

El Sabor del Silencio: Portugal en Versión Gourmet y Bienestar 4 Dias



Entre Viñedos y Sabores: Un Viaje al Universo a través del Lujo Portugués

Este exclusivo itinerario Universe celebra la intersección del lujo, el sabor y el bienestar.

Durante cuatro días, los viajeros se sumergen en lo mejor de la gastronomía portuguesa con comidas en restaurantes con estrellas Michelin, alojamiento en hoteles de 5 estrellas y experiencias privadas de enoturismo en los valles del Duero y el Miño.

Desde una cena bajo las luces de Oporto en The Yeatman Gastronomic, hasta la puesta de sol en los viñedos del Duero y las notas aromáticas de los vinos verdes en Guimarães, cada momento está cuidado con precisión y alma.

La comodidad se une al significado, con spas de autor, menús degustación, vinos de autor y momentos de silencio en medio de paisajes que parecen eternos.

Más que un itinerario, es una experiencia sensorial y emocional creada por Universe: un viaje a través del nuevo lujo portugués, donde el tiempo, el sabor y la autenticidad se convierten en arte.



01 Día Oporto: Elegancia a orillas del Duero

Esencia: Sofisticación urbana, vinos excepcionales y sabores de autor

Mañana: Llegada a Oporto y registro en el Hotel The Yeatman (Relais & Châteaux de 5 estrellas), una empresa vinícola y hotelera de renombre mundial con una de las mayores colecciones de vinos portugueses.

Almuerzo: Restaurante Antiquvm (1 estrella Michelin, chef Vítor Matos): cocina contemporánea inspirada en los vinos del Atlántico y del Duero.

Tarde: Sesión de vinoterapia Caudalie en el spa del Yeatman o cata privada en las bodegas vecinas de V.N. Gaia, con un enólogo residente.

Cena: The Yeatman Gastronómico (2 estrellas Michelin, chef Ricardo Costa): menú degustación que combina terroir, técnica y vinos emblemáticos.

Alojamiento: Hotel The Yeatman (5 estrellas)
Lujo panorámico y excelente enoturismo.





02 Día Douro: Viñedos, Silencio y Alta Cocina

Esencia: Lujo natural y vino como experiencia sensorial

Mañana: Recorrido por el Valle del Douro .
Registro en Six Senses Douro Valley (hotel de 5 estrellas, icono del lujo sostenible, rodeado de viñedos centenarios).

Almuerzo: DOC (Folgosa do Douro, 1 estrella Michelin, chef Rui Paula), platos que reinterpretan la gastronomía del Douro en perfecta armonía con los vinos de las fincas vecinas.

Tarde: Visita y cata privada en una finca premium del Douro (Quinta da Pacheca), con maridaje de vino y chocolate.
Sesión de vinoterapia y aromaterapia en el spa Six Senses.

Cena: El Vale de Abraão – menú degustación orgánico, elaborado con productos del huerto del hotel y vinos biodinámicos.

Alojamiento: Six Senses Douro Valley (hotel de 5 estrellas), lujo sensorial con vistas al río.





03 Dia Minho: Sostenibilidad y Cocina de Autor

Esencia: Historia, creatividad y excelente vinho verde.

Mañana: Traslado a Guimarães. Un recorrido pausado del centro histórico y una parada para una degustación de vinos vinho verde premium en el Ponte de Lima o región de Amarante.

Almuerzo: A Cozinha (Guimarães, 1 estrella Michelin valorado, chef António Loureiro), sostenible gastronomía que eleva el producto local al nivel de arte.

Tarde: Check-in en Carmo's Boutique Hotel (SLH 5 estrellas) – un remanso de bienestar y autenticidad, con un spa aromático y una piscina al aire libre situado entre jardines.

Cena: Menú gourmet en Carmo's, con Maridaje de vinos vinho verde ecológicos.

Alojamiento: Hotel Boutique Carmo's (5 estrellas) – lujo íntimo y natural. bienestar.





04 Día Atlântico Gourmet: Despedida con Sabor y Emoción

Esencia: La fusión perfecta de mar, vino y arquitectura

Mañana: Regreso a Oporto.

Almuerzo final: Tetería Boa Nova (Matosinhos, 2 estrellas Michelin, chef Rui Paula), una experiencia sensorial junto al mar, donde el vino y el océano interactúan bajo la luz de Álvaro Siza Vieira.

Tarde: Tiempo libre para compras gourmet o para visitar WOW Porto (Distrito Cultural y del Vino), el epítome del nuevo enoturismo portugués.

Fin del tour

El nuevo lujo de viajar: donde el sabor se fusiona con el silencio

La Experiencia Universe

Más que un itinerario, es un viaje sensorial diseñado con alma y propósito. Universe crea experiencias únicas donde el vino, la gastronomía y el bienestar se entrelazan en perfecta armonía, revelando un Portugal auténtico, sofisticado y sereno, lejos de las multitudes y el turismo de masas.

Enoturismo

Cada itinerario Universe está diseñado en torno a la esencia del vino portugués: visitas privadas a fincas históricas, catas exclusivas dirigidas por enólogos, menús maridados y rituales de vinoterapia en spas de autor. Los viñedos del Duero, Miño y Galicia se convierten en un escenario para la contemplación y la celebración del terroir.

Gastronomía

Los restaurantes con estrellas Michelin y los chefs de autor seleccionados para este itinerario representan la máxima expresión de la cocina portuguesa contemporánea. Son experiencias que combinan técnica y emoción, donde cada plato cuenta una historia de territorio, temporada e identidad.

Hospitalidad

El alojamiento refleja el mismo rigor: las propiedades Relais & Châteaux y Six Senses, mundialmente reconocidas por su hospitalidad sostenible, confort sensorial y atención personalizada. Cada espacio es un remanso de paz, arquitectura y naturaleza.

Bienestar

Entre viñedos, ríos y paisajes atlánticos, cuerpo y mente encuentran el equilibrio en spas galardonados, programas de rejuvenecimiento, prácticas de mindfulness y rituales aromáticos. Aquí, el lujo es tiempo: tiempo para respirar, sentir y reconectar.



www.universe.com.pt

