

Viagem pelo Douro

● O Mercure Porto-Gaia desenvolveu um programa especial de fim-de-semana, "Escape in Douro", que inclui uma viagem de barco para desfrutar as paisagens históricas, rurais, selvagens e vinhateiras da região duriense.

A aventura parte do hotel em direcção a um passeio num barco semi-rígido para dez pessoas. Da estação de S. Bento, com passagem pela Ermida até ao Pinhão, a viagem percorre o Távora até à Quinta Nova da Senhora do Carmo, onde os passageiros poderão deliciar-se com uma prova de vinhos. A paragem seguinte é na foz do Tua, para o almoço num restaurante local. O passeio prossegue com a subida até à barragem da Valeira, terminando com o regresso e alojamento no Mercure Porto-Gaia.

Encontro com o Vinho e Sabores

● O próximo Encontro com o Vinho e Sabores, uma iniciativa da revista Vinhos, vai decorrer de 5 a 7 de Novembro no Centro de Congressos da Fil, na Junqueira, em Lisboa. Mais uma vez os melhores produtores de vinhos portugueses (e agora também estrangeiros), e de outros produtos gastronómicos, como os queijos, azeites, fumados e outras *délicatessen*, têm encontro marcado com os apreciadores e gastrónomos.

Quinta do Côtto é Marca de Excelência

● A marca de vinhos Quinta do Côtto foi distinguida com o Prémio "Marca de Excelência" pela



Superbrands Portugal, na Categoria "Marca de Excepção". A Superbrands é uma entidade independente, que tem como objectivo promover o reconhecimento de marcas excepcionais nos domínios do mercado, longevidade, *goodwill*, fidelização e aceitação.

Casaleiro rosé 2004 galardoado

● O Casaleiro Rosé 2004 obteve uma medalha de Prata no VIII Concurso de Vinhos Engarrafados do Ribatejo 2005. Trata-se de um vinho regional Ribatejano produzido na Quinta S. João Batista. Este rosé seco deve ser servido entre os 9 e os 10 °C, a acompanhar uma grande variedade de entradas e é também parceiro para saladas, tortilhas, omeletas, pratos de peixe.

