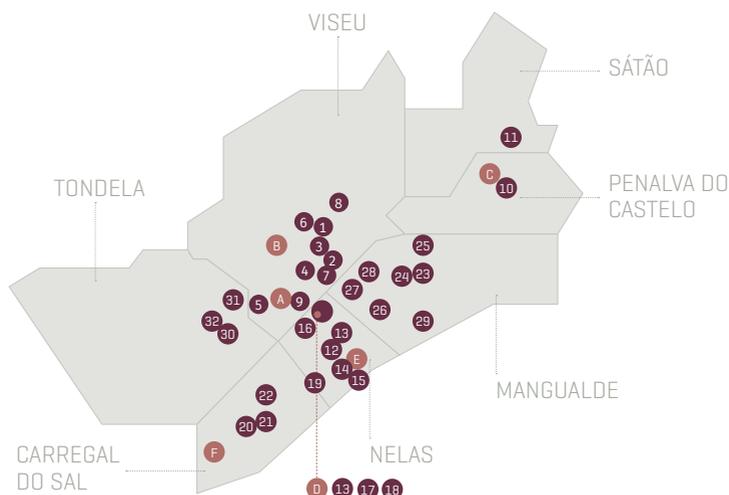
Na plataforma **Visit Viseu Dão Lafões**, encontra informação sobre Turismo Cultural e de Natureza, para ir mais a fundo na descoberta deste território.

Na plataforma dedicada à **Ecopista do Dão**, são disponibilizadas informações úteis e técnicas, sugestões de tours e recomendações para usufruir ao máximo deste corredor verde.

>>> E, se viajar pelas estradas nacionais lhe enche as medidas, saiba que a Nacional 2 e a Nacional 16 são ótimas formas de conhecer o território.

N2  
N16

# MAPA: OFERTA DE ENOTURISMO



## UISEU

- A - Mesa de Lemos\* e Quinta de Lemos
- B - Restaurante e Quinta do Medronheiro\*
- 1 - Solar do Vinho do Dão
- 2 - Quinta Chão de São Francisco
- 3 - UDACA - União das Adegas Cooperativas da Região do Dão
- 4 - Quinta de Reis
- 5 - Quinta das Camélias
- 6 - Pedra Cancela | Taberna do Dão
- 7 - Quinta dos Penassais
- 8 - Quinta da Falorca
- 9 - Quinta do Perdigão

## PENALVA DO CASTELO

- C - Restaurante Casa da Ínsua\* e Casa da Ínsua
- 10 - Adegas Cooperativas de Penalva do Castelo

## SÁTÃO

- 11 - Quinta da Taboadella

## NELAS

- D - Restaurante Paço dos Cunhas & Casa de Santar Vinhos e Paço dos Cunhas
- E - Taberna da Adegas - LUSOVINI\*
- 12 - Caminhos Cruzados
- 13 - Quinta da Fata

- 14 - Quinta do Carvalhão Torto
  - 15 - Carlos Raposo - World Wild Wines
- > SANTAR
- 16 - Quinta das Mestras Santar
  - 17 - Quinta do Sobral
  - 18 - Santar Vila Jardim
  - 19 - Quinta da Boiça

## CARREGAL DO SAL

- F - Restaurante Cabriz\* e Quinta de Cabriz
- 20 - Magnum Vinhos
- 21 - Quinta das Marias
- 22 - Quinta do Cerrado

## MANGUALDE

- 23 - Palácio dos Condes de Anadia
- 24 - Adegas Cooperativas de Mangualde
- 25 - Julia Kemper Wines
- 26 - Quinta dos Monteirinhos
- 27 - Quinta dos Cedros
- 28 - Soito Wines
- 29 - Quinta dos Roques

## TONDELA

- 30 - Quintas de Sirllyn
- 31 - Quinta do Penedo dos Mouros
- 32 - Quinta das Queimas

\* ENOGASTRONOMIA

# DICAS

## CONHECER O VINHO\*

Antes de iniciar a imersão vínica, conheça um dos segredos dos Vinhos do Dão.

Para além das condições edafoclimáticas, dos métodos de produção e do grande engenho e sabedoria vitivinícola, as características particulares dos vinhos do Dão estão profundamente relacionadas com as suas principais castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen, nas variedades tintas, e Encruzado e Malvasia Fina, nas variedades brancas.

### **Touriga Nacional**

Com berço na região do Dão, dá vinhos com aromas intensos, de elevada complexidade, a frutos pretos muito maduros. Possuem elevado potencial para envelhecimento prolongado adquirindo nessa altura, uma elegância, um aroma e sabor aveludados inconfundíveis.

### **Alfrocheiro**

Cultivada quase exclusivamente no Dão, apresenta um excelente equilíbrio entre ácidos, açúcar e taninos e boa cor dos vinhos, ao mesmo tempo que lhes confere aromas frutados e finos, que lembram morangos bem maduros e que ganham complexidade com o passar dos anos.

### **Tinta Roriz**

Intensifica os aromas de fruta madura, dá muita cor e boas graduações alcoólicas. É notório o excelente equilíbrio marcado pela qualidade dos seus taninos, assim como

o equilíbrio de corpo e acidez, daí resultando vinhos harmoniosos e muito elegantes, com elevado potencial de envelhecimento.

### **Jaen**

Os vinhos a que dá origem são elegantes, com teor alcoólico regular, intensos de cor e muito macios, dada a sua fraca acidez. Mas é o seu perfume intenso e delicado, lembrando um pouco a framboesa, que torna esta casta preciosa.

### **Encruzado**

Os vinhos são de cor citrina, com bom teor alcoólico e grande delicadeza, elegância e complexidade aromática, com notas vegetais, florais e minerais. São finos e elegantes no sabor, denotando um notável equilíbrio álcool/ácidos. Possui elevado potencial para o envelhecimento surpreendendo pela sua frescura e persistência na boca. É a casta mais equilibrada no Dão.

### **Malvasia Fina**

Os vinhos são de cor citrina, com aromas intensos, apesar de simples, dominados pelas tonalidades florais, com acidez equilibrada e um final elegante, ainda que de média persistência. Possui um bom potencial para envelhecimento e, a mistura com outras castas do Dão, imprime-lhe a personalidade própria dos vinhos brancos da região.

### **Cerceal Branco**

Trata-se da casta mais produtiva da região mas é considerada tardia. Dá origem a vinhos de cor citrina, aroma intenso e delicado a fruta, apresentando muita vivacidade no sabor, fruto de um desequilíbrio ácido que é característico desta casta. Entra geralmente misturada com outras castas conferindo-lhes acidez e aromas característicos.

### **Bical**

Os vinhos produzidos, geralmente de muito boa qualidade e alguma graduação alcoólica, apresentam uma cor citrina e são muito frutados, finos, macios e equilibrados; com boa capacidade para o envelhecimento, apresentam bons resultados quando estagiados em cascos de carvalho novo.



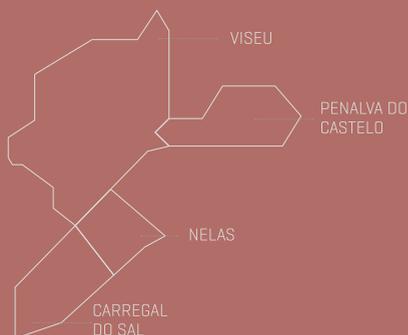
É, contudo, na perseverança de pessoas que respeitam a natureza e cuidam da terra, das vinhas e do seu néctar, com a sabedoria dos antepassados e toque de contemporaneidade, que habita o segredo da Região Demarcada dos Vinhos do Dão.

\*Fontes: Instituto da Vinha e do Vinho / CVR DÃO / Rota dos Vinhos Dão

# ENOTURISMO & GASTRONOMIA nas cozinhas do Dão



Um conjunto de experiências  
em espaços de enogastronomia.



À mesa com produtos regionais, harmonizando a produção vínica local com os sabores que crescem na diversidade da paisagem e se transformam, com a maturidade de saberes e tradições e com a excelência de chefs contemporâneos.

Duração média: 2 a 5 dias

Destinatários: famílias, viajar a dois, viajantes a solo, amigos, grupos organizados

#degustar

#enoturismo  
#gastronomia  
#cultura  
#natureza

#termalismo  
#jardimvinha  
#ecopistas  
#walking  
#BTT

A Região Viseu Dão Lafões é detentora de uma das melhores e mais variadas gastronomias tradicionais do país, enriquecida pelos sabores únicos dos produtos regionais.

A Vitela de Lafões e o Cabrito da Gralheira, ambos de Indicação Geográfica Protegida, são estrelas do receituário da região. Os produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) Carne Arouquesa, Borrego Serra da Estrela, Maçã Bravo de Esmolfe, Queijo Serra da Estrela e Requeijão Serra da Estrela, são exemplos de sabores imperdíveis que encontrará nesta viagem.

Procure, ainda, a [Carta de Segredos Gastronómicos](#), uma publicação sobre receituário da Região Viseu Dão Lafões e Alto Paiva, com formas de cozinhar, comer e viver, e abra o apetite por este território.

# UISEU

é cidade vinhateira,  
é cidade-jardim,  
é enoturismo

Viseu é capital de uma das mais singulares regiões vitivinícolas de Portugal. É ponto de partida e de chegada, numa singular combinação de vinhedos e urbanidade. É história de mãos dadas com a contemporaneidade.

Em Viseu, o Rancho à moda de Viseu, o cabrito e a vitela arouquesa, os rojões, o bacalhau, o arroz de feijão ou de carqueja, são algumas das especialidades da cozinha. Não esquecendo os queijos ou a doçaria, o Viriato é um dos imperdíveis, que vai querer provar, e levar.

## ENOGASTRONOMIA MESA DE LEMOS



“Puro e Natural” é como se apresenta o restaurante **Mesa de Lemos**, baseado numa gastronomia sustentável, num edifício que é referência de arquitetura contemporânea, cautelosamente enquadrado na paisagem granítica e vinhas da Quinta. Evidenciando a natureza e a tranquilidade da cenografia do Dão, o *chef* Diogo Rocha, natural da região, associa os melhores produtos às técnicas da cozinha moderna, tendo a sua qualidade sido reconhecida com a atribuição de vários prémios, incluindo a Estrela Michelin [que designa a cozinha de grande nível] e a Estrela verde Michelin [que destaca a gastronomia sustentável].

