

# Enoturismo

Wine Tourism





# MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL



---

# Enoturismo

---

## Wine Tourism

---

PROVAS DE VINHO  
WINE TASTINGS

---

### ● Notes of Legacy & Terroir

O perfil, o caráter e as tradições vinícolas da região dos Vinhos Verdes. Uma prova de 3 vinhos que contam as histórias de uma família e geração produtora de vinhos, e de uma cultura vinícola única, harmonizada com canapés exclusivos do Chef.

*The profile, character and wine traditions of the Vinhos Verdes region. A tasting of 3 wines that tell the stories of a family and wine-producing generation, and a unique wine culture, paired with exclusive canapés from our Chef.*

Duração | Duration 75 Min

28,00€ Pessoa | Person

### ● Taste the Vine

Torne-se um expert do perfil das castas tradicionais da região. Nesta prova, são apresentados 5 vinhos monocasta, que o farão apaixonar-se ainda mais por esta região vinícola e aumentar a sede de conhecimento.

*Become an expert on the profile of the region's traditional grape varieties. In this tasting, 5 single grape wines are presented, which will make you fall even more in love with this wine region and increase your thirst for knowledge.*

Duração | Duration 75-90 Min

32,00€ Pessoa | Person



## ● The “Inside-Out” Grape

Conheça o potencial da uva até há pouco estimada apenas por apreciadores, e hoje amada por todos, numa prova de 3 edições de coleção privada da propriedade onde o Monverde se insere.

*Get to know the potential of the grape until recently esteemed only by connoisseurs, and today loved by all, in a tasting of 3 editions from the private collection of the property where Monverde is inserted.*

Duração | *Duration* 75 Min

40,00€ Pessoa | *Person*

## ● Winemaker Barrel & Vine Sessions

A visão do Enólogo. Numa única prova, são apresentados vinhos de barrica, de edição limitada, e vinhos de vinhas específicas do produtor, que representam alguns dos projetos mais ambiciosos do Enólogo Carlos Teixeira.

*The visions of the Winemaker. In a single tasting, limited edition barrel wines and wines from specific vineyards of the producer are presented, representing some of the most ambitious projects of the winemaker Carlos Teixeira.*

Duração | *Duration* 75-90 Min

55,00€ Pessoa | *Person*





## ● Family Tasting Experience

*Uma prova dedicada às famílias. Os pais desfrutam de uma prova de 3 vinhos enquanto as crianças percebem a cultura do vinho de uma forma interativa, ao provarem sumos com os aromas dos vinhos apresentados.*

**Inclui: Kids Wine Book, com desenhos e jogos interativos e da temática do vinho**

*A wine tasting dedicated to families. Parents enjoy a tasting of 3 wines while children perceive wine culture in an interactive way, tasting juices with the aromas of the wines presented.*

**Includes: Kids Wine Book, with interactive and wine-themed drawings and games**

Duração | Duration 75 Min 22,00€ Adultos | Adults

8,00€ Crianças (5 aos 12 anos) | Children (5 to 12 Y.O.)



---

EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS E FORA DE PORTAS  
*OUTDOOR & SENSORY EXPERIENCES*

---

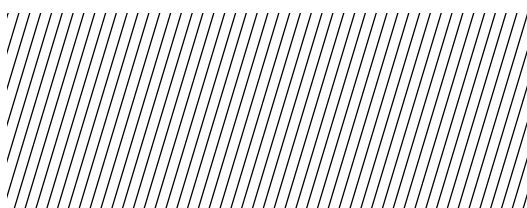
## ● Monverde Explorer Experience

Uma atividade onde são convidados a explorar a propriedade e ter um contato mais próximo com as vinhas e as paisagens que fazem parte da propriedade do Monverde:

*An activity where they are invited to explore the property and have a closer contact with the vineyards and landscapes that are part of the Monverde property:*

Duração da experiência com o técnico |  
*Time with wine tourism technician: 90 Min*  
65,00€ Pessoa | *Person*  
25,00€ Crianças (5 aos 12 anos) | *Children*  
(5 to 12 Y.O.)

