

O Sabor do Silêncio : Portugal em Versão Gourmet & Wellness 4 Days



Entre Vinhas e Sabores: Uma Viagem Universe pelo Luxo Português

Este roteiro exclusivo da Universe celebra o encontro entre o luxo, o sabor e o bem-estar.

Durante quatro dias, os viajantes mergulham no melhor da gastronomia portuguesa com refeições em restaurantes Michelin, hospedagem em hotéis 5 estrelas e experiências enoturísticas privadas nos vales do Douro e do Minho.

De um jantar sob as luzes do Porto no The Yeatman Gastronomic, ao pôr do sol nas vinhas do Douro e às notas aromáticas dos vinhos verdes em Guimarães, cada instante é curado com precisão e alma.

O conforto encontra o sentido , em spas de assinatura, menus de degustação, vinhos de autor e momentos de silêncio diante de paisagens que parecem eternas.

Mais do que um itinerário, é uma experiência sensorial e emocional criada pela Universe: uma viagem pelo novo luxo português, onde o tempo, o sabor e a autenticidade se tornam arte.



01 Dia Porto: Elegância à Beira do Douro

Essência: Sofisticação urbana, vinhos de exceção e sabores de autor

Manhã: Chegada ao Porto e check-in no The Yeatman Hotel (5 estrelas Relais & Châteaux), referência mundial em wine hospitality com uma das maiores coleções de vinhos portugueses.

Almoço: Restaurante Antiquum (1 estrela Michelin, chef Vítor Matos) – cozinha contemporânea inspirada no Atlântico e nos vinhos do Douro.

Tarde: Sessão de vinoterapia Caudalie no spa do Yeatman ou prova privada nas caves vizinhas de V.N. Gaia, com enólogo residente.

Jantar: The Yeatman Gastronomic (2 estrelas Michelin, chef Ricardo Costa) – menu degustação que combina terroir, técnica e vinhos icónicos.

Hospedagem: The Yeatman Hotel (5 estrelas) luxo panorâmico e enoturismo de excelência.





02 Dia Douro: Vinhas, Silêncio e Alta Cozinha

Essência: O luxo natural e o vinho como experiência sensorial

Manhã: Viagem pelo Vale do Douro (1h30). Check-in no Six Senses Douro Valley (5 estrelas ícone do luxo sustentável, rodeado por vinhas centenárias).

Almoço: DOC (Folgosa do Douro, 1 estrela Michelin, chef Rui Paula), pratos que reinterpretam a cozinha duriense em perfeita sintonia com vinhos de quintas vizinhas.

Tarde: Visita e prova privada numa quinta premium do Douro (Quinta da Pacheca, com harmonização de vinhos e chocolates). Sessão de vinoterapia e aromaterapia no spa Six Senses.

Jantar: The Vale de Abraão – menu de degustação biológico, elaborado com produtos da horta do hotel e vinhos biodinâmicos.

Hospedagem: Six Senses Douro Valley (5 estrelas) luxo sensorial com vista para o rio.





03 Dia

Minho: Sustentabilidade e Gastronomia de Autor

Essência: História, criatividade e vinhos verdes de excelência

Manhã: Transfer até Guimarães. Visita leve ao centro histórico e parada para degustação de vinhos verdes premium na região de Ponte de Lima ou Amarante.

Almoço: A Cozinha (Guimarães, 1 estrela Michelin, chef António Loureiro), gastronomia sustentável que eleva o produto local à arte.

Tarde: Check-in no Carmo's Boutique Hotel (5 estrelas SLH) – refúgio de bem-estar e autenticidade, com spa aromático e piscina exterior entre jardins.

Jantar: Menu gourmet no Carmo's, com harmonização de vinhos verdes biológicos.

Hospedagem: Carmo's Boutique Hotel (5 estrelas) – luxo intimista e bem-estar natural.





04 Dia

O Atlântico Gourmet: Despedida com Sabor e Emoção

Essência: A fusão perfeita entre mar, vinho e arquitetura

Manhã: Regresso ao Porto.

Almoço final: Casa de Chá da Boa Nova (Matosinhos, 2 estrelas Michelin, chef Rui Paula) experiência sensorial junto ao mar, onde o vinho e o oceano dialogam sob a luz de Álvaro Siza Vieira.

Tarde: Tempo livre para compras gourmet ou visita à WOW Porto (Wine & Cultural District), síntese do novo enoturismo português.

Final do Roteiro

O Novo Luxo de Viajar : Onde o Sabor Encontra o Silêncio

A Experiência Universe

Mais do que um itinerário, é uma jornada sensorial concebida com alma e propósito. A Universe cria experiências únicas onde o vinho, a gastronomia e o bem-estar se entrelaçam em perfeita harmonia, revelando um Portugal autêntico, sofisticado e sereno, longe das multidões e do turismo massificado.

Enoturismo

Cada roteiro Universe é desenhado em torno da essência do vinho português: visitas privadas a quintas históricas, provas exclusivas conduzidas por enólogos, menus harmonizados e rituais de vinoterapia em spas de assinatura. As vinhas do Douro, do Minho e da Galiza tornam-se cenário de contemplação e celebração do terroir.

Gastronomia

Os restaurantes Michelin e chefs de autor escolhidos para este percurso representam a mais alta expressão da cozinha portuguesa contemporânea. São experiências que unem técnica e emoção, onde cada prato conta uma história de território, estação e identidade.

Hotelaria

A hospedagem reflete o mesmo rigor: propriedades Relais & Châteaux e Six Senses, reconhecidas mundialmente pela hospitalidade sustentável, conforto sensorial e atenção personalizada. Cada espaço é um refúgio de calma, arquitetura e natureza.

Bem-Estar

Entre vinhas, rios e paisagens atlânticas, o corpo e a mente encontram equilíbrio em spas premiados, programas de rejuvenescimento, práticas de mindfulness e rituais aromáticos. Aqui, o luxo é o tempo , tempo para respirar, sentir e reconectar.



www.universe.com.pt

