



M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

HARVEST EXPERT

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

Programa Especial de Vindimas de 5 noites.

Sinta de perto a entrega, a paixão e a magia da nossa vindima. Uma experiência única para acompanhar de forma intensiva todo o processo dos vinhos da Malhadinha

DIA 1

Chegada à Herdade da Malhadinha Nova acompanhada de um *welcome drink* com um dos vinhos da Herdade;

Entrega de *kit* de vindimas;

Visita à propriedade nos nossos todo-o-terreno vintage. Aproveite e conheça as práticas biológicas da nossa equipa de viticultura e desfrute da vasta paisagem que o Alentejo lhe oferece;

Jantar temático – Saboreie um menu temático apenas com produtos certificados da região, acompanhado com uma prova vertical de Monte da Peceguina, que harmonizará com cada prato apresentado.

DIA 2

Harvest Experience – A experiência começa logo de madrugada, às 04h00, com a colheita manual das nossas uvas;

Sinta a frescura matinal e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas e sumos naturais entre as vinhas da Malhadinha;

Almoço ligeiro – Uma seleção de saladas servidas com as nossas carnes DOP a acompanhar com a frescura do Arinto da Peceguina;

Massagem para casal de vinoterapia – Relaxe na tranquilidade da natureza e sinta o poder revitalizante das nossas uvas;

Inicie o seu jantar com o Monte da Peceguina Rosé harmonizado com um *amuse bouche* surpresa;

Jantar com menu de vindimas – o *Chef* prepara um menu inspirado na atividade desta manhã, a acompanhar uma seleção de monocastas do Monte da Peceguina.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 3

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

Passeio de Moto 4 pelos trilhos da Herdade – Sinta a frescura matinal com um passeio em quatro rodas pelas vinhas e planícies alentejanas;

Almoço – As carnes produzidas na nossa herdade, de animais certificados e criados em extensivo, servirão de mote para o seu almoço – A presa de porco preto e um tártaro de carne alentejana DOP a acompanhar com o Malhadinha Tinto;

Na adega, participe com a nossa equipa na tradicional pisa da uva – uma experiência que não irá esquecer;

Jantar temático – A nossa equipa de culinária irá elaborar um menu inspirado no receituário tradicional alentejano. As castas tintas mais emblemáticas da Peceguina, o Touriga Nacional 2015 e o Aragonês 2016 irão harmonizar todos os pratos apresentados;

Orientação Noturna – De lanternas na mão, numa das planícies alentejanas, descubra com as estrelas e o nosso GPS como voltar para o Country House – Admire a noite no Alentejo sempre na companhia da nossa equipa.

DIA 4

Pequeno-almoço. Na primeira refeição do dia deixe-se levar pelos magníficos sabores e aromas do Alentejo;

Workshop de cozinha – Aprenda com a nossa equipa de cozinha como preparar um delicioso sabayone de Touriga da Nacional, para finalizar com um menu ligeiro que o nosso *Chef* irá elaborar para o seu almoço.

Na adega, elabore com a equipa de enoturismo um lote de vinho: escolha as suas castas preferidas e aprenda as suas características de forma a combiná-las para conseguir um vinho perfeito.

Jantar temático – O *Chef* prepara um menu a acompanhar uma prova de vários vinhos da Malhadinha.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 5

Experiência de Balão de Ar Quente – Veja o amanhecer nas planícies alentejanas como nunca viu e sinta a serenidade da região mais despovoadas da Europa. (*) No final desfrute de um pequeno-almoço e saboreia as iguarias que o *Chef* preparou especialmente para si;

Almoço saudável preparado com todo o requinte pela nossa equipa de cozinha com as frutas e os vegetais da Malhadinha;

Participação na escolha da uva, na adegas – Sinta a envolvimento e azafeia durante a seleção das uvas após a colheita;

Prova de Mostos – Com a nossa equipa de enologia, aprenda a provar os mostos no primeiro momento e saiba quais as adições a operar no processo de vinificação;

Banho especial de vinoterapia – Relaxe, ao final do dia, no conforto do seu quarto, com um banho preparado especialmente para si;

Jantar – A equipa de cozinha irá guiá-lo numa viagem de aromas e sabores, acompanhado pelos nossos blends da Malhadinha.

DIA 6

Acorde com o estalar do pão caseiro e delicie-se com o pequeno-almoço, as frutas da época, as compotas, os sumos naturais;

Passeio pelas vinhas, conheça as várias castas pelas características das folhas, leve uma de cada casta para recordação;

No final, desfrute de um piquenique junto às vinhas, elaborado com todo o requinte pela nossa equipa de Chefs – Um momento de degustação e uma descoberta de aromas no meio da paisagem alentejana;

Check-out.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

VALOR DA EXPERIÊNCIA

Sob Consulta [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]
Sob Consulta [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]
Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa do Acoradouro]
Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa das Artes e Ofícios]
Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa da Ribeira]
Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]

0-3 anos sob consulta / 4-6 anos sob consulta / 7-12 anos sob consulta

(*) Atividade Opcional:

Voo privado sob consulta (2 pessoas)

Voo privado sob consulta (3 a 6 pessoas)

Voo privado sob consulta (mais de 6 pessoas)

Voo partilhado sob consulta (voo de grupo sujeito a disponibilidade)

[Inclui] 5 Noites de alojamento. Todas as refeições mencionadas no programa.
Todas as atividades mencionadas no programa.

[Exclui] Todas as bebidas às refeições e fora das mesmas, exceto as mencionadas no programa.

[Política de Cancelamento] As reservas podem ser alteradas ou canceladas num prazo superior a 5 dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento após 5 dias antes do *check-in*, ser-lhe-á cobrado 100% do valor da reserva. Em caso de não compa-recimento ou saída antecipada será cobrado 100% do valor da reserva.