Obs: Atividade desenvolvida apenas no período da Primavera/Verão | *Obs: Activity available only during Spring and Summer time*



### —» Storytelling & Vineyard Trek

Entrega do “Kit Explorador”, composto por chapéu de palha, t-shirt e água. Acompanhados pelo técnico de enoturismo, inicia-se um passeio pela propriedade, mostrando as diferenças entre as diferentes castas aqui existentes, e com algumas surpresas a serem desvendadas neste processo.

*Delivery of the “Explorer Kit”, consisting on a straw hat, t-shirt and water. Accompanied by the wine tourism technician, a tour of the property begins, showing the differences between the different grape varieties, and with some surprises to be unraveled in this process.*

### —» Wine & Art

Chegando ao final da caminhada, serão convidados a colocar em prática a sua veia mais artística ao realizarem uma pintura de tela com a uva Vinhão, uma casta tintureira da região, e que será uma recordação da estadia.

*At the end of the walk, you will be invited to put into practice your most artistic vein by making a canvas painting with the Vinhão grape, a dyeing grape variety of the region, and which will be a souvenir of your stay.*

### —» Picnic Box

Juntamente com a pintura com vinho, os participantes serão convidados a degustar algumas das tapas mais tradicionais da região, e com produtos frescos e sazonais, juntamente com a degustação de vinhos de N/ produção e da região dos Vinhos Verdes.

*Along with the painting with wine, participants will be invited to taste some of the most traditional tapas of the region, and with fresh and seasonal products, along with the tasting of wines from our production at the Vinho Verde region.*



## ● Wine Blending & Sensory Experience

Torne-se enólogo por um dia, criando o seu próprio vinho, nesta experiência única no Monverde Wine Experience Hotel. A experiência tem início no Túnel dos Aromas, com alguns dos aromas mais comuns nos Vinhos Verdes, para desenvolver a sensibilidade e memória olfativas, e preparar o visitante para a fase seguinte: criar o vinho. É realizada a prova isolada de cada variedade de uva, enquanto são apresentados o perfil e histórias de cada uma delas. Segue-se a experiência de mistura de castas, através da sua medição correta, para criar um vinho único e perfeitamente adequado ao estilo pessoal e sentidos de cada visitante. Esta experiência só termina depois do visitante engarrafar o seu vinho, de colocar a rolha de cortiça, de escolher e colocar a cápsula na garrafa e de personalizar o próprio rótulo. A garrafa é a lembrança da experiência, bem como um certificado de participação com o selo do hotel e do produtor, para que o visitante partilhe a sua aventura como Enólogo com toda a confiança.

*Become a winemaker for a day, by creating your own special wine blend with this unique experience at Monverde Wine Experience Hotel. The experience begins with you exploring our sensory room, with some of the most common aromas at the Vinho Verde wines, to develop your olfactory sensibility and memory, and get you ready to the blending phase. Then, you will taste through each grape varietal while learning about their stories and profile, and you will be given the opportunity to measure and sample them together to create a new unique wine, perfectly fitting your personal style and senses. This experience is only over after you bottle the wine, put the cork in, choose and place the capsule in the bottle and personalize your own label. To ensure your friends and family believe in you when saying you made a wine, the bottle is the souvenir from this experience, as well a participation certificate with the hotel and winery stamp.*

Duração | Duration 90-120 Min

50,00€ Pessoa | Person





---

PARA AS CRIANÇAS  
FOR THE CHILDREN

---

## ● Juice Blending

Para incluir as crianças na atividade “Wine Blending & Sensory Experience” com os pais, disponibilizamos uma prova de 3 sumos e a possibilidade fazerem um blend ao seu gosto. Segue-se o engarrafamento, a personalização do rótulo e a colocação da rolha, assim como com os adultos.

