

Casa da Ínsua – Boutique Hotel



Casa da Ínsua Roteiro do Campo, do Pomar e da Horta [Casa da Ínsua, ruta agrícola por entre viñedos, huertos frutales y hortícolas]

Vendimia / Vino Dão

Vea o participe en una de las tradiciones centenarias de la Casa da Ínsua, la elaboración de nuestros vinos.

Los vinos Dão son uno de los productos más famosos de la Casa da Ínsua, cuya calidad ha sido reconocida en diversas ocasiones a lo largo de los siglos en los más exigentes concursos y certámenes nacionales e internacionales. El edificio de la bodega fue construido en 1890 sobre una antigua bodega típica.

Las variedades de uva predominantes en los vinos blancos Casa da Ínsua son: arinto, encruzado y semillón; ya en los tintos, se destacan: touriga nacional, jaén, alfrocheiro, tinta Roriz y cabernet sauvignon. La introducción de las variedades de origen francés se debe a Luís de Albuquerque.

En la Casa da Ínsua puede acompañar todas las fases de su ciclo de producción y, por supuesto, vivir y participar en todas las tradiciones y folclore que la rodean.

La vendimia se realiza entre septiembre y octubre. Participe activamente en la vendimia, acompañe todas las fases de elaboración del vino y, al final, deléitese probando el vino joven.

Asimismo, podrá siempre degustar o acompañar sus comidas con vinos de otras cosechas.

Queso y Requesón *Serra da Estrela*

Ubicada en la región del país donde se producen los quesos con D.O.P. (denominación de origen protegida) *Serra da Estrela*, la Casa da Ínsua es uno de los productores de este producto regional.

La cría de ovejas forma parte de la rutina de la Casa da Ínsua desde 1908, cuando se introdujeron las primeras ovejas. La leche que producían se transformaba en queso en la quesería de la propiedad, pero solo para consumo doméstico. Actualmente, la Casa da Ínsua mantiene la tradición y continúa con el pastoreo de ovejas bordaleiras *Serra da Estrela*, utilizando los mejores métodos de manejo, que se apoyan en buenas prácticas higiénico-sanitarias y profilácticas.

La producción de queso tiene lugar de octubre a junio. Acompañe el pastoreo de las ovejas, vea la ordeña de las ovejas dos veces al día y vea cómo se elaboran artesanalmente en la quesería de la Casa da Ínsua el queso y el requesón *Serra da Estrela* D.O.P., conservando las características únicas y la autenticidad de estos productos tan característicos de la región.

El requesón está listo para consumo inmediatamente después de su elaboración. Sin embargo, el queso, de textura cremosa, necesita al menos un mes de maduración.

Si el proceso de maduración es superior a 120 días, se obtiene el queso viejo *Serra da Estrela*, conocido popularmente como "Queijo-Corno".

En el huerto de árboles de fruto

En los huertos de la Casa da Ínsua crecen, entre otras variedades de manzanas *Bravo de Esmolfe*, autóctona de una comarca de Penalva do Castelo vecina a Ínsua de la que toma su nombre, Esmolfe. Además de estas y otras manzanas, encontrará peras y membrillos.

De septiembre a octubre, puede acompañar la recolección de la fruta de la temporada, ya sean manzanas, peras o membrillos. También podrá participar en la confección de mermeladas, compotas y jaleas, que se pueden degustar en el momento.

En la huerta

Acompañe la planificación y tareas agrícolas en la huerta pedagógica durante todo el año.

De julio a septiembre, vea o participe en la recolección de frambuesas, arándanos, calabazas de diferentes variedades o melones, entre otros productos hortícolas.

Aquí también podrá ver cómo se elaboran mermeladas y compotas; especialidades que podrá degustar en el momento o llevarse algunas para recordar más tarde las sensaciones del contacto directo con la naturaleza y con las tradiciones.