

# Itinerario Típico de Tapas 4 DÍAS

Entre vinos, quesos y jamones:  
Un viaje al alma de la tradición portuguesa



# Degustando Portugal: Cuatro días de auténticos sabores, costumbres y paisajes

El interior de Portugal es un verdadero santuario de sabores, tradiciones y costumbres, donde la gastronomía refleja siglos de identidad cultural.

En este itinerario de cuatro días, viajamos por las regiones de Oporto, Miño, Duero, Dão y Serra da Estrela, explorando la riqueza de vinos auténticos, quesos únicos y embutidos y jamones artesanales.

Aquí, picar no se trata solo de comer: se trata de saborear un patrimonio cultural que une mesas, historias y personas.

Universe te invita a reimaginar tu inmersión, transformando cada degustación en una experiencia sensorial y cada paisaje en un recuerdo vivo del alma gastronómica portuguesa.

En Universe, un Viaje Sin Fin, las experiencias se vuelven eternas, en itinerarios sensoriales llenos de tradición e historia.





# 01 Dia Oporto y sus tradiciones

Mañana - Recorrido por el centro histórico y visita a tiendas de comestibles tradicionales como A Pérola do Bolhão y Merceria do Bolhão, famosas por su selección de embutidos, quesos y vinos, incluyendo una visita al Mercado de Bolhão.

Almuerzo - Restaurante típico (Ribeira), conocido por sus embutidos, quesos y platos regionales.

Tarde - Visita a una bodega de vino de Oporto en Gaia para una cata guiada.

Visita a una bodega regional para una cata de quesos portugueses (Serra, Azeitão, São Jorge) con una copa de vino de Oporto.

Alojamiento y cena en el Hotel Palácio do Freixo.





## 02 Dia Region Viana e Ponte de Lima

Mañana - Viaje a Viana do Castelo, con visita al Centro Histórico y una tienda de comestibles tradicional que vende quesos y jamones locales.

A continuación, visite Ponte de Lima, paseando por el centro histórico y sus tiendas de productos regionales, embutidos, vinos y quesos.

Almuerzo - Restaurante regional en Ponte de Lima, con platos tradicionales y postres conventuales.

Tarde - Cata de vinos verdes premium, acompañados de embutidos artesanales, en la Adega Cooperativa de Ponte de Lima.

Alojamiento y cena en Carmo's Boutique, con elaborada cocina regional, cena a la luz de las velas y cata de vinos verdes.





## 03 Dia Region Mirandela Vila Real e Régua

Mañana - Salida hacia Mirandela, capital de Alheira, con degustación en una panadería y tienda de comestibles local en el centro histórico.

Continúe hacia Vila Real para visitar el Mercado Municipal, conocido por sus quesos transmontanos y embutidos de cerdo bísaro.

Almuerzo: Restaurante típico de Vila Real con comida regional y tradicional.

Tarde - Viaje a Régua, visita al Museo del Duero y una tienda de productos regionales.

Alojamiento en el Hotel Casa da Pacheca, Wine House Hotel, con cena vinícola y productos regionales, y cata de vinos del Duero con quesos curados y jamón transmontano.





## 04 Dia Guarda, Viseu e Serra da Estrela

Mañana - Viaje a Serra da Estrela, visita queserías artesanales en Guarda al gusto el famoso queso Serra da Estrela DOP.

Degustación de embutidos serranos (chorizo, morcilla y farinheira).

Almuerzo - Comida típica serrana en un restaurante regional. Restaurante acompañado de vinos locales.

Tarde - Continuación hacia Viseu, el corazón de la región de Dão, con visita al Solar do Vinho do Dão.

Degustación de elegantes vinos de altura. (Touriga Nacional, Encruzado) con jamón a la Beira y embutidos regionales.

Fin del dia

Regreso a Oporto.

Un itinerario exclusivo que revela el interior de Portugal como un santuario de sabores, tradiciones y costumbres, donde cada degustación es un viaje al alma cultural del país.

