



SITIOS PATRIMONIO MUNDIAL NORTE DE PORTUGAL

www.portoenorte.pt



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte™

coordinación general
Isabel Ferreira de Castro

coordinación técnica
Paula Reis

equipo técnico
Pedro Botelho
Sandra Martins

textos
Ayuntamiento do Porto
Ayuntamiento de Guimarães
Comisión de Coordinación de la Región Norte
Ayuntamiento de Foz Côa
Museo de Côa
www.dourovalley.eu

fotografías
Centro Histórico de Porto:
TPNP
André Pregitzer
DRCN/Alberto Plácido
DRCN/Luís Ferreira Alves
Hermandad de S. Francisco
Asociación Comercial de Porto
Centro Histórico de Guimarães:
Luís Ferreira Alves, Paulo Pacheco/CMG

Alto Duero Viñatero:
António Alves Tedim, Luis Silva Ramos,
Rui Ademar Pires, Sónia Flávia Pinto Arrepiá
Ayuntamiento de Carrazeda de Ansiães,
Ayuntamiento de Lamego, Ayuntamiento
de Tabuaço, Museo del Duero
Vale do Côa:
AMB/Museo de Côa, Jaime António, José Costa
Pinto/CM Foz Côa,
José Paulo Ruas

traducción
BabelIUM
Centro de Línguas da Universidade do Minho

design
Cristina Lamego

impresión
Lidergraf

depósito legal
441386/18

edición
tpnp©2018

4 Presentación
6 Mapa

8 Centro Histórico de Porto
28 Centro Histórico de Guimarães
28 Alto Duero Viñatero
40 Vale do Côa

50 Información Turística



MELCHIOR MOREIRA

Presidente de la Entidad Regional de Turismo de Porto e Norte de Portugal.

La belleza de un lugar es siempre mayor cuando a esta se asocia la idea de poder disfrutar de una gran diversidad de sensaciones agradables, fruto de las experiencias recogidas en contacto con el patrimonio que nos rodea, bien sea este natural o cultural. En Porto y Norte de Portugal, por ejemplo, con un simple llamamiento a nuestra imaginación, realizar el sueño de retroceder en el tiempo y vivenciar experiencias en locales de incalculable valor cultural que otrora fueron ocupados por nuestros más remotos antepasados, es una de muchas y reales posibilidades. Esto se puede comprobar en la

riqueza del Patrimonio Mundial de la Humanidad que poseímos, haciendo de este uno de los destinos turísticos con mayor número de sitios clasificados por UNESCO, traduciendo la relevancia de la oferta cultural de Porto y Norte de Portugal y contribuyendo para que este sea hoy una importante referencia, nacional e internacional.

Es un placer dedicar la presente edición a un bien común de la humanidad que, traduciendo con maestría la importancia de valorar la relación entre hombre, cultura y naturaleza, pretende enfatizar los 4 locales histórico-culturales de Porto y Norte de Portugal clasificados por UNESCO, con la certeza de que todos se sentirán orgullosos ante la grandiosidad y la belleza de un patrimonio de valor universal excepcional, de visita imprescindible - el Centro Histórico de Porto, un «*testimonio solido de la evolución cultural y arquitectónica con más de dos mil años de historia*»; el Parque Arqueológico de Vale de Côa, un valioso conjunto de núcleos de arte rupestre, considerado «*una ilustración excepcional del desarrollo cultural humano, demostrando la vida social, económica y espiritual del primer antepasado de la humanidad*»; el

Centro Histórico de Guimarães, íntimamente ligado a la formación de la nacionalidad (siglo XII), compuesto por «*un tejido urbano de orígenes medievales, con una diversidad de tipos particulares de construcción*»; y el Alto Duero Viñatero, con «*un paisaje que ilustra diferentes etapas de la historia humana y representa un paisaje cultural vivo*», integrando la Región vinícola demarcada como la más antigua del mundo (1756). Así, con la certeza de la existencia de razones suficientemente fuertes para una visita, acepte mi invitación y venga a descubrir un otro rostro turístico de Porto y Norte de Portugal, reflejando la ancestralidad de una significativa parte de nuestra oferta y el prestigio de este fantástico destino de vacaciones.



Legend

- Património da Humanidade
- Terminal de Cruzeiros
- Aeroporto
- Aeródromo
- Rede de Cidades Criativas de la UNESCO
- Áreas protegidas

A nighttime aerial photograph of the historic center of Porto, Portugal. The Douro River flows through the city, reflecting the lights of the buildings and the bridge. The Dom Luís I Bridge, a large steel arch bridge, is illuminated and spans across the river. The city's architecture is a mix of traditional and modern, with many buildings lit up. The sky is a deep blue, and the overall atmosphere is serene and vibrant.

CENTRO HISTÓRICO DE
PORTO



Uno de los aspectos más significativos de la ciudad de Porto y, en particular, de su Centro Histórico, es su valor panorámico, fruto de la complejidad del terreno, de la articulación armoniosa de sus calles y el río.

CENTRO HISTÓRICO DE PORTO

La ciudad de Porto, con 42 km² de área, es la segunda mayor del país. Se localiza en el Norte de Portugal, a Noroeste de la Península Ibérica, en la orilla derecha del río Duero y próximo de su desembocadura.

GPS Centro Histórico de Porto:
N 41.150175 O -8.611200

En 1996, ante la irrefutable riqueza histórica de la ciudad, sobre todo en su parte antigua, Unesco confirió a la ciudad el estatuto de «Ciudad Patrimonio Mundial».

El Centro Histórico de Porto constituye un paisaje urbano de gran valor estético que testimonia un desarrollo urbano que remonta a las épocas Romana, Medieval y de los Almadás (siglo XVIII). Su ocupación humana, de conformidad con el indicado por los vestigios arqueológicos existentes, remonta al siglo VIII A.C.

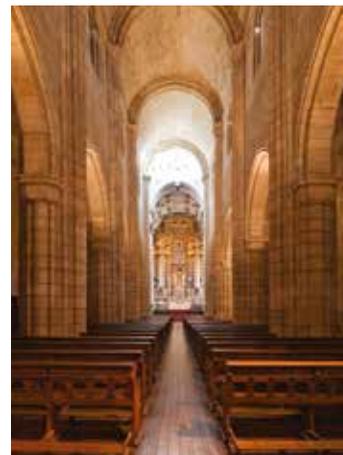
La riqueza y la diversidad de la arquitectura civil del Centro Histórico traducen no sólo los

valores culturales de épocas sucesivas: Romana, Gótica, Renacentista, Barroca, Neoclásica y Moderna como también su perfecta adaptación a la estructura social y geográfica de la ciudad, presentando, de esta forma, una relación estable y coherente con el ambiente urbano y natural. Tanto como ciudad como realización del hombre, el Centro Histórico de Porto constituye una obra maestra del genio creativo de la humanidad. Intereses militares, comerciales, agrícolas y demográficos, convergieron aquí para abrigar a una población capaz de construir la ciudad. El resultado

es una obra de arte única, de elevado valor estético. Es un trabajo colectivo, que no fue realizado en un determinado momento, pero que es el resultado de sucesivas contribuciones. Uno de los aspectos más significativos de la ciudad de Porto y, en particular, de su Centro Histórico, es su valor panorámico, fruto de la complejidad del terreno, de la articulación harmoniosa de sus calles y el río. A pesar de la variedad de formas y materiales, el Centro Histórico de Porto conserva una unidad estética visual. La ciudad traduce, con éxito, una interacción entre el ambiente social y geográfico.

Porto nos otorga una valiosa lección de urbanismo. Las intervenciones planificadas y no planificadas de los diferentes periodos se concentran en esta zona permitiendo el estudio de la concepción urbana de las ciudades de Europa Occidental y Atlántico - Mediterráneas, desde la Edad Media hasta la Revolución Industrial.

Las calles tortuosas adaptadas a la topografía medieval, las calles rectilíneas y las pequeñas plazas del Renacimiento, las calles que desembocan en los monumentos barrocos, la profusión de edificios,



a los cuales vienen siendo sucesivamente adicionados nuevos pisos y las nuevas construcciones hacen de este sitio un tejido urbano complejo.

Recorrer a pie las típicas calles de este núcleo implica detenerse en cada lugar para observar monumentos de un valor incalculable, donde resalta la panorámica deslumbrante sobre el caserío y el río Duero así como la hospitalidad de la gente de la ciudad.