*To include the children in the “Wine Blending & Sensory Experience” activity with their parents, we offer a tasting of 3 juices and the possibility to make a blend to their choice. This step is followed by bottling, label customization and corkage placement, just like with the adults.*

Por criança (a partir dos 4 anos) |

Per Children (up to 4 Y.O): 16,00€



## ● Hand's-On Harvest

### A Experiência da Vindima

Para a vindima em família, as crianças são desafiadas a recolher materiais da vinha durante a apanha da uva, para mais tarde criarem um pequeno projeto, que será o postal da estadia em Monverde.

- » Atividade a iniciar às 9h30
- » Welcome drink e entrega do kit no local da vindima
- » Início da apanha da uva
- » Pausa para lanche matinal, com as iguarias regionais e tradicionais da vindima
- » Continuação da apanha da uva
- » Prova de vinho com a uva a ser colhida
- » Almoço tradicional no exterior
- » Visita à Adega e explicação do início do processo de vinificação

### The Harvest Experience

For the family harvest, children are challenged to collect materials from the vineyard during grape harvesting, to later create a small project, which will be the postcard of the stay in Monverde.

- » Activity to start at 9:30 am
- » Welcome drink and delivery of the Harvest kit at the harvest site
- » Start of grape harvesting
- » A break for a morning snack, with the regional and traditional delicacies of the Harvest season
- » Continue grape harvesting
- » Wine tasting with the grape being harvested;
- » Traditional lunch outside
- » Visit to the Winery and explanation of the beginning of the winemaking process



Duração | Duration 5h

70,00€ Pessoa | Person

33,00€ Crianças (5 aos 12 anos) |

Children (5 to 12 Y.O.)

## ● Beyond the Cellar Doors

A Quinta da Lixa abre as portas das suas propriedades mais cativantes, para dar a conhecer aos nossos visitantes a realidade de um dos maiores produtores da região dos Vinhos Verdes. Durante o circuito – especificamente desenhado com o intuito de apresentar a história de uma família e de um produtor que abraçou as suas raízes à região – irá explorar as paisagens da região, conhecer as castas presentes nas propriedades, as características que as tornam especiais dentro das suas diferenças, ao mesmo tempo que desfruta dos vinhos que fazem parte do portfólio da Quinta da Lixa.

*Quinta da Lixa opens the doors of its most captivating properties, to show our visitors the reality of one of the largest producers in the Vinhos Verdes region. During the circuit – specifically designed in order to present the history of a family and a producer who embraced its roots in the region – you will explore the landscapes of the region, know the grape varieties present in the properties, the characteristics that make them special within their differences, while enjoying the wines that are part of Quinta da Lixa portfolio.*

Duração | *Duration* 120-180 Min

42,00€ Pessoa | *Person*

Obs: Atividade desenvolvida apenas no período da Primavera/Verão | *Obs: Activity available only during Spring and Summer time*





---

## Condições de Reserva    *Booking Conditions*

---

As atividades e experiências desenvolvidas no Monverde Wine Experience Hotel carecem de reserva antecipada para confirmação de disponibilidade de agendamento.

—» A reserva de experiências é apenas confirmada através da transferência do valor total da experiência ou pelo fornecimento dos dados de cartão de crédito.

—» As experiências podem ser canceladas gratuitamente até 72 horas antes da sua realização. Após esta data, o hotel não fará a devolução do valor da experiência e fará o débito no cartão de crédito da totalidade do valor da experiência;

—» As atividades devem iniciar no horário informado, com tolerância de apenas 10 minutos, para não comprometer os horários das demais atividades programadas. A atividade não será realizada no caso de os visitantes/hóspedes não respeitarem os horários informados.

—» As experiências que fazem parte de vouchers e/ou programas de estadia não podem ser trocados por bens e/ou outros serviços do hotel.

—» É necessária a informação de alergias, intolerâncias alimentares ou dietas restritas de qualquer participante no momento da reserva das experiências.

