

Nº49 JAN/ABR 2022 JAN/APR 2022  
Distribuição gratuita Free distribution



# feel

## ALTO DOURO VINHATEIRO





# VIAJE PELA HISTÓRIA COM A VILA GALÉ

## TRAVEL THROUGH HISTORY WITH VILA GALÉ

RESERVE JÁ!  
BOOK NOW!



VILA GALÉ COLLECTION BRAGA

### CIDADES COM PATRIMÓNIO MUNDIAL DA UNESCO

#### UNESCO WORLD HERITAGE CITIES



VILA GALÉ ÉVORA



VILA GALÉ COIMBRA



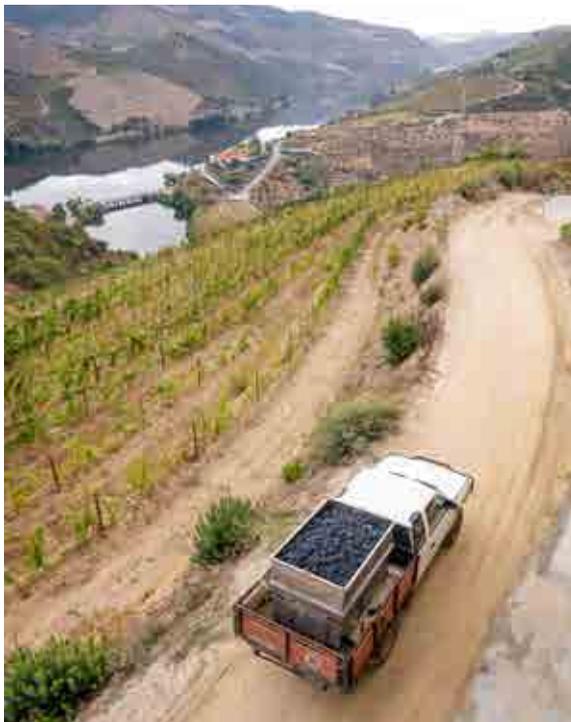
VILA GALÉ COLLECTION ELVAS



# MAKING OF MAKING OF

Esta edição da Feel traz-nos ao coração do **Douro Vinhateiro**. Terra de superlativos – além de produzir o afamado vinho do Porto, tem a ‘melhor estrada do mundo para conduzir’, o ‘melhor itinerário fluvial da Europa’, é um ‘destino de enoturismo a não perder’ –, faz palpitar quem a visita. A cada olhar, uma surpresa. É a imensidão melancólica das montanhas, as encostas íngremes abraçadas ao rio, os terrenos retalhados pelos socacos, o reflexo sublime das cores na quietude da água.

Apesar de nos ter recebido com um alerta amarelo de mau tempo – previsões de chuva forte, trovoadas e um céu pesado que dificultou bastante algumas sessões fotográficas – ao Douro tudo se perdoa. Acolheu-nos de braços abertos e mangas arregaçadas em plena campanha das vindimas, quando as suas estradas pulsam de carrinhas carregadas de cachos e as adegas latejam aceleradas. Aqui, há encanto em todas as estações. No outono, as vinhas pintam-se de amarelo, vermelho e castanho. No inverno são místicas as neblinas da manhã a pairar sobre os vales. Entre fevereiro e março, florescem as amendoeiras e tudo parece cheio de neve. Na primavera, vibra o verde vivo das videiras. E o verão anima-se com festas e romarias. Venha e perca-se de amores muitas vezes.



This edition of the Feel magazine takes us to the heart of the **Douro Wine Region**. This land of superlatives makes its visitors' hearts skip a beat - besides producing the famous Port wine, it has "the world's best road to drive", the "best river cruise route in Europe", is a "must-go wine tourism destination". With every glance, a surprise. From the melancholic immensity of the mountains, the steep slopes embracing the river, and the lands divided by terraces, to the sublime reflection of the colours in the stillness of the water.

Although we were greeted with a yellow alert for harsh weather - forecasts of heavy rain, thunderstorms and a cloudy sky that made our photo sessions rather challenging - all is forgiven to the Douro. It welcomed us with open arms and rolled up sleeves in the middle of the harvest season, when its roads are busy with vans laden with bunches of grapes and the wine cellars are bustling. The Douro is enchanting in every season. In autumn, the vineyards turn yellow, bright red, and brown. In winter, mystical morning mists hover over the valleys. Between February and March, the almond trees bloom and everything appears to be covered in snow. In spring, the grapevines are vibrant, bright green. And summer exhilarates with festivities and pilgrimages. Visit this region and fall madly in love many times over.

# INDEX

## 27 TASTING SABOREAR

## 33 SMELLING CHEIRAR



### Ficha Técnica Publishing Information

**PROPRIEDADE** PROPERTY

Grupo Vila Galé

**ADMINISTRADOR** BOARD MEMBER

Gonçalo Rebelo de Almeida

**DIREÇÃO DE MARKETING** MARKETING DIRECTOR

Catarina Pádua

**DESIGN E PAGINAÇÃO** DESIGN

Nuno Wilson

**EDIÇÃO** PUBLISHING

Ana Serafim

**IMPRESSÃO E DISTRIBUIÇÃO** PRINTING AND DISTRIBUTION

Publirep

**TRADUÇÃO** TRANSLATION

QIKtrad - Tradução, Interpretação e Eventos

**FOTO DE CAPA** COVER PHOTO

Panorâmica do Vila Galé Douro Vineyards, Armamar  
Panoramic view from Vila Galé Vineyards, Armamar

**FOTOGRAFIA** PHOTOS

Tiago de Paula Carvalho

**PERIODICIDADE** PERIODICITY

Quadrimestral | Quarterly

ISSN: 2182-5319 | Dep. legal: 340277/12



## 37 OUVIR LISTENING

Agradecimentos/Thanks to:

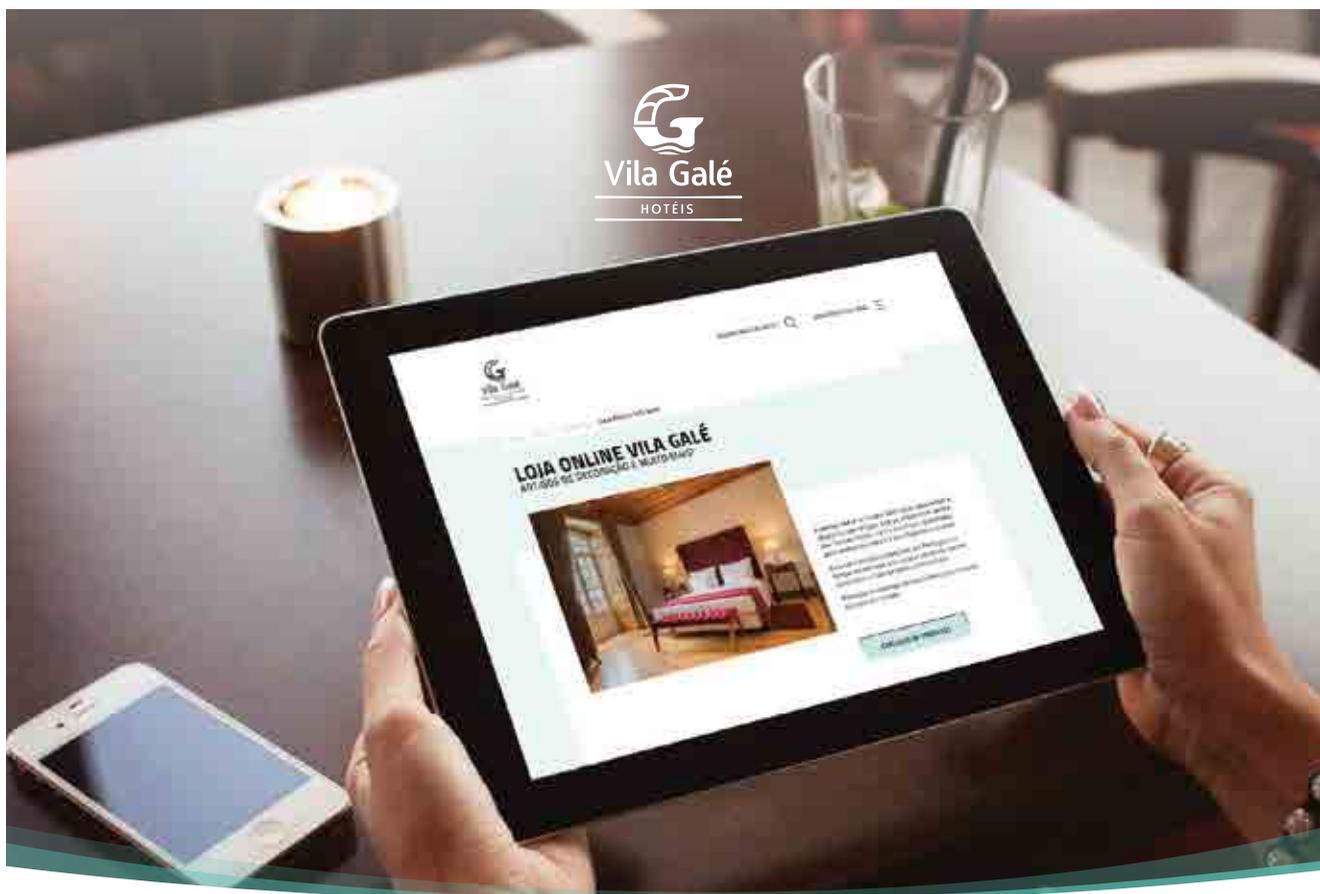
Vila Galé Douro Vineyards, Vila Galé Collection Douro, Quinta do Val Moreira,  
Turismo do Porto e Norte, Município de Lamego, Município de Peso da Régua



07 SEEING  
VER



49 SENTIR  
TOUCHING



## LEVE PARA CASA O CONFORTO DOS HOTÉIS VILA GALÉ

TAKE HOME THE COMFORT OF VILA GALÉ HOTELS

A pensar em si e no seu bem-estar, lançámos uma loja online e passámos a disponibilizar artigos iguais aos que encontra nos nossos hotéis para que possa sentir a Vila Galé em sua casa.

With you and your well-being in mind, we've launched an online store and now offer items similar to those found in our hotels so that you can feel Vila Galé in your home.



Consulte o catálogo de artigos e condições em [www.vilagale.com](http://www.vilagale.com).  
Check the catalog of articles and conditions at [www.vilagale.com](http://www.vilagale.com).

SEMPRE PERTO DE SI | ALWAYS CLOSE TO YOU

# VER



# SEEING

OBRIGATÓRIO VER | MUST-SEE  
VISTAS LARGAS | WIDE VIEWS  
A TER DEBAIXO DE OLHO | TO KEEP A GOOD EYE ON

## ALTO DOURO VINHATEIRO NUM RELANCE

**TERRITÓRIO:** No nordeste de Portugal, o Alto Douro Vinhateiro, - classificado pela UNESCO como Património da Humanidade em 2001 -, ocupa cerca de 10% dos 250 mil hectares da Região Demarcada do Douro, ao longo do rio e seus afluentes. Abrange 13 concelhos: Alijó, Armamar, Carrazeda de Ansiães, Lamego, Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Vila Real, Tabuaço, Torre de Moncorvo e Vila Nova de Foz Côa. E divide-se em três sub-regiões vinícolas: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.

**POPULAÇÃO:** Cerca de 190 mil habitantes.

**CLIMA:** Invernos bastante frios, verões muito quentes e secos.

### COMO CHEGAR:

A região está bem servida de acessibilidades:

- De carro: a maioria dos percursos contemplam autoestradas e itinerários principais. Vindo do Porto, a melhor opção é o Túnel do Marão;
- De comboio: há ligações diárias da CP através da Linha do Douro, entre São Bento (Porto) e Pocinho (Foz Côa);
- De barco: várias empresas percorrem o Douro, navegando do Porto até à Régua, Pinhão ou Barca d'Alva;
- Aeroporto: o mais próximo é o Francisco Sá Carneiro (Porto).

## THE ALTO DOURO WINE REGION AT A GLANCE

**TERRITORY:** Located in north-eastern Portugal, the Alto Douro Wine Region, - classified by UNESCO as a World Heritage Site in 2001 -, covers about 10% of the 250,000 hectares of the Demarcated Region of Douro, along the river and its tributaries. It includes 13 municipalities: Alijó, Armamar, Carrazeda de Ansiães, Lamego, Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Vila Real, Tabuaço, Torre de Moncorvo and Vila Nova de Foz Côa. It is divided into three wine sub-regions: Baixo Corgo, Cima Corgo and Douro Superior.

**POPULATION:** Around 190,000 inhabitants.

**WEATHER:** Very cold winters, and very hot and dry summers.

### HOW TO GET THERE:

The region is well served in terms of accessibility:

- By car: most of the routes contemplate motorways and main roads. Coming from Porto, the best option is the Marão Tunnel;
- By train: there are daily CP connections through the Douro Line, between São Bento (Porto) and Pocinho (Foz Côa);
- By boat: several companies travel along the Douro, sailing from Porto to Régua, Pinhão or Barca d'Alva;
- Airport: the nearest airport is Francisco Sá Carneiro (Porto).



# NOS BRAÇOS DO DOURO IN THE ARMS OF THE DOURO



## Peso da Régua

Já apelidado de centro nevrálgico da produção de vinho do Porto, é em Peso da Régua que fica o Museu do Douro. Nas redondezas, resistem a estação ferroviária e o antigo armazém de mercadorias, agora transformado em lojas e espaços gastronómicos. Abaixo, o cais fluvial e a ecopista à beira-rio, ideal para caminhadas. Atravessando a ponte pedonal metálica, é da outra margem que melhor se aprecia a Régua. Uma vez desse lado, rumando pela EN222 chega-se à barragem de Bagaúste, onde é frequente formar-se plateia quando a impactante eclusa está a movimentar os grandes cruzeiros ou os pequenos caiaques que navegam no Douro. Passando novamente para a margem norte, é imperativo ir ao miradouro de São Leonardo da Galafura, para ver o “excesso da natureza, poema geológico”, como lhe chamou Miguel Torga.

Already known as the heart of Port wine production, Peso da Régua is home to the Douro Museum. Nearby, the railway station and the old goods warehouse remain, now transformed into shops and gastronomic venues. Below, the river pier and the riverside ecological trail, ideal for hiking. If you cross the metal footbridge, you will enjoy the best view of Régua from the other bank. Once on that side of the river, taking the National road EN222, you will reach the Bagaúste dam, where an audience often gathers when the impressive lock is moving large cruise ships or small kayaks sailing on the Douro. As you cross the dam back to the north bank, you cannot miss the São Leonardo da Galafura viewpoint, an “excess of nature, geological poem”, as the writer Miguel Torga called it.





## Lamego

Nada menos que 686 degraus compõem a escadaria barroca enfeitada a azulejos azuis e brancos que leva ao cimo do Monte Santo Estevão. É aqui, agradavelmente rodeado de arvoredo, que se ergue o Santuário de Nossa Senhora dos Remédios, um dos melhores postais de Lamego. Mas há mais: o castelo e a cisterna, a sé, a igreja de Santa Maria de Almacave. O Parque Biológico da Serra das Meadas, que acolhe espécies protegidas e animais em reabilitação, é outro atrativo, sobretudo para as crianças. Conta com centro de educação ambiental e inúmeras atividades infantis sobre a biodiversidade local. Nas proximidades, valem a pena os miradouros da Boa-vista e o da Serra das Meadas.

No fewer than 686 steps make up the baroque stairway decorated with blue and white hand-painted tiles leading to the top of the Santo Estevão Mountain. Here, pleasantly surrounded by trees, stands the Sanctuary of Our Lady of Remedies, one of Lamego's most famous landmarks. But there is more: its castle and cistern, the Cathedral, and the church of Santa Maria de Almacave. The Biological Park of the Meadas Mountains, which houses protected species and animals undergoing rehabilitation, is another attraction, especially for the little ones. It has an environmental education centre and countless children's activities on local biodiversity. Nearby, the Boa-vista and Meadas Mountains' viewpoints are definitely worth a visit.