Gastronomia Portuguesa,  
Contemporânea

Restaurante Estrela  
Michelin e Estrela verde  
Michelin



Passos de Silgueiros | 3500-541 Silgueiros  
+351 232 951 748 | [info@quintadelemos.com](mailto:info@quintadelemos.com)  
[www.quintadelemos.com](http://www.quintadelemos.com)

O restaurante está integrado na **Quinta de Lemos**, uma propriedade com 50 hectares, incluindo 25 ha de vinha, três mil pés de olival, cinco colmeias e uma horta, onde crescem produtos com entrada privilegiada na cozinha do restaurante. As vinhas, cuidadas entre paciência e experiência, não são irrigadas, estando à mercê do clima, sublimando o carácter anual de cada vinho.

## ENOGASTRONOMIA QUINTA DO MEDRONHEIRO



No **Restaurante da Quinta do Medronheiro**, de comida tradicional e contemporânea, encontrará um reflexo dos sabores e aromas do Dão, harmonizados com ótimos vinhos, incluindo aqueles produzidos na Quinta. Para além do menu “à la carte”, lança diariamente um Menu Executivo.

Gastronomia Portuguesa,  
Contemporânea



Soutulho | 3510-744 São Cipriano  
+351 232 952 300 | +351 968 817 437  
geral@quintadomedronheiro.pt  
[www.quintadomedronheiro.pt](http://www.quintadomedronheiro.pt)

A **Quinta do Medronheiro**, de 37 hectares, foi em tempos uma exploração agrícola e pecuária, cujo casário, recuperado, deu origem a um simpático Hotel Rural. Com localização privilegiada, entre floresta e pinhal, pode partir numa caminhada pela quinta, seguindo os 3Km de percursos assinalados e cruzar-se com os cavalos e rebanho de ovelhas. A vinha, de 5 hectares, garante pouca produção e grande qualidade, que se escoia entre clientes e eventos organizados.

## ENOTURISMO

No Município de Viseu encontra, ainda, outras Quintas e Adeegas, de portas abertas para provas, visitas e venda de vinhos, imperdíveis na sua imersão por este território.

### UISEU



O **Solar do Vinho do Dão**, é um edifício originário do século XII, que encerra todo o conhecimento sobre a riqueza do vinho do Dão e das suas castas, com destaque à nobre Touriga Nacional, que a Região Viseu Dão Lafões viu nascer. É a **sede da Comissão Vitivinícola Regional do Dão** e integra o **Welcome Center da Rota dos Vinhos do Dão**, para promoção dos produtores aderentes da rota, onde pode realizar provas, comprar vinho e obter informações sobre as visitas aos espaços de enoturismo disseminados pela região.



2



A **Quinta Chão de São Francisco**, não se dedicando, originariamente à produção de vinhos, foi adquirida em 1996 para esse fim, tendo, hoje 8 hectares de vinha, a par da produção de azeite e mirtilos. Com uma vasta história que remonta ao século XVIII, possui uma casa brasonada e belos jardins com traçado e percurso de estilo barroco, integrados na Rota dos Jardins Históricos de Portugal [AJH - Associação de jardins históricos de Portugal]. Na oferta de enoturismo é contemplada a visita aos seus jardins, sendo opcional desfrutar de um piquenique com produtos regionais no ambiente pitoresco da Quinta, ou de um almoço local. Nesta propriedade terá oportunidade de provar vinhos Dão e Lafões.



3



A **UDACA - União das Adegas Cooperativas do Dão**, foi fundada em 1966, aglutinando, nos seus produtos, todas as características e particularidades da região do Dão. As suas instalações incluem uma loja, museu, auditório, laboratório, armazém, linhas de engarrafamento e cave subterrânea.



4



A **Quinta de Reis**, com uma longa tradição na produção de vinhos a granel teve, em 2003, a vinha reconvertida maioritariamente a uvas Touriga Nacional e a adega modernizada, produzindo hoje vinhos brancos e tintos de reputada qualidade. Dispõe de alojamento.



5



A **Quinta das Camélias**, produz vinhos de elevada qualidade, elegantes e estruturados, homenageando o seu passado áureo vínico, que na década de 40 fornecia vinho à Embaixada de Portugal nos Estados Unidos da América.



6



A **Pedra Cancela | Taberna do Dão**, dá a conhecer, neste espaço, no Largo da Sé de Viseu, os vinhos produzidos nas vinhas Pedra Cancela, em Nelas, acompanhados de petiscos e iguarias regionais.

## SÃO JOÃO DE LOUROSA



7



A **Quinta dos Penassais**, é gerida por uma empresa familiar exclusivamente ligada ao setor vitivinícola desde 1385, tendo sido, ao longo dos anos, premiada pela qualidade dos seus vinhos. As vinhas apresentam uma idade média superior a 20 anos, produzindo sensivelmente 30 mil litros de vinhos tintos e 10 mil litros de vinhos brancos.

## SILGUEIROS



A **Quinta da Falorca** tem registos que provam uma ligação secular à viticultura. Após um passado de venda da uva a granel e de entrega na Adega Cooperativa de Silgueiros, a nova geração da família iniciou, desde 1999, o engarrafamento e comercialização de marca própria, enaltecendo a forte ligação que sempre tiveram à viticultura e à Região Demarcada do Dão.



A **Quinta do Perdigo**, é, desde 1999, uma quinta muito premiada. Gerida por uma pequena empresa familiar, concentra-se em produzir pequenas quantidades de vinho, de alta qualidade, numa vinha Bio. Cada garrafa é numerada e lacrada à mão, com rótulos e contra-rótulos que são autênticas obras de arte.

## SUGESTÃO: SÃO PEDRO DO SUL

Estando em Viseu, rume em direção às Termas de São Pedro do Sul, para uma imperdível experiência relaxante, de corpo e mente. Considerada a principal estância termal portuguesa e a maior da Península Ibérica, dispõe de dois balneários termais abertos todo o ano, com valências ao nível do termalismo terapêutico, da fisioterapia e do bem-estar termal.



## PARA ALÉM DO ENOTURISMO

### OBSERVE

No Centro Histórico, desde os vestígios das antigas construções defensivas, do período romano e medieval, às representações artísticas contemporâneas de street art.

### PERCORRA

[Ecopista do Dão](#)  
[Ecopista do Vouga](#)  
[Trilhos do Centro de BTT](#)

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

### VISITE

[PATRIMÓNIO RELIGIOSO](#)  
[Catedral de Viseu e Museu "Tesouro da Catedral"](#)  
[Igreja e Museu da Misericórdia](#)

### PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

[Cava de Viriato](#)  
[Coleção Arqueológica José Coelho – Polo Arqueológico de Viseu](#)

### MUSEUS

[Casa da Ribeira](#)  
[Museu Almeida Moreira](#)  
[Museu de História da Cidade](#)  
[Museu do Quartzo](#)  
[Museu do Linho de Várzea de Calde](#)  
[Museu Etnográfico de Silgueiros](#)  
[Museu Keil Amaral](#)  
[Museu Nacional Grão Vasco](#)



### ARTE CONTEMPORÂNEA

[Quinta da Cruz - Centro de Arte Contemporânea de Viseu](#)

### LUGARES DE INTERESSE

[CMIA - Centro de Monitorização e Interpretação Ambiental](#)  
[Parque do Fontelo](#)  
[Parque Aquilino Ribeiro](#)  
[Jardim de Santo António](#)  
[Termas Sulfúreas De Alcafache](#)

onde comer



onde ficar



# PENALVA DO CASTELO

é maçã Bravo de Esmolfe  
é Queijo da Serra  
é enoturismo

As Terras de Penalva são privilegiadas por terrenos férteis. A norte, encontram-se solos generosos para o cultivo de vinhas e pomares. A sul, extensas pastagens favorecem a pecuária. Estes são ingredientes de sucesso para a “trilogia de excelência” destas terras: o vinho do Dão, o Queijo Serra da Estrela e a Maçã Bravo de Esmolfe.

O Caldo casado da região, o Caldo de Cebola, a Sopa de Castanhas secas, as Papas Laberças e os Bolos de Azeite ou de Páscoa, são algumas das especialidades de Penalva do Castelo.

## ENOGASTRONOMIA CASA DA ÍNSUA



É próximo do Jardim Inglês, da Casa da Ínsua, que encontra o **Restaurante Casa da Ínsua**. Aqui pode desfrutar de sabores e paladares regionais, com destaque para os produtos provenientes da própria Quinta, como a maçã Bravo de Esmolfe, o Queijo Serra da Estrela, o azeite e as compotas de fruta. Entre outras sugestões, encontrará o Menu com harmonização vínica, combinando o melhor da gastronomia e dos vinhos da região. E, se aprecia experiências exclusivas, saiba pode desfrutar de uma refeição privada, reservando a Sala das Camélias para um encontro singular com um ambiente histórico do séc. XVIII.



Gastronomia Portuguesa,  
Tradicional



Casa da Ínsua, Ínsua | 3550-126 Penalva do Castelo  
+351 232 642 222 | [casadainsua@parador.es](mailto:casadainsua@parador.es)  
[www.montebelo-hotels.com](http://www.montebelo-hotels.com)

A **Casa da Ínsua**, um solar do estilo barroco construído no séc. XVIII é uma das mais importantes unidades de enoturismo do Dão, albergando um Hotel de Charme - o Parador Casa da Ínsua e integrando a Quinta da Ínsua. A propriedade tem cerca de 60 hectares visitáveis, onde cabem infinitas opções de roteiros - desde o Palácio com as suas magníficas salas temáticas, aos Jardins e seus recantos, à Capela, à Queijaria, ao Pomar, ou à inusitada Fábrica do Gelo.

# ENOTURISMO



Em Penalva do Castelo encontra, ainda, a **Adega Cooperativa de Penalva do Castelo**, uma referência no setor cooperativo vinícola da Região Demarcada dos Vinhos do Dão. Com mais de meio século de existência, conta com cerca de 1000 associados, recebe anualmente as uvas de mais de 1200 ha de vinha e produz, em média, seis milhões de litros de vinho, dos quais 80% são tintos e 20% brancos. Disponibiliza **loja online**.

## DAS MEMÓRIAS DO VINHO DÃO\*

Em Penalva do Castelo, na época das vindimas não faltava “a piqueta”. O nome dado ao momento de pausa na faina, a meio da manhã, para se comer uma “buchá”, conviver e regar a conversa com o vinho do Dão. Não faltavam os bons petiscos, como as sardinhas fritas com naco de broa a acompanhar, bacalhau lascado, rojões fritos em banha, chouriça e morcela assadas, azeitonas, Queijo Serra da Estrela, broa de milho e triga-milha. Era uma tradição, agora em desuso, praticada por pequenos e médios viticultores, como forma de o anfitrião agradecer aos vizinhos a ajuda na vindima.

## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### PERCORRA

Percursos pedestres:

[Rota da Senhora da Ribeira](#)  
[Trilho de Castendo](#)

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

### VISITE

PATRIMÓNIO RELIGIOSO

[Igreja da Misericórdia de Penalva do Castelo](#)  
[Santuário de Nossa Senhora do Castelo](#)

PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

[Anta do Penedo do Com](#)  
[Castro de Paramuna](#)

PATRIMÓNIO CIVIL

[Ponte Medieval de Trancozelos](#)

MUSEU

[Núcleo Museológico de Sangemil](#)  
[e Forno Comunitário](#)

[onde comer](#)



[onde ficar](#)



\*Fonte: Adega de Penalva

# NELAS é jardim-vinha é granito é enoturismo

Vila de terras graníticas, compreendida entre os vales do Dão e do Mondego, é rodeada de paisagens verdejantes, com predomínio de vinhedos e pinhais. Tem séculos de produção de vinho. Sendo certo que o faz desde a época Romana, foi após o período da expansão portuguesa que famílias abastadas investiram no cultivo da vinha, criando uma paisagem única e um “terroir” invejável.

A gastronomia tradicional envolve pratos típicos como pato à moda da Beira, entrecosto cozido com feijões e grelos, pratos de borrego e cabrito assados no forno, confeccionados com azeites de extrema qualidade e acompanhados de queijos Serra da Estrela.

## ENOGASTRONOMIA PAÇO DOS CUNHAS



No **Restaurante Paço dos Cunhas**, irá usufruir de uma das práticas enogastronómicas mais ricas da região, privilegiando o cruzamento entre o passado e o presente dos aromas e sabores do Dão. A cozinha de autor é assinada pelo *chef* Henrique Sampaio Ferreira, em reinterpretações da cozinha tradicional portuguesa. Marcada pelo respeito profundo pela natureza, privilegia os produtos autóctones e a sua sazonalidade.

Gastronomia Portuguesa,  
Europeia

O restaurante integra o projeto 19|90 Premium Wines, que agrega a **Casa de Santar Vinhos e Paço dos Cunhas**. O **Paço dos Cunhas** é uma das pérolas do enoturismo do Dão, com uma combinação única de riqueza patrimonial cultural, vínica e gastronómica. Nesta propriedade datada de 1609, com quatro séculos de história na produção de vinho e azeite, encontra-se a incontornável velha “Vinha do Contador”, de produção biológica. A **Casa de Santar Vinhos** é uma propriedade vinícola icónica, com um dos edifícios brasonados mais emblemáticos e bonitos e detém a maior vinha contínua da região.



Largo do Paço, 28 | 3520-153 Santar  
+351 232 945 452 | [hello@1990.wine](mailto:hello@1990.wine)  
[www.1990.wine](http://www.1990.wine)

## ENOGASTRONOMIA TABERNA DA ADEGA - LUSOVINI



A **Taberna da Adega - LUSOVINI** é um espaço enogastronómico para se deliciar com receitas típicas da região do Dão, desde pratos emblemáticos a petiscos diversos. Para além dos menus predefinidos, é possível criar experiências personalizadas, na Taberna ou na sala histórica da adega, sejam menus de degustação com vinhos selecionados e provas comentadas, sejam opções “tailor-made”, definidas em conjunto com o cliente.

Gastronomia Portuguesa,  
Regional.



Avenida da Liberdade, nº 15, Areal | 3520-061 Nelas, Portugal

lusovini@lusovini.com

[www.lusovini.com](http://www.lusovini.com)

Este espaço integra-se na **Pedra Cancela – Adegas Lusovini**, um projeto que decorre da ligação de várias gerações ao setor do vinho. Aliando inovação e vanguarda técnica com a preservação da tradição, desenvolve em permanência projetos de investigação nos domínios da viticultura e da enologia, com a finalidade de produzir vinhos distintos com grande personalidade.



Com “terroir” de solos de origem granítica, aliados a uma excelente exposição solar e a um conhecimento secular transmitido de geração em geração, Nelas reúne condições ideais para a produção vinica estando, neste concelho, concentrada a maior parcela de vinha da região do Dão – mais de 20 produtores certificados e uma área de produção superior a 1000ha.

É desde 1946 que acolhe o Centro de Estudos Viti-vinícolas do Dão, promovendo o estudo científico do vinho e da vinha. Em 1966 foi erigida uma estátua ao Escansão “por bem servir”, que é hoje um dos ex-libris do concelho.

# ENOTURISMO

No Município de Nelas encontra, ainda, outras Quintas e Adegas, de portas abertas para provas, visitas e venda de vinhos, que deve considerar na sua imersão por este território.

## NELAS



12



A **Caminhos Cruzados**, com uma vertente de tradição aliada ao modernismo, tem os seus vinhos apelidados de “O Novo Dão”. Para além das visitas e provas de vinhos a oferta de enoturismo é muito diversificada, incluindo harmonizações de vinhos com chocolates, almoços no local, jogo de aromas para identificar castas, vinhos personalizados pelos visitantes, participação na vindima, entre outras experiências personalizadas. Disponibiliza [loja online](#).



13



A **Quinta da Fata**, construída no final do séx. XIX, preserva os lagares antigos de granito, ainda hoje utilizados. É uma pequena propriedade com cerca de 6,5 hectares de vinha com castas nobres do Dão. Tem uma exposição soalheira que beneficia o vinho e que a torna num agradável espaço de alojamento. É facilmente identificável, desde longe, pela tília centenária e pela torre com antigo depósito de água.



14



A **Quinta do Carvalhão Torto** produz aqueles que são considerados por alguns críticos, os vinhos que melhor representam o “Dão Clássico”. Com um passado ligado à produção de vinho do Dão e à passagem do “saber-fazer” entre gerações, o processo de vinificação e estágio em tudo respeita a tradição, resultando em vinhos elegantes, com excelente estrutura e longevidade, complexos e aromaticamente frescos.



15



**Carlos Raposo - World Wild Wines** tem como a filosofia criar vinhos finos, elegantes e precisos. Carlos Raposo depois de viajar e trabalhar pelo mundo regressou às suas origens, onde produz vinhos de alta qualidade, puros, autênticos e únicos, feitos naturalmente sem adição de produtos químicos, a partir de vinhas que, na sua maioria, são tão ou mais velhas que os seus proprietários [75 a 120 anos].

## SANTAR



16



A **Quinta das Mestras Santar**, propriedade centenária com 15 ha de extensão, agrega um conjunto de elementos: as casas, a adega, as vinhas, os olivais, os pomares, as lagoas, os tanques, a fauna e flora e proximidade ao rio Dão. Os seus vinhos refletem práticas de respeito pelas castas autóctones, pela cultura tendencialmente biológica, pela vindima manual e pelo processamento pouco interventivo. Disponibiliza alojamento e [loja online](#).



17



A **Quinta do Sobral**, criada em 1997, foi ao longo do tempo reconstruindo vinhas velhas com novas plantações e adaptando a adega à evolução tecnológica, reunindo num só complexo: vinificação, caves, engarrafamento e loja de vinhos. A propriedade dispõe de 15 hectares de vinha em produção e mais de 20 hectares de floresta, essenciais para o seu "terroir". Disponibiliza [loja online](#).



18



**Santar Vila Jardim** é um projeto de preservação e valorização do património material e imaterial, a partir dos Jardins de vinha de um conjunto de relevantes casas na Vila de Santar: Casa dos Condes de Santar e Magalhães, da Magnólia, dos Linhares, das Fidalgas, Ibérico Nogueira e Misericórdia. A visita, que lhe permite percorrer a vila histórica por terraços e jardins, faz-se acompanhar de uma oferta de enoturismo que integra opções com degustação de produtos regionais e experiências personalizadas. Disponibiliza [loja online](#).

## CANAS DE SENHORIM



19



A **Quinta da Boiça** dispõe de duas vertentes, a agrícola e a realização de eventos com matriz assente na gastronomia regional. Dos 11 hectares da propriedade, 6 são dedicados à vinha, dispoñdo das principais castas da região do Dão e metodologia de vinificação das uvas em adega própria. A oferta de enoturismo integra refeições para degustação dos produtos regionais.



## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### PERCORRA

#### PERCORSOS PEDESTRES

Percurso Caldas da Felgueira

Percurso dos Moinhos do Castelo

Percurso pedestre de Santar

Em BTT

Trilhos do Centro de BTT

### VISITE

PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

Circuito Pré-Histórico do Concelho de Nelas

LUGAR DE INTERESSE

Termas da Felgueira

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

onde comer



onde ficar



# CARREGAL DO SAL

é gastronomia  
é legado vínico  
é enoturismo

Localizada entre as Serras da Estrela e do Caramulo e delimitada a norte pelo rio Dão e a sul pelo Mondego, é terra de clima ameno, onde predominam as vinhas e o pinheiro manso. Outrora abundante na região, a Cárrega, planta ciperácea, atribuiu parte do nome à vila, derivando, a outra parte, da antiga prática do armazenamento de grandes quantidades de cloreto de sódio em tulhas de madeira, num local ainda hoje conhecido por Salinas.

Carregal do Sal é rico em sabores e aromas. A gastronomia tradicional envolve pratos como cabrito assado, enguias, bacalhau e leitão. Nos petiscos, a azeitona, torresmos da feira, ossos da suã com enchidos, Queijo Serra da Estrela, pão, broa e bolo torto de Cabanas de Viriato. No fumeiro, um toque de inovação, com a alheira com pinhão ou cogumelos Shitake e, nos doces, o arroz doce, o pastel “Aristides” ou o pastel Pinha D’Ouro.

## ENOGASTRONOMIA RESTAURANTE CABRIZ



No **Restaurante Cabriz** marque encontro com uma gastronomia de conforto, requintada, que honra os costumes, a tradição e a sazonalidade, harmonizada com uma variedade infindável de vinhos de excelência.

