

Nova proposta de enoturismo na quinta do Soalheiro

New wine tourism proposal in Quinta do Soalheiro

Entre Vinhas
Relatos de uma enoturista

NOVA PROPOSTA DE ENOTURISMO NA QUINTA DE SOALHEIRO



Quinta de Soalheiro apresenta uma proposta de Enoturismo dos 8 aos 80 anos

A Quinta de Soalheiro apresenta uma proposta de férias diferentes, uma experiência cultural que pode ser vivenciada em família e entre amigos que diz ser para todos, dos 8 aos 80 anos.

“Mas se acha que o Enoturismo é apenas prova de vinho, desengane-se” Diz a Soalheiro e eu subscrevo totalmente! Segundo esta adega da região do Vinho Verde, o enoturismo *“é a descoberta de tudo o que o vinho tem para ensinar. Desde os encantos da vinha, à preservação da biodiversidade até aos sistemas de produção, tudo é uma aprendizagem que pode ou não terminar com uma prova vínica”*



O programa de um dia passado na quinta de Soalheiro inclui passeios na vinha, rafting, gastronomia e infusões, tudo harmonizado com a casta Alvarinho.

Além dos diversos formatos de prova de vinhos (incluindo as diferentes gamas de vinho desta casa) as provas podem ser harmonizadas com algumas das melhores iguarias que a região tem para oferecer: o fumeiro da Quinta de Folga e o queijo de prados de Melgaço.

Outra sugestão é provar as infusões naturais do Minho. A **“Soalheiro Infusion Selection”** é composta por 10 ervas espontâneas características do *terroir* Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e claro com perfis distintos de Soalheiro.



Localizado no Município de Natureza mais Radical de Portugal, Melgaço, tem ainda a oportunidade de explorar o Rio Minho e as serras que circundam o vale. Como complemento ideal às visitas pode ainda usufruir da adrenalina de uma descida de *rafting*.

Para descobrir todo o potencial enogastronómico da região, a Quinta de Soalheiro oferece almoços e provas na vizinha Quinta de Folga. Aqui a experiência gastronómica é única, a começar pela privilegiada vista para as vinhas, integradas numa paisagem rural tradicional.

O ex-libris é a produção do Porco Bísaro, ligado desde tempos imemoriais à confeção do Fumeiro da região. Na Quinta de Folga estes animais são criados ao ar livre, em regime de produção ecológica.