## Aldeias vinhateiras Wine producing villages

São seis as aldeias vinhateiras onde as casas senhoriais contrastam com a arquitetura dos costumes rurais. Em Favaios, famosa pelo moscatel, é obrigatório espreitar a adega cooperativa e o Museu do Pão e do Vinho. Provesende orgulha-se do seu centro histórico imaculadamente preservado. Ucanha, Salzedas e Trevões são igualmente merecedoras de inclusão no roteiro. Em Barcos, é provável que um dos moradores deixe a pacatez da conversa com os vizinhos para guiar quem chega pelas amorosas ruas do povoado.

There are six wine producing villages where the manor houses contrast with the architecture of rural customs. In Favaios, well-known for its Muscatel, you must visit the cooperative cellar and the Bread and Wine Museum. Provesende is proud of its immaculately preserved historical centre. Ucanha, Salzedas and Trevões are equally worthy of a place on the itinerary. In Barcos, it is likely that one of the locals will stop their quiet conversation with neighbours to offer to guide you through the village's lovely streets.



## Armamar

A Igreja Matriz de São Miguel de Armamar, de traço românico, destaca-se na zona histórica. Próximo, é de visitar o miradouro da Misarela para avistar o vale do Douro e a Serra do Marão. Outros pontos relevantes: o Centro Interpretativo da Mulher duriense, a cascata da Misarela. Daqui, breves quilómetros levam à pitoresca aldeia de Marmelal e à sua mimosa capela da Nossa Senhora das Neves; ao cécnico local onde o Tedo se cola ao Douro, encimado por uma singela ponte; ao panorâmico passeio da Folgosa, para encarar a manta de retalhos que se cose entre os montes riscados de vinhas e pontilhados pela brancura das casas.

The Romanesque-style Main Church of São Miguel de Armamar stands out in the historical centre. Nearby, you can visit the Misarela viewpoint to admire the Douro valley and the Marão Mountains. Other relevant spots include the Interpretative Centre of the Douro Woman and the Misarela waterfall. From here, only a few kilometres lead to the picturesque village of Marmelal and its charming chapel of Nossa Senhora das Neves, to the scenic point where the Tedo river merges with the Douro river, topped by a simple bridge; or to the panoramic Folgosa sightseeing promenade to contemplate the patchwork “sewn” between the vineyards, dotted by the white colour of the houses.



Click & Play



## Quintas vinhateiras

Wine producing estates

**Estar no Douro e não conhecer pelo menos uma das tradicionais quintas produtoras de vinho é como ir a Roma e não ver o Papa. Há visitas guiadas e provas em locais como a Quinta do Val Moreira, Quinta do Vallado, Quinta da Pacheca ou Quinta do Crasto. Algumas incluem alojamento e restaurantes de gastronomia regional.**

Being in the Douro and not visiting at least one of the traditional wine producing estates is like going to Rome and not seeing the Pope. There are guided tours and wine tastings in settings like the Val Moreira Estate, the Vallado Estate, the Pacheca Estate or the Crasto Estate. Some of them include accommodation and restaurants of regional cuisine.



## Pinhão

Aconchegada entre o rio Douro e o seu afluente Pinhão, a singela vila com o mesmo nome abriga uma das mais bonitas estações ferroviárias de Portugal. Os seus 24 painéis de 1937 com 3.047 azulejos sobre a produção de vinho do Porto, justificam o título. Partilham a fama com os solares e a ponte projetada por Gustave Eiffel no século XIX. Depois, impõe-se a subida ao miradouro de Casal dos Loivos. A fotogenia dos vinhedos a emoldurar as dobras do rio explicam o porquê de esta ter sido eleita uma das seis mais bonitas vistas do mundo pela BBC.

Tucked between the Douro River and its tributary Pinhão, the humble town of the same name is home to one of Portugal's most beautiful railway stations. It owes its title to its 24 panels of 3,047 tiles dating back to 1937, depicting the history of wine production. They share their fame with the manor houses and the bridge designed by Gustave Eiffel in the 19th century. Then, climbing to the Casal dos Loivos viewpoint is a must. The eye-catching terraced vineyards framing the river bends explain why this has been voted one of the six most beautiful views in the world by the BBC.





BY-NC-ND Associação de Turismo do Porto e Norte, AR



## Vila Nova de Foz Côa

É conhecida pela capital das amendoeiras em flor e pelo Parque Arqueológico do Côa, Património da Humanidade desde 1998. Proporciona uma exposição de arte rupestre ao ar-livre junto ao rio Côa, completada pela informação patente no Museu do Côa, que também é um bom ponto para mirar a paisagem.

It is known as the capital of blossoming almond trees and the Côa Archaeological Park, a World Heritage Site since 1998. It offers an open-air prehistoric art exhibition by the Côa river, complemented by information at the Côa Museum, which is also a perfect spot to gaze over the landscape.



CC BY-NC-ND Associação de Turismo do Porto e Norte, AR

## São Salvador do Mundo

Perto de São João da Pesqueira, é destino de romaria por ser o maior santuário do Alto Douro Vinhateiro. Diz-se que do Miradouro de São Salvador do Mundo se avista meio Douro. O panorama expõe o cachão da Valeira, outrora represa natural intransponível devido ao grande desnível que impossibilitava a navegabilidade. Corrigido no século XVIII, reza a lenda, que foi a causa do naufrágio do rabelo onde morreria o Barão de Forrester, salvando-se a mítica D. Antónia Ferreirinha, graças às suas saias de balão. O acontecimento está sinalizado com uma inscrição no local, só visitável de barco.

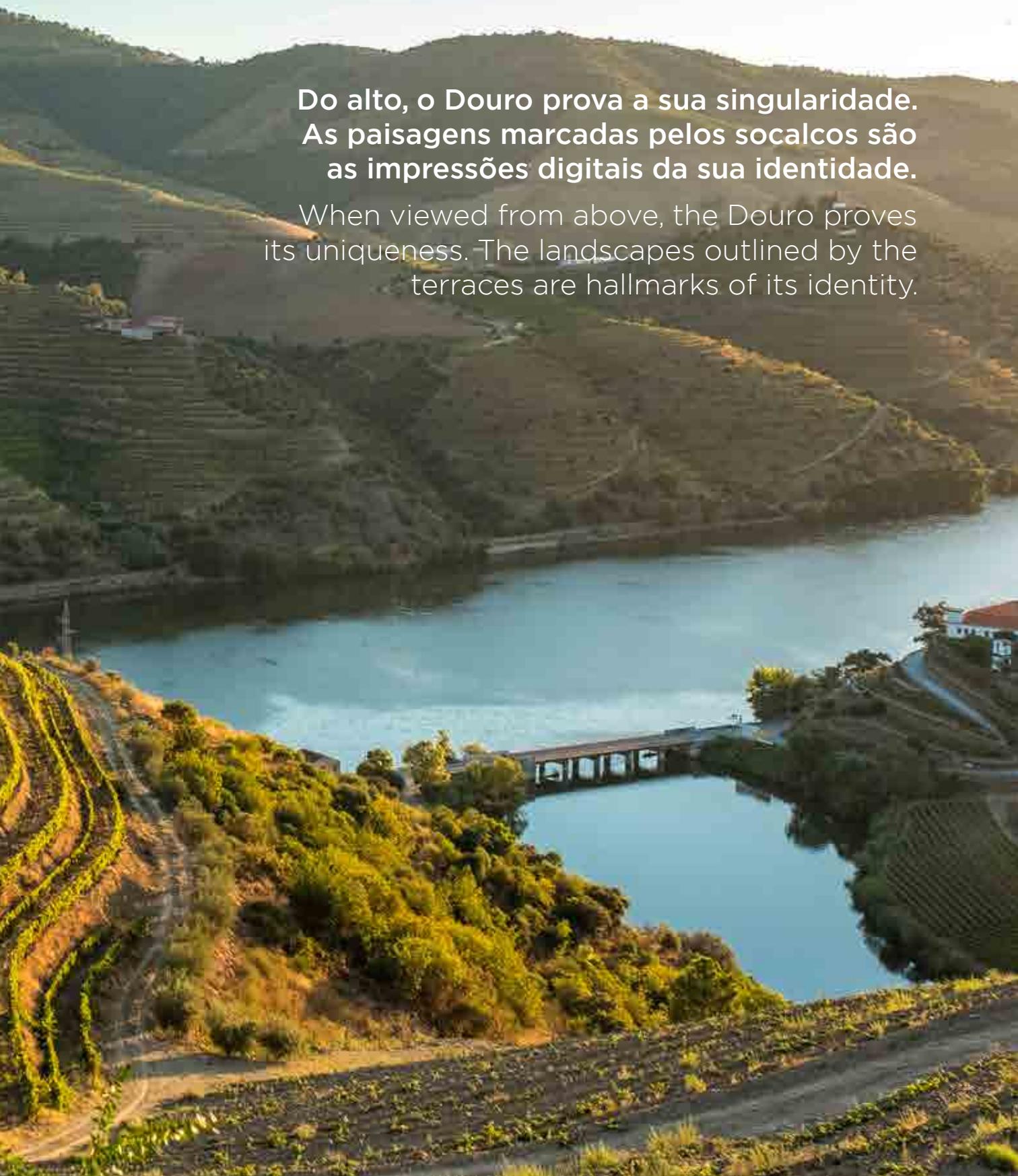
Located near São João da Pesqueira, this is a pilgrimage destination, as it is the largest sanctuary in the Alto Douro Wine Region. It is said that the São Salvador do Mundo viewpoint overlooks the middle of the Douro in a panoramic angle that shows the Valeira waterfall, once an impassable natural dam due to the great unevenness that made it impossible to navigate. Legend has it that this was the cause of the sinking of the rabelo boat where the Baron Forrester died and the iconic D. Antónia Ferreirinha was saved by her hoop skirts. The event is marked with an inscription on the site, which can only be visited by boat.

# OLIVIERO TOSCANI



**Do alto, o Douro prova a sua singularidade.  
As paisagens marcadas pelos socacos são  
as impressões digitais da sua identidade.**

When viewed from above, the Douro proves its uniqueness. The landscapes outlined by the terraces are hallmarks of its identity.



CC BY-NC-ND Associação de Turismo do Porto e Norte, AR





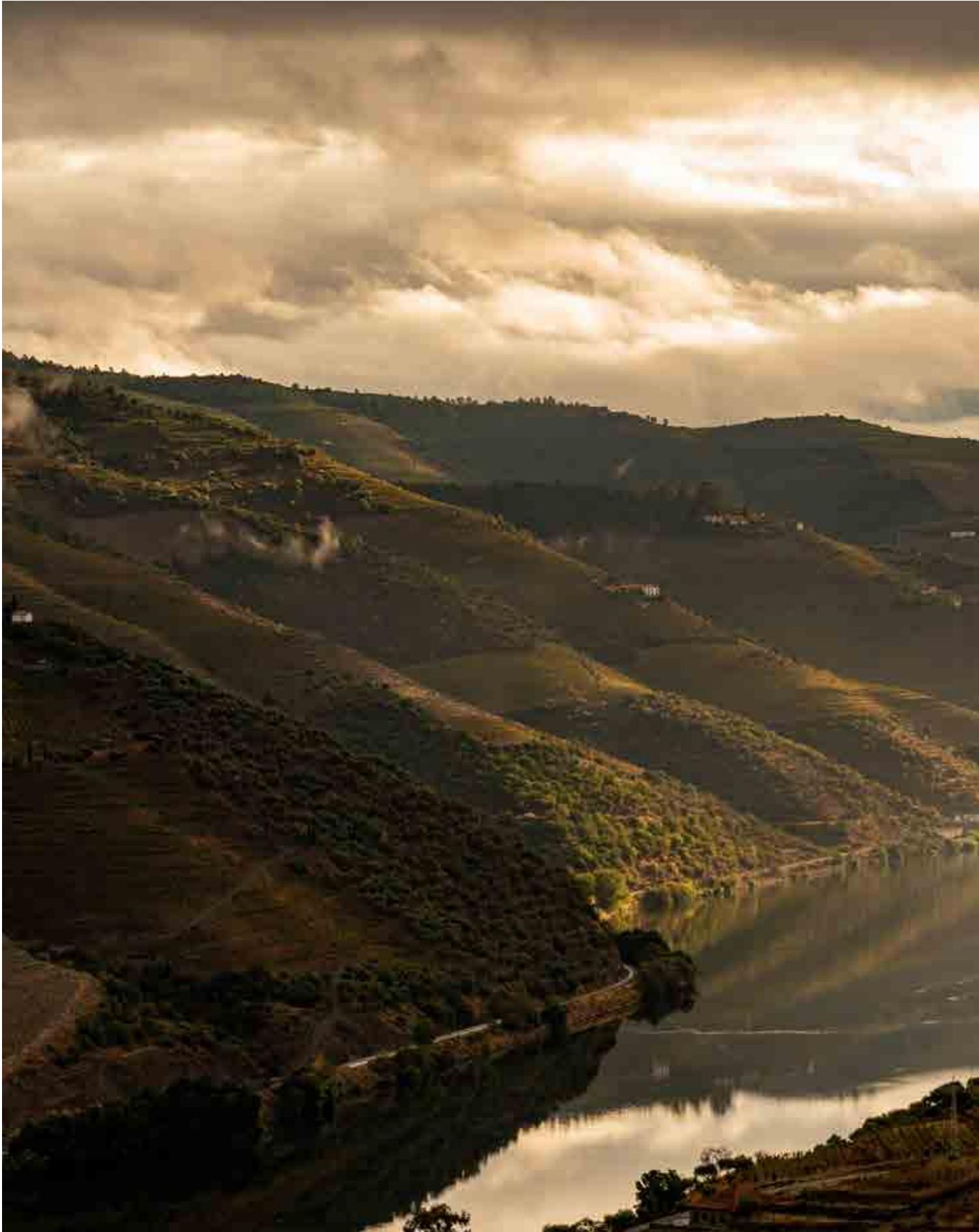
Val Moreira/Pedro Sadio



Vai Moreira/Pedro Sadio









# A NÃO PERDER EM TERRA E NA ÁGUA

## WHAT NOT TO MISS ON LAND AND IN WATER

**Nestas paragens de encostas insinuantes e vales pronunciados, há mil e uma formas de apreciar a grandiosidade duriense.**

In these locations of winding slopes and steep valleys, there is a myriad of ways to admire the landscape's grandeur.



### **A PÉ** ON FOOT

Embora não seja a forma mais habitual de explorar o Douro, há inúmeros percursos pedestres para descobrir as vistas mais deslumbrantes e admirar a construção desafiadora dos muros de xisto. Em Lamego, Armamar, nas aldeias vinhateiras, há propostas para todos os níveis, tanto mais urbanas como mais rurais e agrícolas, por entre casas brasonadas e vinhas. O Trilho do Vinho do Porto, com início em Samodães - circular, com oito quilómetros e dificuldade moderada - oferece miradouros inesperados e panorâmicas magistrais a cada passo. Alguns municípios do Douro Vinhateiro, como Lamego e Peso da Régua, fazem ainda parte do Caminho português interior de Santiago.

Although it's not the most usual way to explore the Douro, there are numerous hiking trails to discover the most breath-taking views and admire the challenging construction of the terraces. In Lamego, Armamar, and in the wine-growing villages, there are all types of route options, both more urban and more rural and agricultural, across emblazoned houses or vineyards. The Port Wine Hiking Trail, which begins in Samodães - circular, eight kilometres long and of moderate difficulty - offers unexpected viewpoints and magnificent panoramic views at every step. Some municipalities in the Douro Wine Region, such as Lamego and Peso da Régua, are also part of the Portuguese Inland Way of St. James.