Gastronomia  
Portuguesa, Europeia



Quinta de Cabriz | EN 234, Zona Industrial  
3430-144 Carregal do Sal  
+351 232 960 140 | hello@cabriz.pt  
[www.cabriz.pt](http://www.cabriz.pt)

O restaurante insere-se na **Quinta de Cabriz**, uma das mais conhecidas quintas do Dão, que integra uma casa senhorial e capela do séc. XVII e se encontra localizada entre os dois principais rios que atravessam a região, o Mondego e o Dão. Dispõe de 38 hectares de vinha, a partir dos quais se produzem os vinhos Cabriz, a marca líder da região.

# ENOTURISMO

Em Carregal do Sal encontra, ainda, outras Quintas e Adegas, de portas abertas para provas, visitas e venda de vinhos, que deve considerar na sua imersão por este território.



20



A **Magnum Vinhos** dedica-se à produção de vinhos de qualidade, a partir de várias propriedades distribuídas pelo território nacional, contando com duas na região do Dão – a Quinta do Ribeiro Santo, em Oliveira do Conde, e a Quinta de Santa Maria, em Cabanas de Viriato. Nasce do sonho de um homem do Dão, e cresce com base no equilíbrio entre a experiência e a juventude.



21



Na **Quinta das Marias** o vinho é produzido há mais de três décadas com grande cuidado, aliando conhecimento tradicional e modernas tecnologias vinícolas, resultando em vinhos elegantes e requintados, de cultura própria.



22



Na **Quinta do Cerrado**, os antigos pomares de macieiras foram substituídos por vinhas de castas típicas da região, gerando vinhos com um toque pessoal, que refletem a história familiar. Disponibiliza alojamento.

## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### VISITE

#### MUSEUS

[Museu Municipal Manuel Soares Albergaria](#)

a partir do qual pode aceder:

[Casa do Passal – Circuito Aristides de Sousa Mendes](#)

[Núcleo Museológico das Escolas Primárias do Município de Carregal do Sal](#)

[Igreja Matriz de Oliveira do Conde](#)

[Lagaretas Rupestres de Carregal do Sal](#)

#### PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

[Circuito Arqueológico da Cova da Moira](#)

[Circuito Pré-Histórico Fiais/Azenha](#)

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

onde comer



onde ficar



# DICAS

## PROVAR O VINHO\*

A apreciação de um vinho é uma experiência sensorial complexa, que apela à visão, ao olfato e ao paladar.

### VISÃO

A cor depende de fatores diversos, como a origem, as castas, o processo de vinificação ou a idade do vinho. Para perceber a idade, repare nas suas nuances de cor: um branco jovem tem reflexos esverdeados, que num branco evoluído serão amarelo-palha; um tinto jovem nuances violáceas e num tinto velho, nuances acastanhadas.

### OLFATO

É o treino que confere ao olfato a capacidade de identificar centenas de aromas diferentes, classificados em:

**Aroma primário**, referente à casta;

**Aroma secundário** proveniente dos processos fermentativos/vinificação;

**Aroma terciário**, ou “bouquet”, tem a ver com o processo de maturação dos vinhos. Quanto mais jovem e menos castas tiver, mais simples será o seu perfil aromático.

À medida que envelhece, desenvolvem-se novos aromas e o “bouquet” torna-se mais complexo.

### PALADAR

São 4 os sabores básicos que se captam em diferentes zonas da língua: doce, ácido/azedo, salgado e amargo. O sabor do vinho é influenciado por diversos fatores resultando, principalmente, do equilíbrio entre a acidez, o álcool e os taninos. A acidez atribui vivacidade, e o álcool, plenitude. Os taninos, que suavizam com o envelhecimento do vinho, atribuem o sabor aveludado, ou as sensações de secura e adstringência.

### PARA ANALISAR A COR DO VINHO

Utilize um copo de vidro transparente e fino e garanta uma boa fonte de luz. Pegue o copo pelo pé e não pelo corpo. Observe o copo de cima e incline-o ligeiramente, porque é quando o vinho atinge, no copo, o formato oval, que melhor se analisa a cor.

### PARA APRECIAR O AROMA DO VINHO

1. Segure o copo pelo pé, aproxime-o do nariz e inspire;
2. Faça movimentos circulares com o copo, aumentando a superfície de contacto do vinho com o ar para libertar os aromas secundários e terciários.

3. Avalie os aromas: florais, vegetais, frutados, ervas aromáticas e especiarias, madeira, etc.

Dica: Para desenvolver as capacidades de prova, procure a Roda dos Aromas, de Ann Noble, um mapa com a classificação de todas as famílias de aromas e subcategorias.

### PARA PROVAR O VINHO

Tome um pequeno gole, torneando na boca com a língua, para libertar os aromas e acentuar o sabor. Esta primeira impressão, chama-se ataque. Segue-se a evolução, com a alteração dos sabores.



# ENOTURISMO & WALKING

## em percursos pedestres



Um conjunto de experiências enoturísticas por percursos pedestres da região.



Descubra, tranquilamente, cenários de riqueza patrimonial e natural inquestionável, percorrendo jardins que são vinhas e encontrando história nas marcas seculares do vinho, que acreditam a região.

**Duração média: 2-4 dias**

Destinatários: famílias, viajar a dois, viajantes a solo, amigos, grupos organizados

## #caminhar

#enoturismo  
#walking  
#cultura  
#natureza

#gastronomia  
#termalismo  
#praia  
#vilajardim  
#barro negro

A Região Viseu Dão Lafões é dotada de um vasto leque de percursos pedestres, para todos os corpos e todas as mentes.

TOTAL: 537,77 Km  
41 percursos de pequena rota  
3 percursos de grande rota  
1 percurso de interpretação ambiental

Procure-os no site "[Visit Viseu Dão Lafões](#)" e complemente as nossas sugestões de experiências.

# MANGUALDE

é casa senhorial,  
é praia salgada,  
é enoturismo

Este vasto planalto rodeado por montanhas, delimita-se a Norte e Nordeste pelas serras da Nave, Côta, Leomil e Lapa, a Noroeste pela Serra do Caramulo, Gralheira e Montemuro e a Sudeste pela Serra da Estrela. Nestas terras entre o Dão e o Mondego, o “terroir” é casa de várias castas e produtores.

## WALKING PERCURSO PEDESTRE PEGADAS COM HISTÓRIA

DISTÂNCIA  
7,7 Km

NÍVEL DIFICULDADE  
Fácil

TIPO DE PERCURSO  
Circular

Para descobrir Mangualde em caminhada, percorra o Percurso Pedestre **Pegadas com História** que inicia nos Paços do Concelho e termina no **Palácio dos Condes de Anadia**, onde pode usufruir de uma agradável experiência de enoturismo. Alternando entre lugares de culto e de lendas, de belas vistas e casario, o itinerário passa ainda na peculiar “Live Beach Mangualde”, uma praia artificial de montanha que recria o ambiente típico da costa, num espaço inclusivo e com área dedicada a crianças.



23

O **Palácio dos Condes de Anadia**, a mais sumptuosa Casa Senhorial da Beira Alta, retrata um magnífico exemplar do barroco português do século XVIII que oculta, para lá dos muros, uma vinha que se funde nos jardins históricos da propriedade.

As opções de enoturismo integram a visita aos jardins históricos do Palácio, com destaque à vinha de 10 ha inserida em 50 ha murados de quinta e a visita à esplendorosa arquitetura do Barroco setecentista do Palácio e sua Coleção.



Largo Conde de Anadia | 3530-129 Mangualde  
+351 232 622 138 | [info@palacioanadiamangualde.com](mailto:info@palacioanadiamangualde.com)  
[www.palacioanadiamangualde.com](http://www.palacioanadiamangualde.com)

# ENOTURISMO

No Município de Mangualde encontra, ainda, outras Quintas e Adegas, de portas abertas para provas, visitas e venda de vinhos, que deve considerar na sua imersão por este território.

## MANGUALDE



A **Adega Cooperativa de Mangualde** fundada em 1963, expandiu recentemente a sua atividade para o enoturismo, através da criação do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho. Não dispense a visita a este lugar, para um conhecimento detalhado do processo de conceção da vinha ao vinho, e, claro, provar a vasta seleção de exemplares do “néctar dos deuses” à disposição. Para além da compra na Adega, pode adquirir os vinhos [loja online](#).



A **Julia Kemper Wines** - Quinta do Cruzeiro, produz vinhos que combinam originalidade, caráter, elegância e estrutura, num projeto familiar com mais de 400 anos. A oferta de enoturismo inclui degustação de produtos regionais. Disponibiliza [loja online](#).



A **Quinta dos Monteiro Albuquerque**, produtora de vinhos há mais de 100 anos, é um projeto que honra a história da família e promove a excelência e elegância dos vinhos do Dão. A oferta de enoturismo inclui degustação de produtos regionais.



De nome originário na mata de cedros centenários que embelezam a propriedade, a **Quinta dos Cedros** é gerida pela nova geração de uma família nascida e criada nestas terras, onde a viticultura sempre esteve presente. A oferta de enoturismo inclui experiências personalizadas e degustação de produtos regionais feitos “in loco”.



A Quinta do Soito, é um espaço com uma longa tradição vinhateira que acolhe um recente e promissor projeto, a **Soito Wines**. As experiências de enoturismo, predefinidas ou “tailor-made”, incluindo programas para crianças, são complementadas com a possibilidade de **alojamento**. E, se viajar com animais de estimação, saiba que aqui serão bem-vindos.

## CUNHA BAIXA



29



A **Quinta dos Roques**, é um projeto familiar com um legado de várias gerações. Aliando tradição e inovação faz, desde sempre, experiências com novos tipos e estilos de vinhos na região, de espumantes, licorosos e varietais, tendo sido, destes últimos, pioneira na Região do Dão. A oferta de enoturismo inclui possibilidade de refeição.



## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### VISITE

PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

Anta da Cunha Baixa

PATRIMÓNIO RELIGIOSO

Capela do Rebelo

Igreja da Misericórdia de Mangualde

Igreja Matriz de São Julião

Real Mosteiro de Santa Maria de Maceira Dão

PATRIMÓNIO CIVIL

Relógio Velho

LUGAR DE INTERESSE

Live Beach Mangualde

Termas de Alcafache [Viseu]

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

onde comer



onde ficar



# SANTAR (Nelas)

é vinho  
é vinha-jardim  
é enoturismo

Nesta vila beirã do concelho de Nelas, de paisagem delineada pelas vinhas, o horizonte mostra-nos a Serra da Estrela a sul e a Serra do Caramulo a norte. O granito é presença constante em edifícios brasonados, religiosos ou agrícolas e, quando o vemos a erguer muros, é quase certo que por trás destes se escondem jardins emoldurados por quilómetros de sebes, fontes, roseirais e vinhas.

