



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Condado de Tea y O Rosal, Región vinícola de las Rías Baixas con Mariscos en A Guarda



0 Reseñas de usuarios



9hrs aprox.



Vigo



Precio desde: 239.00 euros

En este tour privado de vino, explorarás un área de excepcional belleza natural con una multitud de paisajes diferentes y degustarás diferentes vinos, desde una bodega orgánica a pequeña escala hasta una prestigiosa y conocida bodega en la Denominación de Origen Rías Baixas en Galicia.

Destacado

- Degustación de vino albariño en una pequeña **Bodega Ecológica**.
- Disfruta de un **almuerzo de marisco** en el puerto pesquero de A Guarda.
- El **Castro Celta de Santa Trega** con un mirador espectacular.

Vista general

Pais: España
Region: Galicia
Ciudad: Vigo
Duración: 9hrs aprox.

Tipo: Tours Privados de Día Completo
Tema: Rutas Enogastrómicas
Tamaño del grupo: 2 a 12+ Personas (grupos mas grande bajo petición)
Precio desde: 239 €

Introducción

Condado de Tea y O Rosal: Dos Espectaculares Subzonas Vinícolas a lo Largo del Río Miño en las Rías Baixas, Galicia

En este tour privado vinícola, explorarás una zona de una belleza natural excepcional con una multitud de paisajes diferentes y degustarás diferentes vinos, desde una bodega orgánica a pequeña escala hasta una prestigiosa y conocida bodega de la Denominación de Origen Rías Baixas en Galicia.

La zona geográfica se conoce como las **Rías Baixas** y el **Baixo Miño**, es la línea costera que desciende desde **Vigo** hasta **A Guarda**, el último pueblo de la costa gallega antes de llegar al norte de Portugal. Luego, el **río Miño** desemboca en el océano Atlántico separando Galicia de Portugal.



El **Condado de Tea** es una de las **5 subzonas de la Denominación de Origen Rías Baixas** y se encuentra en un entorno idílico lleno de naturaleza, junto a los valles de los ríos Miño y Tea. Es la segunda en volumen de producción de vino de la D.O. Rías Baixas. Sus vinos se elaboran con uvas de las variedades Albariño, Treixadura y Loureiro en un mínimo del 70% de Albariño, y el resto de otras variedades blancas. Disfruta del impresionante paisaje con viñedos, excelentes bodegas y, por supuesto, de la rica gastronomía de esta parte de España.

El **valle de O Rosal** es otra subzona de la **Denominación de Origen Rías Baixas**. Aquí se elabora el **vino Albariño**, así como los **vinos locales Rosal** que son un coupage de diferentes variedades de uva autóctonas (Caiño Blanco, Loureiro y Abariño). Realizaremos un recorrido detallado por una de las bodegas más importantes de la región y probaremos la diferencia entre los tipos de vinos que se producen.



Cata en Adegas Corisca, un Productor de Vino Albariño Orgánico y la Prestigiosa Bodega de Terras Gauda

Adegas Corisca es la primera **bodega ecológica de la región vinícola de las Rías Baixas**. Fundada en 2009, esta bodega sigue todos los principios de cultivo del vino respetando la naturaleza; reflejando el patrimonio, la tradición familiar y la pasión por cultivar el vino de forma responsable y sostenible. El vino Corisca es un vino saludable y de calidad que se especializa en la variedad de uva Albariño cultivada ecológicamente con viñas de más de 40 años. Algunos de los viñedos están situados en unas 2 hectáreas del valle del río Miño, en Salceda de Caselas, Pontevedra. Los cultivos más antiguos se encuentran en la Finca de Muiño, muchos de ellos con más de 45 años.

Bodegas Terras Gauda es la bodega privada más grande de la D.O. Rías Baixas, tienen un **viñedo impresionante** que visitaremos y luego degustaremos su **selección de vinos de alta gama**; 100% Albarino (Abadía de San Campio), Rosal (Terras Gauda) y 98% Caiño Blanco con 1% Albariño y 1% Loureiro (La Mar).



A Guarda: ¡El Pasado Celta y el Paraíso de los Mariscos para los Amantes de la Langosta!

Disfrutaremos de las espectaculares vistas desde lo alto del **castro celta de Santa Trega** después de degustar diferentes tipos de mariscos y el **bogavante azul del Atlántico**, por la que es famosa la localidad de A Guarda. Estos frutos del mar combinan a la perfección con el **vino local Rosal**.



Baiona: Llegada a La Pinta ¡Primera Noticia del Descubrimiento de

América!

