



M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

EXPERT EN RÉCOLTES

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

Programme Spécial Vendanges 5 Nuits

Sentez de près le Dévouement, la Passion et la Magie de nos Vendanges. Une Expérience unique où vous pouvez accompagner tout le processus du vin de la Malhadinha.

JOUR 1

Arrivée à Herdade da Malhadinha Nova accompagnée d'un verre de bienvenue avec l'un des vins de la Herdade;

Remise du kit de vendange;

Visite de la propriété à bord de nos véhicules tout-terrain vintage. Découvrez les pratiques biologiques de notre équipe de viticulture et profitez du vaste paysage que l'Alentejo vous offre;

Dîner à thème – dégustez un menu à thème seulement avec des produits certifiés du terroir, accompagné d'une dégustation verticale du Monte de Peceguina pour harmoniser chaque plat présenté.

JOUR 2

Harvest Expert – l'expérience débute dès l'aube à 04h00, avec la cueillette à la main de nos raisins;

Sentez la fraîcheur matinale et délectez-vous avec un petit-déjeuner riche en fruits, compotes et jus de fruits naturels entre les vignes de la Malhadinha;

Déjeuner léger – Une sélection de salades servies avec nos viandes AOP, accompagner avec la fraîcheur du Arinto da Peceguina;

Massage à deux vinothérapie – Détendez-vous dans la tranquillité de la nature et sentez le pouvoir revitalisant de nos raisins;

Commencez votre dîner avec Monte da Peceguina Rosé harmonisé avec un amuse-bouche surprise;

Dîner avec un menu récolte: le chef prépare un menu inspiré par l'activité de ce matin, accompagné d'une sélection de mono-cépages Monte da Peceguina.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

JOUR 3

Réveillez-vous avec la fraîcheur matinale. Humez les premiers arômes et régalez-vous avec un petit-déjeuner riche en fruits, confitures et jus de fruits pressés;

Randonnée en quad suivi d'une dégustation à l'aveugle de Cépages Blancs en pleine nature – testez vos connaissances;

Déjeuner – Les viandes produites dans notre ferme, d'animaux certifiés et créés en extensif seront la note dominante de votre déjeuner. L'échine de porc noir et un tartare de viande alentejana AOP à accompagner d'un vin rouge Malhadinha;

À la cave à vins, participez avec notre équipe dans le traditionnel foulage des raisins – une expérience inoubliable;

Dîner à thème – Notre équipe culinaire vous confectionner un menu inspiré des plats traditionnels de l'Alentejo. Les cépages rouges les plus emblématiques de la Peceguina, le Touriga Nacional 2015 et l'Aragonês 2016 harmonisent tous les plats présentés;

Orientation nocturne – lanternes à la main sur la plaine de l'Alentejo, Trouvez votre chemin de retour au Country House, grâce aux étoiles et à notre GPS – appréciez la nuit à l'Alentejo accompagné de notre guide.

JOUR 4

Petit-déjeuner. Lors du premier repas de la journée laissez-vous emporter par les magnifiques saveurs et arômes de l'Alentejo;

Atelier de cuisine – sachez comment préparer un délicieux Sabayone de Touriga Nacional avec notre brigade de cuisine, en finissant avec un déjeuner léger que notre Chef vous confectionnera;

À la cave à vins, élaborer avec notre oenologue un coupage de vin: choisissez vos cépages préférés et apprenez leurs caractéristiques de façon à les combiner pour avoir un vin parfait;

Dîner thématique – le Chef confectionne un menu pour accompagner une dégustation verticale sur plusieurs années des vins Malhadinha.

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

JOUR 5

Expérience montgolfière – appréciez le lever de soleil sur les plaines alentejanas comme vous ne l'avez jamais vu et sentez la sérénité de la région la moins peuplée de l'Europe. À la fin, profitez d'un petit-déjeuner plein de délices que le Chef aura préparés spécialement pour vous; (*)

Déjeuner sain confectionné avec tout le raffinement de notre brigade de cuisine avec des fruits et des légumes de la Malhadinha;

Participez dans la sélection des raisins à la cave à vins – sentez le dévouement et l'agitation lors de la sélection des raisins après la cueillette;

Dégustation des moûts – accompagné de notre équipe d'oenologues, apprenez à déguster les moûts dès le premier moment et sachez quelles sont les additions à effectuer lors du processus de vinification;

Bain spécial de vin – détendez-vous à la fin de la journée, dans le confort de votre chambre, avec un bain préparé spécialement pour vous;

Dîner – La brigade de cuisine vous accompagnera dans un voyage d'arômes et de saveurs, accompagné de nos blends de Malhadinha.

JOUR 6

Réveillez-vous avec du pain croustillant et délectez-vous avec un petit-déjeuner riche en fruits, compotes et jus de fruits naturels;

Promenade entre les vignes, reconnaissez les différents cépages au travers de leurs feuilles, emmenez-en une de chaque cépage comme souvenir;

À la fin, profitez d'un pique-nique près des vignes, confectionné avec tout le raffinement par notre brigade de chefs – Un moment de dégustation et une découverte d'arômes au beau milieu du paysage de l'Alentejo;

Check-out.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

TARIF DE L'EXPÉRIENCE

- 1 850,00 € [Expérience par personne en Chambre Double au Monte da Peceguina]
- 2 100,00 € [Expérience par personne en Suite au Monte da Peceguina]
- 2 350,00 € [Expérience par personne à la Casa do Ancoradouro]
- 2 225,00 € [Expérience par personne à la Casa das Artes e Ofícios]
- 2 225,00 € [Expérience par personne à la Casa da Ribeira]
- 2 475,00 € [Expérience par personne à la Casa das Pedras]

0-3 ans gratuit / 4-6 ans 250 € / 7-12 ans 375 €

(*) Activité Facultatif:

Vol privé 600€/personne (2 personnes)

Vol privé 400€/personne (3 à 6 personnes)

Vol privé 250€/personne (plus de 6 personnes)

Vol partagé 250€/personne (vol de groupe sous réserve de disponibilité)

[Compris dans le prix] 5 Nuits de Séjour. Tous les repas mentionnés dans le programme. Toutes les activités mentionnées dans le Programme.

[Non compris dans le prix] Toutes les boissons des Repas et en-dehors, sauf celles mentionnées dans le Programme.

[Politique d'Annulation] Les réservations peuvent être modifiées ou annulées dans un délai supérieur à 5 jours avant la date d'arrivée. En cas d'annulation, après 5 jours avant l'enregistrement, la totalité (100 %) du montant de la réservation vous sera facturée. En cas de non-présentation ou de sortie anticipée, la totalité du montant de la réservation vous sera facturée.