La gastronomía, la artesanía y el comercio ofrecen una gran variedad de propuestas, desde una oferta tradicional, sustentada por un

pasado de gran significado histórico, hasta los desafíos más arriesgados de los jóvenes creadores de la ciudad. La pausa de esta visita se hace en la Plaza de la Ribeira, muelle de anclaje de inúmeros cruceros y donde se «saborea» el río y la vista, tornándose en un punto de encuentro privilegiado entre historia y personas y un palco de animación y manifestaciones artísticas y culturales.

La descubierta del centro histórico se hace de muchas formas y de aquí parten múltiples caminos que conducen a las restantes zonas de la ciudad. ¡A pie, en bus, tranvía, funicular, coche, mini-tren, Tuk Tuk, barco, o mismo en metro, la elección es suya y la ciudad también!

“Conocer Porto supone un desafío para ver y retener los encantos y la magia que sobreviven en la ciudad o que espera nuestro descubrimiento, nuestra nostalgia y nuestra pasión. Porque, al final – confirmando Saint-Exupéry al escribir que lo esencial es invisible a los ojos – yo creo que nadie puede ver (y entender) Porto sino es con el corazón.” Helder Pacheco

informaciones

<http://short.visitporto.travel/centrohistorico>

VISITAS GUIADAS Y RECORRIDOS PEATONALES

visitas guiadas

Descubra el Área Clasificada Patrimonio Mundial a pie, en segway, bus, mini-tren, tuk tuk, o en barco – reserve o compre en las Oficinas Oficiales de Turismo de Porto o reserve su circuito a través del Live Chat: <http://short.visitporto.travel/circuitos>

Recorridos peatonales temáticos

Recorrer a pie algunas áreas de Porto es la mejor forma de descubrir los detalles que caracterizan y distinguen la ciudad. Siga las propuestas: Recorrido del Azulejo, Recorrido del Barroco, Recorrido del Neoclásico, Recorrido del Medieval, que se encuentran recopiladas en un folleto y disponibles en el portal.

Informaciones

www.visitporto.travel

Conozca el Centro Histórico con el Porto Card, una tarjeta que da entradas gratuitas y descuentos en monumentos, museos, tiendas, bodegas, restaurantes, circuitos, servicios y permite utilizar los transportes públicos.

Informaciones

<http://short.visitporto.travel/portocard>

PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO

Estación de S. Bento

Praça Almeida Garrett
GPS: N 41.145651 O -8.610642



Muralla Fernandina

Escada dos Guindais
GPS: N 41.143065 O -8.608346

Puente Luis I

Avenida de Vímara Peres, Porto
GPS: N 41.141649 O -8.610243

Casa del Ayuntamiento

Terreiro da Sé
tel.: +351 223 325 174
GPS: N 41.142640 O -8.612299

Catedral

Terreiro da Sé
tel.: +351 222 059 028
GPS: N 41.83374 O -8.364051

Plaza de la Ribeira

Praça da Ribeira
GPS: N 41.140502 O -8.613051

Casa del Infante (Alfândega Velha)

Rua da Alfândega
tel.: +351 222 060 400
GPS: N 41.140706 O -8.614419

Iglesia Monumento de S. Francisco de Asís

Rua Infante D. Henrique
tel.: +351 222 062 100
GPS: N 41.140827 O -8.615339

Palacio de la Bolsa

Rua Ferreira Borges
tel.: +351 223 399 013
GPS: N 41.141142 O -8.615534



Iglesia de Santa Casa de Misericórdia

Rua das Flores

tel.: +351 222 074 710

GPS: N 41.143495 O -8.614534

Iglesia y Torre de los Clérigos

Rua S. Filipe Nery

tel.: +351 222 001 729

GPS: N 41.145861 O -8.613807

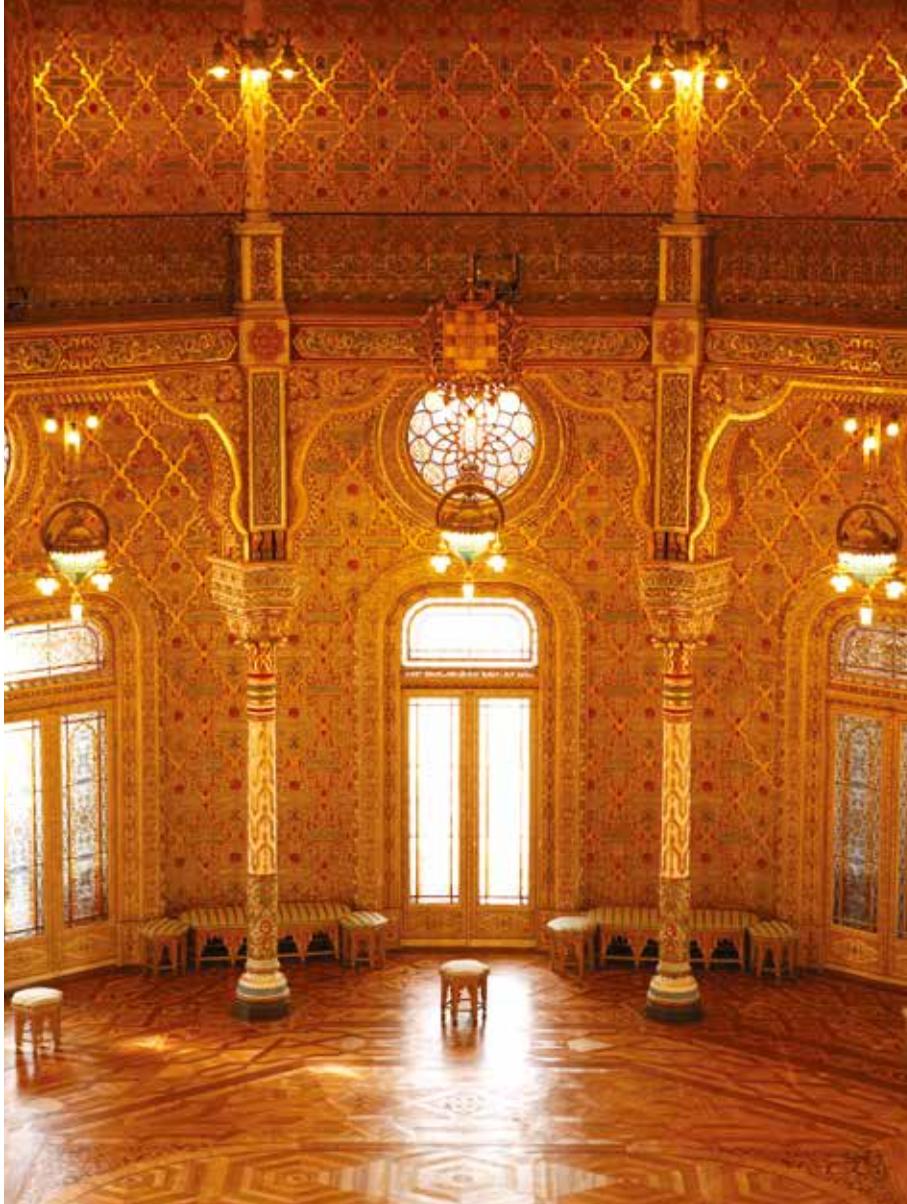
otros puntos de interés turístico

consultar la página Web

www.visitporto.travel

EVENTOS

Porto dispone de una programación regular de animación y eventos que ya no dejan a nadie indiferente. Grandes conciertos, música y animación de calle, teatro, arte, mercados alternativos y de calle, grandes exposiciones y grandes eventos deportivos, son algunas de las varias propuestas de esta



ciudad, donde la tradición y la contemporaneidad se cruzan, y donde la creatividad está siempre presente, haciendo de su día a día una fiesta que se vive intensamente, y para la cual todos están invitados. De la programación regular anual se destacan los siguientes eventos en el Centro Histórico:

Ferias Francas (ferias mensuales)

Esencia del Vino (febrero/marzo)

Día de los Centros Históricos (marzo)

San Juan (junio - todo el mes)

Informaciones

<http://short.visitporto.travel/agenda>

GASTRONOMÍA

La gastronomía de Porto es un espejo de su riqueza cultural. Son muchas las historias asociadas, varias las leyendas contadas de generación en generación y que hoy completan las costumbres de la gente de la ciudad. Los platos típicos de Porto se caracterizan tanto por su incomparable paladar, como por la particularidad de su confección. Los más conocidos son, sin duda, las «Tripas à Moda do Porto» - comida que dio el nombre a los habitantes de la ciudad: «Tripeiros»; el Bacalao estilo Gomes de Sá, la Francesinha... Pero lo tradicional no define el límite de la cocina de Porto. La ciudad es, también, escaparate de Chefs de calidad, algunos de renombre internacional, que la ponen en vanguardia la cocina moderna. ¡No se vaya

sin probarlo, seguro que será sorprendido!

