

Montra Vínica de Armamar – evento integrado no Douro Cidade Europeia do Vinho 2023

Aqui são produzidos três vinhos distintos: o DOC Douro, o Vinho do Porto e o Vinho do terroir Távora-Varosa.



www.ainformacao.pt 21 Março, 2023

0 1 minute read

Vai decorrer de de 24 a 26 de Março o certame que pretende ser uma montra da qualidade vínica que existe no concelho. Aqui são produzidos três vinhos distintos: o DOC Douro, o Vinho do Porto e o Vinho do terroir Távora-Varosa.

O visitante terá a oportunidade de percorrer vários stands, interagir com os produtores, provar algumas novidades em primeira mão e assistir a provas comentadas ou até showcookings. O município associa-se ainda à iniciativa Fins-de-Semana Gastronómicos, celebrando também a sua gastronomia.

Tem mais de 65 anos? Leia isso

Clique aqui e verifique se também tem direito a esta oferta

Comparador de Aparelhos

Abrir

Para completar o programa, irão ter lugar atividades de lazer e de recreação, que contribuirão para enriquecer as experiências dos Armamarenses e dos visitantes.

PROGRAMA

24 DE MARÇO | Das 17h00 às 23h00

- 17:00 Receção aos convidados
- 17:15 Sessão solene de abertura da montra vínica pelo presidente da Câmara Municipal e convidados
- 17:30 Tributo a D. Antónia Adelaide Ferreira e Brinde ao Douro Cidade Europeia do Vinho 2023
- 18:00 Animação pelo grupo etnográfico "Roga p'ro Doiro" | Universidade Sénior de Armamar
- 18:30 Agricultura de Precisão | Geodouro
- 19:00 Espetáculo de dança | Grupo de Dança do Agrupamento de Escolas Gomes Teixeira
- 21:00 Atuação SIT DOWN James Tribute Band

25 DE MARÇO | Das 11h00 às 23h00

- 10:00 Inauguração da Grande Rota dos Vinhos da Europa GR14 | Caminhada Armamar – Folgosa (8km) (participação gratuita mas sujeita a inscrição [em](#))
- 11:00 Reabertura da Montra
- 11:30 Concurso Vinho Revelação 2022 para produtores não engarrafadores
- 12:30 Fim-de-Semana Gastronómico nos restaurantes aderentes
- 15:00 Showcooking | Quinta do Luar
- 16:00 Apresentação de um Doce Inovação desenvolvido de produtos endógenos | EHT Douro – Lamego
- 17:00 Espetáculo de música | Patrícia Saraiva
- 17:30 Workshop Desmistificar o vinho do Porto | Quinta do Tedo
- 18:00 Showcooking | GoD Girls on Douro
- 19:00 Animação pelo Grupo de Teatro Filhos do Vento
- 19:30 Jantar vínico | Restaurante Laranja D'Ouro e Vinhos Quinta da Gingeira (inscrições no restaurante sujeitas a pagamento prévio)
- 21:30 Espetáculo musical | Orquestra Cem Notas

26 DE MARÇO | Das 11h00 às 19h00

- 11:00 Reabertura da Montra
- 12:30 Fim de Semana Gastronómico nos restaurantes aderentes
- 15:00 Showcooking | Restaurante Laranja D'Ouro
- 16:00 Mesa-redonda O Vinho no feminino
Laura Regueiro | Quinta da Casa Amarela
Celeste Marques | Adega Cooperativa de Sabrosa
Marta Macedo | Confraria dos Vinhos do Douro
- 16:30 Prova de vinhos comentada | Quinta Vale Moreira
- 17:00 Showcooking | Restaurante O Lagar
- 18:00 Workshop Tintos delicados e complexos para o cabrito | Niepoort
- 18:30 Workshop O melhor branco para o cabrito | Quinta do Poeta
- 19:00 Atuação da Tuna da Fundação Gaspar e Manuel Cardoso
- 20:00 Encerramento da Montra