## WALKING PERCURSO PEDESTRE DE SANTAR

DISTÂNCIA  
9,87 Km

NÍVEL DIFICULDADE  
Fácil

TIPO DE PERCURSO  
Circular

Para descobrir Santar em caminhada, percorra o **Percorso Pedestre de Santar**, que passa junto à **Casa de Santar Vinhos e Paço dos Cunhas**. Alternando entre o centro da vila, as vinhas, e o leito do rio Dão, o itinerário passa, ainda, numa das marcas históricas do vinho Dão no território: a **Lagareta Medieval do Barroco** - um vestígio arqueológico que terá servido para a pisa das uvas e a prensagem do cardaço, atestando a prática secular da viticultura em Santar e no concelho de Nelas.



O projeto 19|90 Premium Wines, agrega um conjunto de espaços de enoturismo, nos quais se incluem a **Casa de Santar Vinhos e Paço dos Cunhas**. O **Paço dos Cunhas** é uma das pérolas do enoturismo do Dão, com uma combinação única de riqueza patrimonial cultural, viníca e gastronómica. Nesta propriedade datada de 1609, com quatro séculos de história na produção de vinho e azeite, encontra-se a incontornável velha “Vinha do Contador”, de produção biológica. Dispõe de **alojamento** e do **Restaurante Paço dos Cunhas**, que privilegia o cruzamento entre o passado e o presente no trabalho dos aromas e sabores do Dão.

A **Casa de Santar Vinhos** é uma propriedade vinícola icónica, com um dos edifícios brasonados mais emblemáticos e bonitos e detém a maior vinha contínua da região. As experiências de enoturismo incluem visita à propriedade e àquela que é a maior vinha contínua da região. Na adegas encontrará um incrível antigo alambique de cobre.



Largo do Paço, 28 | 3520-153 Santar  
+351 232 945 452 | hello@1990.wine  
[www.1990.wine](http://www.1990.wine)



#### SUGESTÃO: MARCAS DO VINHO DÃO

A **Lagareta Medieval do Barroco** integra um conjunto patrimonial com cerca de 10 lagaretas rupestres existentes no concelho de Nelas. Estas testemunhas da ancestralidade da produção de vinhos na região são visitáveis em Santar, Moreira, Pisão, Vilar Seco, Senhorim e Canas de Senhorim.



#### ALTERNATIVA NA CAMINHADA

Se viajar com crianças, com um grupo a vários ritmos ou se procura uma caminhada mais curta, tire partido da forma de "oito", deste Percorso Pedestre de Santar, para o dividir em duas partes, realizando apenas uma parte do percurso ou adicionando uma paragem mais prolongada para restabelecer energias. Pode, ainda, fazer o percurso de jipe, recorrendo à experiência de enoturismo "Santar Vila & Vinhas by Jipe", da 19|90 Premium Wines.



Santar tem um projeto imperdível de preservação e valorização do património material e imaterial, a partir dos Jardins de vinha de um conjunto de relevantes casas da vila - Casa dos Condes de Santar e Magalhães, da Magnólia, dos Linhares, das Fidalgas, Ibérico Nogueira e Misericórdia. O nome, **Santar Vila Jardim**, antecipa a sua particularidade: Santar é atravessada por terraços de jardins em contínuo, que são autênticos cenários de encantar, pedaços de história, berço de mistérios e palcos de enoturismo.

Av. Viscondessa de Taveiro | 3520 - 127 Santar

+351 232 942 937 | +351 911 161 587 | [info@santarvilajardim.pt](mailto:info@santarvilajardim.pt)

[www.santarvilajardim.pt](http://www.santarvilajardim.pt)



## ENOTURISMO E PARA ALÉM DO ENOTURISMO

Nesta terra de grandes vinhos, encontra lugares de excelência ancorados no enoturismo. No concelho de Nelas existem várias Quintas e Adegas, de portas abertas para provas, visitas e compra de vinhos, que deve considerar ao planear a sua imersão por este território.

# SÁTÃO

é natureza em estado puro  
é míscolo  
é enoturismo

Sátão caracteriza-se pelos seus pinhais e campos verdes, contrastantes com vales graníticos e xistosos, percorridos por cursos de água. As condições climáticas, agressivas pela altitude, beneficiam a diversidade de castas, bagas, frutos, vegetais e cogumelos, sendo o Míscolo o seu ex-libris.

## WALKING PERCURSO PEDESTRE ROTA DO BARROCO

DISTÂNCIA  
19,29 Km

NÍVEL DIFICULDADE  
Médio

TIPO DE PERCURSO  
Circular

Para descobrir Sátão em caminhada, percorra a **Rota do Barroco**, cujo itinerário passa nas imediações da Quinta da Taboadella (fazendo um desvio a partir da Igreja Matriz de Rio de Moinhos), um dos espaços imperdíveis de enoturismo do Dão. Ligando em rede vários edifícios do sagrado de Sátão, tendo como ex-libris a Capela de N.º Sr.ª da Esperança, o itinerário passa, ainda, por pinhais e vinhedos, por paisagem urbana e pelo setecentista solar dos Albuquerque, hoje Biblioteca Municipal.



A **Quinta da Taboadella** tem história de ligação ao vinho desde a época Romana sendo, ainda hoje, possível encontrar junto à vinha, um lagar, que é um dos mais antigos vestígios de vinificação no Dão. Na Adega, encontra uma vista deslumbrante para os 40 hectares de mancha única de vinha, rodeada por uma vasta floresta e, na sala das barricas, a experiência "Barrel Top Walk" - um passadiço em altura, construído de madeira reciclada de florestas beirãs, para percorrer a sala e vivenciar a entrada de luz natural - essencial para o estágio dos vinhos em madeira. A Quinta disponibiliza, ainda, a Wine House da Taboadella, onde decorrem as provas de vinhos e degustação de produtos regionais e a Casa Villae 1255, uma unidade de alojamento premium, que também recebe pequenos grupos para refeições privadas, ou eventos.

Silvã de Cima | 3560-215 Sátão  
+351 232 244 000 | +351 967 116 877  
taboadella@amorimfamilyestates.com  
[www.taboadella.com](http://www.taboadella.com)



## SUGESTÃO: AGUIAR DA BEIRA

Estando em Sátão, aproveite para visitar Aguiar da Beira.

É nas suas altitudes que nascem os rios Dão e Vouga, pontuando os seus **percursos pedestres** com magníficas paisagens de envolvimento na natureza. O seu clima, rigoroso no inverno e seco no Verão, propicia a cultura da Maçã das Terras Altas e a Castanha do Souto, assim como o míscaru, que ali cresce em abundância e marca presença em várias receitas locais.



## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### VISITE

#### PATRIMÓNIO RELIGIOSO

[Santuário de Nosso Senhor dos Caminhos,](#)

[Igreja de Santo André](#)

[Convento do Senhor Santo Cristo da Fraga](#)

[Convento de Santa Eufémia](#)

[Capela da Nossa Senhora da Esperança](#)

#### PATRIMÓNIO ARQUEOLÓGICO

[Orca de Casfreires](#)

#### LUGAR DE INTERESSE

[Praia Fluvial do Trabulo](#)

### PERCORRA

#### PERCURSOS PEDESTRES

[Rota do Míscaru](#)

[Rota do Barroco](#)

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

[onde comer](#)



[onde ficar](#)



# TONDELA

é Serra do ar mais puro  
é olaria negra  
é enoturismo

Este concelho de traços identitários distintos e particulares, tem a nascente o rio Dão, que lhe deu vinhedos, e a ocidente a Serra do Caramulo, que lhe deu o ar mais puro. No Vale de Besteiros, onde Tondela se desenvolveu, depósitos de saibros e barros foram habilmente explorados pelas gentes, fazendo nascer o Barro Negro.

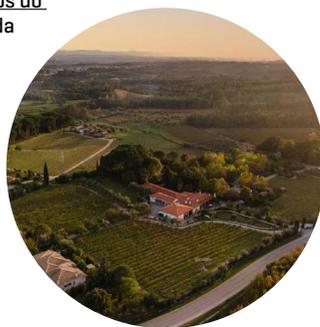
## WALKING CALDAS DE SANGEMIL - FERREIRÓS DO DÃO

DISTÂNCIA  
11,9 Km

NÍVEL DIFICULDADE  
Fácil

TIPO DE PERCURSO  
Linear/Circular

Para descobrir Tondela em caminhada, percorra o **Percurso Caldas de Sangemil - Ferreirós do Dão**, que o guiará às portas da **Quinta da Boiça** para uma experiência de enoturismo. Alternando com momentos de bem-estar em águas termais, mergulhos de rio e contemplação da natureza, o percurso parte das Termas e Praia Fluvial de Caldas de Sangemil e segue até à Ponte Romana de Ferreirós do Dão, de espetacular cenografia ribeirinha. Ao longo do percurso o Dão mostra a sua diversidade, intercalando espaços de cultura agrícola, e outros de natureza em estado mais selvagem. Apesar de linear, o itinerário tem opções para se transformar em circular, bem como ajustes para vários níveis físicos de exigência.



A **Quinta da Boiça** [Nelas], é uma propriedade de tradição familiar, com 11 hectares, dos quais 6 são de vinha, com predominância das castas da região do Dão. O espaço tem duas valências, a vertente agrícola, onde se integra a produção de vinho, e a realização de eventos, através da qual os convidados se podem encontrar com a gastronomia regional.

Quinta da Boiça | 3525-058 Canas de Senhorim  
+351 232 671 397 | geral@quintadaboica.com  
www.quintadaboica.com



# ENOTURISMO

Em Tondela encontra Quintas e Adegas, de portas abertas para provas, visitas e venda de vinhos, que deve considerar na sua imersão por este território.



30



Em Quintas de Sirlyn, o vinhedo tem parcelas de vinha velha que ultrapassam meio século e vinhas recém plantadas, com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen. Num conhecimento transmitido entre gerações, transformam integralmente as uvas colhidas na propriedade para produzir vinhos de qualidade. Disponibiliza alojamento.



31



A Quinta do Penedo dos Mouros, alia os ensinamentos do passado à atualidade, para produzir vinhos de qualidade e com história. Na principal vinha da propriedade encontra-se um monolítico granítico classificado como de interesse Público, de construção atribuída à Idade do Ferro. Disponibiliza loja online.