Informaciones

<http://short.visitporto.travel/gastronomia>

VINO DE PORTO

Famoso y único, el Vino de Porto es un vino generoso producido exclusivamente en la Región Demarcada del Duero y envejecido en las bodegas, transportado originalmente a través del río en los típicos barcos Rabelos, cuyas réplicas pueden ser admiradas junto al Puente Luís I. Este Vino se distingue de los vinos comunes por su enorme diversidad de tipos, con una riqueza e intensidad de aroma incomparables, una persistencia muy elevada, bien sea de aroma, bien sea de sabor, y un contenido alcohólico elevado.

El Instituto de los Vinos del Duero y de Porto es la entidad responsable por la certificación y fiscalización de la Denominación de Origen "Porto". Su sede dispone de un espacio integrado de recepción, laboratorios, pruebas, visitas y venta de vinos. La historia del precioso néctar es revelada en una visita guiada a las famosas Bodegas de Vino de Porto o al Museo del Vino de Porto, donde diversas piezas documentan la historia comercial de la ciudad y su relación con el Vino de renombre mundial. No pierda la oportunidad de degustar una



El Vino de Porto se distingue por su enorme diversidad de tipos, con una riqueza e intensidad de aroma, una persistencia muy elevada, bien sea de aroma, bien sea de sabor, y un contenido alcohólico elevado.

copa de Porto en una botellera, en una bodega, o en una tienda con prueba de vinos y de adquirir su vino de Porto. Los sabores de Porto ganan más expresión en los restaurantes Embajadores del Vino de Porto, que seleccionan cuidadosamente el Vino que acompaña a sus propuestas gastronómicas.

La «Ruta Urbana» surge como una nueva propuesta de exploración de la ciudad de Porto, dando a conocer locales y edificios que hacen de Porto una ciudad del Vino.

Informaciones

<http://short.visitporto.travel/vinhoporto>

COMO LLEGAR

desde el aeropuerto

Metro: Línea E – dirección «Estádio do Dragão», en la Estación Trindade cambiar para la Línea D, dirección Santo Ovídio y bajar en la Estación S. Bento

Autobús: Líneas 601, 602 y 3M (00h00,05h00)

Taxi: coste aproximado del viaje: 25€ (valor de referencia).

Rent-a-car: posibilidad de alquilar un coche en el aeropuerto.

desde la Estación de Campanhã

Metro: Líneas A,B,C, E y F – bajar en la Estación Trindade, cambiar para la Línea D, dirección Santo Ovídio y bajar en la Estación S. Bento

Autobús: Líneas 207 y 400



Taxi: coste aproximado del viaje: 8€ (valor de referencia)

Rent-a-car: posibilidad de alquilar un coche en esta estación.

desde los terminales de transportes por carretera internacionales Campo 24 de Agosto

Metro: Líneas A,B,C, E y F – bajar en la Estación Trindade, cambiar para la Línea D, dirección Santo Ovídio y bajar en la Estación S. Bento

Autobús: Líneas 300 y 400

Taxi: coste aproximado del viaje: 8€ (valor de referencia)

interfaz «Casa da Música»

Metro: Líneas A,B,C, E y F – bajar en la

Estación Trindade, cambiar para la Línea D, dirección Santo Ovídio y bajar en la Estación S. Bento

Taxi: coste aproximado del viaje: 5€ (valor de referencia)

desde Porto Leixões

Metro: Línea A – dirección Estádio do Dragão, bajar en la Estación Trindade cambiar para la Línea D, dirección Santo Ovídio y bajar en la Estación S. Bento

Autobús: 500

Taxi: coste aproximado del viaje: 13€ (valor de referencia)



CENTRO HISTÓRICO DE
GUIMARÃES



El área clasificada por UNESCO en 2001, como Patrimonio Cultural de la Humanidad, comporta un tejido urbano de orígenes medievales

Guimarães está asociada a la formación de la identidad nacional portuguesa en el siglo XII. La armonía de la ciudad, las técnicas tradicionales y las particularidades arquitectónicas que ilustran la evolución de la ciudad y su integración en el paisaje envolvente, confieren a Guimarães un valor universal excepcional. El área clasificada por UNESCO en 2001, como Patrimonio Cultural de la Humanidad, comporta un tejido urbano de orígenes medievales, bien como una estructura edificada que representa una diversidad de tipos, que ilustran técnicas de construcción tradicionales: la tapia entre machos o pilares y la tapia

CENTRO HISTÓRICO DE GUIMARÃES

La ciudad de Guimarães está ubicada en el noroeste de Portugal y dista, aproximadamente, 50 km de la ciudad de Porto y 350 km de Lisboa.

GPS Centro Histórico de Guimarães:
41°26'34.60"N 8°17'34.23"W

real, donde se utiliza la madera como elemento, manteniendo la autenticidad y la integridad del edificado particular. Guimarães, Cuna de la Nacionalidad Portuguesa, invita a todos a explorar el Castillo, cuyo inicio de la construcción remonta al siglo X, descubrir el «Paço dos Duques» de Bragança, majestuosa casa señorial del siglo XV, bajar la Calle de Santa Maria hasta las Plazas de S. Tiago y de Oliveira, parar para visitar la Iglesia, claustro y otras dependencias del antiguo monasterio y colegiada, donde en gran parte se albergan las excelentes colecciones del Museo de Alberto Sampaio.

Guimarães, local donde nació D. Afonso Henriques, el primer rey de Portugal, Patrimonio de la Humanidad y Capital Europea de la Cultura en 2012, excepcionalmente bien preservada, mantiene la voluntad de cuidar su legado histórico, aliado a la dinámica y desafío de asumirse, también, como una ciudad de cultura con singulares características de modernidad y orientada hacia el futuro.

VISITAS GUIADAS Y RECORRIDOS PEATONALES

Guimarães Mobitur

"Guimarães Mobitur" es una aplicación para móviles y se presenta como un amigo que lo acompañará por los mejores lugares de la ciudad de Guimarães.

Este guía proporciona una navegación con base en la localización actual para que nunca se pierda, haciendo una selección de los puntos de interés y eventos necesarios para disfrutar y conocer Guimarães de forma interactiva y diferente.

Para cada sugerencia se encuentra disponible una variedad de informaciones como: tema, descripción, fotografías, localización y contactos. Esta aplicación presenta aún la posibilidad de compartir experiencias únicas en las redes sociales.

Más informaciones sobre la app en:
www.guimaraesturismo.com

Guimarães Tour – Sightseeing Tours

(junio a septiembre)

Déjese seducir por la ciudad donde nació Portugal. Conozca los emblemáticos monumentos, las plazas floridas y las terrazas que invitan al relax. Aproveche este circuito para sumergirse en la historia de Guimarães y en su profunda relación con la fundación de Portugal.
duración del tour: 45 minutos
e-mail: yellowbus@carristur.pt
tel.: +351 253 423 500



PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO en el Centro Histórico Castillo de Guimarães

GPS: 41°26'52.61"N 8°17'25.57"W
<http://pduques.imc-ip.pt>

Capilla de S. Miguel

GPS: 41°26'50.06"N 8°17'27.44"W
<http://pduques.imc-ip.pt>

Paço dos Duques de Bragança

Rua Conde D. Henrique
GPS: 41°26'47.56"N 8°17'28.44"W
<http://pduques.imc-ip.pt>

Calle de Santa Maria

GPS: 41°26'37.94"N 8°17'33.77"W

Plaza de S. Tiago

GPS: 41°26'35.83"N 8°17'35.60"W

Largo da Oliveira

GPS: 41°26'34.23"N 8°17'33.95"W

Museo de Alberto Sampaio

Rua Alfredo Guimarães
GPS: 41°26'33.50"N 8°17'32.09"W
www.imc-ip.pt

Largo de Donães

GPS: N 41.442298 O -8.292742

Largo da Misericórdia

GPS: N 41.442858 O -8.294672

toda la zona del centro histórico Zona de Couros/Campurbis

GPS: 41°26'22.61"N 8°17'37.36"W

Centro Ciencia Viva

Rua da Ramada, nº166
GPS: N 41.439452 O -8.292009
<http://ccvguimaraes.pt/>

Palacio y Centro Cultural Vila Flor

Av. D. Afonso Henriques, nº701
GPS: 41°26'14.24"N 8°17'41.96"W
www.ccvf.pt

Largo do Toural

GPS: 41°26'30.84"N 8°17'44.14"W

Museo Arqueológico de la Sociedad Martins Sarmento

Rua Paio Galvão
GPS: 41°26'34.05"N 8°17'47.10"W
www.msarmento.org

Plataforma de las Artes y Creatividad

Av. Conde de Margaride, nº175
GPS: 41°26'34.76"N 8°17'50.45"W
www.ciajg.pt
www.facebook.com/CIAJG