*The activities and experiences developed at the Monverde Wine Experience Hotel require advanced booking to confirm availability.*

*—» Reservations are only confirmed by transferring the total amount of the experience or by providing credit card details.*

*—» Experiences can be canceled free of charge up to 72 hours before they take place. After this date, the hotel will not refund the value of the experience and will charge the entire value of the experience at the credit card;*

*—» The activities must start at the informed time, with only a tolerance of 10 minutes, to not compromise the schedules of the remaining scheduled activities. In case the guest do not meet this condition, the activity will not be performed.*

*—» Experiences that are part of vouchers and/or stay programs cannot be exchanged for goods and/or other hotel services.*

*—» Information of allergies, food intolerances or restricted diets of any participant is required when booking the experiences.*



---

# Quinta da Lixa

---

“Da paixão e da dedicação da Família Meireles à produção de vinhos genuínos e únicos, nasceu o sonho de expandir a descoberta da degustação ao conceito da fruição do mundo do vinho. O Monverde Wine Experience Hotel reflete a filosofia da Quinta da Lixa na criação de experiências exclusivas, que transmitem a autenticidade da Região dos Vinhos Verdes e o arrojo de criar momentos memoráveis. De cada vez que nos visita, assumimos o compromisso de o receber o melhor que sabemos e de lhe mostrar todo o potencial do produto que é a essência do nosso trabalho diário: das uvas ao copo, das harmonizações no nosso restaurante às provas descontraídas na varanda, da paisagem em tons de verde que envolve o hotel aos detalhes da decoração que escolhemos com todo o cuidado, partilhamos o ADN de uma Equipa que trabalha, todos os dias, para o surpreender.”

*“From the passion and dedication of the Meireles Family to the production of genuine and unique wines, a dream was born to expand the discovery of tasting to the concept of enjoying the world of wine. The Monverde Wine Experience Hotel reflects the philosophy of Quinta da Lixa in creating exclusive experiences that convey the authenticity of the Vinho Verde Region and the boldness to create memorable moments. Every time you visit us, we are committed to welcome you the best way we know and to show you the full potential of the product that is the essence of our daily work: from grapes to the glass, from the pairings in our restaurant to the relaxed wine tasting on the balcony, from the landscape in shades of green that surrounds the hotel to the details of the decoration that we have chosen with great care, we share the DNA of a team that works, every day, to surprise you.”*

**Óscar Meireles**

Administrador Quinta da Lixa

Mentor – Monverde Wine Experience Hotel



m that  
very day,  
se you.”



- 
- ❶ Casa Principal // *Main Building*
  - ❷ Restaurante // Sala de Pequenos Almoço // Lounge Bar  
*Restaurant // Breakfast Room // Lounge Bar*
  - ❸ Escultura "Chuva de Folhas" // "Rain of Leaves" Sculpture
  - ❹ Sala "Adega dos Tonéis" – Eventos // *Wine Cellar – Events Room*
  - ❺ Salas de Conferências // *Conference Rooms*
  - ❻ Bar da Piscina e Piscina Exterior // *Pool Bar and Outdoor Pool*
  - ❼ Spa
  - ❽ Kids Club
  - ❾ Parque Infantil // *Playground*
  - ❿ Casa Nascente // *East House*
  - ⓫ Horta Biológica // *Organic Garden*
  - ⓬ Zona de Picnic – Castanheiros // *Picnic Area – Chestnut Trees*
  - ⓭ Casa Poente // *West House*
  - ⓮ Parque Solar // *Solar Park*
  - ⓯ Casa do Avesso // *Avesso House*
  - ⓰ Adega Experimental e Túnel dos Aromas // *Sensory Room*
  - ⓱ Zona de Picnic // *Picnic Area*
  - ⓲ Parque de Merendas // *Picnic Park*
  - ⓳ Parque Florestal // *Forest Park*
  - ⓴ Casa da Ribeirinha (em renovação)  
*Ribeirinha House (under renovation works)*