## DE CARRO BY CAR

Guiar no Douro é um permanente sobe e desce, constantes curvas e contracurvas, uma guinada aqui, um ziguezague acolá. Contudo, a beleza da paisagem compensa a rebeldia do caminho. A prová-lo a muito curvilínea Estrada Nacional 222. Sobretudo o troço de 28 quilómetros entre Pinhão e Pésó da Régua, já escolhido como o melhor do mundo para conduzir, devido à sua envolvimento e características. Chegando à Régua, região de muitas pontes, pode seguir-se pela Nacional 2, outra das emblemáticas estradas portuguesas.

Driving in the Douro means always going up and down, through constant road bends and counter bends, a swerve here, a zigzag there. However, the landscape's beauty makes up for the road's rebelliousness. To prove it, the very curvy National Road 222, mainly the approximately 28 kilometres between Pinhão and Peso da Régua, have been selected as the best drive in the world due to the route's surroundings and characteristics. Once you reach Régua, a land of many bridges, you can take the National Road 2, yet another Portuguese emblematic road.





CC BY-NC-ND Associação de Turismo do Porto e Norte, AR



## DE COMBOIO BY TRAIN

Eis outro meio interessante para descobrir a região. A Linha do Douro, que também já mereceu o título de uma das mais bonitas do mundo, estende-se por 160 quilómetros, da estação de São Bento (Porto) à do Pocinho (Foz Côa) – ambas entre as mais belas do país. Na rota, que atravessa todo o vale duriense, muitas vezes à beira-rio, há 23 túneis e 35 pontes. Porém, de junho a outubro, a estrela dos carris é o Comboio Histórico do Douro. Com a sua locomotiva a vapor de 1925 e cinco carruagens antigas, serpenteia entre a Régua e Tua. São cerca de três horas de regresso ao passado, com uma paragem técnica no Pinhão para assistir ao abastecimento de água. Durante o percurso, há atuações de grupos de cantares tradicionais, brindes com vinho do Porto e oferta dos típicos rebuçados da Régua.

This is another interesting way of exploring the region. The Douro Line, which has also earned the title of one of the most beautiful in the world, stretches along 160 kilometres, from the São Bento station (Porto) to Pocinho, in Foz Côa - both of which are among the most scenic in the country. Along the way, which crosses the entire Douro valley, often along the riverbank, there are 23 tunnels and 35 bridges. However, from June to October, the star of the rails is the historic Douro Train. With its 1925 steam locomotive and five antique carriages, it winds between Régua and Tua. This trip back in time is about three hours, with a technical stop in Pinhão to watch the water supply. Along the way, there are performances by traditional singing groups, toasts with Port wine and the typical Régua candies are offered.

## DE BARCO BY BOAT

Caiaque, à vela, barcos modernos ou os típicos barcos rabelos, inspirados nos que durante séculos eram os únicos capazes de levar as pipas de vinho Douro abaixo até ao Porto, onde ia ser vendido. Em passeios de meio-dia ou só de uma ou duas horas. Nestas águas circula uma multiplicidade de embarcações. Mas todas com o mesmo intuito: admirar a paleta de cores que envolve o rio e desfrutar da sua serenidade, apenas interrompida pelo funcionar compassado desses elevadores fluviais que são as eclusas.

From kayaks to sailing boats, modern boats or the typical rabelo boats, inspired by those which for centuries were the only ones capable of carrying the Douro wine barrels down to Porto. In half-day trips or for just one or two hours, a multitude of vessels are always moving on these waters. But they all have the same purpose: to admire the palette of colours of the high and striped banks that embrace the river and to enter into its quietness, only broken by the paced work of those river lifts called locks.



## NUM CRUZEIRO ON A CRUISE

Ao longo do rio contam-se várias opções para embarcar num dos barcos-hotel que navegam entre o Porto e Barca d'Alva. A duração é variável e pode incluir passagens pela Régua, Pinhão ou Pocinho. Além do alojamento, cruzeiros como os do grupo Douro Azul propõem programas com provas de vinhos nas quintas e visitas aos principais pontos turísticos. Para uma experiência ainda mais enriquecedora sugere-se subir o Douro de barco e regressar de comboio.

Along the river there are various options for embarking on one of the cruises that sail between Porto and Barca d'Alva. The duration varies and may include stops at Régua, Pinhão or Pocinho. Besides accommodation, hotel-boats such as those of the Douro Azul group offer programmes that include wine tastings at estates and visits to the main tourist attractions. For an even more enriching experience, we suggest going up the Douro by boat and returning by train.



EST. 2017

*massa fina*

PIZZARIA ARTESANAL

# PROVE OS MELHORES SABORES DA ITÁLIA

TASTE THE BEST ITALIAN FLAVOURS

Pizzas, pastas, saladas, bruschettas, risotos e sorvetes.  
Pizzas, pastas, salads, bruschettas, risottos and ice cream.

Conheça o novo conceito italiano nos nossos hotéis: Get to know the new Italian concept in our hotels:

📍  
**VILA GALÉ  
ESTORIL**  
Estoril

📍  
**VILA GALÉ  
NÁUTICO**  
Armação de Pêra

📍  
**VILA GALÉ  
LAGOS**  
Lagos

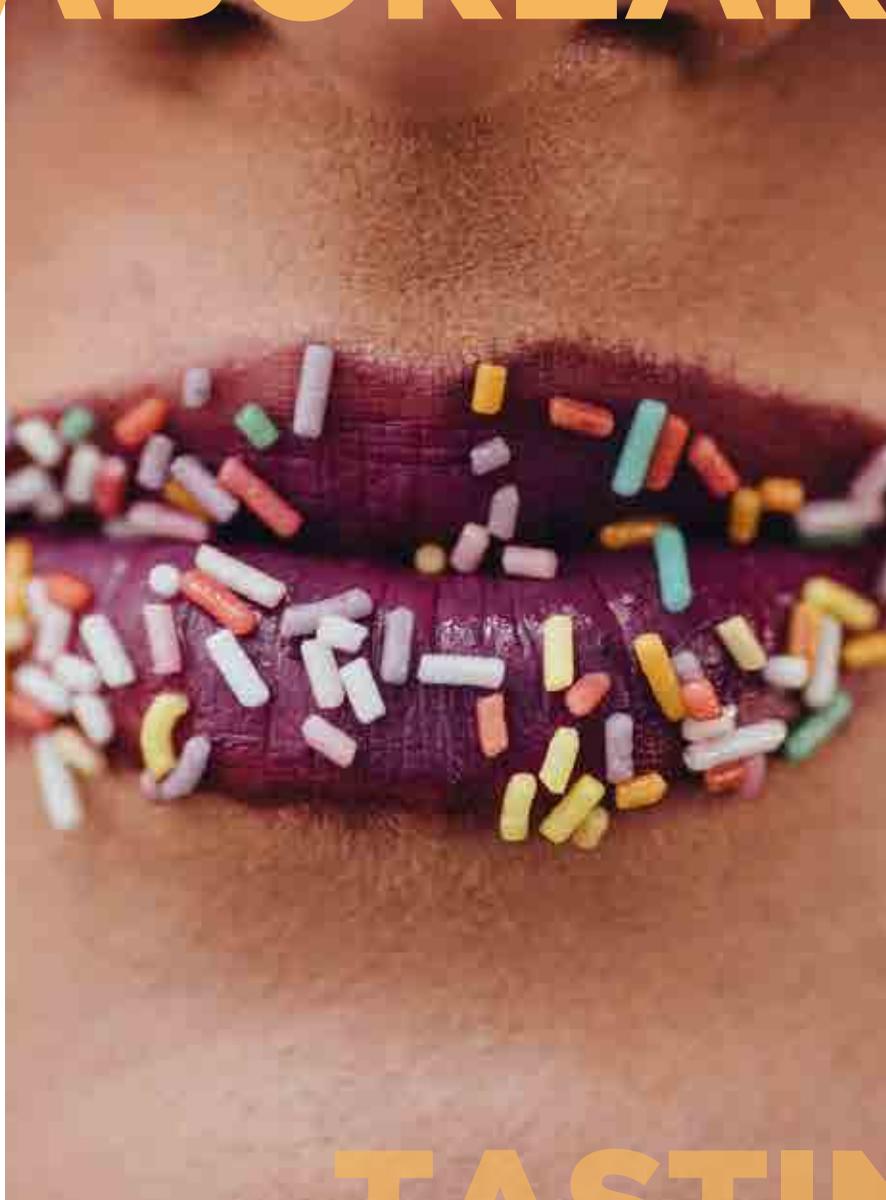
📍  
**VILA GALÉ  
AMPALÍUS**  
Vilamoura

📍  
**VILA GALÉ  
COLLECTION PRAIA**  
Albufeira

📍 E EM TODOS OS HOTÉIS DO BRASIL | AND IN ALL HOTELS IN BRAZIL

[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)

# SABOREAR



# TASTING

ÁGUA NA BOCA | MOUTH-WATERING  
NA PONTA DA LÍNGUA | ON THE TIP OF THE TONGUE

# GASTRONOMIA D'OURO GOLD (“DOURO”) CUISINE

**Se numa casa portuguesa fica bem pão e vinho sobre a mesa, no Douro - e o povo nunca desmente - há muito mais preciosidades para provar. Venha daí e sente-se com a gente.**

If, as the song says, in a Portuguese house it is good to have bread and wine on the table, in the Douro there are many more treasures to taste - and the people never deny it. Come and sit at the table with us.



## Bola de Lamego

### Lamego Bôla

**Confecionada já desde o século XIX, esta iguaria de massa fofa quer-se bem recheada de presunto (outro petisco de Lamego), carnes frias, enchidos, sardinha ou bacalhau. É ideal para merendar ou como entrada, acompanhada dos também regionais pães e broas regados com azeite.**

Made since the 19th century, this fluffy dough delicacy is filled with smoked ham (another Lamego speciality), cold meats, smoked sausages, sardines, or cod. It is ideal for a snack or as a starter, accompanied by the also traditional regional breads and cornbread, drizzled with olive oil.

## Caldo de cebola com moira de Lamego

### Onion broth with moira (traditional blood sausage) from Lamego

**Verde, de castanhas, de legumes, por vezes guarnecidos com carne, é grande a variedade de caldos e sopas na gastronomia do Douro. Ainda hoje se fala do substancial caldo das vindimas, com feijão, batata e massa, servido a meio da manhã a quem andava na apanha das uvas, para retemperar forças, descansar o corpo e conviver.**

Green, chestnut, or vegetable soups, sometimes with meat - the variety of broths and soups in the Douro gastronomy is vast. Even today, people still talk about the substantial “harvest broth”, made with beans, potatoes and pasta, that used to be served mid-morning to those who were picking grapes in order to take a break, regain strength and socialise.



## Cabrito assado em forno de lenha

### Wood-oven roasted Kid

Prato-rei em Armamar, que partilha o estatuto com outras 'jóias da coroa': as batatinhas assadas na travessa de barro e o arrozinho de miúdos.

This is a signature dish of Armamar, and shares its status with other "crown jewels": baby potatoes roasted on a glazed terracotta roaster and rice with giblets.



## Folhado de maçã de Armamar

### Armamar apple turnover

No Douro há cachos de uvas douradas, mas também há grande riqueza de outros frutos, ou não fosse Armamar a capital da maçã de montanha, rainha nesta preciosa sobremesa.

In the Douro there are bunches of golden grapes, but there is also great richness of other fruits, especially because Armamar is the capital of the high-altitude apple, the queen of this precious dessert.



## Tarte de amêndoa de Lamego em leite de canela

### Lamego almond pie in cinnamon milk

Lamego almond pie in cinnamon milk

Aproveitando as abundantes amêndoas da região, é outra rica maneira de terminar um repasto. Mas podem chamar-se à mesa mais doçarias típicas como os biscoitos da Teixeira, feitos de limão e canela, ou as rabanadas.

Making the most of the region's abundant almonds, this is another rich way to finish a meal. But more typical sweets can also be brought to the table, such as the Teixeira biscuits, made of lemon and cinnamon, or rabanadas (French toasts).





Fotos Val Moreira/Pedro Sadio

## A NATUREZA DO VINHO

### THE TRUTH IN WINE

**Iniciado apenas em 2018, o projeto da Quinta do Val Moreira, em Armamar, soma já vários prémios. Alguns dos seus vinhos conquistaram acima de 90 pontos na *Wine Enthusiast*, uma das mais exigentes revistas de vinhos norte-americanas; tiveram distinções no Portugal Wine Trophy; e foram considerados ‘Escolha da imprensa’ nacional. Ricardo Gomes, o enólogo da casa, revela o que distingue esta marca especializada em vinhos DOC (Denominação de Origem Controlada) Douro.**

Started only in 2018, the Val Moreira Estate (Quinta do Val Moreira) project, located in Armamar, has already won several awards. Some of its wines have earned over 90 points in Wine Enthusiast, one of the most demanding North American wine magazines; were awarded distinctions in the Portugal Wine Trophy; and were selected as the national “Press Choice”. Ricardo Gomes, the in-house winemaker, reveals what distinguishes this brand that specialises in Douro DOC wines (with registered designation of origin).



Tiago de Paula Carvalho

### **Sendo um projeto recente, que perfil procuram dar aos vinhos Val Moreira?**

Temos um estilo muito distinto, porque optamos por fermentações naturais. Não vamos inventar a roda, mas fazer mais do mesmo, tornaria ainda mais difícil entrar num mercado já muito competitivo. Por isso, abordamos a vinificação como era há 200 anos, quando não existiam produtos enológicos e quando se podia interferir muito pouco no processo de fermentação. Ou seja, interferimos o mínimo possível, sobretudo através do controlo de temperaturas. Esta filosofia influencia diretamente o nosso método de trabalho desde a vindima até ao engarrafamento e proporciona um perfil de vinhos completamente diferente.

### **Há diferenças nesse processo?**

Sim. Por exemplo, temos de apanhar os cachos mais cedo para termos mais acidez natural da própria uva. Dessa forma, vamos ter vinhos com uma frescura diferente que não é tão comum no Douro. Além disso, depois de vindimadas, as uvas ficam 24 horas num contentor refrigerado a 4°C. Só processamos no dia seguinte, com as uvas geladas, fazendo a extração a frio, o que depois também vai permitir controlar melhor as temperaturas durante as fermentações alcoólicas. Hoje, usando alguns produtos, entre a vindima e o engarrafamento do vinho novo pode demorar menos de um mês. Em Val Moreira, o vinho mais rápido a chegar à garrafa, o Val Moreira Branco, demora dez meses, se tudo correr bem. Acredito que para fazer grandes vinhos, é preciso tempo e paciência.

### **Que castas se destacam em Val Moreira?**

As mais comuns no Douro, o chamado 'trio ternura': touriga nacional, touriga franca e tinta roriz. Mas temos mais de dez castas - tinta amarela, tinto cão, tinta Francisca, Barroca, Sousão, Bastardinha, Malvasia fina, Folgosão - e várias parcelas pequenas, com exposições solares completamente diferentes, o que nos permite fazer estilos de vinho muito irreverente.

### **O que é um vinho irreverente?**

No Douro, esperam-se vinhos muitos encorpados, com mais concentração, mais cor, mais tanino. Quando se fala em 'irreverência', trata-se de fugir um bocadinho às principais características da região. Não é não queremos ser o que somos: Val Moreira está no Douro e os vinhos têm perfil de Douro. Mas dentro desse perfil, é inovar e, com a matéria-prima que temos, fazemos coisas boas, mas diferentes. É mostrar outra realidade que a região também pode ter. Na nossa gama temos vinhos muito frescos e com muita acidez que não são tão habituais no Douro. E temos outros mais concentrados, como a gama Reserva, que é o típico do Douro.

### **Qual é a produção anual da Quinta do Val Moreira?**

Andamos entre as 55 mil e as 65 mil garrafas por ano. A espinha dorsal do nosso portefólio são Val Moreira branco, Val Moreira tinto, Reserva branco e Reserva tinto. Mas produzimos também outras referências de vinho em menores quantidades como é o caso do Val Moreira Altitude.



