

TURISMO *CRIATIVO E DE EXPERIÊNCIAS*

GUIMARÃES

ATELIERS E OFICINAS

GASTRONOMIA LOCAL

NATUREZA

DEGUSTAÇÕES ENOGASTRONÓMICAS

EXPERIÊNCIAS VÍNICAS E EQUESTRES

EXPERIÊNCIAS HISTÓRICAS INTERATIVAS

PIQUENIQUES

TOURS HISTÓRICOS DE BICICLETA

YOGA



Turismo Criativo

Ateliers e oficinas

- 4 Oficina de Bordados de Guimarães
- 6 Oficina de cerâmica
- 8 Oficina de macramé
- 10 Pintura em azulejo de sardinhas, corações e andorinhas
- 12 Pintura de azulejos do século XVIII
- 14 Pintura de bordado em azulejo ou prato
- 16 Workshop de arte criativa
- 18 Workshop para crianças

Gastronomia local

- 20 Paladário de Guimarães: oficina do sabor
- 22 Workshop: a ciência do pão
- 24 Workshop de bolachas monumentais
- 26 Workshop de Toucinho-do-céu

Natureza

- 28 A ciência dos pigmentos
- 30 Cabeçudos ecológicos



Turismo de Experiências

Degustações enogastronômicas

- 32 A mesa do chef – A Cozinha
- 34 Almoço/jantar vínico
- 36 Cozinha em fogo: *showcooking*
- 38 Guimarães em sabor: o caldo e o vinho verde
- 40 Paladário de Guimarães: trilogia do sabor
- 42 Paladário de Guimarães: trilogia da identidade
- 44 *Sunset happy hour*

Experiências vínicas

- 46 Degustação de vinhos regionais
- 48 Prova de vinhos na Casa de Sezim
- 50 Prova de vinhos na Quinta da Aveleira
- 52 Prova de vinhos na Quinta da Cancela
- 54 Prova de vinhos na Quinta dos Encados
- 56 Prova de vinhos na Quinta Picouto de Cima
- 58 Prova de vinhos na Quinta Pousada de Fora

Experiências equestres

- 60 Batismo equestre

Experiências históricas interativas

- 62 Afonso 360 – experiência interativa
- 64 O Artefacto – caça ao tesouro
- 66 O Tesouro perdido – outdoor escape game

Piqueniques

- 68 Piquenique com passeio a cavalo
- 70 Piquenique na quinta
- 72 Piquenique na vinha ou no bosque
- 74 Piquenique nos jardins
- 76 Piquenique numa quinta tricentésima

Tours históricos de bicicleta

- 78 Tour Eco Histórico de bicicleta

Yoga

- 80 Aula de yoga com degustação de chá chinês

OFICINA DE *BORDADO DE GUIMARÃES*



O Bordado de Guimarães transformou-se ao longo dos tempos e revestiu-se de um conjunto de características muito específicas que lhe garantem unicidade. As suas seis cores (vermelho, azul, bege, cinza, branco e preto), usadas isoladamente, a reprodução de motivos estilizados e o uso de vinte e um pontos tornam-no singular. O Bordado de Guimarães procura implantar-se num mercado conhecedor e exigente que procura a mais-valia de um produto certificado e desenvolvido com base em altos critérios de qualidade. Nesta Oficina irá aprender um pouco acerca desta técnica, fazer o seu bordado e ainda levá-lo consigo como o seu souvenir personalizado de Guimarães.

Loja Oficina

horário: segunda a sexta (às 15h)

duração: 1h

nº mín./máx. pessoas: 5/10

idiomas: português

reserva: 48h

preço: 5€/pessoa (inclui o bordado que fizer)

pagamento: numerário e multibanco



A Oficina

tel.: +351 253 415 250

e-mail: loja@aoficina.pt

www.aoficina.pt

GPS: 41.4424, -8.2933



Um produto certificado e desenvolvido com base em altos critérios de qualidade.

OFICINA DE *CERÂMICA*



A Cerâmica é a arte de produzir objetos tendo como matéria prima a argila. Esta arte artesanal portuguesa é uma tradição milenar que se mantém viva até aos dias atuais, passando de geração em geração e que varia consoante cada região do país, tornando-se assim num património cultural inestimável. Neste Atelier irá encontrar peças feitas de forma completamente manual e, portanto, 100% únicas. Aqui irá aprender a base da cerâmica e criar o seu próprio objeto, que certamente o lembrará de Guimarães para sempre.

6



Uma tradição milenar que varia consoante cada região do país, tornando-se assim num património cultural inestimável.

Paula Frederico Atelier

horário: todos os dias (entre as 10h e as 19h)

duração: 2h/3h

nº mín./máx. pessoas: 1/4

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 25€/pessoa (a peça pode ser enviada posteriormente, à cobrança do participante)

pagamento: numerário, MbWay e Paypal



Paula Frederico Atelier

tel.: +351 913 864 545

e-mail: paulafrede@outlook.pt

<https://paulafredatelier.wixsite.com/atelier-paula-frede>

GPS: 41.4449, -8.2927



OFICINA DE *MACRAMÉ*



O Macramé é uma técnica de tecelagem manual que recorre ao uso de nós, usada inicialmente com o propósito de criar movimento e decorar lençóis, toalhas e cortinas. Hoje em dia podemos criar variadíssimas peças através desta arte, como malas, suporte de vasos, peças meramente decorativas, vestuário, entre outros. Desafie-se a criar a sua própria peça de autor, e torne o seu souvenir de Guimarães ainda mais especial e único.

Paula Frederico Atelier

horário: todos os dias (entre as 10h e as 19h)

duração: 2h/3h

nº mín./máx. pessoas: 1/4

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 25€/pessoa

pagamento: numerário, MbWay e Paypal



Paula Frederico Atelier

tel.: +351 913 864 545

e-mail: paulafrede@outlook.pt

<https://paulafredatelier.wixsite.com/atelier-paula-frede>

GPS: 41.4449, -8.2927



PINTURA EM AZULEJO *SARDINHAS, CORAÇÕES E ANDORINHAS*



Sardinhas, corações e andorinhas. Três elementos que facilmente caracterizam Portugal. Neste workshop irá escolher o seu elemento favorito ou até misturar os três, e fazer o seu próprio azulejo, único e original.



