

# Wine Journey





QUINTA DA LIXA

Alvarinho

ALVARINHO 2023

VINHO VERDE D.O.C.

PORTUGAL



# MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

Convidamo-lo a juntar-se a nós nesta viagem pelos vinhos Quinta da Lixa e as histórias que compõem o seu vasto portefólio durante a sua experiência em Monverde.

Olhar para a Quinta da Lixa é perceber o resultado de uma paixão cultivada desde sempre pela família Meireles.

Sentir o toque de modernidade, renovando infraestruturas e métodos, revelou-se uma necessidade para a expansão.

---

*We invite you to join us in this journey through Quinta da Lixa wines and the stories that have been part of its wide portfolio during your experience at Monverde.*

*Looking at Quinta da Lixa is to understand the outcome of a passion that Meireles family has always nurtured.*

*Sensing the touch of modernity, renewed infrastructures and methods, a need for expansion was revealed.*



O Enólogo  
*The Winemaker*





## Já lá vão 25 anos...

26 vindimas, inúmeros desafios, uma certeza... a vontade de exprimir a singularidade e originalidade do nosso terroir, mostrar a autenticidade e versatilidade de uma região, afirmar o potencial das nossas castas mostrando o seu melhor, sozinhas, ou na harmonia de um lote, respeitando sempre as características de cada uma.

Apresentar a cada novo ciclo, vinhos com personalidade, aromáticos, equilibrados, vinhos que surpreendam.

Olhar estes anos passados é compreender os anos futuros, perceber a constante procura por mais e melhor, sabendo que existem ainda um sem número de experiências, estilos e perfis de vinhos possíveis de mostrar ao mundo, um sem número de rascunhos para chegar perto da perfeição.

Satisfeito pelo trabalho realizado, consciente dos desafios futuros, assumo assim juntamente com a minha Equipa de enologia da Quinta da Lixa o compromisso de continuar nesta busca e experimentação de novos estilos, mas sobretudo continuar com a paciência e o saber esperar pelo momento certo de poder mostrar novos vinhos e que, estou certo, irão cada vez mais mostrar todo o potencial desta Região e desta zona em particular de produzir grandes vinhos que perdurarão no tempo.

Um brinde!

---

## *It's been 25 years...*

*26 Harvests, countless challenges, one certainty... the desire to express the uniqueness and originality of our terroir, show the authenticity and versatility of a region, affirm the potential of our grape varieties showing their best. Alone, or in the harmony of a blend, always respecting the characteristics of each one.*

*Presenting, with each new cycle, wines with personality, aromatic, balanced, wines that surprise.*

*Looking at these past years means understanding future years, understanding the constant search for more and better, realizing that there are still countless experiences, styles and wine profiles possible to show the world, countless drafts for come close to perfection.*

*Satisfied with the work carried out, aware of future challenges, I, together with my Winemaking Team at Quinta da Lixa, undertake to continue searching for new styles, but above all continue with patience and knowing how to wait for the right moment to be able to show new wines that, I am sure, will increasingly show the full potential of this Region and this area in particular to produce great wines that will last over time.*

*Cheers!*

**Carlos Teixeira**  
Enólogo da Quinta da Lixa  
Quinta da Lixa's Winemaker



## 1<sup>st</sup> Stop: Signature Tasting

Conheça a história da família através da prova de três perfis tradicionais que representam a diversidade dos vinhos produzidos na Quinta da Lixa, destacando-se pelas características únicas proporcionadas pelo seu *terroir*.

*Learn about the family's history through the tasting of three traditional profiles that represent the diversity of Quinta da Lixa's portfolio, enhancing the unique features given by its terroir.*

Duração | Duration 60 Min

28,00€ Pessoa | Person

## 2<sup>nd</sup> Stop: Taste the Vine

Se não conhece muito sobre a região dos Vinhos Verdes e as castas mais tradicionais, convidamo-lo a embarcar nesta viagem pelos aromas e sabores que identificam cada casta através de uma prova de 5 vinhos monovarietais.

*If you would like to learn more about Vinho Verde region and its most traditional grapes, join this 5 single-varietal wine tasting which will lead you through the aromas and flavors that identify each grape variety.*

Duração | Duration 75 Min

32,00€ Pessoa | Person



De seguida, desafiamo-lo a explorar o Vinho Verde além do perfil jovem, leve e fresco.

