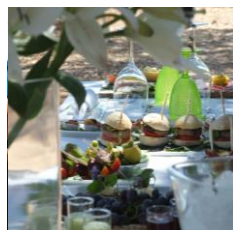
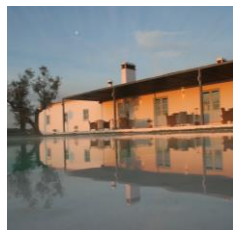




Herdade da
Malhadinha Nova

A l e n t e j o . P o r t u g a l



FAZER DA VIDA UMA FESTA

MAKE LIFE FUN

ALL ABOUT ALENTEJO

A Cultura, as Tradições Locais, a Identidade Alentejana, o
prazer de ser autêntico

*Alentejo, A luz que te ilumina, Terra da cor dos olhos de quem olha!
Condição. Pode compreender e povoar! O mistério da tua imensidão. Onde o tempo caminha,
Sem chegar!...*
[Miguel Torga]

DIA 1

Chegada ao *Country House & Spa*. Os aperitivos de boas-vindas feitos pela nossa Equipa de Cozinha acompanhado com *Rosé da Peceguina 2013*.

Jeep Safari pela Propriedade – Conheça as Vinhas, os Olivais, as Vacas e os Porcos Pretos *DOP* criados em Regime Extensivo.

Visita à Adega, seguido de Prova de Barricas acompanhada pelo nosso Enólogo, Nuno Gonzalez – Os métodos, o saber, a dedicação de uma equipa na produção dos vinhos da Malhadinha.

Jantar de Charme no *Country House* seguido de actuação de um Contador de Histórias – A recreação dos Episódios da vida quotidiana no Alentejo com humor à mistura, por Jorge Serafim!

DIA 2

Acorde com a frescura matinal. Sinta os primeiros aromas e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas e sumos naturais;

Workshop de Pão Tradicional Alentejano – A sensação nostálgica do pão caseiro cozido num forno de lenha pelas mãos da nossa Cozinheira Tradicional, Vitalina Santos.

Pedro Sousa, o nosso Equitador, irá conduzi-lo num Passeio de Charrete pelos Trilhos da Malhadinha.

A nossa Equipa de Cozinha aguardará a sua chegada para lhe apresentar um Menu Ligeiro com Produtos da Região, num Almoço Campestre junto às vinhas.

Oficina de Viola Campaniça no *Country House* – Aprenda com o Mestre a construir e a tocar este instrumento peculiar alentejano.



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo · Portugal

Jantar com Menu Tradicional no Restaurante – Os sabores e paladares da Cozinha Regional e as vozes ancestrais de um Grupo Coral Alentejano, Património Imaterial da Humanidade pela *UNESCO* acompanham uma selecção especial de Vinhos com Castas do Alentejo.

Prova de Licores Tradicionais – Poejo, bolota, medronho...os sabores da terra acompanharão o seu serão no *Country House*.

DIA 3

O pequeno-almoço no *Country House* – Desfrute da melhor combinação para um óptimo início de dia!

Workshop de Doçaria Regional – Aprenda a confeccionar a Tradicional Sericaia com Ameixa d'Elvas e deixe preparada a sobremesa para o seu Almoço.

Almoço Temático no Restaurante – O Pão Alentejano, o Poejo e a Hortelã da Ribeira serão os ingredientes principais dos Pratos elaborados pela nossa Equipa de Cozinha.

Visita Guiada de Jeep a Nossa Senhora de Aracelis – Leve consigo o lanche para a sua tarde e desfrute de um momento único no ponto mas alto do Baixo Alentejo!

Atelier de Botas Tradicionais Alentejanas – Um Ofício verdadeiramente Medieval por um dos mais reconhecidos artesãos de pele do Baixo Alentejo!

Jantar Temático no Restaurante – “*Vinhos & Polifonias*” – Do Chouriço de Porco Preto Assado, ao Caldo “*Verde, Verdinho*”, o Restaurante da Malhadinha será o anfitrião de uma Sessão Exclusiva de Fados, Modas e Polifonias, pelos acordes da Viola Campaniça e pela Guitarra Portuguesa.

DIA 4

Saboreie um pequeno-almoço especial no *Country House* e desfrute da melhor combinação para um óptimo início de dia!

Visita Guiada às Ruínas Romanas e Santuários de São Cucufate [Vidigueira] – A evolução da Pintura Mural Alentejana na “Villa” Romana convertida a Santuário Cristão.

Atelier do Fresco – Aprenda a Técnica Milenar da Pintura a Fresco: O Cal, a Areia e os Pigmentos Naturais – Da preparação da Argamassa à Pintura final.

Visita Guiada de Jeep a Nossa Senhora de Aracelis – Leve consigo o lanche para a sua tarde e desfrute de um momento único no ponto mas alto do Baixo Alentejo!

Almoço ligueiro no *Country House* acompanhado com Viognier da Peceguina 2013

Workshop de Olaria Tradicional no *Country House* – A Olaria é uma das mais antigas e tradicionais actividades do Alentejo – O Barro e os Pigmentos Naturais serão a matéria-prima da sua criação. Inspire-se nas cores e na Paisagem Alentejana!

Jantar Temático no Restaurante – A nossa Equipa de Cozinha irá elaborar um Menu Temático apenas com Produtos Certificados da Região, acompanhado com uma selecção especial de Monocastas da Peceguina a harmonizar com cada prato apresentado.



Herdade da
Malhadinha Nova
A l e n t e j o . P o r t u g a l

DIA 5

Reconforte o corpo e a mente com o pequeno-almoço no *Country House*;

Atelier de Fabrico Artesanal de Queijo de Serpa DOP – A primeira experiência do dia é numa Queijaria Tradicional. Aprenda a confeccionar um dos mais emblemáticos Queijos do Baixo Alentejo.

Termine a sua Experiência com um Menu Ligeiro no *Country House* em que a Temática são os Queijos do Alentejo e os Enchidos de Porco Preto DOP do Baixo Alentejo.

Late Check-out.

1300 € [Experiência por pessoa em Quarto Duplo]

[Inclui] 4 Noites de Alojamento em Quarto Duplo - Todas as Refeições mencionadas no Programa - Todas as actividades mencionadas no Programa - *Guest Experience Team* - Uso livre do *Spa* [Jacuzzi e Banho Turco] - Fruta e garrafa de vinho no quarto.

[Exclui] Todas as bebidas às Refeições e fora das mesmas, excepto as mencionadas no Programa.

[Upgrade] 50 € por noite para a Suite Júnior - 100 € por noite para a Suite Principal.

[Política de Cancelamento] Se cancelado 7 dias antes da data de chegada não será cobrado qualquer custo adicional - Para reservas canceladas no próprio dia e em caso de não comparência [*No Show*], será cobrado o valor total do Programa