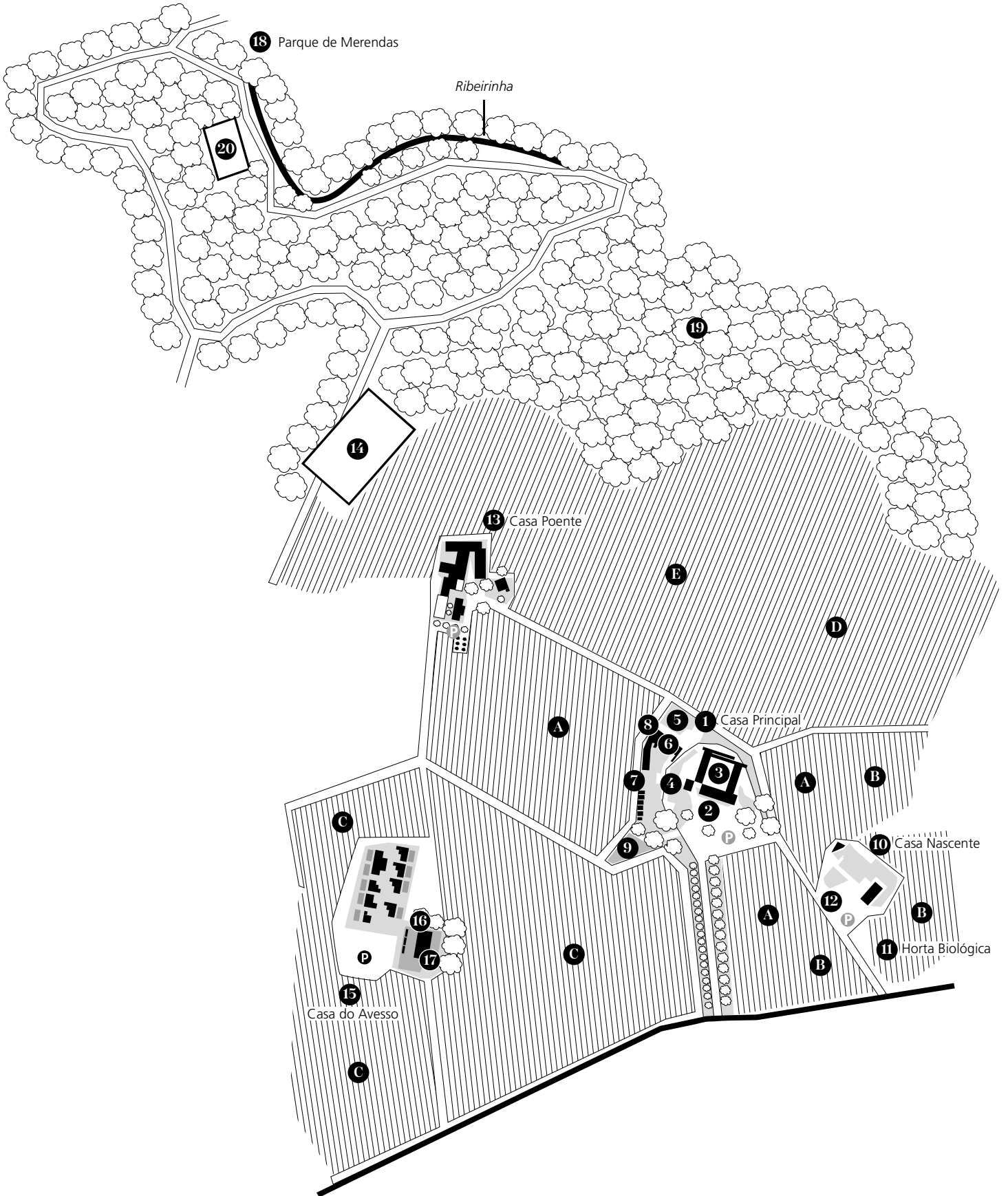
---

### **Castas // Grapes**

- Ⓐ Vinha do Arinto // *Arinto Vineyard*
- Ⓑ Vinha do Loureiro // *Loureiro Vineyard*
- Ⓒ Vinha do Avesso // *Avesso Vineyard*
- Ⓓ Vinha da Touriga Nacional // *Touriga Nacional Vineyard*
- Ⓔ Vinha do Vinhão // *Vinhão Vineyard*