*Next, we dare you to explore Vinho Verde wine besides the young, light and fresh style.*



### 3<sup>rd</sup> Stop: The “Inside-Out” Grape

Compreenda a notoriedade crescente da casta Avesso na região dos Vinhos Verdes numa prova de 4 vinhos, iniciando a viagem pelo mais jovem, passando por alguns vinhos de guarda e culminando com uma versão retirada diretamente da barrica.

*Discover how Avesso grape variety is growing notoriously throughout Vinhos Verdes region. This tasting of 4 wines starts with the youngest version of our portfolio, moves on to some aged styles and ends with a sample taken directly from the barrel.*

Duração | Duration 60 Min

38,00€ Pessoa | Person

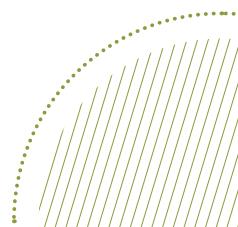
### 4<sup>th</sup> Stop: Vine vs Barrel

Confira o resultado da utilização de barricas de madeira no processo de vinificação. Nesta prova, terá a oportunidade de experimentar vinhos extraídos diretamente da barrica, contrastando com as suas versões mais jovens e isentas de envelhecimento em madeira.

*Check out how wood barrels usage affects the winemaking process. This tasting allows you to sample 3 wines directly from the barrel compared to 3 others in a younger and unoaked version.*

Duração | Duration 90 Min

65,00€ Pessoa | Person





**5<sup>th</sup> Stop: Premium Tasting**  
**– Quinta da Lixa Private**  
**Collection**

Conheça os vinhos mais exclusivos do portefólio Quinta da Lixa através desta prova de 4 vinhos premium, que exibem um perfil mais moderno e elegante.

*Get to know Quinta da Lixa most exclusive wines by tasting 4 premium wines, which show a more modern and delicate profile.*

Duração | *Duration* 75 Min

85,00€ Pessoa | *Person*





Agora que já sabe um pouco mais sobre os vinhos e a região, porque não fazer o seu próprio vinho?

*Now that you already know some more about the wines and the region, why not make your own wine?!*

## 6<sup>th</sup> Stop: Blending Experience

Venha viver a experiência única de se tornar "enólogo por um dia"!

*Come for this unique experience and become a "winemaker for a day"!*



Duração | Duration 90 Min

55,00€ Pessoa | Person

### —> Sensory Room

A jornada começa no Túnel dos Aromas para estimular a sua sensibilidade e memória olfativas.

*The journey starts at the Sensory Room, where you can work your olfactory memory and sensitivity.*

### —> Varietal Tasting & Blending

A experiência continua com a prova isolada de cada variedade de uva, seguida do *blend* das suas castas favoritas, de forma a criar um vinho único, que se adequa perfeitamente ao seu estilo pessoal.

*The experience keeps going with the tasting of each grape variety, followed by the blending of your favorite grape varieties in order to create a unique wine, perfectly adjusted to your personal style.*

### —> Ready, Cork, Drink!

A expedição culmina com o engarrafamento do seu vinho, a colocação da rolha de cortiça, aplicação da cápsula e a personalização do rótulo.

*The next step is the bottling, corkage and cap placement, finishing with your label's customization.*

---

E, como na Região dos Vinhos Verdes não se produz apenas vinho, convidamo-lo a descobrir os nossos espumantes de uma forma mais sofisticada.

*And, as Vinho Verde Region produces more than just wine, we invite you to discover our sparkling wines in a more glamorous way.*

---

## 7<sup>th</sup> Stop: Sparkling Experience



Descubra uma experiência sensorial única com a nossa prova exclusiva de três cocktails de autor, criados a partir dos espumantes premium da Quinta da Lixa, onde a frescura e elegância dos vinhos se unem à criatividade da mixologia contemporânea. Cada cocktail foi cuidadosamente concebido para realçar as notas aromáticas naturais dos nossos espumantes, explorando combinações equilibradas de fruta fresca, botânicos e infusões artesanais, proporcionando uma viagem de sabores sofisticada e refrescante.

*Discover a unique sensory experience with our exclusive tasting of three signature cocktails, created from Quinta da Lixa's premium sparkling wines, where the freshness and elegance of the wines are blended with the creativity of contemporary mixology. Each cocktail has been carefully designed to enhance the natural aromas of our sparkling wines, exploring balanced combinations of fresh fruit, botanicals and artisanal infusions, providing a fine and refreshing journey of flavors.*

Duração | Duration 75 Min

40,00€ Pessoa | Person

Nota: Opção para crianças disponível.  
Note: Option for children available.