Casa de la Memoria

Av. Conde de Margaride, nº536
GPS: N 41.442569 O -8.300333
www.aoficina.pt/

otros puntos de interés turístico

Monte de la Penha y Teleférico de Guimarães

www.turipenha.pt

www.penhaguimaraes.com

EVENTOS

Guidance (festival Internacional de danza contemporánea)

Febrero

Doçaria no Convento (muestra de confitería de origen conventual)

marzo/abril

Festival de Música Religiosa Guimarães

marzo/abril

Feria Alfonsina (feria de cariz medieval)

junio

Festivales Gil Vicente (festival de teatro)

junio

Festival Vaudeville Rendez Vous (festival internacional de teatro circense)

julio

Fiestas de la Ciudad y Gualterianas

1^º fin de semana de agosto

Festival Manta (festival de música)

septiembre

Guimarães Noc Noc (varias actividades)

octubre

Guimarães Jazz (festival de música jazz)

noviembre

Nicolinas (fiesta de los estudiantes)

noviembre/diciembre

otros eventos

Guimarães posee una agenda de eventos diversificada durante todo el año



Más informaciones en:

www.guimaraesturismo.com

GASTRONOMÍA

Bacalao con broa (pan de maíz), ternera en el horno, arroz de pollo con sangre *pica no chão*, chicharrones y *papas de sarrabulho* (elaborado con varios tipos de carne y sangre de cerdo), buche relleno, arroz de frijoles con bacalao frito, arroz de pulpo, tocino del cielo y las tortas de Guimarães, vino verde de la región.

COMO LLEGAR

avión

el aeropuerto más cercano de Guimarães es el aeropuerto Francisco Sá Carneiro, en Porto, que dista cerca de 50 km de Guimarães. Para informaciones sobre el servicio de transfer del aeropuerto a Guimarães consultar la página web: www.getbus.eu

tren

el enlace ferroviario permite que el desplazamiento Guimarães/Porto tarde aproximadamente 60 minutos y Guimarães/Lisboa, cerca de 4 horas. Información en www.cp.pt

coche y transporte público por carretera

la ciudad está ligada por autopista a las principales ciudades portuguesas y a España. La duración del viaje desde Lisboa es de 180 minutos (A1, A3 y A7); desde Porto es de aproximadamente 30 minutos (A3 y A7), de Braga son 15 minutos (A11) y de Vigo (España) son 90 minutos (A3 y A7). Existen varias empresas de transportes rodados que efectúan ligación desde cualquier punto del país a la ciudad de Guimarães.

An aerial photograph of a wine valley. The foreground is dominated by terraced vineyards with rows of grapevines. A winding river flows through the valley in the middle ground, with a small town or village situated on its banks. The background features rolling green hills and mountains under a sky filled with large, white, fluffy clouds. The overall scene is lush and scenic.

**ALTO DUERO
VINATERO**

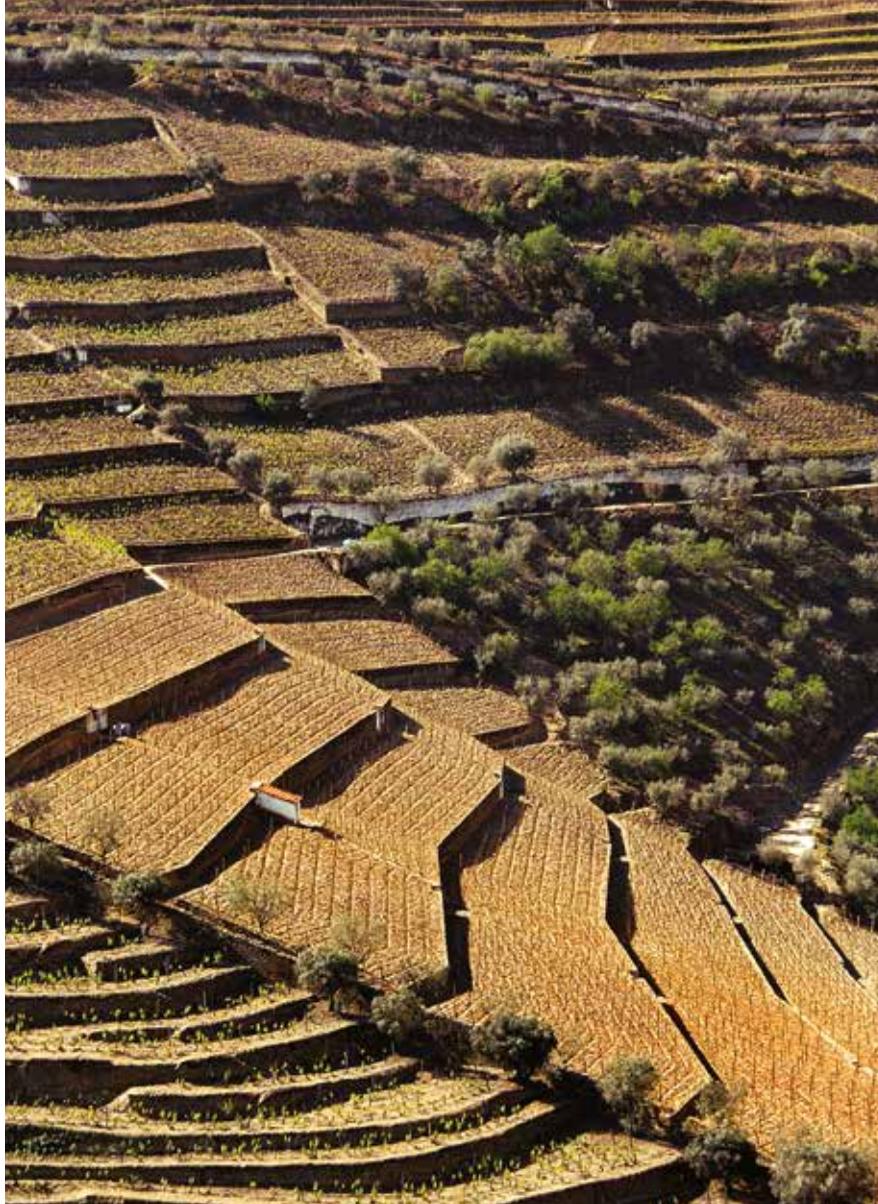
El Alto Duero es una región del nordeste de Portugal donde se hace vino hace 2000 años, siendo la más antigua región vinícola demarcada y reglamentada del mundo.

De la región, UNESCO clasificó Patrimonio Mundial de la Humanidad un área integrante de 13 municipios: Alijó, Armamar, Carrazeda de Ansiães, Lamego, Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa y Vila Real.

GPS Peso da Régua:

41°9'40.10"N 7°47'25.24"W

Se revela en el paisaje, la singular relación del hombre con la naturaleza, propiciando el cultivo de la viña por medio de ingeniosos sistemas de armazón del terreno.

