



Fundada em 1996 por Cristiano van Zeller, a **Quinta Vale Dona Maria** é um nome incontornável do Douro, combinando **tradição e inovação na produção de vinhos excecionais**.

Localizada na serra do Cima Corgo, as suas **vinhas centenárias** e práticas sustentáveis **refletem um compromisso inabalável com a qualidade e o respeito pelo terroir**.

Desde a **aquisição pela Aveleda** em 2017, a Quinta continua a criar vinhos que **expressam a riqueza e diversidade do Douro**.

Cada garrafa conta uma história de paixão e dedicação, proporcionando uma experiência única que transcende fronteiras.

Prove a autenticidade dos vinhos da Quinta Vale Dona Maria e sinta a alma do Douro em cada gole.

Vinhos para Prova



Quinta Vale Dona Maria Vinhas Velhas

A diversidade de castas tornam este vinho profundo e intenso, com aromas de cereja, ameixa e amora silvestre, típicos do field blend na sua génese.

Quinta Vale Dona Maria Vinha da Francisca

Vinhos como o Quinta Vale D. Maria Vinha Francisca demonstram que o Douro é capaz de produzir vinhos de excepcional frescura, mantendo corpo, equilíbrio, elegância e aromas intensos.



Quinta Vale Dona Maria Vinha do Rio

O vinho Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio apresenta um perfil sedoso, profundo, envolvente e o seu final longo, quase teimoso torna este vinho inesquecível.

INSCRIÇÃO NA PROVA

INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA

Preço da inscrição: **20 euros***

Lugares são limitados.

Data/Hora: **4 de Outubro | 18H30 - 20H30**

Marque já na sua agenda. Contamos consigo!

Para reservas e mais informações:

- Tel: +351 910 956 152 | +351 915 426 723
- Email: premium@cavelusa.pt

***Bónus:** O valor da inscrição é 100% revertido em cartão na compra de vinhos do produtor. [Ação válida para o próprio dia.](#)

Local da Prova



Morada
Sítio da Manhosa,
Pavilhão 2/3 - Ranhados
3500-631 VISEU

Horário
2º a 6º - 9h00 | 19h00
Sábado - 9h30 | 18h30
Pausa p/ almoço - 12h30 | 14h00

OBTER DIREÇÕES



Copyright © 2024 Cave Lusa Premium, Todos os direitos reservados.

Está a receber este email porque se encontra inscrito na newsletter da Cave Lusa Unipessoal LDA. Se deseja parar de receber newsletters, carregue em remover subscrição ou em editar inscrição para alterar as suas preferências. Para esclarecimentos adicionais, consulte a nossa [Política de Privacidade](#) ou envie um email para online@cavelusa.pt.

[Remover](#) [Editar inscrição](#) [Versão web](#)

Sítio da Manhosa, Pavilhão 2/3 3510-631 Viseu Viseu Portugal

Enviado por premium@cavelusa.pt para dipoo.oioto@gmail.com