32

A Quinta das Queimas é o nome de um conjunto de seis quintas vinhateiras junto ao Rio Dinha. Apesar da proximidade do ponto de vista da localização e de apresentarem, como cenografia comum, a Serra do Caramulo como pano de fundo e a Serra da Estrela no horizonte, é a diversidade que as caracteriza. Com diferentes castas e videiras [desde as centenárias às recentemente plantadas] e distintos modos de plantação [separação por castas ou misturadas no terreno como costume de antigamente], todas são merecedoras de visita. Disponibiliza loja online.

## PARA ALÉM DO ENOTURISMO



### PERCORRA

PERCURSOS PEDESTRES

Rota dos Laranjais

Grande Rota do Caramulo

ECOPISTA DO DÃO

SUBIDAS ÉPICAS VISEU DÃO LAFÕES

### VISITE

MUSEUS

Museu do Caramulo

Museu Terras de Besteiros

PATRIMÓNIO CULTURAL

Olarias do Barro Negro de Molelos

LUGARES DE INTERESSE

Serra do Caramulo

Termas de Sangemil

### CONSULTE

A agenda de programação cultural de Viseu Dão Lafões, onde certamente encontrará um evento à medida.

onde comer



onde ficar



# DICAS

## CONSERVAR O VINHO\*

Para saber a melhor forma de armazenar os vinhos que vai adquirir nesta imersão vínica pelo Dão, siga estas recomendações.

### Temperatura

A temperatura favorável à conservação do vinho oscila entre os 12°C e os 14°C – sendo admissível uma variação ligeira, nunca superior a 4°C ou 5°C, no Verão.

### Luz

Quanto mais escuro o local de armazenamento, melhor. A luz solar, sobretudo em garrafas transparentes, pode prejudicar irremediavelmente o vinho.

### Vibrações

Para envelhecer bem, o vinho requer repouso absoluto. Locais junto a um frigorífico ou máquina de lavar são desaconselhados.

### Ventilação

É aconselhável manter o local de armazenamento arejado, evitando contaminação de odores suscetíveis de alterar o sabor e o aroma do vinho – deve evitar guardar químicos, tintas e produtos equivalentes no mesmo local.

### Humidade

A humidade adequada à conservação do vinho é de 60% – podendo estender-se a um máximo de 75% sem efetiva gravidade. Acima de 75% surge o risco de formação de bolores, que podem danificar rótulos e rolhas. Valores muito baixos de humidade podem levar as rolhas a secar, facilitando a evaporação do vinho.

Dica: para combater a humidade excessiva pode utilizar desumidificador, espalhar areia no chão ou colocar sal de cozinha num recipiente.

### Posição

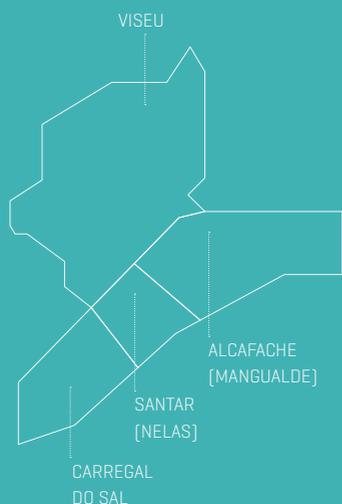
As garrafas devem ser guardadas na horizontal, uma vez que a garrafa deitada permite que o vinho embeba a rolha, reduzindo drasticamente a entrada de oxigénio através da mesma. Assim não sendo, a rolha pode secar, encolhendo e favorecendo a oxidação ou evaporação do vinho.



# ENOTURISMO & CYCLING pelas Ecopistas do Dão e do Vouga



Um conjunto de experiências enoturísticas  
por Tours da Ecopista do Dão.



Pedale por planícies e vales, a partir da Ecopista do Dão, conectando corpo e mente, num encontro com a natureza, a cultura e a gastronomia da região.

**Duração média: 2 a 7 dias**

**Distância total média: 90 – 140 Km**

Destinatários: famílias, viajar a dois, viajantes a solo, amigos, grupos organizados

## #pedalar

#enoturismo  
#cycling  
#cultura  
#natureza

#gastronomia  
#termalismo  
#walking  
#vilajardim

Este itinerário ciclável tem como foco o enoturismo. No website [Ecopista do Dão](#), encontra várias “tours” que se concentram em outros recursos da região. Se pedalar lhe desperta os sentidos, não perca a oportunidade de experimentar várias combinações de itinerários.

Para além da Ecopista do Dão, a Região Viseu Dão Lafões, na sua aposta de promoção e valorização do património natural, disponibiliza:

**Ecopista do Vouga** [64,6 Km, de Viseu a Vale d’Água – Oliveira de Frades]

**3 Centros de BTT**, em Castro Daire, Nelas e Viseu [832Km em percursos com 4 níveis de dificuldade]

**4 circuitos de Subidas Épicas**, Viseu Dão Lafões

**1 Centro de “Trail Running”** em Vila Nova de Paiva [102 Km em 5 percursos com 3 níveis de dificuldade]

# DICAS À NAVEGAÇÃO

O itinerário sugerido tem como base duas Tours predefinidas da Ecopista do Dão, sobre as quais encontra informação detalhada no [site oficial da Ecopista](#). A [Tour 2](#) é a base do percurso, com a diferença de sugerirmos o início em Viseu. A [Tour 1](#) ajuda a orientar o desvio para Carregal do Sal a partir de Cabanas de Viriato. Ou, para quem optar por aumentar a viagem e percorrer a Ecopista até Santa Comba Dão, será a Tour 2 que o irá orientar, daqui até Cabanas de Viriato, para confluir na Tour 1. Para melhor orientação, faça download dos ficheiros GPX/KLM da [Tour 2](#) e [Tour 1](#), disponíveis em [ecopistadodao.pt](http://ecopistadodao.pt).

## 1.

O itinerário não exige uma rigorosa preparação física, contudo, considerando que uma parte dos percursos é realizado fora da Ecopista, aconselhamos:

- Seguir o itinerário indicado pelas Tours da Ecopista do Dão;
- Ter equipamento apropriado para circular em estrada;
- Se viajar com crianças opte por uma cadeira anexada à bicicleta de adulto, ao invés de esta circular na sua própria bicicleta;
- Ao longo do itinerário encontra várias opções de alojamento. Faça o percurso ao seu ritmo e, se o corpo começar a acusar cansaço, aproveite para relaxar.

## 2.

Ao longo do itinerário são indicadas algumas alternativas, ajustando a um maior ou menor esforço, para que a experiência possa ser usufruída de uma forma tranquila, prazerosa e adaptada a vários ritmos.

Saiba, ainda, que pode realizar este itinerário em **transporte combinado**, percorrendo a Ecopista de bicicleta e o restante roteiro de automóvel/mota.

Dica: Existe um serviço de transfer providenciado por [Abelenda Bike Rental](#), que lhe permite percorrer a Ecopista em bicicleta própria, ou alugada, regressando, de boleia, ao ponto de partida.

## 3.

Para a sua segurança, e de todos, leia o regulamento da Ecopista do Dão, disponível no [site oficial](#), antes de partir para a viagem.

## A ECOPISTA DO DÃO

O Ramal de Viseu – Linha do Dão foi inaugurado em 1890, tendo estado em funcionamento durante cerca de 80 anos até entrar em decadência, primeiro com a suspensão do transporte de mercadorias [1972] e depois com o encerramento definitivo [1988]. Com o levantamento dos carris e das travessas, entre 1997 e

1999, e a tomada de consciência do não retorno, surgiu o projeto da Ecopista do Dão, abrangendo os municípios de Viseu, Tondela e Santa Comba Dão. Com um total de 49,6 Km este “corredor” pela natureza é hoje uma porta de entrada privilegiada para a região e para a descoberta dos seus recursos.

# UISEU

é ponto de partida  
e de chegada

Entre espaços de enoturismo para visitar e provar os peculiares Vinhos do Dão, exuberantes jardins no centro da cidade para relaxar ou contemplar, percursos pedestres e cicláveis para boas caminhadas e pedaladas ou a descoberta do património cultural e arquitetónico ao virar de cada esquina, as opções são diversas e abrangentes. Para planejar a viagem espreite as recomendações



Independentemente das suas escolhas, comece por visitar o **Welcome Center da Rota dos Vinhos do Dão**. Fique a saber tudo sobre a riqueza do vinho do Dão e os seus produtores e prepare o olfato e o palato para a imersão vínica.

## CYCLING DE VISEU ATÉ TONDA

Comece o percurso onde, em Viseu, tem início a Ecopista, no Apeadeiro de Videmoinhos, e siga até à estação de Tonda na Ecopista.

**DISTÂNCIA**  
31 Km

**PAVIMENTO**  
Ecopista

**TOUR 1**

### **OBSERVE**

Bosques de carvalhos  
Vistas para as Serras do Caramulo e Estrela  
Antigos apeadeiros  
Antiga locomotiva na Estação de Comboio de Torredeita

### **ENERGIZE**

Nos recantos da natureza  
Nos cafés e restaurantes na Ecopista  
Nas opções de alojamento junto à Ecopista



Se viajar com crianças, prepare-se para um pedido de paragem na Estação de Figueiró, que exhibe um Parque Infantil mesmo à margem da Ecopista. Está integrado no Cais Bar, pelo que pode aproveitar para usufruir de uma bebida ou petisco enquanto os mais novos se divertem.



## SUGESTÃO: TONDELA

Entre Viseu e Tonda encontrará a Estação de Tondela na Ecopista do Dão. Se quiser aumentar o desafio da viagem, acrescente esta paragem ao itinerário e parta à descoberta deste município, conhecido pelos vinhedos, pelo ar puro e pelo Barro Negro. Encontre mais informação aqui:

## CYCLING DE TONDA A CARREGAL DO SAL

DISTÂNCIA  
17 Km

PAVIMENTO  
Estrada

TOURS 1 e 2



A Praia Fluvial de Ferreirós do Dão é um ótimo lugar para relaxar, com boas sombras, magníficas vistas e o rio Dão a convidar a um mergulho.

Tonda é um ótimo local para uma paragem prolongada. Para além de opções de alojamento, encontra uma das mesas de referência da região, o Restaurante 3 Pípos.

### [TOUR 1]

A partir de Tonda o percurso decorre fora da Ecopista, seguindo pela Rua da Estação até entrar na N230 em direção a Cabanas de Viriato.

