



Douro/Duero:
O Rio dos Povos, da Pré-História
à Cultura do Vinho
Roteiro Porto/Toro
6 Dias



(enoturismo)

Porto , Toro e Douro: Herança, Vinhas e Tradições que Unem Portugal e Espanha

Este roteiro nasce da convicção de que o enoturismo pode ser um motor privilegiado para dinamizar territórios, criar ligações entre culturas e valorizar o que de mais autêntico o Douro e o Duero oferecem.

Ao unir Porto e Toro, o percurso coloca as adegas e bodegas no centro da experiência, transformando cada prova de vinho numa viagem sensorial e histórica: desde o Vinho do Porto, guardado em caves seculares, até aos vinhos poderosos de Toro, passando pelos Vinhos Verdes frescos da Aveleda, pelos tintos estruturados do Douro e pelos vinhos transmontanos de Valpaços.

O rio, outrora caminho dos barcos rabelos que transportavam pipas de vinho até ao Porto, assume aqui um papel simbólico e real como canal de comunicação e ligação, funcionando como uma via natural que conecta regiões, produtos e turistas.

Paralelamente, a gastronomia do interior, muitas vezes menos conhecida, surge em toda a sua diversidade: o cabrito assado do Douro, o fumeiro de Vinhais, os enchidos de Foz Côa, o lechazo de Toro, o pão caseiro, os queijos artesanais e o azeite virgem, sempre em harmonização com o vinho.

A doçaria conventual, herança de séculos de saber monástico, acrescenta doçura e identidade.

Mais do que um itinerário de provas, este roteiro é um projeto de promoção cultural e económica que valoriza o território, reforça a identidade regional e oferece ao visitante uma experiência completa. Pretende também ser resposta ao desafio de Toro: ligar-se turisticamente ao Porto e ao Douro, integrando-se numa rede de enoturismo que tem no vinho a sua linguagem comum..

Porque na Universe a Viagem nunca Acaba, o viajante leva de volta memórias e experiências que perduram..



01 Dia Porto/ Amarante

A viagem começa no coração do Porto, junto ao Cais da Ribeira, ponto de partida e chegada dos antigos barcos rabelos que transportavam o Vinho do Porto, através do Douro até à Regua

Após uma visita guiada a Caves Sandeman, tradicional, de Vinho do Porto, segue-se um almoço exclusivo entre pipas centenárias.

À tarde, a rota conduz até à Quinta da Aveleda, referência nos Vinhos Verdes, antes de chegar a Amarante.

Passeio pelo centro histórico e degustação de doçaria conventual harmonizada com Vinho do Porto.

Estadia no requintado Palácio da Quinta da Calçada, jantar típico harmonizado com Vinhos Verdes branco e tinto da região.



02 Dia Régua Vila Nova de Foz Coa

Saída em direção à Régua para visita ao Museu do Vinho do Porto e cais de partida dos barcos rabelos.

Almoço e prova de vinhos na Quinta de Santa Eufémia visita a adega e vinhedos.

À tarde, um passeio breve de barco pelo Douro, junto ao Pinhão ermite admirar as vinhas em socalcos.

O roteiro segue para Freixo de Numão, com visita ao centro histórico e à Adega Cooperativa.

Em seguida, a Vila Nova de Foz Côa surpreende com lojas tradicionais de enchidos e queijos artesanais.

Jantar e estadia na charmosa Quinta do Vallado – Casa do Rio, com visita á adega e degustação.



03 Dia Mazouco Toro

Após breve visita à adega da Quinta do Vallado, saída rumo a Mazouco, vila histórica com tradição vinícola e gastronómica.

Prova de vinhos, enchidos e doçaria local., e visita ao centro histórico.

Almoço em Restaurante tipico e degustação dos vinhos de Mazuco.

Após o almoço, visita às gravuras rupestres do Vale do Côa.

Seguindo o curso do Douro, a viagem cruza a fronteira até Toro, e a primeira paragem é o Museu do Vino Pagos del Rey e visita sobre os Vinhos de Toro.

Jantar en restaurante tipico de Zamora, e pernoitar no hotel NH Palacio del Agua.



04 Dia Toro Toro

Manhã de passeio pelo centro histórico de Toro, com paragens em lojas de vinhos de Toro e artigos regionais.

Visita a uma bodega tradicional de Toro

Almoço e degustação na Bodega Fariña, é uma das bodegas mais antigas da região de Toro, fundada em 1942.

Tem grande relevância histórica na D.O. Toro e influência no desenvolvimento vitivinícola local..

À tarde, visita às famosas borgas subterrâneas, antigas caves de vinho que guardam segredos seculares.

O dia termina com jantar no acolhedor Restaurante Doña Negra

Pernoitar de Hotel no NH Palacio del Agua, en Zamora.





05 Dia Zamora Zamora

Manhã – saída ao Centro Histórico de Zamora: passeio pelas ruas medievais, muralhas e portas históricas. Catedral de Zamora e Castelo

Pausa num café tradicional para provar uma tosta com azeite da Tierra de Zamora, e saída até uma bodega da D.O. Tierra del Vino de Zamora, , Viñas del Cenit (vinhos de autor), visita guiada às vinhas e adega, terminando com prova de vinhos tintos robustos e brancos

Almoço Gastronómico em Zamora Restaurante típico El Rincón de Antonio (1 estrela Michelin, cozinha criativa com base regional)

Tarde – Visita ao Museu Etnográfico de Castilla y León, cultura popular, artesanato e tradições, degustação final em taberna típica: queijos curados de ovelha, mel serrano e vinho. Los Caprichos de Meneses

Jantar na Taberna tradicional no coração de Zamora, com decoração castelhana., e volta ao hotel em NH Palacio del Agua



06 Dia Zamora Porto

Saída de Zamora rumo a Vinhais, por Bragança, já em Trás-os-Montes, para visita ao centro histórico e às lojas de fumeiro e enchidos tradicionais.