### **As this is a recent project, what character do you try to impart to Val Moreira wines?**

We have a very distinctive style because we opt for natural fermentations. We are not going to reinvent the wheel, but doing more of the same would make it even more difficult to enter an already very competitive market. So, we approach winemaking in the same way as one did 200 years ago, when there were no winemaking products and when one could interfere very little in the fermentation process. In other words, we interfere as little as possible, mainly by controlling temperatures. This philosophy influences the working method from the harvest to bottling, but it will produce a completely different wine style.

### **Are there differences in this process?**

Yes. For example, we have to pick the bunches earlier to have more natural acidity from the grape itself. That way, we'll have wines with a different freshness that is not so common in the Douro. Besides, after being harvested, the grapes remain in a refrigerated container at 4°C for 24 hours. We only process them the following day, with the ice-cold grapes, by performing the cold extraction, which will also allow us to better control the temperatures during the alcoholic fermentations. Nowadays, using some products, it can take less than a month from the harvest to bottling the new wine. In Val Moreira, the fastest wine to reach the bottle, the Val Moreira Branco (white), takes ten months, if all goes well. I believe that time and patience are essential to make great wines.

### **Which are the most prominent grape varieties in Val Moreira?**

The most common in the Douro, the so-called "loving trio": touriga nacional, touriga franca and tinta roriz. But we have more than ten grape varieties - tinta amarela, tinto cão, tinta Francisca, Barroca, Sousão, Bastardinha, Malvasia fina, Folgosão - and various small plots, with completely different sun exposure. That results in a very irreverent style of wine.

### **What is an irreverent wine?**

In the Douro, you expect full-bodied wines, with more concentration, more colour, and more tannin content. By "irreverent", we mean being a little bit different from what the region has to offer. It is not about not wanting to be ourselves: Val Moreira is in the Douro and the wines have a Douro character. However, within that character, we are innovating and we are doing great but different things with that raw material. It is about showing another reality that the region can also have. In our range, we feature very fresh wines with a lot of acidity, which are not so usual in the Douro. And we have others that are more concentrated, such as the Reserva range, which is typical of the Douro.

### **What is the annual production of the Val Moreira Estate?**

We produce between 55,000 and 65,000 bottles a year. The core products of our portfolio are Val Moreira white, Val Moreira red, Reserva white and Reserva red. But we also produce other wine references in smaller quantities, such as Val Moreira Altitude.



# VAL MOREIRA

Visite a nossa adega e fique para uma prova de vinhos.  
Visit our cellar and stay for a wine tasting.

Marcação prévia para o e-mail | Bookings by email  
[enoturismo@valmoreira.com](mailto:enoturismo@valmoreira.com)

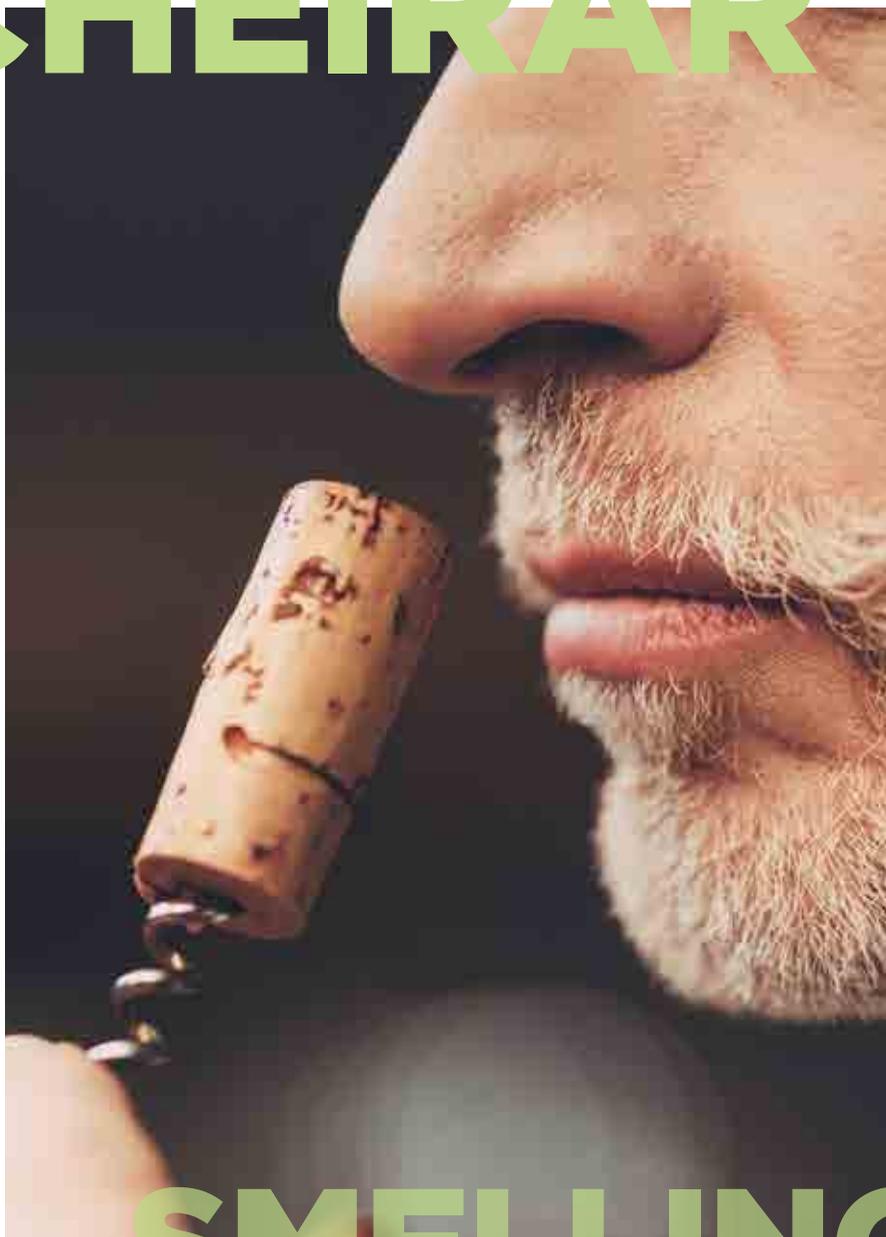


[www.valmoreira.com](http://www.valmoreira.com)



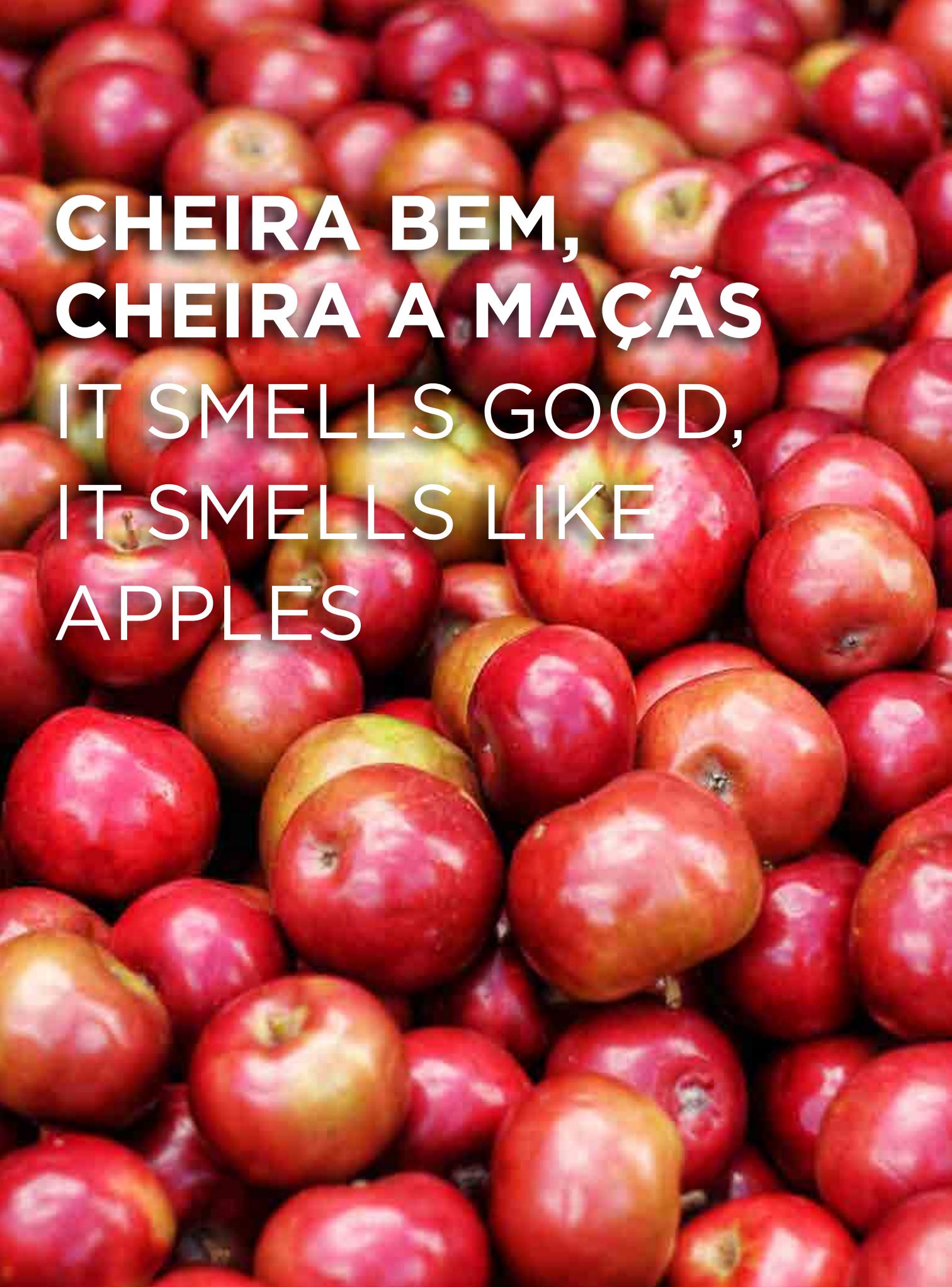
Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink with moderation.

# CHEIRAR



# SMELLING

COM O NARIZ APURADO | WITH A SHARP SENSE OF SMELL

A close-up, high-angle shot of a large pile of apples. The apples are mostly red with some yellow and green tints, suggesting they are ripe. They are packed closely together, filling the entire frame. The lighting is bright, highlighting the glossy texture of the apple skins.

**CHEIRA BEM,  
CHEIRA A MAÇÃS**  
IT SMELLS GOOD,  
IT SMELLS LIKE  
APPLES

**Em Armamar, a maçã é o fruto mais apetecido.  
Aqui, os extensos pomares são um paraíso para o olfato.**

In Armamar, apples are the most tempting fruit. Here, the extensive orchards are a paradise for the sense of smell.

Armamar é um Jardim do Éden dos aromas. Dos seus imensos pomares de macieiras rasteiras e alinhadas, libertam-se deliciosos perfumes, sobretudo durante a floração, quando as árvores se enchem de florinhas claras. E, mais tarde, já com os frutos a amadurecer. Então pode desfrutar-se de um agradável aroma a maçã e dos tons vibrantes de vermelho, esverdeados ou acastanhados. Os narizes mais apurados sentirão ainda um cheiro mentolado a terra, particularmente intenso se chover.

Assumindo-se como capital da maçã de montanha, este concelho duriense é um dos maiores produtores do país, graças a condições únicas. É que se no norte de Armamar predominam os solos xistosos, os declives vincados, os vinhedos do vale do Douro e a produção de vinho, a sul a história é outra. Ao alcançar o planalto beirão, o terreno mais granítico e o clima mais frio das altitudes entre os 500 e os 800 metros criam o ambiente ideal para produzir maçãs mais aromáticas, crocantes e sumarentas. Daqui saem anualmente acima de 75 mil toneladas, de variedades como Golden, Gala ou Fuji. A colheita dá-se em setembro e outubro, quando também decorrem as vindimas. A Rota da Maça permite acompanhar o processo, com programas de visita às quintas para ver a apanha, aprender mais sobre a maturação e provar as várias qualidades. Em outubro, há também uma feira dedicada a este fruto tão apetecido... E bem-cheiroso!

Armamar is a Garden of Eden of aromas. From its immense orchards of low and aligned apple trees, delicious perfumes are released, especially in the flowering season, when the trees are filled with small light-coloured flowers. And, later, when the fruit is ripe, you can enjoy the pleasant apple scent and their vibrant colours, from bright red to greener or brownish tones. The most refined noses will also feel a minty earthy smell, which is particularly intense if it rains. As the capital of the high-altitude apple, this Douro region is one of the largest producers in the country, as a result of its unique conditions. While in the north of Armamar the schist soils, steep slopes, the vineyards of the Douro valley and wine production predominate, in the south it is a different story. As we reach the plateaus of the Beira region, the more granite soil and the cooler climate at altitudes of between 500 and 800 metres create the ideal environment to produce more aromatic, crunchy and juicy apples. More than 75 thousand tons of varieties such as Golden, Gala and Fuji are harvested here every year. The harvest takes place in September and October, at the same time as the grape harvest. The Apple Route allows you to follow the process, with programmes to visit the estates to watch the picking, learn more about ripening, and taste their various varieties. In October, there's also a fair dedicated to this tempting fruit... And it smells wonderful!



# OS MELHORES PRESENTES ESTÃO SEMPRE PERTO DE SI

THE BEST GIFTS ARE ALWAYS CLOSE TO YOU



VOUCHERS DESDE  
VOUCHERS FROM

**50\*€**

\*IVA incluído à taxa em vigor.  
\* VAT included



**PLATINA**  
PLATINUM



**OURO**  
GOLD



**PRATA**  
SILVER



**BRONZE**  
BRONZE



**GOURMET**  
GOURMET



**MASSAGEM**  
MASSAGE



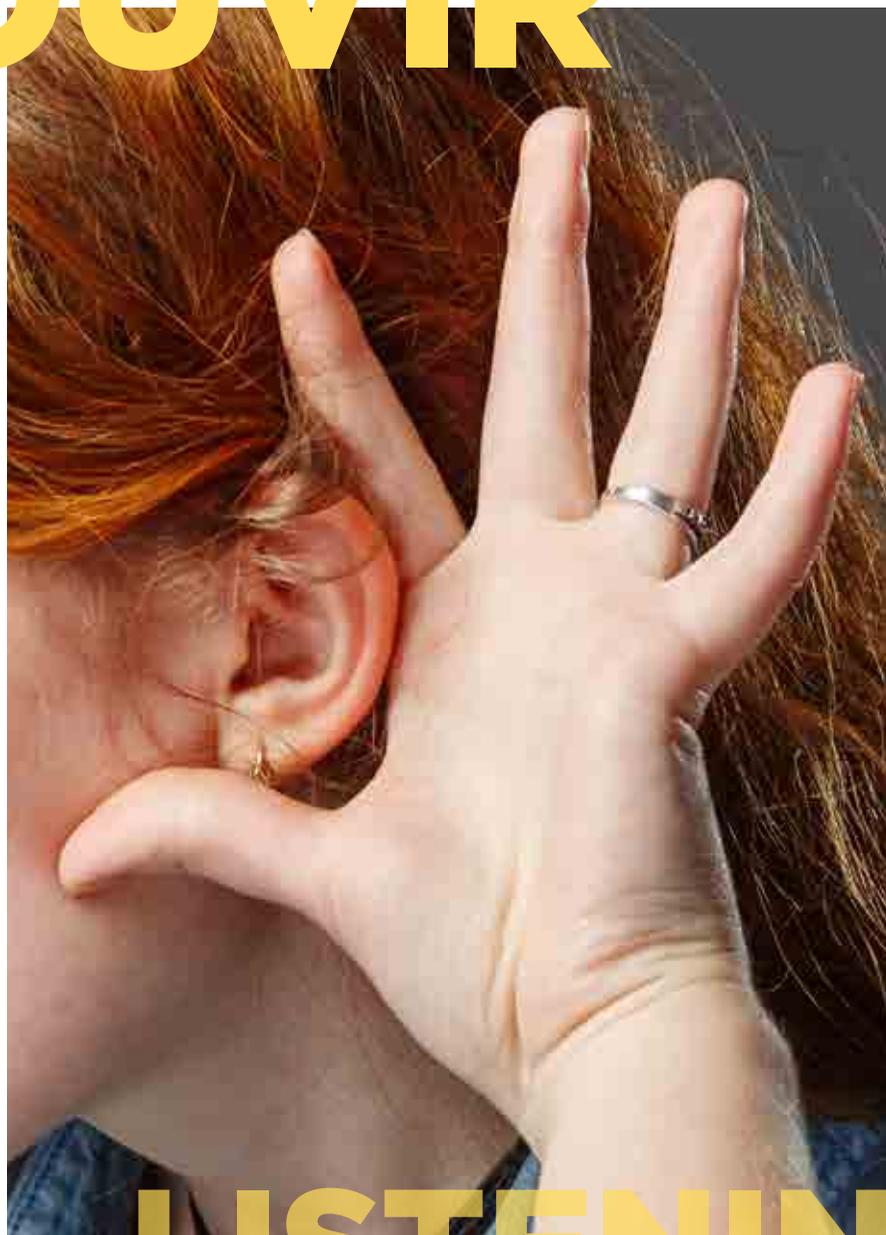
**MASSAGEM A DOIS**  
MASSAGE FOR TWO



**VALOR**  
VALUE

Mais informações em: | For more information please contact:  
[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com) ou [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

# OUVIR



# LISTENING

DAR OUVIDOS A | LISTENING TO  
À ESCUTA | LISTENING



## REBUÇADEIRA DA RÉGUA RÉGUA CANDY MAKER

### MARIA JOSÉ LEITÃO

**Na cidade, toda a gente conhece Maria José Leitão. É uma das mais antigas a fazer rebuçados da Régua. Revelou-nos os segredos da sua produção e de como é levar a vida na venda.**

In the city, everyone knows Maria José Leitão, who is one of the oldest candy maker in Régua. She revealed to us the secrets of her sweets production and of her work in sales.