Primeiro treina no papel e depois pinta o resultado final no seu azulejo.

Atelier Projeto A

horário: terças-feiras (às 15h)

duração: 1h

nº mín./máx. pessoas: 2/8

idiomas: português e inglês

reserva: 24h a 48h

preço: 20€/pessoa (inclui azulejo que pode ser enviado posteriormente à cobrança do participante)

pagamento: numerário e transferência bancária

Atelier Projeto A2

tel.: +351 917 538 096

e-mail: cristinavilarinho@projetoa2.pt

www.projetoa2.pt

GPS: 41.3719, -8.3866



PINTURA DE AZULEJOS *SÉCULO XVIII*



Atelier Projeto A2

horário: segundas-feiras (às 15h)

duração: 3h

nº mín./máx. pessoas: 2/8

idiomas: português e inglês

reserva: 24h a 48h

preço: 35€/pessoa (inclui 4 azulejos que podem ser enviados posteriormente à cobrança do participante)

pagamento: numerário e transferência bancária

Atelier Projeto A2

tel.: +351 917 538 096

e-mail: cristinavilarinho@projetoa2.pt

www.projetoa2.pt

GPS: 41.3719, -8.3866



O azulejo é um elemento identitário da nossa cultura, patente nas fachadas e espaços públicos que nos rodeiam. Os motivos de “azulejos padrão”, datados do século XVII e XVIII, figuravam inicialmente em igrejas e palácios. Graças à técnica da estampilha, deram nos finais do século XIX origem aos painéis padronizados, geométricos ou florais, que animaram as paredes e as fachadas de edifícios.

Neste workshop vai aprender a usar a técnica estampilha como forma de replicar, rapidamente, um desenho sobre azulejo.



PINTURA DE *BORDADO SOBRE PRATO OU AZULEJO*

Neste atelier vai poder combinar duas artes que muito identificam Portugal e Guimarães, a azulejaria e os Bordados de Guimarães. Através da técnica de estampilha e do esgrafitado poderá decorar o seu prato ou azulejo com o bordado que mais gostar. Um souvenir 2 em 1 para recordar a cidade que é o Berço de Portugal.



**As técnicas usadas
permitem criar
motivos decorativos
cheios de vida.**



Atelier Projeto A2

horário: terças-feiras (às 10h)

duração: 2h

nº mín./máx. pessoas: 2/8

idiomas: português e inglês

reserva: 24h a 48h

preço: 30€/pessoa

(inclui prato ou azulejo que podem ser enviados posteriormente à cobrança do participante)

pagamento: numerário e transferência bancária

contacto

Atelier Projeto A2

tel.: +351 917 538 096

e-mail: cristinavilarinho@projetoa2.pt

www.projetoa2.pt

GPS: 41.3719, -8.3866



WORKSHOP DE *ARTE CRIATIVA*



Mensalmente a Quinta dos Encados elege um workshop criativo para despertar a sua imaginação ao oferecer uma experiência única. Entre cerâmica, pincéis, flores e comida, o objetivo é incentivar o participante a explorar a sua criatividade, expressar-se livremente e descobrir novas formas de arte. Os workshops poderão realizar-se num espaço acolhedor ou no meio da natureza, desafiando os participantes a inspirarem-se na paisagem para realizar as suas criações. Além disso, enquanto nutre a sua alma criativa, terá o privilégio de degustar os nossos vinhos premiados, ampliando também o seu paladar e enriquecendo a sua experiência.

16

Neste workshop poderá degustar os nossos vinhos premiados.

Quinta dos Encados

horário: último sábado de cada mês

duração: 3h/4h

nº mín./máx. pessoas: 5/16

idiomas: português, inglês

reserva: 24h

preço: 30€ a 45€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta dos Encados

tel.: +351 919 182 925

e-mail: info@quintadosencados.com

www.quintadosencados.com

GPS: 41.4206, -8.2565



17

WORKSHOP PARA CRIANÇAS

Num espaço aconchegante e inserido na natureza, a Quinta dos Encados promete deliciar os mais pequenos com workshops criativos e educativos. O objetivo destes workshops é proporcionar diversão, ao mesmo tempo que ajudam a potenciar e a desenvolver as habilidades criativas das crianças. Além disso, é uma oportunidade para desenvolverem as suas habilidades sociais e emocionais e de se conectarem e aprenderem mais sobre a natureza. Das várias possibilidades contamos com workshops de Natal, Páscoa, Dia do Pai, Dia da Mãe, workshops direcionados para a cozinha como a elaboração de sumos naturais e biscoitos saudáveis, workshops de jardinagem, entre outros. Enquanto as crianças disfrutam destes momentos de aprendizagem os pais podem usufruir da calma da natureza enquanto disfrutam dos Vinhos da Quinta dos Encados.

**O objetivo é
potenciar a
criatividade e o
desenvolvimento
social e
emocional**

Quinta dos Encados

horário: dia a informar (Natal, Páscoa, Dia do Pai e Dia da Mãe)

duração: 2h30

nº mín./máx. pessoas: 5/16

idiomas: português, inglês

reserva: 24h

preço: 20€ a 25€ (adultos) e 15€ a 20€ (crianças)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta dos Encados

tel.: +351 919 182 925

e-mail: info@quintadosencados.com

www.quintadosencados.com

GPS: 41.4206, -8.2565



PALADÁRIO DE GUIMARÃES *OFICINA DO SABOR*



A Oficina do sabor é um workshop participativo com os chefs e com degustação final, num registo de cozinha *plant based*, reconhecendo os recursos alimentares do território com uma assinatura de criatividade e sustentabilidade. Uma experiência de aprendizagem maravilhosa, onde se preparam as mãos e as curiosidades e, juntos, preparámos um menu à volta do fogão, onde ninguém fica de fora! Das entradas às sobremesas, os experientes Chefs ensinarão os essenciais da cozinha *plant based* e dos produtos regionais com mais história do nosso território! Tudo biológico e orgânico, numa cozinha com práticas Zero Waste, Km zero e Fair Trade. No final sentaremos juntos à mesa, ou na nossa magnífica esplanada, para provar todo o menu e partilhar memórias em convívio e troca cultural!