# A Vinha | *The Vineyard*

Conhecidas as castas e os diferentes estilos a partir delas obtidos, que tal visitar o lugar onde tudo começa e aprender sobre a vinha?

*Once you learned about the grape varieties and the several profiles that they are able to produce, are you ready to go back to where it all begins and visit the vineyard?*

Obs.: Todas as experiências que se seguem estão disponíveis apenas no período de primavera/verão e são apenas realizadas sob condições climáticas favoráveis.  
*All the following experiences are only available during Spring/Summer period and are only performed under favorable weather conditions.*



## 8<sup>th</sup> Stop: Off-Road Tour

A Quinta da Lixa abre as portas das suas propriedades mais cativantes para dar a conhecer aos visitantes a realidade de um dos maiores produtores da região dos Vinhos Verdes. Durante um percurso *off-road*, irá explorar as paisagens da região e conhecer as castas utilizadas na produção, ao mesmo tempo que desfruta dos vinhos que o portefólio Quinta da Lixa apresenta.

*Quinta da Lixa opens the doors of its most captivating properties, to show visitors the reality of one of the largest producers in Vinho Verde region. During the off-road circuit, you will explore the landscapes of the region and get to know the grape varieties used in the wine production, while enjoying the wines that are part of Quinta da Lixa portfolio.*

Duração | *Duration* 120 Min

40,00€ Pessoa | *Person*



## 9<sup>th</sup> Stop: Explorer Experience



Uma experiência que o convida a explorar a propriedade onde o Monverde se insere e a ter um contacto mais próximo com a vinha e as paisagens que esta proporciona.

*An experience that invites you to explore the property where Monverde is located and to have a closer contact with the vineyard and the landscapes that it offers.*



Duração (com o técnico) | Duration (with technician) 45 Min

65,00€ Pessoa | Person

25,00€ Crianças (5 aos 12 anos) | Children (5 to 12 Y.O.)

### —» Vineyard Trek

Entrega de chapéu de palha e garrafa de água, que o acompanharão durante um passeio guiado pela propriedade, durante o qual aprenderá as características de cada casta aqui plantada.

*Delivery of a straw hat and a bottle of water, which will join you during a guided walk through the property, in which you will learn about each grape variety planted here.*

### —» Wine & Art

Chegando ao final da caminhada, será convidado a colocar em prática a sua veia mais artística ao realizar uma pintura de tela com a uva Vinhão, uma casta tintureira da região.

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

### —» Picnic Box

Juntamente com a pintura com vinho, poderá degustar algumas iguarias tradicionais da região, confeccionadas pelo Chef com produtos frescos e sazonais, juntamente com a degustação de vinho da produção da Quinta da Lixa.

*Along with the wine painting, you can taste some of the most traditional delicacies of the region, cooked by the Chef with fresh and seasonal products, paired with the tasting of wines produced by Quinta da Lixa.*

# A Vindima | *The Harvest*

Terminamos este roteiro com a etapa que representa o culminar de todo um ano de trabalho árduo, porém gratificante – A Vindima.

*We finish this journey with one of the hardest but most rewarding stage – The Harvest.*

## 10<sup>th</sup> Stop: The Harvest Experience

Desfrute de um dia de vindima com o Monverde Wine Experience Hotel e a Quinta da Lixa!

*Enjoy a harvest day with Monverde Wine Experience Hotel and Quinta da Lixa!*

- » *Welcome drink e entrega do kit de vindima (chapéu de palha, t-shirt e tesoura);*
- » *Início da apanha da uva;*
- » *Pausa para lanche matinal, com as iguarias regionais e tradicionais da vindima, e prova de vinho com a uva que está a ser colhida;*
- » *Continuação da apanha da uva;*
- » *Almoço tradicional no exterior;*
- » *Visita à adega e explicação do início do processo de vinificação. 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 a recordação da experiência.*

- » *Welcome drink and delivery of the harvest kit (straw hat, t-shirt and scissors);*
- » *Start of the grape harvesting;*
- » *A break for a morning snack, with the regional and traditional delicacies of the harvest season, and a tasting of the wine made with the grape being harvested;*
- » *Continuation of the grape harvesting;*
- » *Traditional lunch outside;*
- » *Visit to the winery and explanation of the beginning of the winemaking process.*

*For the family harvest, children are challenged to collect materials from the vineyard during grapes picking, to later create a small project, which will be the postcard of the experience.*



Duração | Duration 5 H

80,00€ Pessoa | Person

33,00€ Crianças (5 aos 12 anos) | Children (5 to 12 Y.O.)