De cesta presa a tiracolo pela fita preta que a distingue, todos os dias Maria José Leitão adoça a vida de quem passa perto da estação de comboios. É uma das mais antigas vendedoras dos Rebuçados da Régua, ex-libris da cidade e certificados como marca registada por serem únicos no país. “A minha vida era estar em casa, a olhar pelos filhos. Tenho muitos. Mas meti-me a comprar uma casinha praticamente sem ter ordenado, a necessidade começou a apertar, e tive que botar a mão à vida”. Tinha mais de 30 anos quando decidiu dedicar-se à venda. Quem me incentivou e ensinou a receita foi a Sra. Ermelinda”. Como se fazem? “É água e açúcar, uma pedra de mármore e manteiga na pedra. Eu sou a única que lhes boto mel, mas pouco mais têm”. O segredo está no ponto do açúcar. “Se a gente os deixar ficar mais escuros, em vez de ficarem doces, ficam queimados e amargos. Às vezes parece que estão brancos, uma pessoa vira a cara e já estão a arder, tacho e tudo”, brinca a rebuçadeira de 77 anos, que chega a confeccionar dez quilos de uma vez. São sete horas a fazer rebuçados.

“Como trago aqui uma dor muito grande num braço, o meu marido ajuda-me. Têm de sair do tacho para a pedra mármore e pôr-se como se fossem uma grande broa de pão. Depois, passa-se para outra mesa e são cortados com uma tesoura de poda enquanto estão quentes, senão ficam duros e já não dá. Depois calcados com os dois dedos e embrulhados”, continua. Embora ninguém saiba muito bem a origem destes doces, Maria José Leitão tem esperança de que a tradição não se perca até porque já há “duas ou três” rebuçadeiras mais novas. Mas também vai dizendo que “não há muito quem queira fazer isto”. “Não é fácil e é cansativo, mas vai-se ganhando. Às vezes sai-se de casa com cinco tostões e volta-se com dinheiro para se fazer uma panela de sopa, que é o que interessa. Aqui estou há 40 anos”.



With a basket attached to her shoulder by the black ribbon that sets her apart, everyday Maria José Leitão sweetens the lives of passers-by near the train station. She is one of the oldest sellers of Régua candies, one of the city's ex-libris and certified as a registered trademark as they are unique in the country. “My life was spent at home, looking after my children - and I have many of them. But I decided to buy a small house with practically no income, so as I started feeling that pressure I had to do something about it”. She was over 30 years old when she decided to start selling Régua candies. “The person who encouraged me and taught me the recipe was Mrs. Ermelinda”. How are they made? “All you need is water and sugar, a marble stone and to butter the stone. I'm the only one who adds honey, but that is pretty much it”. The secret is in the sugar stage. “If you let them get darker, instead of getting sweet, they get burnt and bitter. Sometimes it looks like they're white, and when you turn around they are already in flames, pan and all!”, jokes the 77-year-old candy maker, who makes up to ten kilos of candies at a time. That means seven hours of candy-making.

“As I have a great pain in my arm, my husband helps me. They have to come out of the pot onto the marble stone and set as in the shape of a large round bread loaf. Then you move them to another table and cut them while they're hot, otherwise they get hard and it's no longer workable. They have to be cut with a pair of pruning shears, then pressed with two fingers and wrapped”, she says. Although no-one really knows the origin of these candies, Maria José Leitão is hopeful that the tradition will not be lost, because there are already “two or three” younger candy makers. But she also says that “there aren't many people who wish to do this”. “It's not easy, and it's tiring - but it is a way of earning some”. Sometimes you leave home with five cents in your pocket and return with enough money to make a pot of soup, and that's what matters. After 40 years, I'm still here”.





## VITICULTOR E GUIA WINEGROWER AND TOUR GUIDE

### MÁRCIO CARDOSO

**Homem dos sete ofícios, Márcio Cardoso trabalha há vários anos na centenária Quinta do Val Moreira, em Armamar. Cuida das vinhas, ajuda na adega, repara as alfaías agrícolas, faz visitas guiadas. E ainda tem tempo para ser bombeiro voluntário. Sempre com o rio no horizonte, contou-nos a história do local onde passa “mais tempo do que em casa”.**

A jack-of-all-trades, Márcio Cardoso has worked for several years at the centuries-old Val Moreira Estate in Armamar. He takes care of the vineyards, helps in the wine cellar, repairs the agricultural machinery, and gives guided tours. On top of all that, he finds time to be a volunteer firefighter. Always with the river on the horizon, he told us the story of the place where he spends “more time than at home”.

Nascido na pitoresca aldeia de Marmelal, colada à quinta, Márcio conhece Val Moreira há 40 anos. E é aqui que trabalha há nove. “A minha vida sempre foi esta. Fui padeiro, electricista, madeireiro, andei nas obras, mas a maior parte do tempo foi sempre aqui no Douro, no trabalho agrícola. Prefiro andar ao ar-livre. Mas é preciso gostar porque às vezes não é fácil. Tenho o vício disto”.

Born in the picturesque village of Marmelal, right next to the estate, Márcio has known Val Moreira for 40 years. And that is where he has worked for the past nine years. “This has always been my life. I’ve been a baker, electrician, logger, and I’ve worked on building sites; but most of my time has always been here in the Douro, doing agricultural work. I prefer to be outdoors. But you have to like it because sometimes it’s not easy. I really love it”.



**Viticultor experiente, arranja os esteios que seguram as cepas, requalifica as plantações, faz enxertias para que não haja clareiras entre videiras, trata da poda, acompanha o florescimento, alimenta as uvas, organiza a vindima.**

Being an experienced winegrower, he fixes the struts that hold the vines in place, requalifies the plantations, performs grafting so that there are no gaps between grapevines, takes care of pruning, monitors flowering, feeds the grapes, and organises the grape harvest.



É numa carrinha de caixa aberta que Márcio conduz os visitantes pelos desníveis do local. Pelo caminho fala da quinta, da função dos socalcos. Conta como tudo se fazia antes de haver máquinas, quando “se acartavam as uvas em cestos às costas ou em albardas nos burros”. Mas também sublinha que hoje ainda há muito trabalho manual. Diz de cor o nome de cada parcela de terreno e que castas tem. Ensina a distingui-las pelo tipo e cor da folha, pela forma do cacho, pelo sabor da uva, que dá a provar aos participantes.

It is in a flatbed van that Márcio drives visitors through the unevenness of the site. Along the way, he talks about the estate and the importance of the terraced land. He tells how everything was done before machinery existed, when “the grapes were carried in baskets on our backs, or in saddlebags on donkeys”. But he also stresses that nowadays there is still a lot of manual work going on. By heart, he says the name of each plot of land and which grape varieties it has. He teaches how to distinguish them by the leaf type and colour, by the shape of the bunch, and by the flavour of the grapes, which he gives to the participants to try.



Com cerca de 40 hectares, 26 estão ocupados com vinhas: nove castas tintas e duas brancas. Há videiras com mais de quatro décadas, outras já são ditas ‘velhas’, acima dos 70 anos. Em 2018, a propriedade foi adquirida por Jorge Rebelo de Almeida, fundador da Vila Galé, e António Parente, através da empresa XVinus. O logótipo dos vinhos da casa reproduz o perfil de ambos. É também aqui que fica o agroturismo Vila Galé Douro Vineyards.

Of around 40 hectares, 26 are covered in vineyards: nine red and two white grape varieties. Some of its grapevines are over four decades old and others, called “old vines” (vinhas velhas), are over 70 years old. In 2018, the estate was acquired by Jorge Rebelo de Almeida, founder of Vila Galé, and António Parente, through the company XVinus. The logo of the house wines depicts a side view of their faces. This is also where the agrotourism hotel Vila Galé Douro Vineyards is located.



Os patamares da quinta, que estão entre os 100 e os 350 metros de altitude, suportam também séculos de histórias. O local surge num mapa antigo do século XIX, bastante conhecido na época: o mapa do Barão de Forrester. Figura incontornável do Douro, foi este documento que lhe valeu a reputação de cartógrafo e o título nobiliárquico.

The estate's plateaus, which are between 100 and 350 metres in altitude, also carry centuries of stories. This site is depicted on an old 19th-century map that was well-known at the time: the Baron Forrester's map. He was an irrefutable figure in the Douro and it was this map that earned him his reputation of a cartographer and his noble title.



No coração do douro vinhateiro, a quinta fica também muito perto de um dos mais de 300 marcos mandados instalar por Marquês de Pombal a partir de 1757 - hoje considerados de interesse público -, para delimitar a zona dos vinhos generosos do Douro. Nascia a primeira região vitivinícola demarcada do mundo. E assim se distinguia onde se faziam os vinhos excelentes e os de qualidade inferior, visando evitar fraudes e má-reputação, sobretudo na exportação dos célebres vinhos do Porto.

In the heart of the Douro wine region, the estate is also very close to one of the more than 300 stone markers ordered by the Marquis of Pombal in 1757 - now considered to be of public interest - to demarcate the zone of Douro fortified wines, giving rise to the world's first demarcated wine region. This would distinguish where excellent wines were made from those of inferior quality, in order to avoid fraud and bad reputation, especially when exporting the famous Port wines.

# CLACK CLACK CLACK: MUITA UVA, POUCA PARRA! SNIP, SNIP, SNIP: I HEARD IT THROUGH THE GRAPEVINE!

**As vindimas são um dos momentos altos da produção de vinho no Douro. A maioria das quintas proporciona programas sazonais para fazer parte desta experiência única.**

Harvest is one of the high points of wine production in the Douro. Most of the estates offer seasonal programmes to take part in this unique experience.



É setembro e no Douro o que mais se ouve é o abre e fecha das tesouras a cortar uvas. As vindimas vieram ritmar o ambiente por norma silencioso e tranquilizador, ocasionalmente embalado pelo apito ecoante do comboio que passa. O início da campanha é ditado pelo controlo da maturação das uvas, que habitualmente se começa a fazer em meados de agosto, mas pode ser antes, se o ano tiver sido muito quente. Quando os níveis de açúcar e o pH forem os ideais, os socalcos enchem-se de vindimadores.

Aqui, tudo é manual. É que se foram estes muros de xisto talhados pelo homem para plantar e proteger as vinhas que deram fama ao Vinho do Porto e que renderam à região o título de património da humanidade, também é por eles que se torna impossível usar máquinas na apanha. Todos os dias bem cedo, junto às videiras, vão segurando cada cacho com delicadeza, cortando-o juntamente com o pé, para ser mais seguro. Às vezes, ainda cumprem a tradição e vão cantarolando, enquanto sobem e descem os desníveis das quintas.



Snip. Snip. Snip. It is September and the most audible sound in the Douro is the snipping of pruning shears cutting grapes. The grape harvests have arrived to give rhythm to the usually silent and reassuring atmosphere, only rocked by the echoing whistle of a passing train from time to time. The start of the season is determined by monitoring grape ripening, which usually starts in mid-August, but can be earlier, if the year has been a very hot one. When the sugar and pH levels are ideal, the terraces fill up with grape pickers.

Here, everything is done by hand. These schist walls, carved by man to plant and protect the vineyards, are what made Port Wine famous and earned the region the title of World Heritage. And the same schist walls are the reason it is impossible to use machinery to harvest the grapes. Every day from very early in the morning, grape pickers delicately hold each bunch, cutting it along with the stem to be safer. Sometimes, they still carry on the tradition, humming as they go up and down the vineyards' slopes.



Com as vinhas em diferentes patamares, uma das particularidades do Douro é que a mesma parcela pode ser vindimada em diferentes períodos, dependendo da casta, da localização e da exposição solar, da altitude e até do tipo de solo - exatamente porque condicionam a maturação. Por exemplo, a sub-região do Cima Corgo distingue-se pelo denominado xisto podre. É uma rocha muito fendável, que permite às raízes da vinha penetrarem com facilidade para irem buscar os nutrientes essenciais para sobreviver às temperaturas altas e às geadas muito agressivas. Chegam a alcançar mais de dois metros de profundidade.

With the vines at different levels, one of the Douro's peculiarities is that the same plot can be harvested at different times, depending on the grape variety, the location and sun exposure, the altitude and even the type of soil - precisely because they condition ripening. For instance, the Cima Corgo sub-region is notable for its so-called "rotten schist", a very fissile rock that allows the vine roots to penetrate easily and absorb the essential nutrients to survive high temperatures and very aggressive frosts. They can reach a depth of more than two metres.

Entretanto, há quem ande a recolher as caixas apinhadas de cachos para as montar no trator e entregar na adega. É aqui que começa a vinificação. As brancas são prensadas para lhes retirar o sumo que depois será decantado e deixado em cubas de inox ou de madeira para fermentar. As tintas são esmagadas e desengaçadas antes de serem depositadas nos reservatórios onde, com o passar do tempo, vão transformar-se em vinho. O processo pode ser mecânico, mas a forma mais tradicional de o fazer é através da pisa a pé, nos típicos lagares de granito. Ainda hoje acontecem as famosas lagaradas em que, de pernas ao léu, abraçadas e a cantar, as gentes durienses se entretêm a esborrachar uvas para lhes tirar tudo o que têm para dar.

Meanwhile, some grape pickers collect boxes full of grapes and assemble them on the tractor to be taken to the wine cellar. This is where winemaking begins. The white ones are pressed to remove their juice, which is then decanted and left in stainless steel or wooden vats to ferment. The red ones are crushed and destemmed before being deposited in tanks where, over time, they will turn into wine. The process may be mechanical, but the most traditional way is by foot treading in the typical granite mills. Even today, the famous lagaradas (traditional grape-treading parties in wine mills) still take place, where, on their bare legs, hugging and singing, the people of the Douro have fun stomping bunches to extract all they have.