Restaurante Cor de Tangerina

horário: terça a quinta-feira

duração: 3h

nº mín./máx. pessoas: 2/25

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 1 semana

preço: 78€/pessoa (com degustação final de todos os produtos confeccionados)

pagamento: pagamento no momento de confirmação da reserva (numerário, multibanco e MbWay)

Cor de Tangerina

tel.: +351 966 876 165

e-mail: cordetangerina@gmail.com

www.cordetangerina.pt

GPS: 41.4467, -8.2921



Os chefs ensinarão os essenciais da cozinha *plant based* e dos produtos regionais com mais história do nosso território!



WORKSHOP *A CIÊNCIA DO PÃO*

**Explorar a ciência
que está por trás da
produção do pão.**



O pão é um dos alimentos mais consumidos no mundo e historicamente existem registos que ligam o primeiro fabrico do pão ao antigo Egito. Nesta oficina científica pretende-se explorar a ciência que está por trás da produção do pão, com especial ênfase nos processos biológicos e químicos que estão na sua origem. No final poderá fazer a prova do pão que confeccionou, assim como da manteiga, e ainda levar consigo uma amostra do seu trabalho final.



Centro de Ciência Viva de Guimarães

horário: segunda a sábado (entre as 9h30-13h e as 14h-18h)

duração: 45 min

nº mín./máx. pessoas: 4/10

reserva: 24h

idiomas: português e inglês

preço: 5€/pessoa (inclui workshop, prova do pão e manteiga, leva o pão)

pagamento: numerário



Centro de Ciência Viva de Guimarães

tel.: +351 253 510 830

e-mail: geral@ccvguimaraes.pt

www.ccvguimaraes.pt

GPS: 41.4397, -8.2919



WORKSHOP *BOLACHAS MONUMENTAIS*

Neste workshop é possível aliar a arte da culinária à arte de comer. Vai aprender a fazer bolachas de raiz e a moldá-las em figuras bem conhecidas como o Castelo de Guimarães, a Torre da Alfândega ou uma típica casa do Centro Histórico. Após dar forma às suas bolachas poderá decorá-las e saboreá-las. É correto dizer que vai confeccionar e provar um verdadeiro sabor monumental!



Vai confeccionar e provar um verdadeiro sabor monumental!

Mercearia do Zé

horário: terças e sextas-feiras (entre as 9h e as 18h)

duração: 2h

nº mín./máx. pessoas: 4/10

idiomas: português e inglês

reserva: 24h

preço: 16€/pessoa (inclui pack de 12 bolachas)

pagamento: numerário e multibanco

Mercearia do Zé

tel.: +351 936 502 068

e-mail: acafraobyannarita@gmail.com

GPS: 41.4415, -8.3007



doce conventual

WORKSHOP *TOUCINHO-DO-CÉU*



O Toucinho-do-Céu, assim como as Tortas de Guimarães são doces conventuais da cidade. São ambos doces que eram inicialmente fabricados pelas Clarissas, freiras do Convento de Santa Clara.

Apesar de ser possível encontrar este doce em várias regiões de Portugal, é diferente em cada região e contém o seu segredo de manufatura, e o de Guimarães não é exceção. A Divina Gula é uma loja pertencente à Pastelaria Clarinha, uma das duas casas de Guimarães que produzem os mais conhecidos doces conventuais, ainda com receitas originais.

26

**Poderá aprender a
confecionar o
Toucinho-do-Céu de
forma tradicional e a
sua decoração única.**

Divina Gula

horário: terças, quintas e sábados (às 12h e às 15h)

duração: 30 a 45 min.

nº mín./máx. pessoas: 2/10

reserva: 24h

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

preço: 7.50€/pessoa (inclui material e um doce c/caixinha)

pagamento: numerário e multibanco

Divina Gula

tel.: +351 914 937 291

e-mail: pastclarinha@gmail.com

GPS: 41.4437, -8.2926



27

A CIÊNCIA DOS *PIGMENTOS*



Os vegetais podem ter diversas cores. Nesta atividade os visitantes fazem a extração de pigmentos de vegetais e utilizam-nos para fazer pequenos desenhos. Todas as técnicas utilizadas nesta oficina são artesanais e podem ser replicadas em casa, tornando-as suas próprias atividades mais sustentáveis.

As técnicas usadas são artesanais e podem ser feitas em casa.



Centro de Ciência Viva de Guimarães

horário: segunda a sábado (entre as 9h30-13h e as 14h-18h)

duração: 45 min

nº mín./máx. pessoas: 4/10

idiomas: português e inglês

reserva: 24h

preço: 5€/pessoa (pode levar o desenho elaborado com os pigmentos que criar)

pagamento: numerário



Centro de Ciência Viva de Guimarães

tel.: +351 253 510 830

e-mail: geral@ccvguimaraes.pt

www.ccvguimaraes.pt

GPS: 41.4397, -8.2919



CABEÇUDOS *ECOLÓGICOS*

Os participantes são convidados a explorar o mundo da botânica criando bonecos com recurso a diferentes materiais. Obtendo como resultado final um boneco “cabeçudo” onde irá crescer um cabelo relvado.

Os participantes poderão levar os seus cabeçudos para casa para observarem as mudanças no seu cabeçudo. Uma atividade para toda a família aprender em conjunto.

O resultado final é boneco “cabeçudo” onde irá crescer um cabelo relvado.