As crianças também podem (e devem)  
fazer parte desta viagem.

*Children are also invited  
to join this journey.*

## Juice Tasting

Inclua e estimule a aprendizagem das crianças durante a experiência viníca. Enquanto os adultos desfrutam da prova de vinhos, as crianças são convidadas a provar 3 sumos.

*Encourage children to learn during the wine experience! While the adults enjoy a wine tasting, children are invited to sample 3 different juices.*

8,00€ Pessoa | Person

(5-18 anos | 5 to 18 Y.O.)



## Juice Blending

Para incluir as crianças na experiência “Blending Experience”, convidamo-las a fazer o seu próprio *blend*, após a prova isolada de 3 sumos. Segue-se o engarrafamento, a colocação da rolha e a personalização do rótulo, assim como com os adultos.

*To include the children in the “Blending Experience”, we invite them to blend their own juice after a tasting of 3 different flavors. Next, it is time to bottle, place the corkage and customize the label together with the adults.*

16,00€ Pessoa | Person

(5-18 anos | 5 to 18 Y.O.)





## Condições de Reserva    *Booking Conditions*

Todas as experiências desenvolvidas no Monverde Wine Experience Hotel carecem de reserva antecipada para confirmação de disponibilidade de agendamento.

- » As experiências encontram-se disponíveis para o número mínimo de duas pessoas;
- » A reserva de experiências é apenas confirmada através da transferência do valor total das experiências 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 das experiências e fará o débito no cartão de crédito da totalidade do valor das experiências;
- » As experiências devem iniciar no horário informado, com tolerância de apenas 10 minutos, para não comprometer os horários dos demais agendamentos. As experiências não serão realizadas no caso de os hóspedes/visitantes não respeitarem os horários informados;
- » As experiências que fazem parte de vouchers e/ou programas de estadia não podem ser trocadas 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;
- » Não são permitidos animais de estimação nos espaços públicos onde decorrem as experiências de enoturismo, exceto se se tratarem de cães-guia.

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

- » *The experiences are available for the minimum number of two people;*
- » *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 experiences and will charge the entire value of the experiences at the credit card;*
- » *The experiences must start at the informed time, with a tolerance of only 10 minutes, to not compromise the remaining scheduled experiences. In case the guest/visitor does not meet this condition, the experiences 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;*
- » *Pets are not allowed in the public spaces where wine tourism experiences take place, unless they are guide dogs.*



# 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 criação de experiências exclusivas, que transmitem a autenticidade da Região dos Vinhos Verdes e o arrojo de criar momentos memoráveis.

*"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 Quinta da Lixa in creating exclusive experiences that convey the authenticity of the Vinho Verde Region and the boldness to create memorable moments.*

## **Óscar Meireles**

CEO Quinta da Lixa

Mentor – Monverde Wine Experience Hotel



"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."

*"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 the grapes to the glass, from the pairings in our restaurant to the relaxed wine tastings on the balcony, from the greenish landscape that surrounds the hotel to the decoration details we have chosen with great care, we share the DNA of a team that works, every day, to surprise you."*



- 
- 1 Casa Principal // *Main Building*
  - 2 Restaurante // Sala de Pequenos Almoço // Lounge Bar  
*Restaurant // Breakfast Room // Lounge Bar*
  - 3 Escultura "Chuva de Folhas" // "Rain of Leaves" Sculpture
  - 4 Sala "Adega dos Tonéis" – Eventos // *Wine Cellar – Events Room*
  - 5 Salas de Conferências // *Conference Rooms*
  - 6 Bar da Piscina e Piscina Exterior // *Pool Bar and Outdoor Pool*
  - 7 Spa
  - 8 Kids Club
  - 9 Parque Infantil // *Playground*
  - 10 Casa Nascente // *East House*
  - 11 Horta Biológica // *Organic Garden*
  - 12 Zona de Picnic – Castanheiros // *Picnic Area – Chestnut Trees*
  - 13 Casa Poente // *West House*
  - 14 Parque Solar // *Solar Park*
  - 15 Casa do Avesso // *Avesso House*
  - 16 Adega Experimental e Túnel dos Aromas // *Sensory Room*
  - 17 Zona de Picnic // *Picnic Area*
  - 18 Parque de Merendas // *Picnic Park*
  - 19 Parque Florestal // *Forest Park*
  - 20 Casa da Ribeirinha (em renovação)  
*Ribeirinha House (under renovation works)*