Na adega, a equipa de enologia vai acompanhando diariamente a evolução das fermentações nas cubas, medindo as temperaturas e as densidades. Procedese também às remontagens dos futuros vinhos tintos, que nesta fase podem acontecer várias vezes por dia, durando largos minutos. Trata-se de transferir o líquido da parte inferior da cuba para a superfície onde, por efeito da fermentação, se acumularam as chamadas massas, ou seja, as partes ainda sólidas dos bagos, que é preciso manter molhadas. O objetivo é extrair mais cor e aromas e evitar que surjam bactérias que podem ser prejudiciais. Lá fora a vindima prossegue e assim será ainda por algumas semanas.

Afterwards, in the cellar, the winemaking team monitors how the fermentation process progresses on a daily basis, measuring temperatures and densities. The pumping over of the future red wines also takes place, which at this stage may happen several times a day, lasting many minutes. This consists in transferring the liquid from the bottom of the vat to the surface where, due to the effect of fermentation, the so-called “masses” have accumulated, that is, the still solid parts of the grapes that need to be kept wet. The aim is to extract more colour and aromas and prevent any harmful bacteria from appearing. Outside, the harvest goes on and will continue for a few weeks more.





**65€**  
50MIN

## 12 MESES, 12 EXPERIÊNCIAS SPA 12 MONTHS, 12 SPA EXPERIENCES

Desde massagens a cuidados de rosto, há tratamentos para todos os gostos. Cada mês há um motivo para visitar o Satsanga Spa & Wellness, com uma experiência especial e inesquecível.

From massages to face care, there are treatments for all tastes. Every month there is a reason to visit Satsanga Spa & Wellness, with a special and unforgettable Spa experience.



**JANEIRO** | JANUARY

**REVIGORAR**  
REINVIGORATING



**FEVEREIRO** | FEBRUARY

**NAMORAR**  
DATING



**MARÇO** | MARCH

**RELAXAR**  
RELAXING



**ABRIL** | APRIL

**RENASCER**  
BEING REBORN

Para saber mais contacte o spa do hotel.

More info at hotel's spa.

**NÓS CUIDAMOS DE SI** | WE TAKE CARE OF YOU

[WWW.VILAGALE.COM](http://WWW.VILAGALE.COM)

# SENTIR



# TOUCHING

À FLOR DA PELE | SKIN DEEP  
MÃOS À OBRA | GET TO WORK  
SINTA-SE BEM | FEEL GOOD

# QUE COMECE A FESTA! LET THE PARTY BEGIN!

**Nem só de vindimas se faz o Douro. Há outros eventos a não perder.**

The Douro is not just about grape harvesting. There are other events that you cannot miss.



Município de Lamego

## Entrudo de Lazarim Lazarim Carnival

Diz-se que o Carnaval desta freguesia de Lamego é um dos mais originais de Portugal. Os ex-libris são as suas máscaras grotescas e chifradas esculpidas em madeira de amieiro por artesões locais. Ganham vida com os caretos, homens trajados de palha, barbas de milho, trapos ou serapilheira que, atrevidos, assustam quem circula pelas ruas. O momento mais tradicional acontece na terça-feira gorda, com cortejo de mascarados e a leitura dos testamentos da Comadre e do Compadre. Aqui, revelam-se textos escritos por elas e por eles em segredo, pejados de rivalidade entre os sexos, sátira e crítica social, mas tudo acaba bem com a queima dos bonecos do homem e da mulher. A vivência destes rituais só fica completa com uma visita ao Centro Interpretativo da Máscara Ibérica.

It is said that the Carnival in this parish of Lamego is one of the most original in Portugal. Its ex-libris are its grotesque and horned masks carved from black alder wood by local craftsmen. They come to life in the form of caretos, men dressed in straw, corn silk, rags or burlap, who cheekily scare anyone who walks through the streets. The most traditional moment happens on Mardi Gras, with a parade of masked men and the reading of the wills of the Comadre and Compadre (traditional figures). Here, texts written by them in secret are revealed, filled with rivalry between the two genders, satire and social criticism, but everything ends well with the burning of the man and woman puppets. To fully experience these rituals, one must visit to the Iberian Mask Interpretation Centre.

## Meia Maratona do Douro Vinhateiro Douro Wine Region Half Marathon

**Assumindo-se como a mais bela corrida do mundo, esta prova de 21 quilómetros, com partida na Barragem de Bagaúste e meta no centro de Peso da Régua, segue rente às margens do rio. Decorre habitualmente em maio: este ano será a 29. Os menos dados a desporto podem fazer a mini-maratona de 5 quilómetros.**

Considered the most beautiful race in the world, this 21-kilometre race starts at the Bagaúste Dam and finishes in the centre of Peso da Régua, running along the banks of the Douro river. It usually takes place in May; this year it will be held on the 29th. The less sporty can participate in the 5-kilometre mini-marathon.



Município Peso da Régua



Município de Peso da Régua

## Festas de São João do Rio

Midsummer festivities of São João do Rio

É em junho - com ponto alto na noite de 24, com as marchas populares pela cidade rumo ao cais fluvial - que durante vários dias se festeja o São João do Rio, em Peso da Régua. As festividades incluem procissão, arraiais barraquinhas de sardinha assada e outros comes e bebes, fogo-de-artifício e muita animação.

It is in June that the saint São João do Rio is celebrated for several days in Peso da Régua - with the high point being the night of the 24th, as the street parades cross the city towards the river pier. The festivities include a procession, folk festivals, stalls selling grilled sardines and other food and drinks; firework displays and plenty of entertainment.

## Festas dos Remédios

Remédios Festival

Entre a última quinta-feira de agosto e 9 de setembro, a cidade de Lamego honra a Nossa Senhora dos Remédios. Sendo uma das maiores romarias de Portugal, destaca-se a Procissão do Triunfo, a 8 de setembro, a única no mundo em que os andores são carregados por juntas de bois (o que exige uma autorização especial do vaticano). Mas há também exposições, concertos, arruadas e feiras, além dos desfiles de carros alegóricos e eletrificados da Marcha Luminosa (6 de setembro à noite), e da Batalha de Flores (tarde de 7 de setembro), que percorrem as ruas da cidade, ornamentadas a rigor. Outro chamariz são os coloridos espetáculos de fogo-de-artifício.

Between the last Thursday of August and 9th September, the city of Lamego honours Our Lady of Remedies. As one of the largest pilgrimages in Portugal, it includes the Procession of Triumph, on 8th September, the only one in the world in which the litters are carried by oxen (which requires special authorisation from the Vatican). But there are also exhibitions, concerts, street parades and fairs, as well as the parades of floats and electrified floats of the "Luminous Parade", on the evening of 6th September, and the "Flower Battle" parade, on the afternoon of 7th September, which run through the streets of the city, decorated to perfection. The colourful firework displays are another must-see.



Município de Lamego

## Jornadas Medievais do Douro

Douro Medieval Days

Corria o ano de 1193 quando o rei D. Sancho encomendou uma peça de teatro aos jograis Bonamis e Acompaniado e depois os recompensou com um pedaço de terra em Canelas do Douro. Esse momento, que representará a mais antiga manifestação teatral em Portugal e que leva ao nascimento do teatro no país, é recriado em julho, quando as ruas desta freguesia de Peso da Régua são tomadas por figurantes com trajes da época, feirantes, malabaristas e muito divertimento.

It was the year 1193 when King Sancho commissioned a play to the troubadours Bonamis and Acompaniado and then rewarded them with a piece of land in Canelas do Douro. This moment, which represents the oldest theatrical expression in Portugal and marks the birth of theatre in the country, is recreated in July, when the streets of this Peso da Régua parish are taken over by actors in period costumes, stall holders, jugglers and lots of fun.



Município Peso da Régua

# DESCUBRA A MAGIA DO VINHO

## DISCOVER THE MAGIC OF WINE

**“Boa é a vida, mas melhor é o vinho”, já dizia Fernando Pessoa.  
Saiba como aproveitá-lo da melhor forma.**

“Life is good, but wine is better”, said Fernando Pessoa.  
Find out how to enjoy it to the fullest.



Formou-se em Turismo, mas o vinho era uma paixão antiga à qual deu uma segunda oportunidade. João Vicente é quem faz as visitas guiadas à adega na Quinta do Val Moreira (todos os dias entre as 10h e as 18h) e acompanha os clientes nas provas. “Os meus avós tinham uma quinta com vinha e ia sempre fazer a vindima com eles. Faço questão de pisar uvas pelo menos uma vez por ano”, recorda. Diz que o que mais gosta é de ‘ouvir’ o que cada garrafa tem para dizer. “Um vinho conta a história do *terroir*, das castas utilizadas, da maneira como a planta é tratada e os sacrifícios que passa todo o ano porque o Douro é uma região muito difícil para as plantas subsistirem. Há mil e uma variáveis e nunca conseguiremos falar de todas. Essa é a essência deste mundo. É quase alquimia: não se transforma a matéria-prima em ouro, mas também é mágico”. Pedimos-lhe que nos revelasse alguns truques básicos para tratar bem este elixir da longa... alegria.

He graduated in tourism, but wine was an old passion that he gave a second chance. João Vicente is in charge of giving the guided tours of the cellar at the Val Moreira Estate (every day between 10 am and 6 pm) and he also accompanies clients on tastings. “My grandparents had a farm with a vineyard and I always joined them for the harvest. I make a point of grape stomping at least once a year”, he recalls. He says that what he likes most is to listen to what each bottle has to say. “A wine tells the story of the *terroir*, of the grape varieties used, of the way the plant is handled and the sacrifices it goes through all year round, as the Douro is a very difficult region for plants to subsist in. There are a thousand and one variables and we will never be able to talk about them all. That is the essence of this world. It is close to alchemy: you do not transform the raw material into gold, but it is magical”. We asked him to reveal to us some basic tricks to properly care for this elixir of long... joy.

1



### No princípio era o cheiro e a cor

At first there was the smell and the colour

**Ao abrir a garrafa, deve cheirar-se a rolha, para perceber se o vinho está bom. Odor “a pó de armário antigo, a mofo”, descreve João, são más notícias. Pode ainda inclinar-se o copo sobre uma superfície branca para ver a intensidade da cor nas bordas. A cor mais clara ou mais escura depende das castas, da idade ou do tipo de envelhecimento do vinho.**

When you open the bottle, you should smell the cork to determine if the wine is good. If you feel an “old cupboard dust, musty” smell, that is bad news, says João. You can also tilt the glass against a white surface to assess the colour intensity around the rims. Lighter or darker tones depend on the grape variety, age or type of ageing of the wine.

2



### Depois veio o sabor

Then the flavour came

**Na hora de provar, o ideal é que o vinho passe por toda a boca. Entram em cena os taninos. “Provocam aquela adstringência que sentimos quando comemos uma fruta verde, que dá uma sensação de secura. Normalmente, os vinhos jovens têm os taninos presentes. Os mais antigos já começam a perdê-los e há um amaciamento dessa sensação. É o que se chama um vinho redondo”.**

When tasting, ideally you should move the wine around all of your mouth. Then, the tannins come into play. “They cause that astringency that we feel as when we eat unripe fruit, which gives a sense of dryness. Usually, these tannins are present in young wines. The older ones start to lose them and that tannic feeling softens. That is what is called a round wine”.

3



### Entretanto, entrou o ar

In the meantime, the air came in

**Cerca de uma hora antes de beber um tinto, pode-se decantá-lo, ou seja, passar para outro recipiente - o decantador - para lhe dar mais oxigénio. “Beneficiam de respirar um pouco”, aconselha João Vicente. Só assim se consegue saborear todos os seus aromas. Já os brancos, podem ser logo consumidos.**

About an hour before drinking a red wine, you can decant it, that is, move it to another container - the decanter - to give it more oxygen. “It benefits from breathing a little”, advises João Vicente. This is the only way to savour all their aromas. As for the whites, they can be drunk straight away.

4



### E por fim chegou o prazer

And at last there was delight

**Para servir, aconselha-se o uso de *dropstop* que, como o nome indica, evita que caiam gotas indesejadas. Os brancos - que se querem a rondar os 6°C/8°C - servem-se em menor quantidade que os tintos, para não aquecerem e perderem interesse.**

To serve, it is advisable to use a dropstop, which, as the name suggests, prevents unwanted drops from falling. The whites - which should always be served at around 6°C/8°C - are served in smaller quantities than the reds, so as not to get warm and lose interest.

# NAS NOSSAS MÃOS

## IN OUR HANDS



“O envolvimento de vinoterapia começa com uma esfoliação à base de óleo de grainha de uva e extrato de videira vermelha, feita com movimentos circulares e energéticos. Segue-se a aplicação de forma suave de uma máscara corporal feita com argila branca e videira vermelha. E, depois, o envolvimento do corpo num plástico próprio por alguns minutos para estimular a sudorese e o calor, que vai permitir uma maior absorção e maximizar o efeito. Após um duche para retirar a máscara, finalizamos com uma massagem hidratante e relaxante com óleo de grainha de uva. Na vinoterapia, tiramos partido dos polifenóis presentes na videira e no vinho, que têm um efeito antioxidante, de renovação celular e revitalizante. Deixam a pele macia, luminosa, nutrida, firme e sem rugas, reduzindo os sinais de envelhecimento e proporcionando bem-estar físico e mental”.

“The vinotherapy wrap begins with an exfoliation based on grape oil, pips and organic wine, performed with circular and energetic movements. This is followed by gently applying a body mask made from white clay and red grapevine. Next, we wrap the body in a suitable plastic wrap for a few minutes to promote sweating and heat, which will allow for greater absorption and thus maximise its effect. Finally, and following a shower to remove the mask, we perform a moisturising and relaxing massage with grape oil. In vinotherapy, we take advantage of the polyphenols found in grapevines and wine, which have an antioxidant, cell renewal and revitalising effect. They make the skin soft, luminous, nourished, firm and wrinkle-free, reducing the signs of ageing while providing physical and mental well-being.”

**Claudina Pinto**

**Terapeuta do Satsanga Spa do Vila Galé Collection Douro**  
Therapist of the Vila Galé Collection Douro spa

**SEXTO  
SENTIDO**



**SIXTH  
SENSE**



## VILA GALÉ REVELA OS SEUS EMBAIXADORES DAS EXPERIÊNCIAS TEMÁTICAS

### VILA GALÉ HAS REVEALED ITS THEMED EXPERIENCES AMBASSADORS

Já são conhecidos todos os embaixadores das experiências temáticas da Vila Galé. O escritor José Luís Peixoto representa as experiências de âmbito cultural. O enoturismo coube ao ator Marcantonio Del Carlo. E o casal de atores Paula Lobo Antunes e Jorge Corrula dá a cara pelos momentos românticos. As experiências de Golfe estão representadas pelo apresentador Jorge Gabriel. E as de Mergulho pelo também apresentador João Paulo Sousa. Já o surfista Vasco Ribeiro, várias vezes campeão da modalidade, é o rosto das propostas de Surf.

A *blogger* Mariana Seara Cardoso é a embaixadora das sugestões para desfrutar em família. E o radialista Fernando Alvim associou-se às experiências sazonais da Vila Galé, como as vindimas ou a apanha da azeitona. Já o piloto Pedro Couceiro 'conduz' as ideias de ecoturismo. A atriz brasileira Joana Balaguer é a embaixadora das ofertas de spa. E a cavaleira Maria Caetano apadrinhou as opções de turismo equestre.

All the ambassadors of Vila Galé's themed experiences are now known. The writer José Luís Peixoto represents the cultural experiences. Wine tourism is up to the actor Marcantonio Del Carlo. And the couple of actors Paula Lobo Antunes and Jorge Corrula are the faces of the romantic moments. The Golf experiences are represented by the TV host Jorge Gabriel. And the Diving experiences by the also TV host João Paulo Sousa. Surfer Vasco Ribeiro, who has been several times champion, is the face of the Surf programmes.