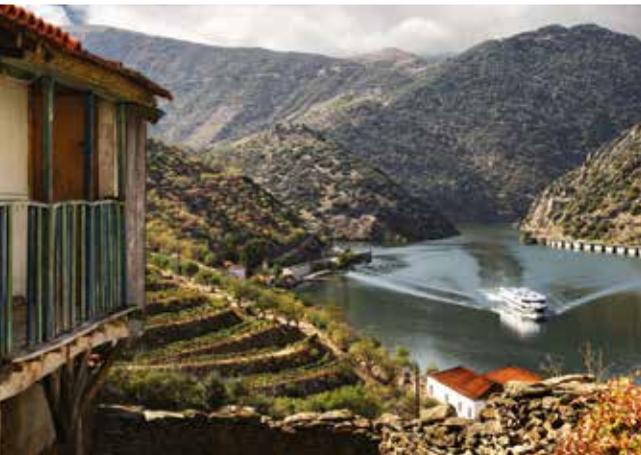


ALTO DUERO VIÑATERO



El Alto Duero Viñatero (ADV) corresponde al área más representativa y mejor conservada de la Región Demarcada del Duero (RDD), la más antigua región vitícola demarcada y reglamentada del mundo, desde 1756. Con cerca de 24.600ha, el ADV representa cerca de un décimo del total de la RDD (250.000ha) y se desarrolla a lo largo de las laderas del río Duero en una franja longitudinal centrada en el río y que comprende un territorio de 13 municipios. El paisaje cultural del ADV es una obra multiseccular, de adaptación de técnicas y saberes ligados al cultivo de la viña para producción de vinos mundialmente

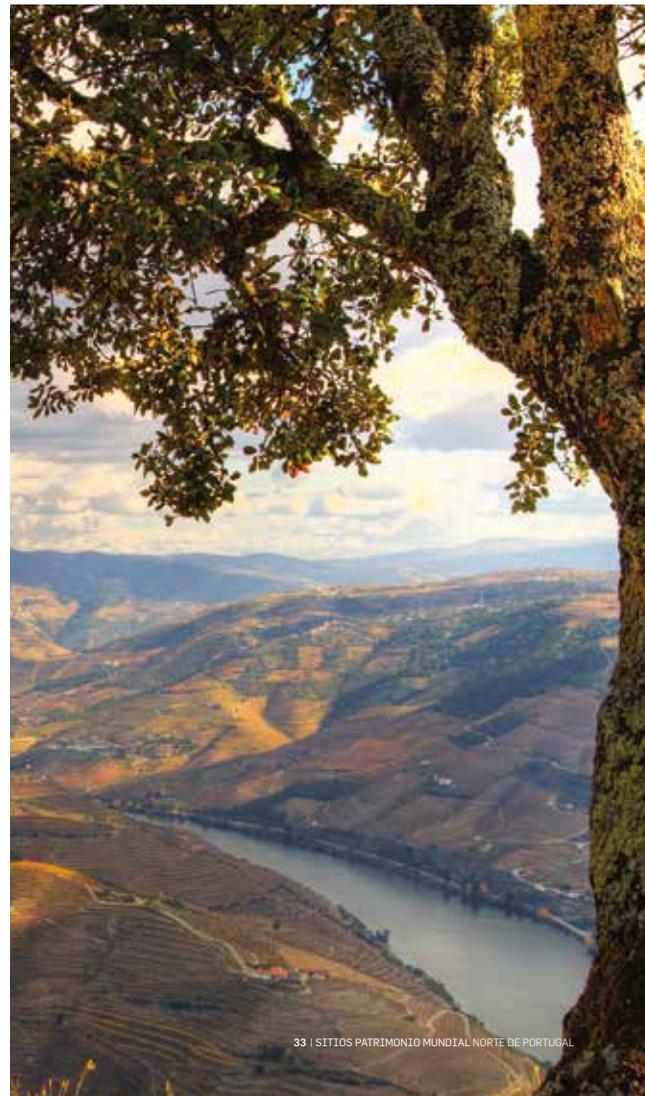
reconocidos, correspondientes a las denominaciones de origen «Porto» y «Duero», así como de otras culturas mediterráneas, como el olivo y el almendro. La calidad y el valor excepcional del vino justifican el esfuerzo colectivo sobre-humano de sucesivas generaciones traducido en un paisaje de imagen singular universal considerado una obra-prima colectiva. Este paisaje es de tiempos inmemoriales un corredor de pasaje de pueblos y de cruzamiento de culturas, donde la viña es cultivada desde, por lo menos, el período de colonización de los Romanos - estructuraron el territorio e introdujeron técnicas de plantación



de la viña y de producción del vino - y donde, aunque pudiendo aceptarse una ralentización en el período de ocupación musulmana (el Corán le prohíbe el consumo), el vino siempre tuvo un papel de gran relevancia. A finales del medioevo, la fijación de órdenes religiosos, en particular los cistercienses, dejó marcas expresivas en el paisaje. El comercio del vino de Porto (motivo de varios tratados de comercio internacionales, especialmente con Inglaterra), trajo nuevas culturas al Duero, sobre todo a partir del siglo XVII. Gente de fuera afluyera al Valle del Duero atraídos por los trabajos de la viña, como los gallegos, que contribuyeron

grandemente para la modelación del paisaje por medio de la edificación de los terrazos. Es un paisaje cultural evolutivo y vivo, centrado en la actividad vitivinícola desarrollada en condiciones extremas, en terrenos predominantemente esquistasos y muy inclinados, con enorme escasez de suelo fértil y de agua. Se revela en el paisaje la singular relación del hombre con la naturaleza, propiciando el cultivo de la viña por medio de ingeniosos sistemas de armazón del terreno, destacándose la construcción de terrazos soportados por muros de piedra seca, construidos durante siglos en una extensión total de muchas centenas de kilómetros. De clima seco y con muchas horas de sol, con grandes amplitudes térmicas, el Alto Duero es muy caliente en verano y muy frío en invierno (según la expresión popular, son «nueve meses de invierno y tres meses de infierno»).

El Alto Duero Viñatero fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial (UNESCO) el 14 de Diciembre de 2001, bajo los criterios (iii), (iv) y (v): criterio iii) el Alto Duero Viñatero produce vino hace cerca de dos mil años y su paisaje fue moldeado por las actividades humanas; criterio iv) los elementos



de paisaje del Alto Duero Viñatero son representativos de la completa variedad de actividades asociadas a la producción vitivinícola – terrazos, fincas, aglomerados, capillas, carreteras y caminos; criterio v) el paisaje cultural del Alto Duero Viñatero constituye un excepcional ejemplo de una región vitivinícola tradicional europea, reflejando la evolución de la actividad humana a través del tiempo.



RUTAS

Rutas de los Vinos

La mayoría de las fincas del Duero disponen de inúmeros servicios que visan a satisfacer el visitante.

El alojamiento y la restauración son elementos diferenciadores, pero son las vendimias el principal factor de atracción turística. Durante los meses de septiembre y octubre varias fincas posibilitan la participación en actividades relacionadas con la vendimia y la producción del vino.

Desde la cosecha hasta su almacenamiento, el turista puede contribuir para la producción de algunos vinos más apetecidos de Portugal.

Al visitar una finca el visitante puede participar en pruebas de vino y adquirir los que más le gustan en la tienda de la respectiva finca.

El Vino de Porto, los vinos de origen controlada DOC Duero, el Moscatel y los

vinos Espumosos hacen las delicias de los apreciadores de esta bebida tan apetecida.

informaciones: www.dourovalley.eu

otras rutas

el Alto Duero Viñatero tiene diversas rutas, que podrán ser consultadas en la página web: www.dourovalley.eu

PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO

Museo del Duero

Rua Marquês de Pombal - Peso da Régua

GPS: 41°09'41,8"N 7°47'23,3"W

tel.: +351 254 310 190

www.museudodouro.pt

Aldea Viñatera de Favaios

Favaios - Alijó

GPS: 41°19'27,7"N 7°25'28,9"W

Aldea Viñatera de Provesende

Provesende - Sabrosa

GPS: 41°13'4,3"N 7°34'2,1"W

Aldea Viñatera de Trevões

Trevões - São João da Pesqueira

GPS: 41°04'54,9"N 7°26'09"W

Castillo y Villa Amurallada de Ansiães

Selores - Carrazeda de Ansiães

GPS: 41°12'13,4"N 7°18'13,5"W



Convento de la Orden Tercera de S. Francisco

Av. Conselheiro Alpoim - Mesão Frio

GPS: 41°9'30,41"N 7°53'29,05"W

Estación de Alvações do Corgo

Alvações do Corgo - Santa Marta de Penaguião

GPS: 41°11'45,1"N 7°45'33,0"W

Iglesia de S. Pedro de las Águilas

EN 323 Távora - Tabuaço

GPS: 41°05'9,9"N 7°31'3,7"W

Iglesia Matriz de Armamar

Praça da República - Armamar

GPS: 41°06'34,1"N 7°41'33,3"W

Iglesia Matriz de Torre de Moncorvo

Largo General Claudino - Torre de Moncorvo

GPS: 41°10'26,4"N 7°03'9,1"W

Mirador de S. Leonardo

Galafura - Peso da Régua

GPS: 41°10'22,7"N 7°40'19,4"W

Palacio de Mateus

Mateus - Vila Real

GPS: 41°17'49,7"N 7°42'45,0"W

Parque Arqueológico de Vale do Côa

Vila Nova de Foz Côa

GPS: 41°4'47,51"N 7°6'44,43"W

(Museo de Côa)

Santuario de Nuestra Señora de los Remedios

EN 1081 - Lamego

GPS: 41°05'29"N 7°48'59"W

otros puntos de interés turístico

consultar las páginas web:

www.dourovalley.eu

www.discoverdourovalley.com

EVENTOS

La Región tiene una agenda de eventos diversificada, la cual puede ser consultada en las páginas web:

www.dourovalley.eu

www.portoenorte.pt



GASTRONOMÍA

La gastronomía de la región es sin duda uno de sus tesoros más importantes, seduciendo a cualquier persona, independientemente de los gustos culinarios.

Los restaurantes son abundantes y la mayor parte sirve comida típica portuguesa. Muchos de los restaurantes sirven productos producidos en la región, por ellos mismos o por agricultores o pastores de la zona.

Caza (conejo bravo con mízcalos de los prados de Moimenta da Beira), perdiz asada con espetón, jabalí estofado, arroz de *cabidela* (guiso de pollo con sangre avinagrado), cocido a la Portuguesa, potaje de judías a la Transmontana, truchas del

Varosa, del Balsemão y del Vilar, chanfaina de carnes de Tarouca, cabrito asado, Bolas de Lamego, *Covilhetes* de Vila Real (empanadilla rellena con carne), embutidos, aceite de oliva.

confitería

Dulces de almendra de São João da Pesqueira y de Torre de Moncorvo, cavacas de Resende (dulce a base de trigo, huevos y aceite de oliva), *bolo-rei* de Tabuaço (torta con frutas), Cristas de Gallo de Vila Real; pececitos de chila (dulce típico); arroz con leche, *aletria* (dulce con fideo fino), *Rabelos* (dulce regional) y caramelos de Rêgua, entre otros.

Cuando se bebe una copa de Vino de Porto se siente un aroma intenso y un sabor endulzado o seco. Su color varía conforme a su edad, adquiriendo tonalidades más fuertes a medida que los años de envejecimiento avanzan.

producciones de la región

Manzanas de Carrazeda de Ansiães y de Moimenta da Beira, castaña de Sernancelhe, almendras de Moncorvo y Foz Côa, aceite de oliva de Murça y de Tabuaço, entre otros.

Vino de Porto

Con una personalidad fuerte y distinta, el vino de Porto siempre fue asociado a ilustres figuras y acontecimientos históricos. Fue bebido por el Duque de Wellington, antes y después de la batalla de Waterloo (1815), en Bélgica; fue llevado para Brasil, por Gago Coutinho y Sacadura Cabral, en la primera travesía aérea del Atlántico Sur (1922), entre Lisboa y Rio de Janeiro. En el siglo XVIII era muy

apreciado por la emperatriz rusa Catarina, continuando a formar parte de varias cortes, como es el caso de la actual realeza británica. Cuando se bebe una copa de Vino de Porto se siente un aroma intenso y un sabor endulzado o seco. Su color varía conforme su edad, adquiriendo tonalidades más fuertes a medida que los años de envejecimiento avanzan. Es un vino con elevado contenido alcohólico, entre los 19 y los 22% vol. El vino de Porto se divide en dos estilos: *Ruby* y *Tawny*. Los primeros se conservan en botella, manteniendo el color tinto, el aroma frutado y el vigor de los vinos jóvenes. Los segundos envejecen en cascos o toneles, presentando variaciones de color y un aroma de frutos secos y madera.

Además del Porto *Ruby standard*, hay el *Ruby* de Reserva, que resulta de la selección de los mejores vinos de cada año, combinados para crear un vino joven y poderoso. El Porto *Late Bottled Vintage* (LBV) es un vino de elevada calidad, embotellado después de cuatro a seis años de envejecimiento, estando listo para consumir en el momento de la compra.

El Porto Vintage es uno de los más apreciados, siendo el único que madura en botella, entre 10 a 50 años. Es un vino de sólo un año, embotellado dos a tres años después de la cosecha. Su color y su sabor evolucionan con el paso de los años, convirtiéndose en «un vino con cuerpo». El Porto Single Quinta Vintage es un vino de tope, por el hecho de tener sólo un año y ser originario de una única viña.

El Porto *Tawny standard* es envejecido en vasijas de madera, adquiriendo un color dorado. El de Reserva es madurado en madera de roble, teniendo un aroma frutado, aunque más robusto que su vino inferior. Existen, aún, el Porto *Tawny* 10 años, 20 años, 30 años y 40 años, cuyas características se van alterando conforme el período de envejecimiento. A medida que pasan los años, los vinos van siendo más intensos, complejos, con aromas y sabores más profundos como vainilla, avellanas, albaricoques secos y miel. El «Porto Colheita» es un *Tawny* de una sola cosecha, también envejecido en cascos, con características que se alteran a lo largo de los años, originando diferentes gamas. El vino de Porto puede, también, ser *Crusted*, teniendo una peculiaridad que lleva a la formación de una costra en la pared de la botella donde será envejecido durante un mínimo de tres años. El vino de Porto Blanco (leve o seco), posee menos contenido alcohólico (mínimo de 16,5%), o Rosé. Este vino de color rosado se obtiene a través de la maceración poco intensa de las uvas tintas, impidiendo la oxidación de las mismas. Son vinos exuberantes, que deben ser bebidos mientras estén nuevos y frescos, pudiendo ser mezclados en cócteles. Con una gran diversidad de aromas, sabores y precios, los vinos de Porto seducen a cualquier apreciador de estos vinos fortificados, que proporcionan experiencias sensoriales únicas.



COMO LLEGAR

avión

El aeropuerto internacional más próximo de la región del Duero es el aeropuerto Francisco Sá Carneiro, en Porto, el cual posee una gran diversidad de rutas, incluyendo *low-cost*, y hace conexión con algunos de los principales aeropuertos europeos.

Llegando al aeropuerto de Porto, podrá alquilar un coche y entrar en la autopista 4 (A4) a través de un trayecto de cerca de 5 km, siguiendo las indicaciones de Vila Real.

coche

desde Porto

Puede seguir por la A3/A4/IP4, que liga Porto a Amarante, Vila Real, Mirandela, Macedo de Cavaleiros y Bragança, y entrar después por las carreteras nacionales y municipales en dirección a su destino específico.

desde España

De Verín, en dirección a Chaves, entre en la A24 que recorre la sub-región del Baixo Corgo entre Vila Real y Lamego, pasando por Régua. Desde Régua, podrá seguir por la orilla izquierda del río Duero a través de la EN 222 hasta Pinhão.

tren

La línea del Duero es un eje ferroviario fundamental de acceso turístico. Su belleza se destaca, una vez que la circulación se hace casi exclusivamente en las orillas izquierda o derecha del río, a



partir de la entrada a la región. Esta línea liga la ciudad de Porto hasta próximo de la frontera con España.