- 
- Ⓟ Parques de Estacionamento // *Parking*
- 





PORTUGAL







---

# Vinho Verde

---

A região do vinho verde, demarcada em 1908, é uma das mais originais e diferenciadas regiões de Portugal, com diferentes castas recomendadas à produção de espumantes, vinhos, bagaceiras, vinagres e aguardentes.

*The vinho verde region, demarcated in 1908, is one of the most original and distinct regions of Portugal, with different grape varieties recommended for the production of still wines, spirits, vinegars and sparkling wines.*

## Sub-Regiões Sub-Regions

São as variações na tipologia de solos e microclimas que justificam a divisão em nove sub-regiões – Monção e Melgaço, Lima, Cávado, Basto, Ave, Amarante, Baião, Sousa e Paiva,


*Variations in the types of soils and microclimates justify the division of the region into nine subregions – Monção and Melgaço, Lima, Cávado, Basto, Ave, Amarante, Baião, Sousa and Paiva,*

## Solos soils

Graníticos na sua maioria, de pouca profundidade, texturas arenosas, acidez elevada e pobre em fósforo.


*Mostly granitic, low depth, high acidity and phosphorous-poor.*

---

 A influência atlântica, o clima ameno e chuvas abundantes, refletem-se na frescura, leveza e elegância dos vinhos desta região.

*The atlantic influence, mild climate and high rainfall, are reflected in the freshness, lightness and elegance of the vinho verde wines.*

---

 Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Arinto (Pedernã), Avesso, Azal.

 Vinhão, Azal tinto, Borraçal, Espadeiro, Padeiro de Basto.

Os vinhos verdes encontram-se em 2.º lugar no ranking de exportações, imediatamente a seguir aos vinhos do porto.

*The vinho verde wines take the second place in the exportation ranking, right next to the port wines.*

---

Os espumantes de vinho verde apresentam as características dos vinhos de mesa, mas reforçados na sua frescura aromática e na complexidade gustativa.

*The sparkling wines from the vinho verde region are more fresh, aromatic and complex.*

---



Os vinhos brancos apresentam cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo da casta que lhes dá origem. São harmoniosos na boca, intensos e de grande frescura.

*The white wines present citrine color with rich, fruity and floral aromas, depending on the grape varieties. They are intense, with great harmony balanced by a very fresh character.*

---



Os vinhos rosados apresentam uma cor levemente rosada ou carregada, aromas jovens e frescos, de frutos vermelhos. São harmoniosos, frescos e de final persistente.

*The rosé wines, with light pink or darker pink color, are young with fresh red fruit aromas, balanced and with medium to long finish.*

---



O vinho verde tinto é a combinação perfeita com a cozinha regional minhota. De cor vermelha intensa, a marca da casta vinhão (casta tintureira da região), aroma vínico e notas a frutos negros. Na boca surpreende pela frescura e intensidade e por ser muito gastronómico.

*Red vinho verde wines are very good food wine. With an intense red color, normally from vinhão variety, sometimes with a pink or bright red foam, and with a vinous aroma, especially of berries. In the mouth it is fresh and intense.*





RESERVA.

QUINTÁ DA LIXA  
*Reserva*  
2005



GARRAFA Nº: 2480 / 2500  
*Estagiado em barrica*  
VINHO REGIONAL MINHO.



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

“.. a team that works, every day, to surprise you.”

Quinta de Sanguinhedo, 166  
4600-761 Telões · Amarante  
41°19'17.5" N 8°07'12.9" W  
T +351 255 143 100  
F +351 255 143 102  
geral@monverde.pt