Tejo a Copo: mostra de vinhos da região volta ao Convento de São Francisco a 23 de março - Media - Media

A edição de 2024 do **Tejo a Copo** vai realizar-se no sábado, dia 23 de março, com "morada" no exemplar edifício de arquitetura gótica Convento de São Francisco, em Santarém – que este ano é uma das quatro cidades da Rede Cidade Europeia do Vinho, num cluster a que se juntam Almeirim, Alpiarça e Cartaxo. Esta mostra, que nesta edição reúne 26 produtores (lista abaixo) com Vinhos do Tejo exclusivamente certificados com selos de garantia de qualidade DOC do Tejo e IG Tejo, é promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo), desde 2019.

A organização introduz, a cada ano, novidades, com vista a capitalizar a experiência que proporciona a quem visita o **Tejo a Copo.** A edição deste ano estreia-se com horário alargado, embora a manhã seja de acesso exclusivo a profissionais do setor. Entre as 11h00 e as 13h00, o Convento de São Francisco vai estar reservado a produtores de vinho da região, a representantes de restaurantes, garrafeiras, lojas de vinhos e media. Neste horário, a entrada é feita mediante acreditação, conseguida por convite; pedido de inscrição, feita até dia 20 de março, para o e-mail rota@vinhosdotejo.pt; ou apresentação de comprovativo profissional à chegada do evento. Entre as 15h00 e as 20h30 as portas abrem-se ao público. A entrada no **Tejo a Copo 2024** é livre, mas o acesso à degustação dos vinhos implica a compra do copo do evento, no valor de €5,00.

Como é habitual, do programa do **Tejo a Copo 2024** fazem parte três provas de vinhos, comentadas pelo sommelier, consultor e embaixador dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão – que este ano terá um convidado extra, ainda por revelar. A inscrição é gratuita e feita no local. A edição deste ano volta a ter uma loja de vinhos dedicada aos 26 produtores presentes no **Tejo a Copo.** Assegurada pela Rota dos Vinhos do Tejo, vai ter dois vinhos de cada produtor, à venda por preços especiais, oferta de saco de pano na compra de 2 ou mais garrafas e portes de envio gratuitos, quando para Portugal Continental e na compra de 6 ou mais garrafas. Para acederem a estas condições, a compra tem de ser feita durante o evento, sendo que este ano podem levar os vinhos na hora ou optar por recebê-los comodamente na

morada eleita.

Nem só de vinho se faz o **Tejo a Copo** e nesta edição de 2024 os restaurantes convidados são o Pátio da Graça e o Tascá, ambos escalabitanos. Com presença dentro dos claustros, junto à mostra dos vinhos, a oferta gastronómica vai ser feita de seis petiscos, no total, à venda por €6,00 cada um. A animação musical continua garantida, com banda ao vivo e DJ.

*"É com enorme agrado que nos deparamos com a crescente notoriedade da iniciativa **Tejo a Copo**, não só a nível regional, mas também nacional, sendo a afluência cada vez maior e mais variada. Trabalhamos, a cada ano, para que quem nos visita sinta que teve uma boa experiência vínica, gastronómica e cultural – com a capital do Ribatejo a contribuir a diversos níveis. A pensar nisso, sentimos necessidade de alargar o horário, dedicando parte do dia a profissionais, cada vez mais atentos ao evento e aos Vinhos do Tejo.",* afirma Luís de Castro, presidente da CVR Tejo.

TEJO A COPO 2024

Data: Sábado, dia 23 março de 2024

Horário: 11h00 às 13h00 (exclusivo para profissionais); 15h00 às 20h30 (aberto ao público)

Local: Convento de São Francisco, em Santarém

Entrada: Livre

Preço do copo de prova: €5,00

Preço de petisco (unidade): €6,00

Produtores de Vinhos do Tejo presentes no Tejo a Copo 2024

- Adega da Gaveta
- Adega de Almeirim
- Adega do Cartaxo
- Agro-Batoreu
- Batista's by Pitada Verde
- Casa Cadaval
- Casal Branco
- Casal da Coelheira
- Casal da Fonte
- Casal das Freiras
- Casal do Conde
- Casa Paciência
- Companhia das Lezírias
- Enoport Wines
- Escaravelho Wines
- Falua
- ODE Winery
- Quinta da Alorna
- Quinta da Atela
- Quinta da Badula
- Quinta da Lagoalva
- Quinta da Lapa
- Quinta da Ribeirinha
- Santos & Seixo
- SIVAC

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE