

QUINTA
VALE DO SABOR

Dossier Comercial 2026

QUINTA
VALE DO SABOR



CARRO

Viajar de carro é a forma mais cómoda e flexível de chegar à Quinta Vale do Sabor. À medida que se aproxima do Douro Superior, a paisagem transforma-se, revelando um território mais selvagem e autêntico, onde as vinhas convivem com a natureza em estado puro. Recomendamos que consulte previamente o percurso no Google Maps ou no mapa disponível no nosso website para uma viagem tranquila, quer venha do Porto, de Lisboa ou de qualquer outro ponto do país.



COMBOIO

A Linha do Douro oferece uma das viagens ferroviárias mais bonitas da Europa e constitui uma excelente forma de descobrir a região. Partindo do Porto, percorra um trajeto que acompanha o rio Douro até ao Pocinho, a estação ferroviária mais próxima da Quinta Vale do Sabor. A partir daí, a viagem continua de carro por alguns quilómetros, permitindo-lhe explorar as paisagens únicas do Douro Superior antes de chegar ao seu destino. Saiba mais em CP – Comboios de Portugal.



BARCO

Navegue pelo Douro e aproveite para contemplar, a partir do rio, as paisagens vinhateiras que tornam esta região tão singular e que são reconhecidas como Património Mundial pela UNESCO. Durante o percurso, poderá desembarcar na Foz do Sabor ou no Pocinho, duas das paragens que permitem chegar de barco à região do Douro Superior. A partir daí, siga de carro até à Quinta Vale do Sabor, rodeado pela beleza única das paisagens durienses.



Espaços
Quinta Vale do Sabor

No Douro Superior, na encosta do Vale do Rio Sabor, encontra-se a Quinta Vale do Sabor, com 42 hectares. As parcelas mais velhas nesta Quinta possuem cerca de 35 anos. Plantadas, entre outras, com as castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Baga, estão expostas a nascente, banhadas pelo sol da manhã ficando mais protegidas do sol tórrido do fim da tarde. As vinhas, deste vale histórico, estão na génese de vinhos que refletem o terroir onde se inserem.

VINHAS

As vinhas da Quinta Vale do Sabor estendem-se pelas encostas suaves e solarengas do Douro Superior, num cenário de beleza inigualável.
Aqui, as videiras crescem em harmonia com a paisagem envolvente, beneficiando da influência única do terroir duriense. O terreno xistoso e as condições climáticas extremas conferem caráter e complexidade aos vinhos produzidos nesta região.





ADEGA

É nesta envolvência, e fruto de uma atenção e dedicação constantes, que nascem vinhos de fruta marcada e de uma frescura invulgar na região e no país.





LOJA

Quando se visita a loja da Quinta Vale do Sabor, mergulha-se na tradição e nos sabores de uma das regiões vinícolas mais icónicas do mundo.
É uma oportunidade para celebrar a paixão pela viticultura, degustar produtos locais e criar memórias inesquecíveis no coração do Douro





VARANDA

Nesta idílica propriedade poderá provar vinhos produzidos na mais antiga região demarcada, enquanto desfruta da bela vista sobre a vinha, no terraço da Quinta.







Provas
Quinta Vale do Sabor

Provar vinhos na Quinta Vale do Sabor é uma viagem que desperta os sentidos e proporciona uma compreensão mais profunda da região do Douro. É uma experiência que agrada tanto a entusiastas de vinhos experientes como a iniciantes, unindo a beleza natural do Douro com o prazer da degustação de vinhos.

PROVAS QUINTA VALE DO SABOR



Prova Azeites & Sabores

Prova de 2 azeites:
Azeite Clássico Virgem Extra Vale D. Maria
Azeite Seleção Virgem Extra Vale D. Maria

30 minutos| 20,00€ por pessoa



Prova Douro Superior

Prova de 3 vinhos
Vale D. Maria Douro Superior Branco
Vale D. Maria Douro Superior Tinto
Vale D. Maria Tawny 10 Anos

45 minutos| 20,00€ por pessoa



Prova Vinhas do Sabor

Prova de 3 vinhos
Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco
Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto
Vale D. Maria Tawny 10 Anos

45 minutos| 35,00€ por pessoa

Todas as provas incluem uma breve visita guiada à Adega e um acompanhamento leve.

PROVAS QUINTA VALE DO SABOR



Prova Expressões do Douro

Prova de 4 vinhos
Vale D. Maria Douro Superior Rosé
Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco
Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas
Quinta Vale D. Maria Porto Vintage 2023

45 minutos| 50,00€ por pessoa



Prova Essência dos Terroirs

Prova de 4 vinhos
Vale D. Maria Vinha de Martim
Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas
Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca
Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio

45 minutos| 80,00€ por pessoa



Prova Guardiões das Vinhas Velhas

Prova de 4 vinhos
Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas
Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio
Quinta Vale D. Maria Maria Helena Van Zeller Guedes
Vale D. Maria Very Old Tawny Porto Colheita 1935

45 minutos| 150,00€ por pessoa

Todas as provas incluem uma breve visita guiada à Adega e um acompanhamento leve.

HARMONIZAÇÃO



RESERVA

9,00€ por pessoa

2 tipos de Queijo Aveleda e Tostas com Enchidos de Porco Bísaro



PREMIUM

16,00€ por pessoa

2 tipos de Queijo Aveleda, Enchidos de Porco Bísaro, Azeite Quinta Vale D. Maria, Pasta de Azeitona Quinta Vale D. Maria, Bolachas, Pão rústico

MERENDA DURIENSE





Deleite-se com uma seleção exuberante de iguarias locais e especialidades sazonais, acompanhadas pelos distintos vinhos da propriedade. Permita-se imergir na tranquilidade das vinhas circundantes e apreciar a atmosfera única enquanto desfruta de uma refeição ao ar livre. Uma merenda na Quinta Vale do Sabor é uma experiência verdadeiramente autêntica e imersiva, ideal para desfrutar de momentos relaxantes e memoráveis com a natureza.

Cesto Gourmet Douro Superior - 30,00€ por pessoa
Folhado de Alheira; Bolo Caseiro; Croissant Folhado ou Brioche; Iogurte Natural com Granola e Fruta; 2 Tipos de Queijo Quinta da Aveleda; Enchidos de Porco Bísaro; Pasta de Azeitona Preta; Pão; Tostas; Compota; Água; Sumo da Quinta; Vinho Vale D. Maria Douro Superior Tinto ou Branco

Cesto Premium Vinhas do Sabor - 37,50€ por pessoa
Folhado de Alheira; Bolo Caseiro; Croissant Folhado ou Brioche; Iogurte Natural com Granola e Fruta; Bruschetta com Queijo Fresco, Presunto, Rúcula, e Mel; Bola de Carne; 2 Tipos de Queijo Quinta da Aveleda; Enchidos de Porco Bísaro; Pasta de Azeitona Preta; Pão; Tostas; Compota; Azeite; Água; Sumo da Quinta; Vinho Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto ou Branco



Experiências exclusivas à sua medida

Na Quinta Vale do Sabor, oferecemos a oportunidade emocionante de criar experiências exclusivas sob medida, adaptadas às suas preferências e necessidades específicas. Com uma equipa experiente e dedicada, estamos prontos para transformar a sua visão em realidade, proporcionando momentos memoráveis e únicos para si e para os seus convidados. Seja para eventos corporativos, celebrações especiais ou experiências de enoturismo personalizadas, estamos empenhados em proporcionar-lhe uma experiência única e inesquecível, onde cada detalhe é cuidadosamente planeado e executado para exceder as suas expectativas.

EXPERIÊNCIAS

PROVA COMENTADA POR ENÓLOGO

125,00€ por pessoa

Explore a complexidade e a elegância dos nossos vinhos enquanto é guiado através de uma viagem sensorial pelas características únicas de cada vinho. Descubra segredos fascinantes sobre o processo de vinificação e a história dos nossos vinhos, aprimorando o seu paladar e conhecimento enológico





PROVA EM BARRICA

Na Quinta Vale do Sabor, mergulhe numa experiência sensorial única com a nossa prova em barrica. Descubra os segredos da maturação dos nossos vinhos enquanto explora o ambiente rico e aromático das barricas. Delicie-se com os sabores distintos provenientes do processo de envelhecimento, enquanto desvenda os complexos perfis de sabor e os aromas que caracterizam os nossos vinhos exclusivos.





CORPORATE

Explore uma experiência empresarial única e imersiva Quinta Vale do Sabor, no coração do Douro. Oferecemos um ambiente inspirador e personalizado para eventos corporativos, desde team buildings dinâmicos e produtivos até reuniões de equipa envolventes.

Teambuildings, Sunsets, Eventos, Lançamentos, Reuniões, Produções Fotográficas






WORKSHOPS

PROVA QUE SABES

20,00€ por pessoa | mínimo 6 pessoas

Duração 60 minutos

Um jogo emocionante no mundo do vinho que desafia os cinco sentidos. Embarque numa jornada que testará a sua destreza sensorial e enriquecerá o seu entendimento sobre vinhos.

Em cinco estações distintas, enfrente: provas cegas, teste o seu olfato e prepare-se para diversas atividades estimulantes que irão aprimorar os seus conhecimentos e refinar o seu paladar. Junte os amigos, forme equipas e divirtam-se numa competição educativa.





MINI CURSO VÍNICO

25,00€ por pessoa | mínimo 6 pessoas

20,00€ por pessoa | mais de 12 pessoas

Duração 45 minutos

Desfrute de uma experiência educativa sobre as regiões Vitivinícolas portuguesas e aprofunde o seu conhecimento sobre as características únicas de cada região. Embarque numa viagem vínica por Portugal. Do Douro ao Algarve, aqui irá descobrir vinhos de várias regiões onde a Aveleda se destaca: os refrescantes Vinhos Verdes, os distintos Vinhos do Porto e Douro; os históricos vinhos da Bairrada; os descontraídos vinhos de Lisboa e os genuínos vinhos do Algarve.





OFICINAS

OFICINA DO VINHO

45,00€ por pessoa | mínimo 8 pessoas
40,00€ por pessoa | mais de 12 pessoas
Duração 120 minutos

Esta é uma experiência marcante, em que o cliente é convidado a criar o seu próprio vinho. A atividade, pensada para grupos, inclui o loteamento, rotulagem, arrolhamento e termina com a prova do vinho criado. No final, cada equipa leva consigo a garrafa produzida.









ALMOÇO DURIENSE

Desfrute de um almoço regional inesquecível na Quinta Vale do Sabor, seja no espaço interior com uma vista de 360 graus para a adega, no pátio exterior da adega ou na varanda, proporcionando uma experiência única e envolvente. Delicie-se com os sabores autênticos da região, harmonizados com os vinhos exclusivos da quinta, enquanto aprecia a beleza panorâmica que rodeia o local, proporcionando um ambiente encantador e memorável para desfrutar de uma refeição tradicional portuguesa.






Menus e orçamentos por medida, para grupos a partir de 8 pessoas.

Prémios

Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas

- 96 Points - Wine Enthusiast; 96 Points - Robert Parker; 94 Points - Wine Spectator

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca

- Premium Gold Medal - Concurso de Vinhos de Portugal

Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio

- 95 Points - James Suckling; 96 Points - Wine Enthusiast; 96 Points - Wine Spectator

Quinta Vale D. Maria Vinha do Moinho

- 97 Pontos - Revista de Vinhos

Quinta Vale D. Maria Very Old Port

- 19.5 - Revista Grandes Escolhas

Certificações

Certificação B Corp 2024

Certificação de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola 2024

Certificação Clean & Safe 2020 | Qualidade ISO9001 | Ambiente ISO14001 |

IFS Standard Alimentar | IFS Food | HACCP – Sistema de Segurança Alimentar

EFR Responsabilidade Familiar 1000-2 | Amfori (BSCI) – Responsabilidade Ambiental e Social

Certified B Corporation



Condições

Preços: Os preços mencionados dizem respeito a 2024 e incluem IVA à taxa em vigor.
Outras condições são analisadas ao abrigo de acordo comercial.
Crianças até aos 4 anos grátis, dos 5-12 anos 50% valor do serviço/atividade.

Acessibilidade: Acessos a pessoas com mobilidade reduzida. Animais não permitidos, exceto cães guia. Estacionamento (ligeiros, pesados, autocaravanas).

Horário de funcionamento 2026:
Inverno (Outubro a Maio) quarta a domingo das 09h30 às 18h.
Verão (Junho a Setembro): quarta a domingo das 10h30 às 19h.

Encerramento 2026: 1 de janeiro, 30 de maio, 25 de dezembro.

Pagamento: Pagamento antecipado por Transferência Bancária* ou link FareHarbor
*IBAN: PT50.0033.0000.00004343661.05 | BCOMPTPL;
Envio de comprovativo para **enoturismo.sabor@quintavaledonamaria.pt**

Rutura de stock: Todos os produtos incluídos nos programas apresentados estão sujeitos à disponibilidade do stock. Na eventualidade de rutura o produto será substituído por outro de igual valor.



Contactos e Acessos

Vale do Sabor

Torre de Moncorvo

Estrada Nacional 325 (via Panorâmica)

Morada: Estrada Nacional 325 (via Panorâmica)

W: www.provasbyaveleda.com

RESERVAS

E: enoturismo.sabor@quintavaledonamaria.pt ; T: +351 939 149 299

CERTIFICAÇÕES

Vegan Label | Bcorp – Sustentabilidade | Viniportugal - Referencial Nacional de Sustentabilidade | EFR – Entidade Familiarmente responsável (1000-2)

