



M  
H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

ALL ABOUT ALENTEJO

“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

M  
H N  
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

**A cultura, as tradições locais, a identidade alentejana e o prazer de ser autêntico.**

**DIA 1**

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

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;

Visita à adega, seguida de prova de vinhos acompanhada pela nossa equipa de enoturismo;

Para iniciar a noite, jante connosco e encontre o casamento perfeito entre gastronomia e os vinhos produzidos na Herdade.

**DIA 2**

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

*Workshop* de pão Alentejano proporcionado pela nossa equipa de gastronomia;

Passeio de charrete pelas vinhas. Começa aqui uma viagem magnífica onde podemos ver e sentir uma das mais belas paisagens da Herdade. Este interlúdio termina junto ao local do piquenique onde vai poder provar todos os detalhes da nossa cozinha *Farm to Table*.

*Workshop* de viola Campaniça com Pedro Mestre:

“A Viola Campaniça é o instrumento de eleição da tradição musical da nossa região. Acompanhando o cantar ao desafio, as modas campaniças ou os passos simples de uma breve dança, o seu trinar é hoje uma sonoridade familiar aos nossos dias. E, se tal acontece, é graças ao trabalho de instituições e de pessoas que se deixaram seduzir pelo seu toque”;

Jantar temático ao som da Viola Campaniça.

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 3

Pequeno-almoço – Comece o dia da melhor maneira com um pequeno-almoço repleto de produtos frescos;

*Workshop* de doçaria regional – Siga a receita da Vitalina Santos e faça uma maravilhosa sericaia;

Almoço temático – Leve consigo os segredos da gastronomia tradicional alentejana;

Visita guiada à Nossa Senhora de Aracelis. A designação da capela de Nossa Senhora de Aracelis provém da frase latina *Ara Coelis*, ou Altar dos Céus, o que permite imaginar uma ocupação muito antiga do local da sua implantação, possivelmente com continuidade de cultos ao longo dos séculos;

Atelier de botas tradicionais alentejanas com Mário Grilo, um dos mais reconhecidos artesãos de pele do Baixo Alentejo;

Jantar com menu temático, sempre com influência nos sabores da região.

## DIA 4

Pequeno-almoço – Aprecie a paisagem da Malhadinha ao mesmo tempo que saboreia as iguarias que o Chef preparou especialmente para si;

Prova de vinhos de castas autóctones alentejanas;

Almoço ligeiro acompanhado com Antão Vaz da Peceguina;

*Workshop* de olaria tradicional – Volte atrás no tempo e conheça a arte de trabalhar o barro que tanto caracteriza as tradições e costumes alentejanos;

Jantar- Venha deliciar-se com as criações do *Chef* e harmonizá-las com os melhores vinhos da Herdade.

M  
H N  
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 5

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

Almoço ligeiro com produtos das nossas hortas. A nossa equipa de cozinha prepara-lhe uma refeição com os diferentes produtos da herdade, cultivados de forma biológica;

*Check-out.*

## VALOR DA EXPERIÊNCIA

2 000,00 € [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]

2 200,00 € [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]

2 400,00 € [Experiência por pessoa na Casa do Acoradouro]

2 800,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Artes e Ofícios]

2 800,00 € [Experiência por pessoa na Casa da Ribeira]

2 600,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]

0-3 anos gratuito / 4-6 anos 200€/ 7-12 anos 300€

[Inclui] 4 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 comparecimento ou saída antecipada será cobrado 100% do valor da reserva.