Blogger Mariana Seara Cardoso is the ambassador of our suggestions for family fun. And the radio host Fernando Alvim has joined in with Vila Galé's seasonal experiences, such as grape or olive harvesting. In turn, pilot Pedro Couceiro is "driving" the ecotourism suggestions. Brazilian actress Joana Balaguer is the spa ambassador. And the horse rider Maria Caetano took up the reins of the equestrian tourism activities.

# NOVA CARTA *DETOX* E *VEGGIE* CHEGA AOS HOTÉIS

## NEW *DETOX* AND *VEGGIE* MENU LAUCHED IN THE HOTELS

**Green & Fresh.** Assim se chama a nova carta exclusivamente com opções *detox*, vegetarianas e *vegan* que a Vila Galé lançou nalguns dos seus hotéis em Portugal. Aqui incluem-se, por exemplo, creme funcional de abóbora com chia, sopa verde *detox*, *stroganoff* de beringelas, *risotto* de cogumelos silvestres ou moqueca de palmitos. Mas também sobremesas tão deliciosas quanto saudáveis, como leite creme vegetal, creme de pina colada ou banana assada com canela. Ou *smoothies*. Desta forma, o grupo pretende reforçar as suas propostas gastronómicas benéficas para a saúde, tendo em conta as crescentes preocupações com o bem-estar e com a alimentação equilibrada, bem como com a sustentabilidade, frescura e qualidade dos produtos.

Green & Fresh. This is the name of the new menu exclusively with detox, vegetarian and vegan options that Vila Galé launched in some of its hotels in Portugal. They include creamy pumpkin functional soup with chia seeds, green detox soup, aubergine stroganoff, wild mushroom risotto and heart of palm moqueca (regional stew), among others. But it also features desserts that are as delicious as they are healthy, such as vegetable crème brûlée, pina colada cream or baked banana with cinnamon. And smoothies. With this, the group intends to reinforce its health-promoting gastronomic options, taking into account the concerns with well-being and a balanced diet, as well as the sustainability, freshness and quality of its products.



## SABORES PORTUGUESES EM DESTAQUE EM PORTUGAL E NO BRASIL

### PORTUGUESE FLAVOURS IN THE SPOTLIGHT IN PORTUGAL AND BRAZIL

Com o objetivo de divulgar os sabores portugueses e os produtos regionais, a Vila Galé volta a promover a iniciativa 12 Meses, 12 Pratos por 12€. Assim, nos seus hotéis de quatro estrelas em Portugal, mensalmente haverá um prato típico de determinada região em destaque. Janeiro é o mês da Francesinha. O bacalhau espiritual chega em fevereiro. Março é dedicado à alheira frita com grelos. E o prato de abril é o arroz de tamboril. Este ano conta ainda com outras novidades como ervilhas escalfadas com ovos (maio),atum à algarvia (junho) ou migas com carne de porco (outubro). Fazendo jus à gastronomia lusa, o grupo estreou também um novo conceito gastronómico no Vila Galé Fortaleza, Brasil. Trata-se da Cervejaria Portuguesa, uma petiscaria dedicada às mais famosas iguarias do país-irmão.

With the aim of spreading Portuguese flavours and regional products, Vila Galé is once again promoting the initiative 12 Months, 12 Dishes for €12. Thus, every month there will be a traditional dish from a particular region in focus in its four-star hotels in Portugal. January is the month of Francesinha (typical Portuguese sandwich). Codfish baked in béchamel sauce with onions and carrots arrives in February. March is dedicated to fried alheira sausage with broccoli rabe. And April's dish is monkfish rice. This year there are other new dishes such as braised peas with poached eggs (May), Algarve-style tuna steaks (June) and migas (corn bread crumb stew) with pork (October). Doing justice to the Portuguese cuisine, the group also debuted a new gastronomic concept at Vila Galé Fortaleza, Brazil. It is Cervejaria Portuguesa (brewpub), a snack bar dedicated to the most famous delicacies of the "brother country".

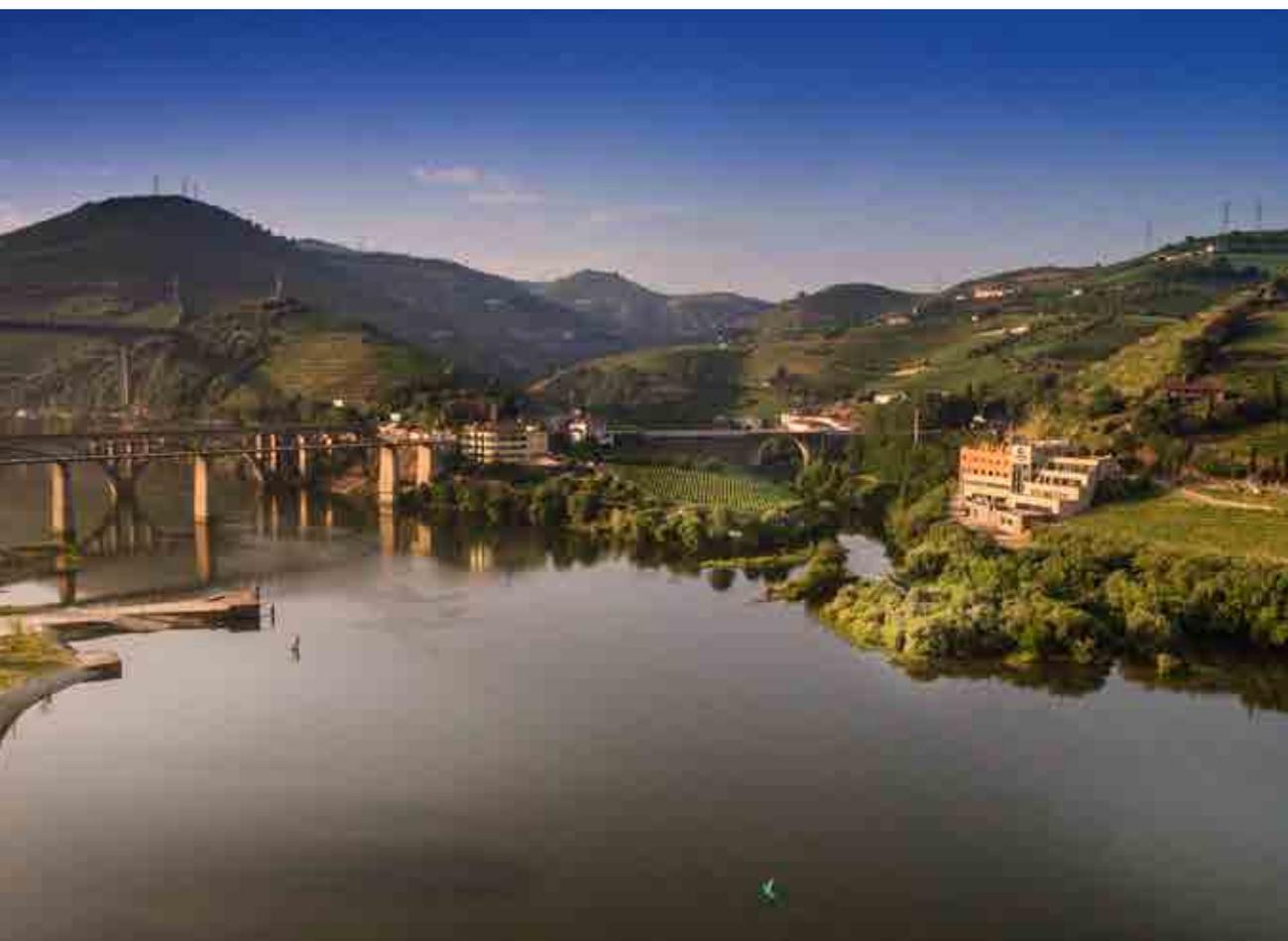
# A NOSSA MARCA NO DOURO

## OUR BRAND IN DOURO

**No Douro vinhateiro, destino em destaque nesta edição da Feel, o grupo Vila Galé tem dois hotéis. Venha conhecê-los!**

In the Douro Wine Region, the destination featured in this edition of Feel, the Vila Galé group has two hotels. Come and discover them!

## VILA GALÉ COLLECTION DOURO





Jacuzzi

Hotel de charme, na margem do rio e em frente à Régua, o Vila Galé Collection Douro conta com 46 quartos de tipologias *standard* e familiar, restaurante de inspiração regional com varanda panorâmica, bar e Satsanga Spa & Wellness. Aqui, além da piscina interior aquecida e da piscina de hidromassagem exterior, onde pode desfrutar das vistas enquanto descontrai, deixe-se surpreender pela verdadeira fusão com a natureza. É que as paredes das salas de massagem entrelaçam-se literalmente com a rocha, proporcionando total tranquilidade. Este é, por isso, o espaço ideal para relaxar e experimentar um dos rituais de vinoterapia desta unidade, como envoltimentos de vinho orgânico, massagens ou tratamentos faciais. Especialmente para entreter as crianças, há o divertido Clube Nep. Esculpido na rocha, o Vila Galé Collection Douro conjuga na perfeição a modernidade da arquitetura com a serenidade da paisagem duriense.

A boutique hotel located on the riverbank facing the city of Régua, the Vila Galé Collection Douro has 46 standard and family rooms, a regionally inspired restaurant with a panoramic balcony, a bar and a Satsanga Spa & Wellness. Here, in addition to the heated indoor pool and the outdoor hydromassage pool, where you can enjoy the breath-taking views while you relax, you will be surprised by the true blend with nature. After all, the walls of the massage rooms literally intertwine with the rock, providing absolute tranquillity. This is, therefore, the ideal space to relax and experience one of this unit's vinotherapy rituals, such as organic wine wraps, massages or facials. There is the fun Nep Club, especially designed to entertain the little ones.

Carved in the rock, the Vila Galé Collection Douro perfectly combines modern architecture with the serenity of the Douro landscape.



Restaurante  
Restaurant



Spa Satsanga  
Satsanga Spa

# VILA GALÉ DOURO VINEYARDS



Com uma magnífica vista para os rios Douro e Tedo, o Vila Galé Douro Vineyards instalou-se na centenária Quinta do Val Moreira, no coração da primeira região demarcada de vinhos do mundo. Próximo da pitoresca aldeia do Marmelal, este agroturismo soma 49 quartos, onde se incluem suítes *duplex* e *deluxe*, três piscinas exteriores (duas para adultos e uma infantil), dois restaurantes com vista - o Val Moreira e o Vineyards, ambos concebidos para apreciar plenamente o cenário envolvente -, bar com *rooftop* e ainda a adega Val Moreira, ímpar pela sua parede formada pela rocha-mãe da montanha. Distinguindo-se desde logo pela localização e pela exclusividade, o Vila Galé Douro Vineyards possui ainda outro elemento distintivo: tem exposto um mural de 1,80 m por 1,60 m com uma paisagem do Douro feita com cerca de sete mil rolhas por Saimir Strati, artista plástico premiado com dez recordes mundiais do Guinness.

A forte aposta desta unidade no enoturismo estende-se também aos tratamentos e massagens de vinoterapia, disponíveis durante todo o ano. É ainda possível participar nas visitas guiadas abertas tanto a hóspedes como a visitantes à quinta e à adega (com provas dos vinhos e azeites ali produzidos), fazer piqueniques durante o verão ou ter uma experiência nas vindimas.

With a magnificent view of the Douro and Tedo rivers, Vila Galé Douro Vineyards is located in the centuries-old Val Moreira Estate (Quinta do Val Moreira), in the heart of the world's first demarcated wine region. Close to the picturesque village of Marmelal, this agrotourism hotel has 49 rooms, including two-level and deluxe suites, three outdoor pools (two for adults and one for children), two restaurants with a view - Val Moreira and Vineyards, both designed so that you can fully enjoy the surrounding scenery -, a rooftop bar, and also the Val Moreira wine cellar. Distinguished by its location and exclusivity, Vila Galé Douro Vineyards also has another distinctive element: it has a 1.80 m by 1.60 m mural with a landscape of the Douro made with about seven thousand corks by Saimir Strati, an artist who has won ten Guinness World Records.

This unit's strong commitment to wine tourism also extends to vinotherapy treatments and massages, which are available all year round. Guests and visitors can also join guided tours of the estate and cellar (with tastings of the wines and olive oils produced there), enjoy picnics during the summer, or participate in a grape harvest experience.



**Piscina exterior**  
Outdoor swimming pool



**Suite**



**Restaurante Val Moreira**  
Val Moreira Restaurant

# SERVIÇOS VILA GALÉ

## VILA GALÉ SERVICES



### Clube Nep

O Clube Nep é um espaço dedicado às crianças dos três aos 12 anos, com atividades pedagógicas como desafios desportivos, ateliês de bricolage, dança ou de cozinha, sessões de *karaoke*, sempre acompanhadas por animadores especializados. Nalguns hotéis inclui ainda parque de trampolins e parque infantil.

### Nep Club

The Nep Club is a space dedicated to children aged three to 12, with educational activities such as games and sports challenges, DIY, dance or cooking workshops, karaoke sessions, always monitored by specialized entertainers. Some hotels also include a trampoline park and a children's playground.

## Galéra

Teens Lounge

### Espaço Galéra

É um espaço para o público *teen* existente nos *resorts* da Vila Galé no Brasil, com jogos de consola, computadores, internet e ligações para jogar em rede.

### Galéra Space

It is a space for teenagers, available in the Vila Galé resorts in Brazil, with console games, computers, internet and several connections to play networked games.



### My Vila Galé

No portal My Vila Galé ([my.vilagalé.com](http://my.vilagalé.com)) estão disponíveis *online* funcionalidades como *check in*, *check out*, marcação de *spa* ou consulta de cartas dos restaurantes e do programa de animação dos hotéis. O registo no My Vila Galé gera também a adesão simultânea e sem custos ao clube de fidelização Vila Galé Star, dando acesso a promoções exclusivas e descontos diretos em alojamento, restaurantes, *spa* e outros serviços.

### My Vila Galé

The My Vila Galé portal ([my.vilagalé.com](http://my.vilagalé.com)) features online advantages such as check in, check out, spa appointments or consultation of letters from restaurants and the hotel's entertainment program. Registration at My Vila Galé also generates simultaneous and free membership to the Vila Galé Star loyalty club, giving access to exclusive promotions and direct discounts on accommodation, restaurants, spa and other services.



### Satsanga Spa & Wellness

Significando “reunião em boa companhia” ou “associação” em sânscrito, os *spas* e *wellness* Satsanga dos hotéis Vila Galé são espaços para despertar os sentidos, relaxar e cuidar do corpo e da mente.

### Satsanga Spa & Wellness

Meaning “meeting in good company” or “association” in Sanskrit, the Satsanga spas & wellness of Vila Galé hotels are a place to awaken the senses, relax and take care of the body and mind.

## Vinhos Santa Vitória

Na sua herdade no Alentejo, o grupo Vila Galé produz azeites e vinhos regionais com a marca Santa Vitória, que tem diferentes gamas como a Versátil, Santa Vitória, Santa Vitória Grande Reserva e Inevitável.

## Santa Vitória Wines

In its estate in Alentejo, the Vila Galé group produces olive oils and regional wines under the Santa Vitória brand, which has different ranges such as Versátil, Santa Vitória, Santa Vitória Grande Reserva and Inevitável.



## Vinhos Val Moreira

Recentemente, o grupo começou também a produzir vinhos do Douro e do Porto na Quinta Val Moreira, no coração do Douro Vinhateiro.

## Val Moreira Wines

Recently, the group has also started to produce Douro and Port wines at Quinta Val Moreira, in the heart of the Douro Wine Region.

VAL MOREIRA

## Pizzarias Massa Fina

As pizzarias Massa Fina distinguem-se pelas suas pizzas artesanais e pelo ambiente descontraído. Atualmente, a marca tem cinco espaços em Portugal – Estoril, Albufeira (na Praia da Galé), Vilamoura, Lagos (no Vila Galé Lagos) e Armação de Pêra (no Vila Galé Náutico) – e está em todos os hotéis Vila Galé no Brasil.