ESTÁ DESFOCADA E
NÃO TEM RESOLUÇÃO
PARA GRANDE



Centro de Ciência Viva de Guimarães

horário: segunda a sábado (entre as 9h30-13h e as 14h-18h)

duração: 45 min.

nº mín./máx. pessoas: 4/10

idiomas: português e inglês

reserva: 24h

preço: 5€/pessoa (leva para casa a peça elaborada para ver os resultados)

pagamento: numerário



Centro de Ciência Viva de Guimarães

tel.: +351 253 510 830

e-mail: geral@ccvguimaraes.pt

www.ccvguimaraes.pt

GPS: 41.4397, -8.2919



A MESA DO CHEF *A COZINHA*



Esta atividade visa dar a conhecer a cozinha criativa e sensorial do Chef António Loureiro, no seu restaurante com uma estrela Michelin, e inclui: receção dos participantes com explicação da política de sustentabilidade do restaurante, enquadramento à importância da sazonalidade, da “cozinha Km zero” e da “cozinha Zero Waste”. Segue-se uma visita à horta localizada no primeiro piso para degustação do primeiro momento gastronómico, acompanhado de um Welcome drink. Na mesa do Chef será servido um menu desenhado exclusivamente para esta atividade, com produtos da época. Todos os momentos serão acompanhados com vinhos km zero de produção local, criteriosamente escolhidos pelo Sommelier do restaurante.

Cozinha criativa e sensorial do Chef António Loureiro, no seu restaurante com uma estrela Michelin.

Restaurante A Cozinha

horário: sábados (no período do almoço)

duração: 2h30

nº mín./máx. pessoas: 2/10

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 48h

preço: 100€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco, transferência bancária e MbWay

Restaurante A Cozinha
tel.: +351 253 534 022
e-mail: info@restauranteacozinha.pt
www.restauranteacozinha.pt
GPS: 41.4429, -8.2940



ALMOÇO/JANTAR *VÍNICO*



Uma atividade para relaxar e saborear. Uma experiência gastronómica numa sala nobre, inserida numa Quinta de Enoturismo datada de 1720. Aqui vai passar por toda uma experiência de degustação de comida tradicional, confeccionada pelos proprietários, acompanhada de um vinho da Quinta da Cancela para cada um dos momentos (entrada, prato e sobremesa), e uma visita à Quinta.

**Uma experiência
gastronómica numa
quinta de enoturismo!**

Local: Quinta da Cancela

horário: segunda a domingo

duração: 2h-2h30

nº mín./máx. pessoas: 4/30

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 48h

preço: 60€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta da Cancela

tel.: +351 919 199 299

e-mail: info@quintadacancela.com

www.quintadacancela.pt

GPS: 41.5057, -8.3539



COZINHA EM FOGO *SHOWCOOKING*



Num ambiente íntimo de um restaurante integrante do Guia Michelin (Bib Gourmand), usufrua de um *showcooking* no terraço privado, com 3 pratos bem tradicionais da região Minho, mas com o toque de modernidade da cozinha de Autor do Chef Hugo Alves, Chef Cozinheiro do ano 2021. Irá degustar receitas tradicionais minhotas como o “Bolo da Penha”, o pica-no-chão e o pão-de-ló, acompanhado de um desenvolvimento histórico e harmonização vínica com vinhos locais.

36

Cozinha tradicional do Chef Hugo Alves, *chef* Cozinheiro do ano 2021.

Restaurante Norma

horário: terça a quinta-feira (entre as 12h30-15h e as 19h30-22h) e sexta-feira (entre as 12h30 e as 15h)

duração: 2h

nº mín./máx. pessoas: 5/30

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 48h

preço: 60€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco e transferência bancária

Restaurante Norma

tel.: +351 939 501 461

e-mail: geral@foodbynorma.com

www.foodbynorma.com

GPS: 41.4427, -8.2904



37

GUIMARÃES EM SABOR *O CALDO E O VINHO VERDE*



Numa das mais emblemáticas ruas do Centro Histórico de Guimarães, Rua de Santa Maria, poderá usufruir de uma experiência minhota! Estará no coração da cidade, e ficará com o coração a saber a Minho, a poucos passos das mais importantes atrações da cidade berço.

Uma experiência minhota!

Semeia Merceria

horário: segunda a sexta-feira (entre as 15h e as 19h)

sábado e domingo (entre as 10h e as 19h)

duração: 1h

nº mín./máx. pessoas: 2/10

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 24h

preço: 15€ (prova de vinho verde, caldo verde, 1 bolinho de bacalhau) 25€ (prova de 3 vinhos verdes, caldo verde com broa e 1 bolinho de bacalhau)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay

Semeia Merceria

tel.: +351 253 416 410 / +351 939 716 302

e-mail: semeiamerceria@gmail.com

www.semeiamerceria.pt

GPS: 41.4450, -8.2926



PALADÁRIO DE GUIMARÃES *TRILOGIA DO SABOR*



Uma experiência de degustação do pão artesanal com farinhas biológicas, prova comentada de variedades de azeite orgânico e vinho verde de colheita manual local (Guimarães) e com a descrição dos produtos pelos *chefs*, numa casa de três séculos, na colina sagrada, junto ao Paço dos Duques numa esplanada belíssima e bucólica.

40

Pão artesanal, prova de variedades de azeite orgânico e vinho verde de colheita manual local.

Restaurante Cor de Tangerina

horário: terça a quinta-feira

duração: 1h

nº mín./máx. pessoas: 2/25

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 24h

preço: 12€/pessoa (inclui degustação de pão artesanal, azeite orgânico e vinho verde de colheita manual local)

pagamento: pagamento no momento de confirmação da reserva (numerário, multibanco e MbWay)

Cor de Tangerina

tel.: +351 966 876 165

e-mail: cordetangerina@gmail.com

www.cordetangerina.pt

GPS: 41.4467, -8.2921



41

PALADÁRIO DE GUIMARÃES *TRILOGIA DA IDENTIDADE*

Neste encontro, os participantes serão levados a uma degustação de um vinho regional, juntamente com a harmonização de um produto doce ou salgado, que seja representativo de 3 produtos locais com potencial organolético e histórico. A dinâmica consistirá em conhecer a história do espaço, ouvir uma descrição do produto e poder experimentá-lo com os 5 sentidos! Tudo isto numa casa histórica de três séculos, na colina sagrada, junto ao Paço dos Duques numa esplanada belíssima e bucólica e num restaurante com 20 anos de história e crescimento.