Antes de finalizar nuestro día seguimos la costa rocosa hasta **Baiona**, ciudad turística con un importante pasado histórico desde que la primera noticia del descubrimiento de América de **La Pinta** en 1493 llegó a la ría .



¡Un día lleno de contrastes y sabores diferentes!

Itinerario día a día

DIA 1:

VIGO, BAIONA, O SANTIAGO DE COMPOSTELA - **TUI - O ROSAL - A GUARDA - BAIONA** - VIGO, BAIONA, O SANTIAGO DE COMPOSTELA

- Por la mañana, reúnete con tu guía privado experto en gastronomía y vino en la recepción de tu hotel o en el puerto de cruceros.
- Comienza conduciendo hacia la subzona del Condado de Tea, D.O. Rias Baixas para detenerte en una bodega cerca de Tui.
- Disfruta de una visita especial a la pequeña bodega orgánica **Adega Corisca**, donde probaremos algunos vinos Albariño orgánicos de lotes pequeños combinados con algunos aperitivos.
- Luego nos dirigiremos a la otra subzona O Rosal, DO Rias Baixas para visitar una de las bodegas más importantes de las Rías Baixas, **Adega Terras Gauda**.
- Aquí visitarás el viñedo y la bodega, y tendrás una degustación de sus espectaculares vinos.
- Después de esto, viajaremos al último pueblo de pescadores en la costa sur de Galicia... A Guarda.
- ¡Un pueblo famoso por la mejor langosta de Galicia! Aquí disfrutaremos de un almuerzo de marisco con vieiras, bogavante con arroz, etc... todo ello maridado con el increíble vino Albariño.
- Almuerzo en un restaurante local de marisco tradicional con algunos de los mejores mariscos

de la costa gallega.

- Después del almuerzo, visitaremos el castro celta de Santa Trega y el pequeño museo arqueológico en la cima de la colina con un mirador increíble.
- Luego continuaremos por la dramática costa celta hasta Baiona.
- Si el tiempo lo permite, haremos una parada en Baiona para ver La Pinta en el puerto de Baiona, y para caminar por el paseo marítimo antes de regresar a Vigo o Santiago de Compostela.
- Regreso por carretera a Vigo o Santiago de Compostela
- Fin de la experiencia en tu hotel o en tu crucero y despedida final por parte de tu guía.

L

FIN DE LOS SERVICIOS DE TOUR PERSONALIZADOS

Incluido

- Transporte en minivan Mercedes Benz Sprinter de 8 plazas con conductor
- Guía experto en gastronomía y vinos.
- 2 visitas a bodegas seleccionadas con degustación de entre 2 y 4 vinos en cada una.
- Entradas a los sitios con el guía.
- (**L**): 1 almuerzo: basado en una comida de 3 platos con increíbles mariscos de la zona y vinos locales.
- Impuestos locales

Excluido

- No incluye ninguna comida no especificada en el itinerario.
- No incluye ningún transporte no especificado en el itinerario.
- No incluye seguro médico ni de cancelación de viaje. Es obligatorio contratar un seguro y enviarnos los detalles de la póliza para asegurarnos de que la ha adquirido para su viaje.
- No incluye billetes de tren ni de avión.

Recogida

- Recogida en hoteles o apartamentos del centro de Vigo, Baiona o Santiago de Compostela.
- Recogida en el puerto de cruceros de Vigo directamente en tu crucero.
- Aeropuerto de Vigo o Santiago de Compostela.
- Estación de tren de Vigo o Santiago de Compostela.
- Otros lugares de recogida están disponibles bajo petición desde las ciudades de los alrededores de Vigo, Baiona o Santiago de Compostela.

Dejar

- Traslados desde hoteles o apartamentos del centro de Vigo, Baiona o Santiago de Compostela.
- Traslados al puerto de cruceros de Vigo directamente a tu crucero.

- Aeropuerto de Vigo o Santiago de Compostela.
- Estación de tren de Vigo o Santiago de Compostela.
- Otros lugares de traslado están disponibles bajo petición desde las ciudades de los alrededores de Vigo, Baiona o Santiago de Compostela.

Política de cancelación

- Hasta 72 horas antes: **totalmente reembolsable**
- Menos de 72 horas: **100 % no reembolsable**

Transporte

- TRANSPORTE CON CONDUCTOR + GUÍA en Minibús Mercedes Benz Sprinter (2 a 8 Personas):





NOTE: Los grupos más grandes viajarán en un Mercedes-Benz Sprinter de 19 plazas o en vehículos similares, que varían según el tamaño del grupo.