[TOUR 2] Em Cabanas de Viriato sugerimos um desvio pela TOUR 2, em direção a Carregal do Sal, para uma experiência imperdível de **enogastronomia**, no **Restaurante Cabriz**.

### VISITE

Ponte Romana de Ferreirós do Dão  
Praia Fluvial de Ferreirós do Dão  
Círculo Aristides de Sousa Mendes



No Restaurante 3 Pípos, encontra gastronomia de conforto, ancorada na cozinha tradicional da Beira Alta e uma garrafeira de excelência.



### SUGESTÃO: SANTA COMBA DÃO

Se quiser aumentar o desafio, siga de Tonda até ao final da Ecopista, Santa Comba Dão [18,6 Km em Ecopista] e, daqui, siga até Carregal do Sal [16Km em estrada], onde irá retomar o itinerário original. Neste desvio, visite: a Praia Fluvial de Nagozela e Marmitas de Gigante de Nagozela e a Ponte Metálica de Treixedo. E, no centro histórico de Santa Comba Dão, de traçado medieval, encontre, entre ruelas e praças, verdadeiros tesouros arquitetónicos.

## CARREGAL DO SAL é enogastronomia

Para planejar a sua imersão vínica e cultural encontrará, no município de Carregal do Sal, várias opções para explorar em função da distância que lhe apetecer percorrer. **Espreite as recomendações**



Independentemente das escolhas, no **Restaurante Cabriz** marque encontro com uma gastronomia de conforto, requintada, harmonizada com uma variedade infundável de vinhos de excelência. Na **Quinta de Cabriz**, aproveite para explorar a oferta de enoturismo, entre visitas e provas de vinho.

## CYCLING DE CARREGAL DO SAL A SANTAR [NELAS]

DISTÂNCIA  
25 Km

PAVIMENTO  
Estrada

TOURS 1 e 2

De Carregal do Sal regresse a Cabanas de Viriato pelo mesmo itinerário [TOUR 2].  
Daqui, siga para Santar [TOUR 1].

### OBSERVE

#### Lagaretas Medievais das Prazias

Na localidade de Moreira, antes de chegar à Junta de Freguesia, observe uma das marcas do Vinho Dão disseminadas pelo território, que comprovam a ancestralidade da produção vínica destes concelhos.

### SUGESTÃO: TERMAS DE SANGEMIL

Passando a localidade de Beijós, faça um desvio em direção às Termas de Sangemil. Ficam junto à margem do rio Dão, num lugar muito agradável para relaxar ao som do curso da água e para refrescar, no Verão. Para além dos tratamentos termais, cujas águas são utilizadas para esses fins desde o século XVIII, disponibilizam um SPA termal com programas de bem-estar, sendo uma excelente opção para uma pausa prolongada revitalizante.



## SANTAR [Nelas]

é vinha-jardim

Em Santar, terra de grandes vinhos, encontra lugares de excelência ancorados no enoturismo e muitos outros motivos para uma visita tranquila e prolongada. Espreite as recomendações



Independentemente das suas escolhas, siga estas dicas imperdíveis:

1. Reserve uma refeição no **Restaurante do Paço dos Cunhas de Santar**, para um encontro inesquecível com os aromas e sabores do Dão e fique alojado neste destino de charme.
2. Visite **Casa de Santar Vinhos e Paço dos Cunhas**, conheça a maior vinha contínua da região e desfrute dos seus vinhos.
3. Percorra **Santar Vila Jardim** atravessando um contínuo de jardins e desfrute da oferta de enoturismo.

## CYCLING DE SANTAR A ALCAFACHE [MANGUALDE]

DISTÂNCIA  
9,2 Km

PAVIMENTO  
Estrada

TOUR 1

De Santar, siga até ao próximo destino: Alcafache (Município de Mangualde). O itinerário irá guiá-lo a dois locais imperdíveis de enoturismo: a **Quinta dos Cedros** e a **Soito Wines**.



Seguindo a Tour 1, passará junto à **Quinta dos Cedros**. De nome originário na mata de cedros centenários que embelezam a propriedade, a Quinta é gerida pela nova geração de uma família nascida e criada nestas terras, onde a viticultura sempre esteve presente. A vinha é rodeada por um pequeno olival, com umas vistosas roseiras que dão um toque de cor à paisagem. Aqui poderá provar petiscos caseiros, feitos pela proprietária, e partir à descoberta dos melhores “spots” da região, em programas personalizados .



Rua da Quelha, 1 Casal Sandinho  
3530-022 Alcafache, Mangualde

+351 965 050 115



Para visitar a Quinta do Soito, faça, em Tibaldinho, um desvio até esta propriedade. É um espaço com longa tradição vinhateira que acolhe um recente e promissor projeto, a **Soito Wines**. Entre experiências de enoturismo predefinidas ou “tailor-made”, a oferta é ampla e alicianete. A Quinta, com belas vistas para as Serras da Estrela e Montemuro, tem também serviço de alojamento – e, se viajar com animais de estimação, saiba que aqui serão bem-vindos.



Quinta do Soito Tibalde, Mangualde  
3530-071 Fornos de Maceira Dão

+351 919 185 700 | [winetourism@soitowines.com](mailto:winetourism@soitowines.com)

[www.soitowines.com](http://www.soitowines.com)

### SUGESTÃO: BORDADO DE TIBALDINHO

Na Rua Principal de Tibaldinho, visite o atelier da artesã Cidália Rodrigues, com a sua especialidade de execução do Bordado Regional de Tibaldinho



# ALCAFACHE [Mangualde]

## é termalismo

Alcafache tem as termas como ex-libris. Exibe, num vale florestado que envolve o Dão, uma belíssima ponte que une as duas margens e guarda, ainda, um troço de uma via romana. Para além da **Quinta dos Cedros** e da **Soito Wines** encontrará, no município de Mangualde, excelentes propriedades para provar bons vinhos, degustar petiscos e desfrutar de belas paisagens. Espreite as recomendações



Não perca, contudo, estas dicas imperdíveis:

1. Reserve um tratamento no SPA Termal, [Termas de Alcafache](#)
2. Faça um pic-nic na Praia Fluvial de Alcafache
3. Percorra o [Circuito Pedestre das Termas de Alcafache](#) ou, se quiser um maior desafio, a [Rota das Águas Milenares/PR2](#)

## SUGESTÃO: TERMAS DE ALCAFACHE

Nas Termas de Alcafache relaxe e energize-se com os diversos tratamentos dedicados à saúde e bem-estar, sabendo que existem técnicas que integram a utilização de produtos extraídos da uva. As suas águas, usadas termalmente desde 1962, e com idade comprovada superior a 14.000 anos, são das mais ricas e quentes a brotar em Portugal Continental. Deixe-se levar pelos sons relaxantes do curso de água do Rio Dão, permitindo-se, e ao seu corpo, a descoberta destes prazeres naturais.



## CYCLING DE ALCAFACHE A VISEU

DISTÂNCIA  
16 Km

PAVIMENTO  
Estrada  
Ecopista

TOUR 1

Despeça-se das **Águas Termais** e prepare o regresso à cidade de Viseu. Retome a estrada e, na estação de Tondelinha da Ecopista do Dão, volte às pedaladas neste corredor, seguindo até à cidade de Viseu, o ponto de partida destas experiências revigorantes e energizantes.

Este itinerário irá levá-lo junto à **Quinta Chão de São Francisco [2]** e à **Quinta do Medronheiro [B]**. Se ainda não teve oportunidade de visitar, aproveite.





Terminando estas  
experiências, inspire e  
expire, tranquilamente.

Leve o corpo renovado  
com porções de Dão.  
E regresse, sempre  
que o corpo e a mente  
desejarem.

# GLOSSÁRIO

Uma pequena amostra dos termos utilizados nas provas dos vinhos. Procure o glossário completo no [Instituto da Vinha e do Vinho](#).

## A

**Aberto:** Diz-se do vinho com pouca densidade de cor ou que com os anos, perdeu a intensidade da cor.

**Acético:** Diz-se de um vinho afetado pelas bactérias acéticas, causadoras do chamado “envinagramento”; este defeito é característico dos vinhos mal estagiados e com uma acidez volátil excessiva.

**Afinado:** Termo usado para caracterizar um vinho cujos processos de acabamento e envelhecimento se processaram de forma harmoniosa o que lhe permitirá atingir a sua plenitude.

**Aroma:** Conjunto de sensações olfactivas produzidas pelas substâncias presentes no vinho. Embora o termo seja normalmente entendido como odor [percebido diretamente pela via nasal], na verdade o aroma também nos chega pela via retronasal, isto é, quando o vinho se encontra na boca.

**Ataque:** Designa a primeira impressão que o vinho provoca ao ser provado.

## B

**Balsâmico:** Diz-se do aroma resinoso [verniz, cedro, resina...] que pode ser encontrado em alguns vinhos.

## C

**Capitoso:** Termo usado para designar um vinho com elevado grau alcoólico.

**Carácter:** Termo usado para designar a “personalidade” de um bom vinho. Conjunto de características especiais que permitem distingui-lo dos demais.

**Casta:** Nome usado para designar as videiras que apresentam um conjunto de características comuns; também é o usado o termo variedade. Uma mesma casta em solos e climas diferentes origina vinhos diferenciados, sendo que alguns componentes aromáticos próprios da casta se mantêm.

**Cheio:** Termo usado para designar um vinho com muito corpo, de estrutura forte e com carácter. Diz-se de um vinho pujante, pastoso, espesso e que enche a boca.

**Complexo:** Termo usado para designar um vinho rico em aromas. Diz-se quando um vinho nos proporciona sensações múltiplas resultantes da boa conjugação entre aromas e sabores intensos e agradáveis.

**Corpo:** Termo que descreve a sensação de peso e consistência do vinho na boca, indicando que possui estrutura e carácter.

**Curto:** Diz-se de um vinho cujo gosto não é persistente; indica um vinho quase sem final de boca.

## D

**Doce:** Diz-se de um vinho cujo teor em açúcar residual é igual ou superior a 45 gramas por litro.

**Duro:** Designação dada a um vinho muito taninoso, nada macio ou aveludado.

## E

**Elegante:** Designação usada para identificar um vinho distinto, harmonioso na cor e no aroma, equilibrado no gosto e delicado.

**Encorpado:** Designa um vinho cheio que normalmente se apresenta pesado e com elevado teor alcoólico.

**Envelhecimento:** Termo que designa a evolução de um vinho através do tempo; normalmente, as suas características vão sendo alteradas, tanto pela positiva como nalguns casos, pela negativa. Geralmente, o estágio em madeira é moderadamente oxidativo, enquanto o estágio em garrafa é reductivo.