fotografia Carina Oliveira



Restaurante Cor de Tangerina

horário: terça a quinta-feira

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 7/25

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 24h

preço: 23€/pessoa

pagamento: pagamento no momento de confirmação da reserva (numerário, multibanco e MbWay)

Cor de Tangerina

tel.: +351 966 876 165

e-mail: cordetangerina@gmail.com

www.cordetangerina.pt

GPS: 41.4467, -8.2921



SUNSET HAPPY HOUR *QUINTA DA CANCELA*



No fim do dia, com a sua cara metade, com amigos ou colegas de trabalho pode fazer uma escapadinha à sua rotina ou aos seus planos de viagem. Um Sunset acompanhado por sushi e vinho verde rosé ou um espumante tinto com empadas de leitão. Uma maneira diferente de ficar a conhecer esta Quinta de Enoturismo e ao mesmo tempo relaxar. Tudo com vista para o Vale da Cancela e para as vinhas!

44

Uma escapadinha à sua rotina ou aos seus planos de viagem.

Quinta da Cancela

horário: segunda a sábado

duração: 1h/1h30

nº mín./máx. pessoas 2/30

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 30€/pessoa

(garrafa de rosé e 8 peças de sushi por pessoa ou garrafa de espumante e 4 empadas por pessoa, ambas com visita à quinta)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta da Cancela

tel.: +351 919 199 299

e-mail: info@quintadacancela.com

www.quintadacancela.pt

GPS: 41.5057, -8.3539



45

DEGUSTAÇÃO VINHOS REGIONAIS

Nesta acolhedora loja tradicional, vai poder fazer uma degustação de vinhos de diferentes regiões de Portugal.

No Centro Histórico da cidade, tem aqui a oportunidade de conhecer o vinho verde de Guimarães, e também vinhos de diferentes regiões.



Mercearia do Zé

horário: terças e sextas (entre as 9h e as 18h)

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 6/12

idiomas: português e inglês

reserva: 24h

preço: 25€/pessoa (inclui 4 vinhos de diferentes regiões)

pagamento: numerário e multibanco

Mercearia do Zé

tel.: +351 936 502 068

e-mail: acafraobyarita@gmail.com

GPS: 41.4415, -8.3007



Faça uma pausa de toda a cultura histórica que o rodeia e aprenda um pouco mais acerca da cultura vinícola do país.

PROVA DE VINHOS

CASA DE SEZIM

Esta casa colonial é mestre na arte de bem receber. Com uma floresta e vinha milenares e a poucos minutos da cidade de Guimarães, aqui pode usufruir de uma prova do ex-líbris do noroeste de Portugal, o vinho verde. Fique a conhecer todo o processo em primeira fila, desde a uva até ao copo. Esta prova inclui 2 vinhos e visita à casa e adega.

Uma floresta e vinha milenar, pode usufruir de uma prova do ex-líbris do noroeste de Portugal, o Vinho Verde.

Casa de Sezim

horário: segunda a sexta (entre as 10h30 e as 16h)

duração: 45min./1h

nº mín./máx. pessoas: 2/20

reserva: 72h

idiomas: português, inglês e francês

preço: 30€/pessoa

pagamento: numerário e multibanco

contacto

Casa de Sezim

tel.: +351 963 258 082

e-mail: sofia@sezim.pt

www.sezim.pt

GPS: 41.4151, -8.3276



PROVA DE VINHOS

QUINTA DA AVELEIRA



A Quinta da Aveleira é a quinta produtora de vinhos da marca Valle dos Três Irmãos. É provavelmente a quinta vinícola mais antiga de Guimarães, com referências escritas datadas do ano 1330.

Além de ficar a conhecer os vinhos que aqui se produzem, poderá optar também por fazer uma visita guiada pela quinta e conhecer um pouco mais acerca da vasta história da família por de trás da Aveleira.

Aqui vai poder provar um vinho fresco, fino, de cor citrina, com aroma frutado, notas florais e de frutos tropicais.

50

Uma quinta vinícola com referências escritas datadas do ano 1330.

Quinta da Aveleira

horário: segunda a sexta (entre as 9h e as 17h) e

sábados (entre as 9h e as 13h)

duração: 45 min./1h

n.º mín e máx: 1/60

Idiomas: português e inglês

reserva: 24h

preço: 15€/pessoa (1 vinho) 20€/pessoa (2 vinhos e visita à quinta e adega)

pagamento: numerário

Quinta da Aveleira

tel.: +351 916 970 526

e-mail: info@valletresirmaos.pt

www.valletresirmaos.pt

GPS: 41.4657, -8.2996



51

PROVA DE VINHOS *QUINTA DA CANCELA*



Um pequeno produtor de Grandes Vinhos! Apenas 2,5 hectares de vinha, mas um sério compromisso de produção sustentável e vegan. Numa região onde 90% da produção é de castas e vinhos brancos, a Quinta da Cancela produz castas tintas que dão origem a Vinhos e Espumantes Tintos e Rosés. Além da prova poderá também visitar as vinhas, a adega, o lagar, os jardins e a Casa datada de 1720.

52

Apenas 2,5 hectares de vinha, mas um sério compromisso de produção sustentável e vegan.

Quinta da Cancela

horário: segunda a sábado

duração: 1h-1h30

nº mín e máx: 2/30

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 15€/pessoa (2 vinhos + tostas); 20€/pessoa (2 vinhos + tábua mista)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta da Cancela

tel.: +351 919 199 299

e-mail: info@quintadacancela.pt

www.quintadacancela.pt

GPS: 41.5057, -8.3539



53

PROVA DE VINHOS *QUINTA DOS ENCADOS*



Dentro do cenário encantador da Quinta dos Encados, mergulhe numa experiência intimista e envolvente, onde os vinhos ganham vida e os sabores se entrelaçam em harmonia. Na Prova Clássica terá a oportunidade de explorar o vinho premiado Quinta dos Encados Grande Escolha. Na Prova Premium poderá explorar as diferenças entre as nossas duas referências de vinho premiados: Quinta dos Encados Grande Escolha e Quinta dos Encados Loureiro. Ambas as provas são acompanhadas por uma seleção de queijos regionais, tostas e pão. Esta atividade inclui também uma visita pela Quinta. Esta prova íntima é mais do que uma simples degustação, é um convite para viajar através dos sentidos, apreciar a natureza e mergulhar na história singular da Quinta dos Encados.

