



Duero- El Río de los Pueblos
desde la Prehistoria hasta la
Cultura del Vino

Ruta de Oporto/Régua/Zamora/Toro

6 Dias



(enoturismo)

Oporto, Toro y Duero: Patrimonio, viñedos y tradiciones que unen a Portugal y España

Este itinerario nace de la convicción de que el enoturismo puede ser un potente motor para revitalizar territorios, creando conexiones entre culturas y mostrando los aspectos más auténticos de las regiones del Duero y el Duero.

Al conectar Oporto y Toro, la ruta sitúa las bodegas en el centro de la experiencia, transformando cada cata en un viaje sensorial e histórico: desde el vino de Oporto, almacenado en bodegas centenarias, hasta los potentes vinos de Toro, pasando por los frescos Vinho Verde de Aveleda, los tintos estructurados del Duero y los vinos transmontanos de Valpaços.

El río, que antiguamente era la ruta de los barcos rabelos que transportaban barriles de vino a Oporto, asume aquí un papel simbólico y real como canal de comunicación y conexión, funcionando como una vía natural que conecta regiones, productos y turistas.

Al mismo tiempo, la gastronomía del interior, a menudo menos conocida, emerge en toda su diversidad: cabrito asado del Duero, carnes ahumadas de Vinhais, embutidos de Foz Côa, lechazo de Toro, pan casero, quesos artesanales y aceite de oliva virgen de Zamora, siempre maridado con vino.

Los dulces conventuales, legado de siglos de saber monástico, aportan dulzura e identidad.

Más que un simple itinerario de cata, esta ruta es un proyecto de promoción cultural y económica que valora el territorio, refuerza la identidad regional y ofrece a los visitantes una experiencia completa.

También pretende ser una respuesta al reto de Toro: conectar con Oporto y la región del Duero para el turismo, integrándose en una red de enoturismo que utiliza el vino como lenguaje común.

Porque en Universe, el Viaje Nunca Termina, los viajeros se llevan recuerdos y experiencias que perduran.



01 Dia Porto/ Amarante

El viaje comienza en el corazón de Oporto, junto al Cais da Ribeira, punto de partida y llegada de los antiguos barcos rabelos que transportaban el vino de Oporto.

Cruzando el río Duero hasta Regua, tras una visita guiada a las Bodegas Sandeman, bodegas tradicionales de vino de Oporto, se disfruta de un almuerzo exclusivo entre barricas centenarias.

Por la tarde, la ruta nos lleva a Quinta da Aveleda, referente del vino verde, antes de llegar a Amarante. Recorrido por el centro histórico y degustación de dulces conventuales maridados con vino de Oporto.

Alójese en el exquisito Palacio Quinta da Calçada y disfrute de una cena tradicional maridada con vinos verdes blancos y tintos de la región.



02 Dia Régua Vila Nova de Foz Coa

Salida hacia Régua para visitar el Museo del Vino de Oporto y el muelle de salida de los barcos Rabelo.

Almuerzo y cata de vinos en la Quinta de Santa Eufémia, con visita a la bodega y los viñedos.

Por la tarde, un breve paseo en barco por el río Duero, cerca de Pinhão, le permitirá admirar los viñedos en terrazas.

El recorrido continúa hacia Freixo de Numão, con una visita al centro histórico y a la Adega Cooperativa.

A continuación, Vila Nova de Foz Côa sorprende con sus tiendas tradicionales de embutidos y quesos artesanales.

Cena y alojamiento en la encantadora Quinta do Vallado – Casa do Rio, con visita a la bodega y cata de vinos.



03 Dia Mazouco Toro

Tras una breve visita a la bodega Quinta do Vallado, partiremos hacia Mazouco, un pueblo histórico con una gran tradición vinícola y gastronómica.

Cata de vinos, degustación de embutidos y dulces locales, y visita al centro histórico.

Almuerzo en un restaurante típico y cata de vinos de Mazouco.

Después del almuerzo, visitaremos los grabados rupestres del Valle del Côa.

Siguiendo el curso del río Duero, el viaje cruza la frontera con Toro, y la primera parada será el Museo del Vino de Pagos del Rey, donde se visitarán los vinos de Toro.

Cena y alojamiento en el NH Palacio del Agua en Zamora.



04 Día Toro Toro

Recorrido matutino por el centro histórico de Toro, con paradas en vinotecas y productos regionales.

Visita a una bodega tradicional toresa.

Almuerzo y cata en Bodega Fariña, una de las bodegas más antiguas de la región de Toro, fundada en 1942. Tiene una gran importancia histórica en la DO Toro e influye en el desarrollo de la vinicultura local.

Por la tarde, visite las famosas boggas subterráneas, antiguas bodegas que guardan secretos centenarios.

El día termina con una cena en el acogedor Restaurante Doña Negra.

Alojamiento en el NH Palacio del Agua en Zamora.