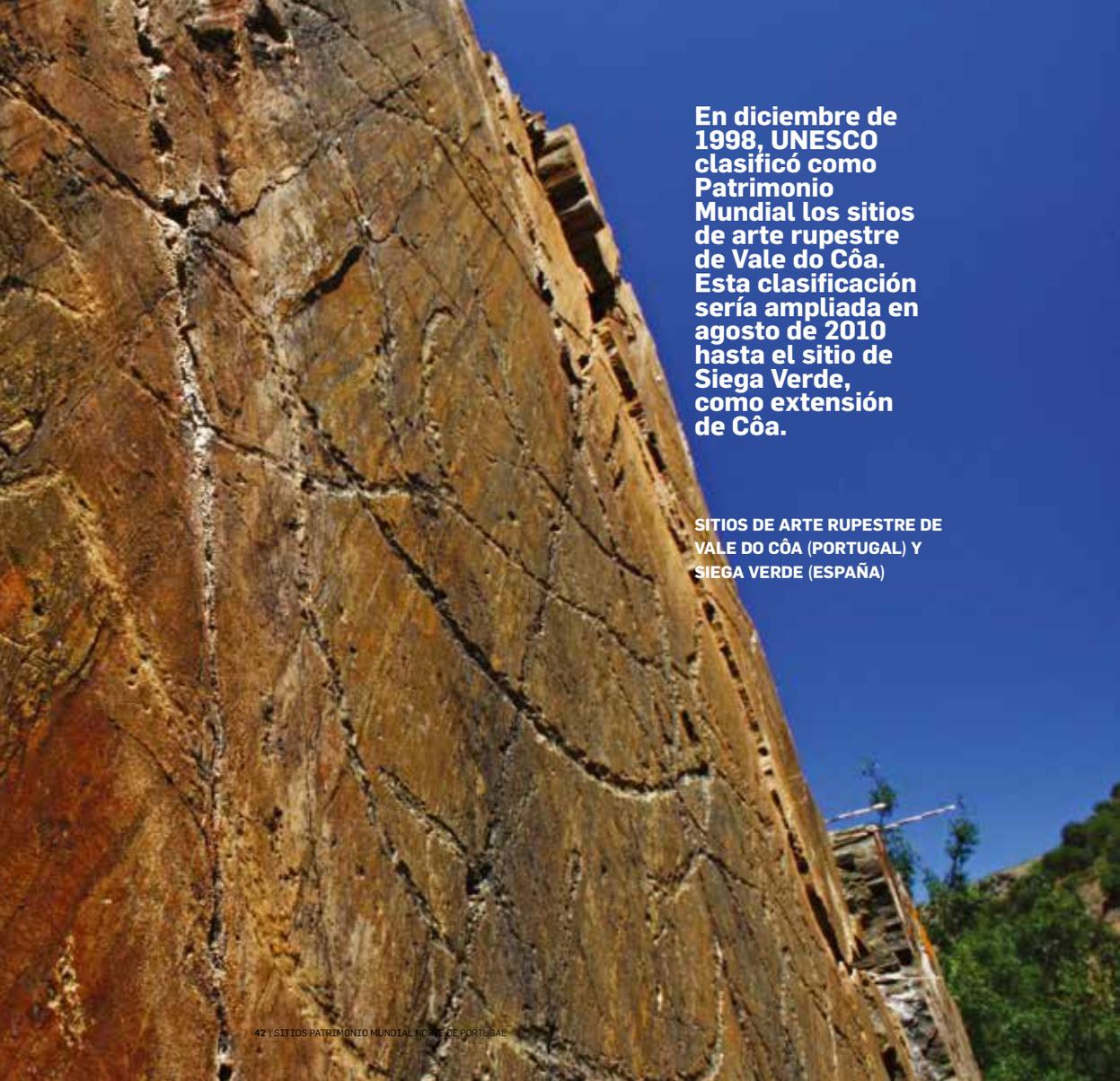
Podrá aún aprovechar la oportunidad para regresar en el tiempo y viajar en un tren a vapor, desde Peso da Régua hasta Pinhão. informaciones: www.cp.pt

cruceros por el duero

Puede viajar de crucero desde Porto hasta Barca d'Alva pasando por Peso da Régua. El viaje tarda, más o menos, 6 horas desde Porto o Gaia hasta Peso da Régua (comida a bordo), a las cuales se acrecientan dos horas, caso desee irse hasta Pinhão. Sin embargo, es una experiencia inolvidable como paseo turístico. El recorrido entre Gaia y Barca d'Alva es, aún, muy utilizado por navíos crucero-hotel, con varios días de duración y que incluyen visitas programadas a fincas y otros puntos de interés (información en las Oficinas de Información Turística).



**VALE DO
CÔA**



En diciembre de 1998, UNESCO clasificó como Patrimonio Mundial los sitios de arte rupestre de Vale do Côa. Esta clasificación sería ampliada en agosto de 2010 hasta el sitio de Siega Verde, como extensión de Côa.

SITIOS DE ARTE RUPESTRE DE VALE DO CÔA (PORTUGAL) Y SIEGA VERDE (ESPAÑA)

VALE DO CÔA

Vila Nova de Foz Côa se localiza en la zona nordeste de Portugal, cerca de la frontera con España.

GPS Museo de Côa:
41°4'47.51"N 7°6'44.43"W

Los criterios de clasificación fueron el i y el iii, considerándose por el primero que los grabados del Paleolítico Superior de los dos sitios "representan un ejemplo único de las primeras manifestaciones de la creación humana simbólica en los inicios de su desarrollo cultural, constituyendo una incomparable fuente de información para un mejor entendimiento del arte paleolítico". Por otro lado, en el criterio III, se afirma que el arte rupestre de Vale do Côa y de Siega Verde, documenta, en su conjunto, un importante aspecto de la vida social, económica y espiritual de nuestros más antiguos antepasados". El arte rupestre de Vale do Côa se constituye por un

conjunto de sitios marginando el bajo valle de Côa y parte del Duero superior portugués, donde se concentran miles de grabados y algunas raras pinturas, distribuidas por más de 1.000 afloramientos en esquisto, que constituye el sustrato geológico de esta vasta región. La mayoría de las representaciones rupestres se distribuyó cronológicamente por dos grandes períodos, el Paleolítico Superior (25.000 - 10.000 antes del presente); y la Edad del Hierro (2ª mitad del primer milenio a.C.). Las figuras paleolíticas, catalogadas en cerca de 500 paneles, constituyen la mayor aglomeración de arte paleolítico al aire libre conocida en el mundo. (AMB)



MUSEO DE CÔA

El Museo de Côa es un espacio cultural idealizado para promover el patrimonio histórico y cultural de los Sitios Prehistóricos de Arte Rupestre del Vale do Côa.

El edificio presenta una fuerte interacción con el paisaje, con vistas magníficas hacia el Vale do Côa, desarrollándose a lo largo de cuatro pisos que engloban auditorio, servicio educativo, área administrativa, tienda y salones de exposición. El Museo da especial destaque a los grabados rupestres, como ejemplos "únicos de las primeras manifestaciones de creación simbólica de la humanidad, y del inicio del desarrollo cultural que remonta al

Paleolítico". El Museo tiene disponibles visitas orientadas a la exposición permanente, así como, otras actividades especialmente los Talleres de Arqueología Experimental o del Pequeño Arqueólogo, coordinadas por los servicios educativos mediante cita previa en servicoseducativos@arte-coa.pt.

Rua do Museu, Vila Nova de Foz Côa
GPS: 41°4'47.51"N 7°6'44.43"W
horario:

20 de octubre al 28 de febrero: 9h00-12h30/14h00-17h30
1 de marzo al 19 de octubre 9h00-17h30
cerrado los lunes, 1 de enero, 1 de mayo y 25 de diciembre

visitas al Museo
e-mail: visitas@arte-coa.pt
www.arte-coa.pt
www.facebook.com/museudocoa

VISITAS ORIENTADAS A LOS SITIOS DE ARTE RUPESTRE DEL PARQUE ARQUEOLÓGICO DE VALE DO CÔA

El Parque Arqueológico de Vale do Côa (PAVC) tiene disponibles visitas orientadas, en vehículos todoterreno y abiertas al público en general, a tres de los principales sitios con arte rupestre paleolítico conocidos en el área del Parque: Canada do Inferno, Penascosa y Ribeira de Piscos (ver información detallada en www.coa-arte.pt). Los guías del PAVC que acompañan a las visitas tienen formación especializada en arte rupestre.

horario
martes y domingo: 9h00-18h00
cerrado los lunes y los festivos de 1 de enero, 1 de mayo y 25 de diciembre

Para garantizar la visita a los núcleos de arte rupestre, se recomienda la cita previa, a través de los siguientes contactos:
tel.: +351 279 768 260
e-mail: visitas@arte-coa.pt
www.arte-coa.pt

RUTAS / PASEOS
Côa & Siega Verde
www.coasiegaverde.com



Ruta del Patrimonio Mundial de la Cuenca del Duero

www.turismovalledelduero.es/pt

Circuito Arqueológico de Freixo de Numão

marcación de visitas: Museo de la Casa Grande
tel.: +351 279 589 573/279 789 584
www.acdr-freixo.pt

Ruta del Patrimonio

tel.: +351 279 589 573/279 789 584
e-mail: acdr@acdr-freixo.pt
www.acdr-freixo.pt

Embarcación Sra. da Veiga - paseos turísticos por el río Duero

Av. Cidade Nova, nº2
Vila Nova de Foz Côa
tel.: +351 279 760 315/961 340 107
e-mail: emb.sveiga@fozcoainvest.pt

PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO

Iglesia Matriz de Foz Côa (Monumento Nacional)

Praça do Município - Vila Nova de Foz Côa
GPS: 41°04'59,2"N 7°08'11,6"W

Castillo de Numão

(Monumento Nacional)