Quinta dos Encados

horário: segunda a sábado (entre as 11h e as 16h)

duração: 1h

nº mín./máx. pessoas: 2/30

idiomas: português, inglês

reserva: 24h

preço: Prova Clássica 18€/pessoa (mais de 10 pessoas)

25€/pessoa (até 9 pessoas)

Prova Premium 22€/pessoa (mais de 10 pessoas) 29€/

pessoa (até 9 pessoas)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta dos Encados

tel.: +351 919 182 925

e-mail: info@quintadosencados.com

www.quintadosencados.com

GPS: 41.4206, -8.2565



Um convite para viajar através dos sentidos, apreciar a natureza e mergulhar na história singular da Quinta dos Encados.

PROVA DE VINHOS *QUINTA PICOUTO DE CIMA*



Esta propriedade de 15 hectares está rodeada por vinhas, paisagem e tranquilidade. Aqui vai ficar a conhecer a verdadeira receção calorosa feita pelas pessoas no Minho. É nesta casa de Quinta restaurada e acolhedora, que poderá provar os vinhos que a Quinta Picouto de Cima tem para si.

**Apenas a 7km do Centro
Histórico de Guimarães, faça
uma visita e deguste o melhor
que o Minho tem para oferecer!**



Quinta Picouto de Cima

horário: segunda a sábado (entre as 11h-12h30 e as 14h-18h30)

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 2/40

reserva: 24h

idiomas: português, inglês e castelhano

preço: 15€/pessoa (3 vinhos); 18€/pessoa (3 vinhos+ 1 tábua mista)

pagamento: numerário e multibanco



Quinta Picouto de Cima

tel.: +351 918 523 673

e-mail: email@quintapicoutodecima.pt

www.quintapicoutodecima.pt

GPS: 41.4824, -8.2909



PROVA DE VINHOS *QUINTA POUSADA DE FORA*

Uma quinta que respira modernidade, criada em 2016 e plantada em 2017, embora os seus terrenos férteis e produtivos já sejam mencionados desde 1200. Para além dos 5.7 hectares de vinha, pode conhecer a antiga adega com os lagares de pedra, as três casas agrícolas e os bosquetes de carvalhos, com uma envolvente paisagística tipicamente rural minhota.

Pode conhecer a antiga adega com os lagares de pedra, as três casas agrícolas e os bosquetes de carvalhos.

Quinta Pousada de Fora

horário: segunda a sábado (entre as 10h-12h e as 14h-17h)

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 2/8

idiomas: português, inglês, francês e castelhano

reserva: 24h

preço: 15€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco e PayPal

Quinta Pousada de Fora

tel.: +351 929 252 016

e-mail: geral@quintapousadadefora.com

www.quintapousadadefora.com

GPS: 41.46204, -8.2983



BATISMO *EQUESTRE*

O Batismo Equestre é uma introdução emocionante a andar de cavalo para iniciantes. Tem a duração de cerca de 30 minutos e inclui instruções básicas de segurança, montar guiado no picadeiro e a oportunidade de aprender os fundamentos de montar. É uma experiência memorável para quem quer começar a aventurar-se no mundo dos cavalos. Adequado a todas as idades a partir dos 3 anos.

Uma experiência
memorável para quem quer
começar a aventurar-se no
mundo dos cavalos.

Quinta do Cabo

horário: segunda a sexta (entre as 17h e as 20h) e sábado (entre as 10h e as 20h)

duração: 30 minutos

nº mín./máx. pessoas: 1/2 (podem fazer a atividade em simultâneo)

idiomas: português, inglês e alemão

reserva: 72h

preço: 25€ p/pessoa (a partir dos 3 anos)

Pagamento: numerário, transferência bancária, MbWay e PayPal

Equus Otium

tel.: +351 916 500 494

e-mail: equusotium@gmail.com

www.equusotium.com

GPS: 41.4962, -8.2784



AFONSO 360 *EXPERIÊNCIA INTERATIVA*



Trata-se de um projeto inovador em Portugal, que tem como nome "Afonso 360", e que permite a interação do público com a História e o Património de Guimarães, através de ferramentas inovadoras e tecnológicas, com produção totalmente nacional e onde cada visitante poderá assumir-se como realizador deste filme perante a possibilidade de seleção do respetivo enquadramento.

Paço do Duques de Bragança (junto à entrada)

horário: todos os dias entre as 10h e as 18h (última visualização às 17h30)
duração: 20 minutos (visualização da Batalha de S. Mamede e do Castelo de Guimarães em 360° e 3D)
nº mín./máx. pessoas: 1/15
idiomas: português, inglês, castelhano, francês e alemão
reserva: através do site ou no local
preço: Castelo 6€ (adultos) e 3€ (até aos 12 anos)
pagamento: numerário, multibanco, MbWay



Castelo de Guimarães

horário: todos os dias entre as 10h e as 18h (última visualização às 17h30)
duração: 10 minutos (visualização da Batalha de S. Mamede)
nº mín./máx. pessoas: 1/15
idiomas: português, inglês, castelhano, francês e alemão
reserva: através do site ou no local
preço: Castelo 5€ (adultos) e 2,5€ (crianças até aos 12 anos)
pagamento: numerário, multibanco, MbWay

Afonso 360 - VRcreations
tel.: +351 960 281 312
e-mail: 360afonso@gmail.com
www.vrecreation.com
GPS: 41.4479, -8.2903



A Batalha de São Mamede, ponto fulcral da história de Portugal, pode ser experienciada com recurso a realidade virtual que está disponível em dois locais à sua escolha: Castelo de Guimarães e junto ao Paço dos Duques de Bragança.