Playbook – Itinerario de 4 días: Vinos, Quesos y Embutidos de Portugal

Día 1 – Oporto: Sabores Tradicionales y Vino de Oporto

Mañana - Paseo por el centro histórico de Oporto. Visite las tiendas de comestibles tradicionales (A Pérola do Bolhão, Mercaria do Bolhão) y el Mercado de Bolhão.

Almuerzo - Restaurante típico de Ribeira, especializado en embutidos, quesos y platos regionales.

Tarde: visita a una bodega de vino de Oporto en Gaia con degustación guiada.

Visita a una bodega regional en el centro histórico para degustar quesos portugueses (Serra, Azeitão, São Jorge) maridados con vino de Oporto.

Cena y alojamiento: alojamiento en el Palacio do Freixo, un icono de Oporto a orillas del río Duero.

Día 2 – Viana do Castelo y Ponte de Lima: Vinho Verde y Gastronomía del Minho

Mañana - Viaje a Viana do Castelo: visita del centro histórico y de una tradicional tienda de quesos y jamones.

Continúe hasta Ponte de Lima: pasee por el centro histórico y las tiendas que venden productos regionales.

Almuerzo - Restaurante regional en Ponte de Lima, que sirve platos del Minho y postres conventuales.

Tarde - Degustación de vinos vinho verde premium acompañados de embutidos artesanales en la Bodega Cooperativa Ponte de Lima

Cena y alojamiento en el Hotel Boutique Carmo's, con una cena con elaborada cocina regional, una experiencia a la luz de las velas y maridaje con vinos verdes.

Día 3 – Mirandela, Vila Real y Régua: Alheira, quesos transmontanos y vinos del Duero

Mañana - Salida hacia Mirandela, la capital de la alheira, con una degustación en una panadería y tienda de comestibles local.

Continuación hacia Vila Real, visita al Mercado Municipal (quesos transmontanos y embutidos de cerdo).

Almuerzo - Restaurante típico de Vila Real con cocina regional.

Tarde - Viaje a Peso da Régua, visita al Museo del Duero y una tienda de productos regionales.

Cena y alojamiento en el Hotel Casa da Pacheca – Wine House Hotel, con una cena con vinos y productos regionales, maridada con vinos del Duero, quesos curados y jamón transmontano.

Día 4 – Serra da Estrela y Viseu: Queso Serra y Vinos del Dão

Mañana: Viaje a la ciudad de Guarda, cerca de Serra da Estrela, para visitar queserías artesanales y disfrutar de una degustación de queso Serra da Estrela DOP y de embutidos locales: chorizo, morcilla y farinheira.

Almuerzo: Comida típica serrana en un restaurante regional, acompañada de vinos locales.

Tarde - Continúe hacia Viseu, el corazón de la región de Dão, con una visita al Solar do Vinho do Dão, donde podrá degustar elegantes vinos de altura (Touriga Nacional, Encruzado) maridados con jamón de Beirão y embutidos regionales.

Regreso a Oporto.





# Tour de Snacks 4 días 3 noches

## 3070,00 euros - precio por persona

### Qué incluye

Traslado privado del aeropuerto a su hotel a su llegada.

Transporte privado con conductor-guía durante los 4 días del itinerario.

3 noches de alojamiento en hoteles de 4 o 5 estrellas para una persona, con desayuno diario en habitación doble (temporada baja).

Asistencia 24 horas por parte de un profesional especializado.

Viaje en un vehículo cómodo con aire acondicionado, con combustible y peajes incluidos.

### Qué no incluye

Gastos personales de almuerzos, cenas, bebidas y extras.

Entradas a museos, monumentos, catas de vino o aperitivos, o experiencias opcionales.

Servicios no mencionados específicamente en el programa.





[www.universe.com.pt](http://www.universe.com.pt)

# Itinerario Típico de Tapas

quesos, vino y jamón



El viaje nunca termina, llega como  
un extraño y vete como un amigo.