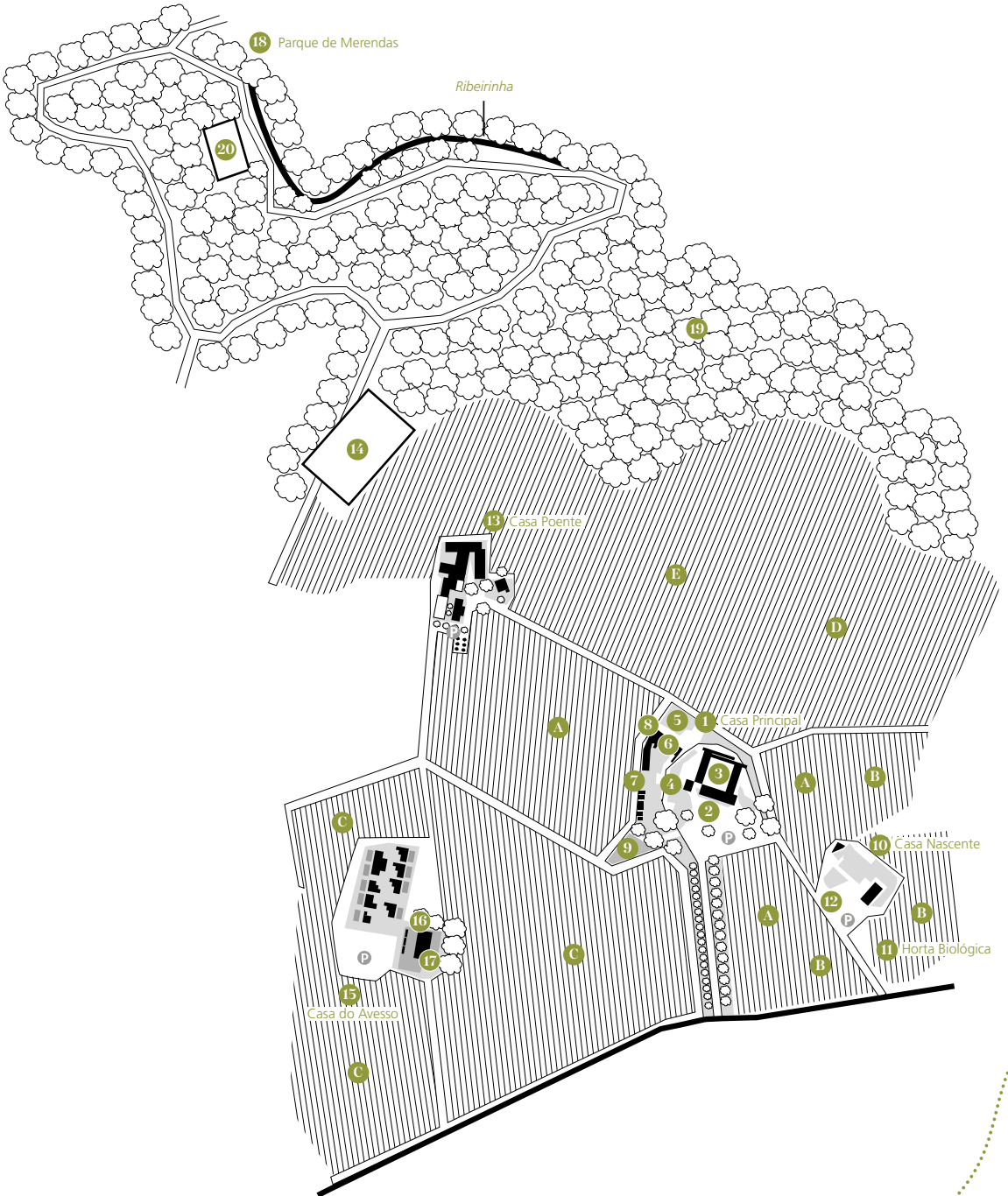
---

### Castas // *Grapes*

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

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





PORTUGAL





# Vinho Verde

A região dos Vinhos Verdes, 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.

*Vinhos Verdes region, demarcated in 1908, is one of the most original and distinct regions of Portugal, with different grape varieties recommended for the production of 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 sub-regions – Monção e 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.*

## Clima | Climate

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 regions' wines.*

## Castas | Grape Varieties



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



Vinhão, Azal tinto, Borraçal, Espadeiro, Padeiro.





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