O ARTEFACTO

CAÇA AO TESOURO



Um dos mais bem guardados segredos da história de Portugal está a um pequeno passo de ser descoberto. As equipas mais corajosas terão até 4 horas para revelar a verdade sobre "O Artefacto" ou assistir à destruição definitiva deste segredo. Este jogo conjuga a exploração histórica, patrimonial e cultural com um propósito mais aventureiro e que pressupõe o trabalho em equipa. estão incluídas as entradas no Castelo de Guimarães, Paço dos Duques de Bragança, Percurso Museológico de Santo António dos Capuchos, Museu de Alberto Sampaio e degustação de doces tradicionais na Divina Gula.

Centro Histórico de Guimarães

início da atividade: Posto de Turismo da Praça de S. Tiago

horário: terça a sexta (entre as 10h e as 17h) e sábados

(entre as 10h e as 13h)

duração: 4h

nº mín./máx. pessoas: 2/10 (+10 sob orçamento)

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 72h

preço: 2-3 jogadores (65€ p/pessoa) 4-5 jogadores (60€

p/pessoa) 6-8 jogadores (55€ p/pessoa) 9-10 jogadores

(50€ p/pessoa)

pack família (+4 jogadores): 10% desconto nos adultos

crianças dos 6 aos 12 anos: 20€ p/criança (obrigatório

acompanhamento de 2 adultos)

crianças até aos 5 anos: Grátis (obrigatório

acompanhamento de 2 adultos)

pagamento: numerário, transferência bancária e MbWay

Enigmind

tel.: +351 252 313 955

e-mail: geral@enigmind.pt

www.enigmind.pt

GPS: 41.4437, -8.2927 (local do início da atividade)



O TESOURO PERDIDO *OUTDOOR ESCAPE GAME*

Uma aventura de Escape Game ao ar livre, onde as ruas ou trilhos te trazem puzzles e desafios que só a equipa mais astuta conseguirá resolver. "James Perry, um bem-sucedido caçador de tesouros, morreu logo após a sua última descoberta, uma valiosa peça com mais de 20Kg, em ouro maciço. Sendo Perry um explorador desconfiado mantinha encriptada a localização das suas conquistas. Depois da sua morte foi encontrada informação relevante que poderá levar ao seu tesouro, agora perdido... Uma vez que James Perry não tinha herdeiros foi declarado, publicamente, que quem descobrisse o "Tesouro Perdido", em 90 minutos, seria recompensado." Este jogo permite visitar os locais principais numa experiência imersiva e desafiante que envolve o participante do primeiro ao último minuto.



Uma experiência imersiva
e desafiante do primeiro
ao último minuto.



Centro Histórico de Guimarães

horário: segunda a domingo (entre as 9h e as 22h)

duração: 90 minutos

nº mín./máx. pessoas: 2/20

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 24h

preço: 2 a 5 pessoas (95,25€ p/ grupo) 6 a 10 pessoas

(190,50€ p/ grupo) 11 a 15 pessoas (285,75€ p/ grupo) 16

a 20 pessoas (381€ p/ grupo) +20 sob orçamento

pagamento: numerário, transferência bancária e MbWay

Montanha da Penha

horário: segunda a domingo (entre as 9h e as 19h)

duração: 90 minutos

nº mín./máx. pessoas: 15/68

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 72h

preço: 15 pessoas (360€ p/ grupo) +15 sob orçamento

pagamento: numerário, transferência bancária e MbWay

Enigmind

tel.: +351 252 313 955

e-mail: geral@enigmind.pt

www.enigmind.pt



PIQUENIQUE *COM PASSEIO A CAVALO*

Ao atravessar o bosque da quinta, respire o ar puro, ouça o som do vento nas folhas e dos pássaros a cantar e sinta a tranquilidade da natureza. O passeio tem a duração de 1 hora, com um briefing e noções básicas de equitação caso seja a primeira vez. Desfrute da experiência exclusiva de fazer um passeio privado pela natureza. No fim termina com um piquenique campestre com produtos regionais e nacionais acompanhados por um copo de vinho, ou sumo de laranja ou uma limonada fresca feita com frutos e água da quinta.

Quinta do Cabo

horário: segunda a sexta (entre as 17h e as 20h) e sábado (entre as 10h e as 20)

duração: 1 a 3 horas

nº mín./máx. pessoas: 1/2 (podem fazer a atividade em simultâneo)

idiomas: português, inglês e alemão

reserva: 72h

preço: 65€ p/ pessoa (inclui passeio e piquenique)

Pagamento: numerário, transferência bancária, MbWay e PayPal

Equus Otium

tel.: +351 916 500 494

e-mail: equusotium@gmail.com

www.equusotium.com

GPS: 41.4962, -8.2784



O passeio a cavalo termina com um piquenique campestre com produtos regionais e nacionais.

PIQUENIQUE NA QUINTA

É a Quinta mais próxima do centro urbano de Guimarães que vai encontrar, mas envolvida no meio da natureza e longe do ruído da cidade. Pode escolher o local para fazer o seu piquenique: mesmo no meio das vinhas, numa sombra junto à casa ou num local mais escondido e com mais privacidade. Aqui é certo que vai experimentar vinhos de grande qualidade, com aromas frescos e sabores intensos que valem bem a pena experimentar. Existem menus disponíveis, sempre acompanhados dos vinhos da quinta. Estão incluídos todos os acessórios e adereços necessários à realização do piquenique.

Quinta Pousada de Fora

horário: segunda a domingo

duração: 2h/3h

nº mín./máx. pessoas: 2/8

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 60€ (2 pessoas), 100€ (4 pessoas), 120€ (6 pessoas), 140€ (8 pessoas)

pagamento: numerário, multibanco e PayPal

Quinta Pousada de Fora

tel.: +351 929 252 016

e-mail: geral@quintapousadadefora.com

www.quintapousadadefora.com

GPS: 41.4620, -8.2983



**Vinhos de grande
qualidade, com
aromas frescos e
sabores intensos.**

PIQUENIQUE NA VINHA OU NO BOSQUE

Para além de ser uma atividade divertida e relaxante, os piqueniques são ótimos para desfrutar da natureza e do ar livre. Na Quinta dos Encados poderá escolher dois cenários para fazer os seus picnics, as vinhas ou o bosque. Aqui, a natureza torna-se o palco para uma experiência gastronómica, que vai desde o menu tradicional, com enchidos, queijos e salgadinhos até ao menu vegetariano, com produtos naturais, frescos, saudáveis e igualmente deliciosos. No Inverno proporcionamos uma experiência bem aconchegante na nossa casinha do bosque, de lareira acesa e a deliciar-se com um *brunch*. Não terá desculpa para não se conectar com a natureza. Esmeramo-nos na ementa, no conforto e na decoração para que possa usufruir da melhor experiência de piquenique de sempre!

