

Casa da Ínsua – Hotel de Charme



Casa da Ínsua Roteiro do Campo, do Pomar e da Horta

Vindimas / Vinho do Dão

A secular tradição de produção de vinho Casa da Ínsua é uma das actividades que pode acompanhar e manter um estreito contacto com esta ancestral técnica.

Os vinhos do Dão são um dos mais afamados produtos da Casa da Ínsua, distinguidos por diversas vezes, ao longo dos séculos, nos mais exigentes concursos e prémios nacionais e internacionais. O edifício da Adega da Quinta foi construído em 1890 sobre uma anterior e típica adega.

Na Casa da Ínsua predominam, nos brancos, as castas Arinto, Encruzado e Semillon (de origem francesa plantada por Luís de Albuquerque) e, nos tintos, as castas Touriga Nacional, Jaen, Alfocheiro, Tinta Roriz e Cabernet Sauvignon (de origem francesa plantada por Luís de Albuquerque).

Aqui na Casa da Ínsua, pode acompanhar todo o ciclo de produção e conviver ou associar-se a todo o folclore que lhe está associado.

As vindimas ocorrem entre Setembro e Outubro. Pode participar activamente nas vindimas, acompanhar todo o processo de vinificação e no final provar o vinho novo.

À sua disposição estão sempre colheitas de outros anos para provas ou consumo nas refeições

Queijo e Requeijão Serra da Estrela

A Casa da Ínsua está integrada na região demarcada do Queijo da Serra da Estrela e tem produção própria deste tão afamado produto regional.

A ovinicultura faz parte das rotinas da Casa da Ínsua desde 1908, foi nessa época que se introduziram na Quinta as primeiras ovelhas. O leite produzido pelas ovelhas era transformado na Queijaria da Quinta em queijo para consumo da Casa. Actualmente, a Casa da Ínsua mantém a tradição pecuária com ovelhas de raça Serra da Estrela, praticando as melhores formas de manejo, suportadas por um plano de boas práticas higieno-sanitárias e de profilaxia.

O ciclo de produção ocorre no período de Outubro a Junho. Pode acompanhar o pastoreio das ovelhas, assistir à ordenha das ovelhas duas vezes por dia e acompanhar a produção de queijo e requeijão Serra da Estrela, ambos produtos DOP – Denominação de Origem Protegida, na Queijaria da Casa da Ínsua, produzidos de uma forma artesanal que preserva toda a tipicidade e genuidade de um produto tão típico desta região.

O requeijão pode ser provado na hora e o queijo amanteigado só passado um mês de cura.

Se a cura durar mais de 120 dias, obtêm-se o queijo velho Serra da Estrela, também conhecido por Queijo Corno.

No Pomar

Nos pomares da Casa da Ínsua têm o privilégio de conviver com a exclusiva maçã Bravo de Esmolfe, originária da vizinha freguesia com o mesmo nome. Aqui pode ainda contactar com outras variedades de maçãs e também peras e marmelos.

A colheita pode ser acompanhada entre Setembro e Outubro direccionada para qualquer um dos frutos disponíveis como as maçãs, as peras ou os marmelos. Pode ainda assistir ou participar na confecção de doces, compotas e geleias que podem ser degustados na altura.

Na Horta

Na Horta Pedagógica pode ser acompanhado todo o manejo agrícola durante o ano inteiro.

Entre os meses de Julho e Setembro, pode participar ou assistir à colheita de framboesas, mirtilos, abóboras, melão, chila e outras variedades.

Também aqui pode acompanhar a produção de doces e compotas. Especialidades que poderá apreciar no momento ou levar, para recordar mais tarde as sensações de um contacto directo com a natureza e as tradições.