

ESPORÃO

NO PORTO

Rua do Almada 501, Porto
3ª — Sábado / 11h — 24h

GASTRONOMIA — O menu exclusivo do Esporão No Porto tem inspiração na cozinha tradicional – onde o produto, a região e a estação são elementos centrais. Gastronomia da responsabilidade da equipa de cozinha residente com a liderança e coordenação do *Chef* Carlos Teixeira. Pratos descomplicados e genuínos, especialmente concebidos para este novo lugar, foram

criados para usufruir com os vinhos, azeites e cervejas do Esporão. No Esporão No Porto pode almoçar e jantar, sendo de destacar o Menu Carta Branca com cinco momentos. Um Menu de Petiscos está também disponível todas as tardes.

LOJA — Os produtos mais emblemáticos do Esporão sempre disponíveis para levar.

JAN. FEV. MAR. 2020

PROVAS — TODOS OS DIAS DE 3ª A SÁBADO ANTES DO ALMOÇO OU DURANTE A TARDE

Alentejo vs Douro

Quatro vinhos que contam a história de duas regiões.

Branco e Tinto

com Madeira Quatro vinhos do Alentejo que mostram as diferenças dos estágios em madeira.

Talha vs Ânfora

Vinho alentejano que resulta de uma técnica ancestral e uma nova perspectiva no Douro.

Vinhos de Talha

Vinhos produzidos em ânforas antigas de barro — Talhas.

Loureiro do Minho

A versatilidade da casta em três vinhos distintos.

Terroir de Murças

Três vinhos que exprimem a diversidade da Quinta dos Murças no Douro.

Azeite do Esporão

Três azeites, sabores distintos, usos diversos.

Herdade do Esporão

A gama principal do Esporão é dada à prova em quatro vinhos.

Cerveja Sovina

A cerveja artesanal do Esporão nas versões Lager, Amber e IPA.

PROVAS ESPECIAIS E WORKSHOPS

— RESERVAS
PELO TELEFONE OU E-MAIL

14 Jan. *Ter.*

Gama Esporão

Com o enólogo David Baverstock.

17 Jan. *Sex.*

Prova de Azeite Novo

Com a oleóloga Ana Carrilho.

23 Jan. *Qui.*

Queijos e Vinhos

Prova com Alberte Díaz, Queijaria do Almada e António Roquette, Enoturismo da Herdade do Esporão.

Conversas com os Artesãos – Outono

Com Passa Ao Futuro.

11 Fev. *Ter.*

Prova — As Diferentes Origens da Quinta dos Murças

Com o enólogo José Luís Moreira da Silva.

20 Fev. *Qui.*

Cerveja Sovina

Visita à fábrica e prova no Esporão No Porto + petiscos, com o mestre cervejeiro Fábio Torre.

27 Fev. *Qui.*

Prova Varietais

Com o enólogo David Baverstock.

4 Mar. *Qua.*

Sovina e Sobremesas

Pairing de sobremesas e Sovina com o mestre cervejeiro Fábio Torre.

10 Mar. *Ter.*

Prova vertical Quinta Dos Murças Reserva, 2010 – 2015

Com o enólogo José Luís Moreira da Silva.

24 Mar. *Ter.*

Vinhos de Talha

Com o Gestor do Enoturismo da Herdade do Esporão António Roquette.

21 Mar. *Sáb.*

Montra Esporão No Porto #2