**Equilibrado:** Termo usado para designar a qualidade de um vinho redondo, que mostra harmonia entre todos os seus componentes organolépticos [acidez, tanino e álcool].

**Estágio:** Período durante o qual o vinho permanece armazenado em garrafas ou em cascos de madeira

[pipas, barricas, etc.], de forma a dar-se um envelhecimento controlado do vinho. Os vinhos com direito à denominação de origem, têm o seu tempo mínimo de envelhecimento regulamentado para que possam ser comercializados.

## F

### Final de boca:

Diz-se do gosto ou sensação final que o vinho deixa na boca. Depois de provado ou bebido. Pode ser longo ou curto, consoante esse gosto ou sensação permanece durante mais ou menos tempo.

### Fresco: Diz-se de

um vinho que pela sua acidez natural, transmite uma sensação de frescura. É uma característica positiva.

**Frutado:** Característica que identifica um vinho com aromas de fruta [aromas primários], indiciando uma vinificação onde se respeitaram as características da casta.

## G

**Generoso:** Diz-se de um vinho licoroso de qualidade.

## I

**Idade:** Nos vinhos este termo identifica o tempo decorrido desde o momento da vindima; é calculado a partir da data da vindima e deve aparecer no rótulo ou na gargantilha.

**Insípido:** Diz-se do vinho que não desperta sensações francas no paladar pelo facto de não possuir carácter e ter um aroma neutro.

**Insonso:** O mesmo que insípido. Diz-se de um vinho sem qualidades sápidas nem aromáticas, neutro.

## J

**Jovem:** Termo usado para designar um vinho geralmente frutado, com pouco tanino e acidez agradável que não se presta ao envelhecimento (por ex. vinhos brancos em geral e espumantes); também pode aplicar-se a um vinho de elaboração recente que pode e deve envelhecer.

## L

**Lágrima:** Traço de aspecto oleoso, que deixa no copo um vinho rico em álcool, açúcares e glicerina.

## Límpido ou

**limpo:** Termo usado relativamente à cor, aroma ou sabor de um vinho bem elaborado, sem sedimentos nem alterações; os vinhos sadios são necessariamente límpidos, no entanto, alguns vinhos com muitos anos de envelhecimento, podem apresentar algum sedimento que fica no fundo da garrafa em repouso mas que não altera a sua limpidez.

## Longo na boca:

Diz-se de um vinho cujos caracteres aromáticos se manifestam, prolongadamente, no paladar e na via retronasal, mesmo depois de serem engolidos.

**Licoroso:** Diz-se de um vinho com elevada graduação alcoólica e que em geral, contém uma quantidade significativa de açúcares, devido ao facto de a fermentação ter sido interrompida pela adição de aguardente; é um vinho muito mais doce e alcoólico do que os vinhos de mesa, destacando-se, no nosso país, os vinhos do Porto, da Madeira e Moscatel.

## M

**Macio:** Diz-se de um vinho suave que produz na boca sensações de macieza, isto é, com poucos taninos.

**Madeira:** Termo que designa o odor apresentado por alguns vinhos, assemelhando-se fundamentalmente, à baunilha, ao carvalho, fumo, a madeira queimada, ao cedro, ao incenso ou às resinas; por vezes, quando os vinhos estagiaram em pipas velhas mal higienizadas, apresentam-se com defeito, isto é, com odores de mofo, humidade ou a adega fechada.

### Meio-doce: Diz-se

de um vinho cujo teor de açúcares residuais excede o estipulado para os meio-secos e atinge um máximo de 45 gramas por litro.

### Meio-seco: Diz-se

de um vinho cujo teor de açúcares residuais excede os valores máximos referidos para os secos e atinge um máximo de 12 gramas por litro.

## N

**Nariz:** Termo que designa o conjunto de odores que compõem a perspectiva aromática de um vinho; nos grandes vinhos de estágio,

esta perspectiva é composta por aromas primários, secundários e terciários, bem equilibrados.

**Natural:** Diz-se de um vinho que não foi adulterado e que mantém os caracteres da vinha, da casta, do ano de colheita, etc., sem que se tenham acrescentado produtos ilícitos.

## O

**Olfacto:** Sentido da percepção dos odores.

**Organoléptica** [prova]: Apreciação de um vinho através dos sentidos como a cor, o aroma e o sabor; este termo também é usado para outros produtos alimentares.

**Organolépticos:** Diz-se das qualidades gustativas do vinho reveladas pela degustação.

**Oxidado:** Diz-se de um vinho deteriorado pela presença do ar e que perdeu frescura e aromas.

## P

**Passado:** Diz-se de um vinho de mesa oxidado ou já sem características organolépticas positivas.

**Persistência:** Duração das sensações deixadas pelo vinho no nariz e na boca após ser deglutido ou cuspidado; normalmente, quanto maior o tempo de persistência, melhor o vinho.

**Personalidade:** Designa o carácter distintivo que singulariza um vinho e que pode provir tanto das suas características específicas [cepa, vinha, microclima, etc.] como da intervenção dos homens [vinificação, estágio, etc.].

**Pesado:** Diz-se de um vinho com muita cor e estrutura.

## Q

**Quinado:** Diz-se de um vinho aromatizado com quina.

## R

**Redondo:** Diz-se de um vinho harmonioso, equilibrado, macio e aveludado.

## S

**Seco:** Termo que nos vinhos tranquilos, significa carácter sem sabores açucarados. Nos vinhos espumantes, indica um carácter algo açucarado [menos de 35 g]. Diz-se que

um vinho é seco quando, ao entrar na boca, produz uma impressão de secura, que se percebe, principalmente, depois da degustação. Abaixo das 2 g/l, o açúcar residual de um vinho é imperceptível ao paladar. A tonalidade doce começa a detetar-se claramente a partir dos 25 g/l. Os vinhos demasiado ricos em álcool “secam” ao envelhecer.

## T

**Taninos:** Elementos da maior importância na qualidade dos vinhos, são responsáveis por algumas das suas características organolépticas. Pertencem ao grupo dos polifenóis [matérias corantes de sabor amargo que influenciam a estrutura do vinho] e estão presentes não só nas uvas [películas, engaços e grainhas], mas também nos barris de madeira onde o vinho estagia. Os taninos conferem ao vinho potencial de envelhecimento, estrutura, corpo e sabor.

**Ténue:** Diz-se de um vinho fino e delicado, mas sem carácter.

**“Terroir”:** Termo de origem francesa que traduz a influência de diversos fatores na qualidade das uvas das vinhas: solos, clima

ou microclima, casta, meio ambiente, etc.

**Torrado:** Diz-se de um aroma e sabor que lembram os frutos secos torrados [amêndoas, avelãs], dos grãos torrados [café] ou pão torrado.

## U

**Untuoso:** Termo que designa um vinho rico em glicerol, suave e macio ao paladar.

## V

**Vegetal:** Termo que designa um aroma e gosto próprio de certas plantas, como a tília, tabaco, chá, acácia ou folha de vinha desfeita; geralmente são odores florais ou arbóreos.

**Vinoso:** Diz-se de um vinho que cheira a mosto fresco, a vinho jovem, denso.

## Vinho elementar

**ou varietal:** Vinho elaborado partir de uvas de uma só casta ou com o domínio absoluto dessa cepa.

## X

**Xaroposo:** Diz-se de um vinho que parece um xarope, demasiado denso e doce, sem equilíbrio ácido.







## CRÉDITOS DAS FOTOGRAFIAS

Luís Belo pp. 4, 5, 6 [topo e meio], 10, 18 [base], 21, 25, 28, 32, 38, 39 [esq.], 40 [dir.], 42 [esq. topo]

Ecopista do Dão pp. 6 [base], 36, 38 [dir. meio]

Mesa de Lemos pp. 11

Quinta do Medronheiro pp. 12, 42 [fig. B]

Solar do Vinho do Dão pp. 12, 38 [fig. 1]

Quinta Chão de São Francisco pp. 13 e 42 [fig. 2];

UDACA pp. 13 [fig. 3]

Quinta de Reis pp. 13 [fig. 4]

Quinta das Caméllas pp. 13 [fig. 5]

Lusoviní pp. 13 [fig. 6], pp. 18 [fig. F]

Quinta dos Penassais pp. 13 [fig. 7]

Quinta da Falorca pp. 14 [fig. 8]

Quinta do Pardigão pp. 14 [fig. 9]

Casa da Ínsua pp. 15

Adega Cooperativa de Penalva do Castelo pp. 16

Paço dos Cunhas de Santar pp. 17, 29 [fig. E], 40 [fig. E]

Caminhos Cruzados pp. 19 [fig. 12]

Casa de Santar pp. 19 e 29 [fig. 13]

Quinta da Fata pp. 19 [fig. 14]

Quinta do Carvalhão Torto pp. 19 [fig. 15]

Quinta das Mestras Santar pp. 20 [fig. 16]

Quinta do Sobral pp. 20 [fig. 17]

Santar Vila Jardim pp. 20 e 30 [fig. 18]

Quinta da Boiça pp. 20 [fig. 19]

Quinta de Cabriz pp. 22, pp. 39 [fig. G]

Magnum Vinhos pp. 23 [fig. 20]

Quinta das Marias pp. 23 [fig. 21]

Quinta do Cerrado pp. 23 [fig. 22]

Palácio dos Condes de Anadia pp. 26

Adega Cooperativa de Mangualde pp. 27 [fig. 24]

Julia Kemper Wines pp. 27 [fig. 25]

Quinta dos Monteirinhos pp. 27 [fig. 26]

Quinta dos Cedros pp. 27 e 41 [fig. 27]

Soito Wines pp. 27 e 41 [fig. 28]

Quinta dos Roques pp. 27 [fig. 29]

Câmara Municipal de Nelas pp. 30

Quinta da Taboadella pp. 31

Visit Viseu Dão Lafões pp. 32 e 39

Quinta da Boiça pp. 33

Quintas de Sirlyn pp. 34 [fig. 30]

Quinta do Penedo dos Mouros pp. 34 [fig. 31]

Câmara Municipal de Tondela pp. 38 [base]

Restaurante 3 Pisos pp. 39 [dir.]

Atelier Cidália Rodrigues pp. 41 [base]

Termas de Alcafache pp. 41 [dir. meio]



WISEUDÃO  
LAFÕES

APAIXONE-SE