05 Día Zamora Zamora

Mañana – Salida hacia el Centro Histórico de Zamora: Recorrido por las calles medievales, las murallas y las puertas históricas, Catedral y Castillo de Zamora. Parada en un café tradicional para brindar con aceite de oliva de la Tierra de Zamora y salida hacia una bodega perteneciente a la DO Tierra del Vino de Zamora, Viñas del Cenit (vinos de autor). Visita guiada a los viñedos y la bodega, finalizando con una cata de vinos tintos y blancos robustos.

Almuerzo gastronómico en Zamora. Restaurante típico El Rincón de Antonio (1 estrella Michelin, cocina regional creativa).

Tarde – Visita al Museo Etnográfico de Castilla y León, cultura popular, artesanía y tradiciones.

Degustación final en una taberna típica: quesos de oveja curados, miel de montaña y vino. Los Caprichos de Meneses

Cena en una taberna tradicional en el corazón de Zamora, con decoración castellana, y regreso al hotel NH Palacio del Agua.



06 Dia Zamora Porto

Salida de Zamora hacia Vinhais, pasando por Bragança, ya en Trás-os-Montes, para visitar el centro histórico y las tradicionales tiendas de ahumados y embutidos.

Almuerzo en un restaurante típico y degustación de tapas y aperitivos tradicionales, con vinos de Trás-os-Montes.

Por la tarde, cata de vinos en la Adega Cooperativa de Valpaços, vinos de la región Transmontana, que muestran el carácter de la "Tierra Caliente" de Portugal.

El regreso a Oporto también incluye una breve parada en Guimarães, cuna de la nación, para concluir el recorrido con un toque de historia.

Regreso a Oporto y fin del tour.



De Oporto a Toro, este itinerario de cinco días explora bodegas, fincas y bodegas históricas a lo largo del río Duero, explorando vinos, cocina y tradiciones. Incluye Amarante, Régua, Pinhão, Mazouco, Foz Côa, Zamora, Toro, Vinhais, Valpaços y Guimarães.

Playbook – Itinerario de enoturismo de 5 días desde Oporto / Toro / Oporto

Día 1 – Oporto / Amarante

- Paseo por el Muelle de Ribeira, punto de salida y llegada de los barcos rabelo.
- Visita guiada a las Bodegas Sandeman, seguida de un almuerzo exclusivo entre barricas centenarias.
- Por la tarde, visita a Quinta da Aveleda (Vinhos Verdes).
- Paseo por el centro histórico de Amarante con degustación de dulces conventuales maridados con vino de Oporto.
- Alojamiento: Palacio Quinta da Calçada.
- Cena: vino tradicional maridado con vinho verde blanco y tinto.

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

- Salida hacia Régua: visita al Museo del Vino de Oporto y al muelle rabelo. Almuerzo y cata de vinos en la Quinta de Santa Eufémia, con visita a la bodega y los viñedos.
- Breve paseo en barco por el río Duero (Pinhão) para admirar los viñedos en terrazas.
- Visite el centro histórico y la Bodega Cooperativa Freixo de Numão.
- En Foz Côa, explore las tiendas tradicionales que venden embutidos y quesos artesanales.
- Alojamiento y cena: Quinta do Vallado – Casa do Rio, con visita a la bodega y cata de vinos.

Día 3 – Mazouco / Valle del Côa / Zamora(España)

- Visita a la bodega Quinta do Vallado.
- Salida hacia Mazouco: recorrido histórico, cata de vinos, embutidos y dulces locales.
- Almuerzo: restaurante típico con vinos de Mazouco.
- Visita a los grabados rupestres del Valle del Côa.
- Travesía a España: llegada a Toro.
- Visita al Museo del Vino de Pagos del Rey.
- Alojamiento y cena: Hotel NH Palacio del Agua .

Día 4 – Toro: Vinos y Bodegas Subterráneas

- Paseo por el centro histórico de Toro, con parada en vinotecas y bodegas regionales.
- Visita a una bodega tradicional.
- Almuerzo y cata: Bodega Fariña, una de las bodegas más emblemáticas de la DO Toro (fund. en 1942).
- Por la tarde, visita a las bodegas subterráneas, antiguas bodegas.
- Cena: Restaurante Doña Negra.
- Alojamiento: 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 ao hotel NH Palacio del Agua

Día 6 – Zamora/Vinhais/Valpaços/Oporto

- Salida de Zamora hacia Vinhais, pasando por Braganza. - Visita al centro histórico y a las tradicionales tiendas de ahumados y embutidos.
- Almuerzo: restaurante típico con tapas y aperitivos transmontanos.
- Cata de vinos en la Adega Cooperativa de Valpaços, símbolo de la "Tierra Caliente" transmontana.

Regreso a Oporto con parada en Guimarães, cuna de la nación.

Fin del tour.



Duero: Río de vino, tradiciones e historia

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



www.universe.com.pt