Numão - Vila Nova de Foz Côa
GPS: 41°05'56,9"N 7°17'25,7"W

Castillo de Castelo Melhor (Inmueble de interés Público)

Castelo Melhor - Vila Nova de Foz Côa
GPS: 41°01'25,6"N 7°03'58,1"W

Casa Solariega de Viscondes do Banho

(Inmueble de interés Público)

Largo da Amoreira (EN 332)
Vila Nova de Foz Côa
GPS: 40°59'59,9"N 7°03'15,8"W

Casa Solariega de Assecas

Mós do Douro - Vila Nova de Foz Côa
GPS: 41°0.5"N 7°0.8"W

otros puntos de interés turístico

consultar las páginas web:
www.dourovalley.eu
www.discoverdourovalley.com
<http://turismovirtual.amdourosuperior.com/pt/mapa>

EVENTOS

Fiesta del Almendro en Flor y de los Patrimonios Mundiales

febrero-marzo

Festival de Vino del Duero Superior

mayo

Cinecoa

Septiembre

otros eventos

consultar las páginas web
www.dourovalley.eu, www.cm-fozcoa.pt
www.arte-coa.pt

GASTRONOMÍA

En los productos de origen animal, se destacan el sabroso queso de la región, el requesón, la cuajada, la miel y los embutidos de fama reconocida: chorizo de carne, chorizo de bofe, alheiras, azedas, mouros, buxo, salpicão y el sabroso jamón. En la gastronomía de Foz Côa entran las carnes, los peces del río y, como es evidente, el tradicional bacalao, además de los excelentes embutidos de la región.

De caza conocemos la perdiz, el tordo, el conejo, la liebre y el jabalí que sirven como base de inúmeros platos. Sin embargo, lo que le da la verdadera identidad son unos sabores muy particulares provenientes de condimentos vegetales, como los espárragos, las pilongas, las acederas, las acelgas, las ortigas y el hinojo.

confitería

Tartas de almendra, *cavacas* (dulce con cobertura blanca de azúcar), *súpticas* (dulce crujiente por fuera y blando por dentro), galletas de leche y galletas de aceite, dulces de almendra, las bolas de aceite y almendra, caracoles de aceite, lambareros de almendra, *aletria* (dulce con fideo fino), dulce de naranja, dedos de miel, naranjas con caramelo de manteca, buñuelos y los buñuelos de calabaza, higos llenos, higos de almendra y chocolate, dulcitos de patata.

vinos y licores

De los 10 mejores vinos nacionales, cerca de 8 son producidos en el municipio de Foz Côa.

Todos estos vinos son de excelente calidad, sobresaliendo el famoso "vino fino" o "generoso" que después recibe el nombre de "Vino de Porto".

En los licores, sobresale el tradicional licor casero hecho de agua, rama de canela, azúcar tostado y un poco de aguardiente, llamado el licor de la 4ª clase.

producciones de la región

Los productos de denominación de origen protegida son la almendra, el aceite de oliva, el vino y el higo.

COMO LLEGAR

desde Lisboa

Opción A: autopista A1 hasta Coimbra, Itinerario Principal IP3 hasta Viseu,



autopista A25 hasta Celorico da Beira e Itinerario Principal IP2 hasta Vila Nova de Foz Côa.

Opción B: autopista A1 hasta Torres Novas, autopista A23 hasta Guarda, A25 hasta Celorico da Beira e Itinerario Principal IP2 hasta Vila Nova de Foz Côa.

desde Porto

Por la autopista A4 hasta Amarante, y siguiendo por el Itinerario Principal IP4 hasta el Alto do Pópulo, proseguir por el Itinerario Complementar IC5 hasta después de Vila Flor (Vilaríça), siguiendo finalmente por el Itinerario Principal IP2 hasta Vila Nova de Foz Côa

desde España (vía Vilar Formoso)

EN322 en la dirección de Vila Nova de Foz Côa, pasando por Almeida y Figueira de Castelo Rodrigo



PORTO

OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

Centro

Rua Clube dos Fenianos, nº25
GPS: N 41.150175 O -8.611200
tel.: +351 223 393 472
e-mail: visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

Sé (Casa Del Ayuntamiento)

Terreiro da Sé
GPS: N 41.142741 O -8.612164
tel.: +351 223 393 472
e-mail: visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

iPoint Aliados (Quiosco)

Rua Sampaio Bruno c/ Pç. da Liberdade
GPS: N 41.146830 O -8.610920
tel.: +351 223 393 472
e-mail: visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

iPoint Ribeira (mai-out)

Praça da Ribeira
GPS: N 41.140467 O -8.612793
tel.: +351 223 393 472
e-mail: visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

iPoint Campanhã (billeteras)

Desde la Estación de Trenes de Campanhã
GPS: N 41.148793 O -8.585853
tel.: +351 223 393 472
e-mail: visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

PORTO WELCOME CENTRE

Praça Almeida Garrett, nº27
GPS: N 41.1455 O -8.6109
tel.: +351 258 820 270
e-mail: loja.pwc@portoente.pt
Web: www.portoente.pt

páginas web Porto:

www.visitporto.travel
www.issuu.com/visitporto
www.facebook.com/visitporto.portal
www.youtube.com/visitporto

GUIMARÃES

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE GUIMARÃES

Praça de S. Tiago
4810-300 Guimarães
GPS: 41°26'37.51"N 8°17'34.17"W
tel.: +351 253 421 221
e-mail: info@guimaraesturismo.com

WELCOME CENTRE

Rua Paio Galvão, nº 8 e 9
4810-426 Guimarães
GPS: N 41.443201 O -8.296624
tel.: +351 253 421 233
e-mail: info@guimaraesturismo.com

páginas web Guimarães:

www.guimaraesturismo.com
https://pt-pt.facebook.com/
GuimaraesTurismo/

ALTO DUERO VIÑATERO

OFICINA DE TURISMO DE ALIJÓ

Avenida 25 de Abril

tel.: +351 259 950 095
e-mail: turismo@cm-alijo.pt
http://turismo.cm-alijo.pt/

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE ARMAMAR

Av. Dr. António Oliveira Salazar
tel.: +351 254 850 807
e-mail: turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

Praça do CITICA
tel.: +351 278 098 507
e-mail: lit@cmca.pt
www.cmca.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE LAMEGO

Rua da Infancia, nº9
tel.: +351 254 099 000
e-mail: lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

OFICINA DE TURISMO DE MESÃO FRIO

Avenida Conselheiro José Maria Alpoim, nº432
tel.: +351 933 911 043
e-mail: turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

TIENDA INTERACTIVA DA TURISMO DE PESO DA RÉGUA

Av. Douro
tel.: +351 254 320 230
e-mail: cmregua@cmpr.pt

www.cm-pesoregua.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE SABROSA

Rua do Loreto
tel.: +351 259 939 575
e-mail: turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Rua dos Combatentes
tel.: +351 254 810 130
e-mail: geral@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Avenida Marquês de Soveral, nº79
tel.: +351 300 400 996
e-mail: turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE TABUAÇO

Rua Conde Ferreira
tel.: +351 254 789 049
e-mail: pturismotabuaco@iol.pt
www.cm-tabuaco.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE TORRE DE MONCORVO

Rua dos Sapateiros, nº15
tel.: +351 279 252 289
e-mail: turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE VILA REAL

Av. Carvalho Araújo, nº94
tel.: +351 259 308 170
e-mail: geral@cm-vilareal.pt
www.cm-vilareal.pt

páginas web Alto Duero Viñatero

www.dourovalley.eu
www.douroiberico.com
www.portoente.pt

VALE DO CÔA

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO DE VILA NOVA DE FOZ CÔA

Rua Gago Coutinho e Sacadura Cabral, nº 9/13
tel.: +351 279 760 329
e-mail: turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

páginas web Vale do Côa:

www.arte-coa.pt
www.turismovalledelduero.es/pt
www.dourovalley.eu
www.discoverdourovalley.com
http://turismovirtual.
amdourosuperior.com

AEROPUERTO SÁ CARNEIRO

TIENDA INTERACTIVA DE TURISMO

Aeroporto de Porto, Apartado nº 12
tel.: +351 229 420 496
e-mail: loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

Cofinanciamento

NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

portoenorte
PT

Turismo do Porto e Norte
de Portugal, E.R.
Castelo de Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo
Portugal



www.portoenorte.pt

turismo@portoenorte.pt
tel.: +351 258 820 270
edición@tpnp '18