



Adega de Palmela vai mostrar como se faz a vindima

Nos dias 7, 14, 21 e 28 de Setembro, a Adega de Palmela apresenta o Enoturismo na Vindima, um programa com visitas, provas e degustações destinado aos amantes de vinho. Através desta iniciativa, será possível conhecer os processos que ocorrem antes do vinho chegar ao copo, numa experiência dedicada à cultura vinícola.

Pelas 9h, inicia-se a recepção no espaço Moments in Nature, situado em Palmela, onde os visitantes irão receber um "kit de vindima", para assistir ao corte de uvas nas vindimas, acompanhado de tapas e vinhos da Adega de Palmela. A meio da manhã, dá-se uma visita guiada à adega, seguindo-se a experiência de pisa a pé e o almoço na Cave de Barricas, com prova comentada de vinhos.

A ementa do almoço inclui creme de legumes, bacalhau à Brás com azeite pretas e salada, lombo de porco recheado com ameixas, batatinhas e legumes, cheesecake de frutos vermelhos e bebida.

O custo da experiência é de 90 euros por pessoa, podendo as reservas ser feitas através do e-mail enoturismo@acpalmela.pt ou do contacto telefónico 969 127 472.

<https://marketeer.sapo.pt/adega-de-palmela-vai-mostrar-como-se-faz-a-vindima/>