Almoço num restaurante típico e degustação de tapas e petiscos tradicionais, com vinhos de Trás os Montes..

À tarde, prova de vinhos na Adega Cooperativa de Valpaços, são vinhos de região transmontana, que mostram o carácter da "Terra Quente" portuguesa.

O regresso ao Porto inclui ainda uma paragem breve em Guimarães, berço da nação, encerrando o roteiro com um toque de história.

Regresso ao Porto e final do roteiro



Do Porto a Toro, este roteiro de cinco dias percorre caves, quintas e bodegas históricas ao longo do Douro/Duero, entre vinhos, gastronomia e tradições. Inclui Amarante, Régua, Pinhão, Mazouco, Foz Côa, Zamora, Toro, Vinhais, Valpaços e Guimarães.

Playbook – Itinerario Enoturismo de 5 dias do Porto /Toro / Porto

Dia 1 – Porto /Amarante

- Passeio pelo Cais da Ribeira, local de partida e chegada dos barcos rabelos.
- Visita guiada às Caves Sandeman, seguida de almoço exclusivo entre pipas centenárias.
- À tarde, visita à Quinta da Aveleda (Vinhos Verdes).
- Passeio pelo centro histórico de Amarante com degustação de doçaria conventual harmonizada com Vinho do Porto.
- Estadia: Palácio da Quinta da Calçada.
- Jantar: típico, harmonizado com vinhos verdes branco e tinto.

Dia 2 – Régua /Pinhão /Freixo de Numão /Foz Côa

- Saída em direção à Régua: visita ao Museu do Vinho do Porto e cais dos rabelos.
- Almoço e prova de vinhos na Quinta de Santa Eufémia, com visita à adega e vinhedos.
- Passeio breve de barco no Douro (Pinhão) para contemplar as vinhas em socalcos.
- Visita ao centro histórico e Adega Cooperativa de Freixo de Numão.
- Em Foz Côa, descoberta de lojas tradicionais de enchidos e queijos artesanais.
- Estadia & jantar: Quinta do Vallado – Casa do Rio, com visita à adega e degustação.

Dia 3 – Mazouco /Vale do Côa /Toro (Espanha)

- Visita à adega da Quinta do Vallado.
- Saída rumo a Mazouco: passeio histórico, prova de vinhos, enchidos e doçaria local.
- Almoço: restaurante típico com vinhos de Mazouco.
- Visita às gravuras rupestres do Vale do Côa.
- Travessia para Espanha: chegada a Toro.
- Visita ao Museu del Vino Pagos del Rey.
- Estadia & jantar: Hotel NH Palacio del Agua, com visita à adega e degustação de vinhos de .

Dia 4 – Toro: Vinhos & Borgas Subterrâneas

- Passeio pelo centro histórico de Toro, com paragens em lojas de vinhos e artigos regionais.
- Visita a uma bodega tradicional.
- Almoço & degustação: Bodega Fariña, uma das mais emblemáticas da D.O. Toro (fundada em 1942).
- À tarde, visita às bodegas subterrâneas, antigas caves seculares.
- Jantar: Restaurante Doña Negra, en Toro
- Estadia: NH Palacio del Agua en Zamora.

Dia 5 -Zamora

- Manhã – saída ao Centro Histórico de Zamora: passeio pelas ruas medievais, muralhas e portas históricas. Catedral de Zamora e Castelo
- Pausa num café tradicional para provar uma tosta com azeite da Tierra de Zamora , e saída até uma bodega da D.O. Tierra del Vino de Zamora, , Viñas del Cenit (vinhos de autor),visita guiada às vinhas e adega, terminando com prova de vinhos tintos robustos e brancos
- Almoço Gastronómico em Zamora Restaurante típico El Rincón de Antonio (1 estrela Michelin, cozinha criativa com base regional)
- Tarde – Visita ao Museu Etnográfico de Castilla y León, cultura popular, artesanato e tradições, degustação final em taberna típica: queijos curados de ovelha, mel serrano e vinho.Los Caprichos de Meneses
- Jantar na Taberna tradicional no coração de Zamora, com decoração castelhana., e volta hotel NH Palacio del Agua

Dia 6 – Zamora/Vinhais/Valpaços /Porto

- Saída de Toro rumo a Vinhais, passando por Bragança.
- Visita ao centro histórico e lojas de fumeiro e enchidos tradicionais.
- Almoço: restaurante típico com tapas e petiscos transmontanos.
- Prova de vinhos na Adega Cooperativa de Valpaços, expressão da "Terra Quente" transmontana.

Regresso ao Porto com paragem em Guimarães, berço da nação.

Encerramento do roteiro.

Douro/Duero: Rio do Vinho, das Tradições e da História

A Viagem Nunca Acaba, vem como
Estranho e parte como Amigo.



www.universe.com.pt