## Massa Fina Pizzerias

Massa Fina pizzerias stand out for their artisan style pizzas and relaxed atmosphere. The brand currently has five venues in Portugal – Estoril, Albufeira (na Praia da Galé), Vilamoura, Lagos (at Vila Galé Lagos) e Armação de Pêra (at Vila Galé Náutico) – and is in all Vila Galé Hotels in Brazil.



## Restaurante Inevitável

Marca dos restaurantes com serviço à la carte existentes em vários hotéis Vila Galé, com cozinha de alta qualidade, de inspiração mediterrânica.

## Inevitável Restaurant

This is the brand of the restaurants with an à la carte service in several Vila Galé hotels, with high quality, Mediterranean-inspired cuisine.



## Vila Galé Café

Ideal para apreciar refeições ligeiras, estes são locais com produtos frescos e decoração acolhedora e confortável, onde se pode trabalhar, estudar ou fazer uma pausa. Existem nos hotéis Vila Galé Ampalius, Paulista e Fortaleza.

## Vila Galé Café

Ideal for enjoying light meals, these are places with fresh products and warm and comfortable decor, where it's possible to work, study or take a break. There are Vila Galé Cafés at Vila Galé Ampalius, Paulista and Fortaleza.



## Cervejaria Portuguesa

No bar de praia do Vila Galé Fortaleza, surgiu um novo conceito de petiscaria, cujo cardápio destaca alguns dos pratos mais típicos da gastronomia lusa.

## Cervejaria Portuguesa

At the Vila Galé Fortaleza beach bar, a new concept of snack bar has arisen, with a menu that highlights some of the most typical Portuguese cuisine dishes.





# RESORTS VILA GALÉ O VERDADEIRO PARAÍSO

## VILA GALÉ RESORTS, THE TRUE PARADISE



VILA GALÉ **TOUROS**  
(RIO GRANDE DO NORTE)

Venha conhecer a maior rede de resorts all inclusive do Brasil. Temos entretenimento diário para adultos e crianças e muita diversão, incluindo piscinas com escorregas e trampolins. Com alimentação e bebidas (alcoólicas e não-alcoólicas) disponíveis 24 horas, pode ainda aproveitar várias atividades desportivas como kitesurf, snorkeling ou ténis.

Come and discover the largest group of all-inclusive resorts in Brazil. We have daily entertainment for adults and children and lots of fun, including pools with slides and trampolines. With food and drinks (alcoholic and non-alcoholic) available 24 hours, you can also enjoy various sports activities such as kitesurfing, snorkeling or tennis.

**Estamos à sua espera para umas férias memoráveis.**  
We are waiting for you for a memorable vacation.



VILA GALÉ **ECO RESORT DO CABO**  
(PERNAMBUCO)



VILA GALÉ **CUMBUCO**  
(CEARÁ)



VILA GALÉ **MARÉS**  
(BAHIA)

**RESERVE AGORA | BOOK NOW**

# A NOSSA MARCA NO MUNDO

## OUR FOOT PRINT

### PORTUGAL



#### NORTE E CENTRO NORTH & CENTER

VILA GALÉ COLLECTION **BRAGA**  
VILA GALÉ **PORTO**  
VILA GALÉ **PORTO RIBEIRA**  
VILA GALÉ COLLECTION **DOURO**  
VILA GALÉ **DOURO VINEYARDS**  
VILA GALÉ **COIMBRA**  
VILA GALÉ **SERRA DA ESTRELA**

#### COSTA DE LISBOA LISBON COAST

VILA GALÉ **ERICEIRA**  
VILA GALÉ **SINTRA**  
VILA GALÉ **CASCAIS**  
VILA GALÉ **ESTORIL**  
VILA GALÉ COLLECTION **PALÁCIO DOS ARCOS** PAÇO DE ARCOS  
VILA GALÉ **ÓPERA** LISBOA

#### ALENTEJO

VILA GALÉ **ÉVORA**  
VILA GALÉ **CLUBE DE CAMPO** BEJA  
VILA GALÉ COLLECTION **ELVAS**  
VILA GALÉ COLLECTION **ALTER REAL** ALTER DO CHÃO

#### ALGARVE

VILA GALÉ **ALBACORA** TAVIRA  
VILA GALÉ **TAVIRA**  
VILA GALÉ **AMPALIUS** VILAMOURA  
VILA GALÉ **MARINA** VILAMOURA  
VILA GALÉ **CERRO ALAGOA** ALBUFEIRA  
VILA GALÉ **ATLÂNTICO** ALBUFEIRA  
VILA GALÉ COLLECTION **PRAIA** ALBUFEIRA  
VILA GALÉ **NÁUTICO** ARMAÇÃO DE PÉRA  
VILA GALÉ **LAGOS**

#### MADEIRA

VILA GALÉ **SANTA CRUZ**

### BRASIL BRAZIL



#### CEARÁ

VILA GALÉ **FORTALEZA**  
VILA GALÉ **CUMBUCO**

#### RIO GRANDE DO NORTE

VILA GALÉ **TOUROS**

#### PERNAMBUCO

VILA GALÉ **ECO RESORT DO CABO**

#### BAHIA

VILA GALÉ **SALVADOR**  
VILA GALÉ **MARÉS**

#### RIO DE JANEIRO

VILA GALÉ **ECO RESORT DE ANGRA**  
VILA GALÉ **RIO DE JANEIRO**

#### SÃO PAULO

VILA GALÉ **PAULISTA**

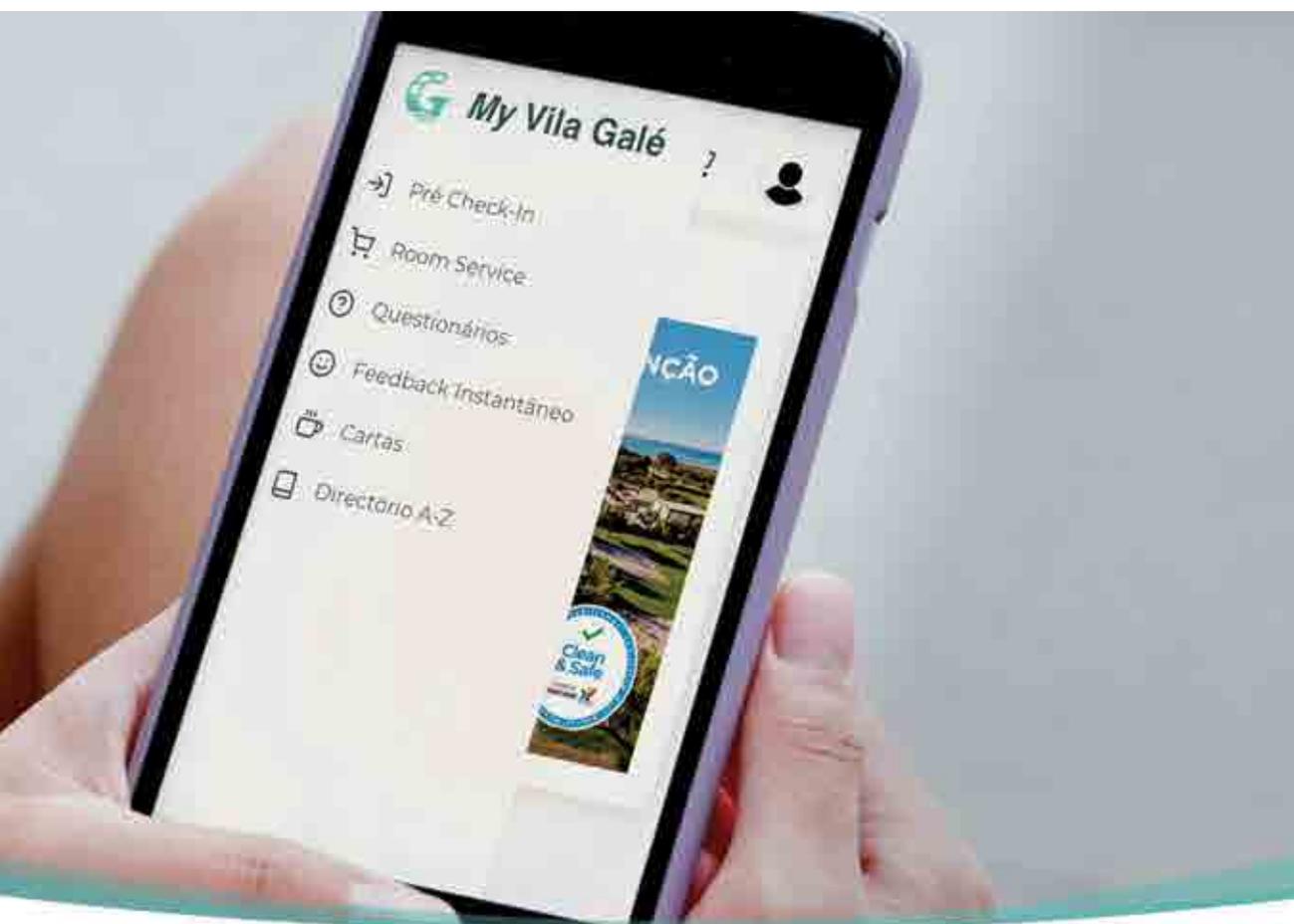
### NOVOS PROJETOS | NEW PROJECTS

- 2022** VILA GALÉ **ALAGOAS** Brasil | Brazil
- 2023** VILA GALÉ **SÃO MIGUEL** Açores | Azores, Portugal
- 2023** VILA GALÉ **TOMAR** Alentejo, Portugal
- 2023** VILA GALÉ **NEP KIDS** Alentejo, Portugal
- 2023** VILA GALÉ **MONTE DA FALEIRA** Alentejo, Portugal

RESERVE JÁ | BOOK NOW

PT (+351) 212 460 650  
BR (+55) 71 4040-4999

portugal.reservas@vilagale.com  
brasil.reservas@vilagale.com



## TODOS OS SERVIÇOS NA PALMA DA SUA MÃO ALL SERVICES IN THE PALM OF YOUR HAND



O MyVilaGalé é o novo portal digital do grupo, criado para ajudar os clientes durante a sua estada nos hotéis e não só!

MyVilaGalé is the group's new digital portal, created to help clients during their stay in hotels and more!

VEJA JÁ! | CHECK NOW!



Consultar serviços de spa  
Checking spa services



Ver cartas de restaurante  
Viewing restaurant menus



Fazer check in e check out online  
Online check-in and check-out

feel  
NEP





**Nos hotéis Vila Galé, além dos Clubes Nep, temos muita animação. Sempre com a mascote Nep e os seus amigos por perto!**

At Vila Galé hotels, besides the Nep Clubs, we have a lot of entertainment. Always with the company of the Nep mascot and his friends!

## QUARTOS NEP NEP ROOMS

Os hotéis Vila Galé Náutico (Portugal) e Vila Galé Rio de Janeiro (Brasil) têm novos quartos com decoração inspirada no Nep e beliches para as crianças. Noutros hotéis Vila Galé, os mais novos podem dormir em tendas montadas no quarto dos pais, em vez da cama extra.

The Vila Galé Náutico (Portugal) and Vila Galé Rio de Janeiro (Brazil) hotels have new rooms with nep-inspired decoration and bunk beds for children. In other Vila Galé hotels, the little ones can sleep in tents set up in their parents' bedroom instead of the extra bed.

## MENUS INFANTIS CHILDREN'S MENUS

Nos restaurantes *à la carte*, a carta inclui o Nep Menu com entrada, diferentes opções de prato principal, bebida e sobremesa. E nos restaurantes com *buffet* há o *corner* Nep, também com propostas especiais.

In *à la carte* restaurants, the menu includes the Nep Menu, with starters, different options of main course, drink and dessert. And in the buffet restaurants there is a Nep corner, also with special suggestions.

## MASSAGENS INFANTIS MESSAGES FOR CHILDREN

Pensadas para as crianças com o objetivo de relaxar o corpo, diminuir a ansiedade, proporcionar uma maior tranquilidade no sono, aliviar a tensão e dores musculares.

Designed for children, these massages aim at relaxing the body, decreasing anxiety, providing greater tranquility in sleep, and relieving tension and muscle pain.

## MERCHANDISING DO NEP NEP'S MERCHANDISE

O clube Nep tem também um *merchandising* próprio com livros de colorir, raquetes, lápis, bóias, balões. Recentemente ganhou bonés, *t-shirts* e robes e chinelos, que podem ser adquiridos na receção dos hotéis.

The Nep Club also has its own merchandise with coloring books, rackets, pencils, floats and balloons. Recently it has also added hats, t-shirts, and robes and slippers to its collection, which can be purchased at the hotels' reception.

## ANIVERSÁRIOS NEP NEP BIRTHDAYS

Oferta pensada para crianças entre os três e os 12 anos, que inclui o lanche e diferentes atividades como modelagem de balões, pinturas faciais, espetáculos de magia ou piscinas de bolas.

This offer is designed for children between the ages of three and 12. It includes a snack and various activities, such as balloon modeling, face painting, magic shows or ball pits.

## JOGO DO NEP NEP'S GAME

Disponível *online*, no *site* da Vila Galé, funciona em todos os dispositivos móveis e PC. Tem uma forte componente pedagógica e está especialmente vocacionado para treinar a destreza e a memória, para incentivar a consciência ambiental e para estimular a leitura, já que inclui um *e-book*.

It is available online, on the Vila Galé website, and it works on all mobile devices and PC. It has a strong pedagogical component and is especially designed to train dexterity and memory, to encourage environmental awareness and to stimulate reading, since it includes an e-book.

## VIDEOCLÍPE DO NEP NEP VIDEO CLIP

A mascote Nep protagoniza um videoclipe com música e coreografia originais e adequadas para estimular as capacidades motoras das crianças.

The Nep mascot stars in a video clip with original and appropriate music and choreography to stimulate children's motor skills.

# DESENHO PARA COLORIR

## COLORING PICTURE

**Olá! Eu sou a Nina, da família do NEP dos hotéis Vila Galé.  
Estou a contar contigo para me dares muita cor e a alegria! Queres pintar-me?**

Hello! My name is Nina, I'm from the Vila Galé hotel NEP's family.  
I'm counting on you to give me a lot of color and joy! Do you want to color me?





**DESCOBRE AS SEIS DIFERENÇAS!**  
**FIND OUT THE SIX DIFFERENCES!**





# DIGA **SIM** NA VILA GALÉ! SAY **YES** AT VILA GALÉ!



Vila Galé Ericeira



ESPAÇOS  
VENUES



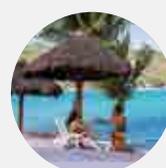
ALOJAMENTO  
ACCOMODATION



FLEXIBILIDADE  
FLEXIBILITY



MENUS À SUA MEDIDA  
TAYLOR-MADE MENUS



LUA-DE-MEL  
HONEYMOON

[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)

[grupos@vilagale.com](mailto:grupos@vilagale.com)

+351 212 460 650



REGISTE-SE AGORA!  
SIGN UP NOW!  
[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)



PROGRAMA DE FIDELIZAÇÃO | LOYALTY PROGRAM

# JUNTE-SE AO VILA GALÉ STAR E SAIA JÁ A GANHAR!

JOIN OUR LOYALTY CARD AND WIN EVERYTIME!

FREE

Adesão Gratuita  
Free Membership



Promoções Exclusivas  
Exclusive Promotions



Descontos Diretos  
Direct Discounts



Early Check In  
& Late Check Out  
mediante disponibilidade  
subject to availability



Para mais informações contacte o clube Vila Galé através do e-mail: [clube@vilagale.com](mailto:clube@vilagale.com) ou pelo número: (+351) 217 907 608.  
For more information, contact Vila Galé club by e-mail [clube@vilagale.com](mailto:clube@vilagale.com) or telephone (+351) 217 907 608.