Quinta dos Encados

horário: segunda a domingo (entre as 13h e as 18h)

duração: 3h

nº mín./máx. pessoas: 2/15

idiomas: português, inglês

reserva: 24h

preço: Menu Bosque: 88€ p/2 pessoas – Vegetariano 100€ p/2 pessoas;

Brunch na casinha do bosque: 100€ p/2 pessoas (11h-16h);

Menu Vinhas: 100€ p/2 pessoas – Vegetariano: 112€ p/2 pessoas

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta dos Encados

tel.: +351 919 182 925

e-mail: info@quintadosencados.com

www.quintadosencados.com

GPS: 41.4206, -8.2565



A natureza como
palco para uma
experiência
gastronómica.



PIQUENIQUE *NOS JARDINS*



A envolveria dos jardins Românticos deste palacete vão dar-lhe a ilusão de estar num cenário de filme intimista. No coração da Montanha da Penha, poderá conhecer os jardins privados desta casa, um dos jardins Históricos de Portugal, rodeado de uma natureza incomparável com apenas calma para disfrutar. Pode escolher o local que quiser para realizar o seu piquenique. A sua cesta incluirá: sumo, água, seleção de salgadinhos, salada de couscous, queijos e enchidos, pão e tostas, fruta laminada e bolo caseiro.

The Grove Houses

horário: segunda a domingo (entre as 9h e as 17h)

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 2/10

idiomas: português, inglês e castelhano

reserva: 48h

preço: 25€/pessoa

pagamento: numerário e multibanco



The Grove Houses

tel.: +351 910 212 254

e-mail: geral@thegrovehouses.pt

www.thegrovehouses.pt

GPS: 41.4319, -8.2659



Os jardins românticos vão dar-lhe a ilusão de estar num cenário de filme intimista.



PIQUENIQUE *NUMA QUINTA TRICENTÉSIMA*



A Quinta da Cancela abre-lhe as portas da Quinta, das Vinhas, do Lagar e da Casa! Poderá conhecer todo o espaço desta Quinta que conta já com mais de 300 anos e 6 gerações de família. A sua cesta inclui: 1 garrafa de vinho à escolha, tábua de charcutaria e queijos, fruta laminada e doce, e visita à Quinta.

Quinta da Cancela

horário: segunda a domingo

duração: 2h/2h30

nº mín./máx. pessoas: 2/6

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 24h

preço: 35€/pessoa

pagamento: numerário, multibanco e MbWay



Quinta da Cancela

tel.: +351 919 199 299

e-mail: info@quintadacancela.com

www.quintadacancela.pt

GPS: 41.5057, -8.3539



TOUR ECO *HISTÓRICO DE BICICLETA*



Pedale pelo coração da cidade de Guimarães, uma forma diferente de conhecer as ruas e as vielas históricas, de forma ativa e sustentável. Uma atividade para famílias, grupos de amigos, em casal ou até mesmo sozinho. Pode escolher a bicicleta elétrica que lhe dará uma ajudinha nas partes mais difíceis ou optar pela bicicleta regular. Trace o seu próprio trajeto ou peça ajuda de um guia.

Uma atividade para famílias, grupos de amigos, em casal ou até mesmo sozinho.

Get Green

horário: todos os dias (entre as 10h e as 19h)

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: mínimo 10 pessoas em tours c/ guia
(em tour s/ guia não se aplica)

local de encontro: Get Green

idiomas: português, inglês, castelhano e francês

reserva: 48h (sem guia) / 72h (com guia)

preço sem guia (inclui bicicletas): 6€/pessoa (bicicleta normal) 12€/pessoa (bicicleta elétrica)

preço com guia (inclui bicicletas): 59,90€/pessoa (bicicleta normal) 74,90€/pessoa (bicicleta elétrica)

Pagamento: numerário, transferência bancária e MbWay
(30% no momento da reserva)

Get Green

tel.: +351 935 310 373

e-mail: getgreen.pt@gmail.com

www.getgreen.pt

GPS: 41.4435, -8.2971



AULA DE YOGA COM DEGUSTAÇÃO DE CHÁ CHINÊS



Aqui pode disfrutar de uma aula de Yoga, onde o equilíbrio, o bem-estar e a conexão consigo mesmo alinham-se à natureza da Quinta dos Encados. Todos os segundos domingos de cada mês poderá usufruir de uma sessão desta prática ao ar livre, cujo objetivo é, através de posturas e técnicas de respiração, revigorar corpo e mente. Após a aula os participantes são convidados a fazer uma degustação de chá chinês e a explorar os recantos da nossa Quinta.

80

O equilíbrio, o bem-estar e a conexão consigo mesmo alinham-se à natureza.

Quinta dos Encados

horário: último sábado de cada mês

duração: 1h30

nº mín./máx. pessoas: 5/30

idiomas: português, inglês

reserva: 24h

preço: 20€/pessoa (inclui material)

pagamento: numerário, multibanco e MbWay

Quinta dos Encados

tel.: +351 919 182 925

e-mail: info@quintadosencados.com

www.quintadosencados.com

GPS: 41.4206, -8.2565



81




Guimarães
Porto / 50 Km

Lisboa

Posto de Turismo da Praça de S.Tiago

Loja Interativa de Turismo
Praça de S.Tiago
4810-300 Guimarães



tel.: +351 253 421 221
tel.: +351 924 069 477
info@visitguimaraes.travel



www.visitguimaraes.travel