

PREMIACIÃO

26  
OCTUBRO  
2023

# PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR ENOTURISMO



Entidade Regional de Turismo  
da Região de Lisboa



**LOURES**  
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL .....	2
<b>Açores</b> .....	5
Azores Wine Company .....	5
<b>Alentejo</b> .....	6
Adega Cartuxa .....	6
Adega de Borba .....	7
Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito .....	8
Adega Mayor .....	9
Casa Relvas .....	10
Fita Preta .....	11
Herdade da Malhadinha Nova .....	12
Herdade das Servas .....	13
Herdade do Freixo .....	14
Herdade do Rocim .....	15
Herdade do Sobroso .....	16
Honrado Vineyards - Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua .....	17
João Portugal Ramos (Adega Vila Santa) .....	18
L'AND Vineyards .....	19
Monte da Ravasqueira .....	20
Quinta da Plansel .....	21
Quinta do Quetzal .....	22
Quinta Dona Maria – JB (Júlio Bastos) .....	23
Tapada de Coelhoiros .....	24
Tiago Cabaço Winery .....	25
Torre de Palma .....	26
Vila Galé Alentejo Vineyards .....	27
<b>Algarve</b> .....	28
ARVAD Wines .....	28
Morgado do Quintão .....	29
<b>Beira Interior</b> .....	30
Quinta dos Termos .....	30
<b>Dão</b> .....	31
19 19 Wine and Tourism – Casa de Santar Vila e Vinhas By Jipe .....	31
Casa da Passarella .....	32
Pedra Cancela .....	33
Quinta de Lemos .....	34
Quinta Madre de Água .....	35
<b>Douro</b> .....	36
Alves de Sousa .....	36
Caves Niepoort .....	37
Lavradores de Feitoria .....	38
H.O. - Menin Douro Estates .....	39

Pipadouro .....	40
Quanta Terra .....	41
Quinta da Côrte .....	42
Quinta da Pedra Alta .....	43
Quinta da Vacaria .....	44
Quinta de Ventozelo .....	45
Quinta do Crasto .....	46
Quinta do Pégo .....	47
Quinta do Pôpa .....	48
Quinta do Vallado .....	49
Quinta Nova de N. Sra. do Carmo .....	50
Symington – Quinta do Bonfim .....	51
Vila Galé Douro Vineyards .....	52
Wine & Soul .....	53
WOW, o quarteirão cultural de Gaia .....	54
<b>Lisboa</b> .....	<b>55</b>
AdegaMãe .....	55
Caves Velhas – ENOPORT .....	56
Manzwine .....	57
Quinta da Almiara .....	58
Quinta da Boa Esperança .....	59
Quinta da Folgorosa .....	60
Quinta de Chocapalha .....	61
Quinta de Sant’Ana .....	62
Quinta do Gradil .....	63
Quinta do Porto Nogueira .....	64
Quinta do Sanguinhal .....	65
<b>Madeira</b> .....	<b>66</b>
Madeira Wine Company .....	66
<b>Península de Setúbal</b> .....	<b>67</b>
A Serenada Enoturismo .....	67
Bacalhôa Palácio e Quinta da Bacalhôa .....	68
Casa Ermelinda Freitas .....	69
José Maria da Fonseca – CASA MUSEU .....	70
Herdade do Perú .....	71
Quinta do Piloto .....	72
<b>Távora-Varosa</b> .....	<b>73</b>
Quinta de Cravaz de N <sup>a</sup> Sr <sup>a</sup> de Nazareth .....	73
<b>Tejo</b> .....	<b>74</b>
Companhia das Lezírias .....	74
D’Vine .....	75

Fiuza & Bright .....	76
ODE Winery .....	77
Quinta da Lagoalva .....	78
<b>Trás-os-Montes</b> .....	79
Casa do Joa .....	79
<b>Vinhos Verdes</b> .....	80
A&D Wines – Quinta de Santa Teresa .....	80
Anselmo Mendes – Quinta da Torre .....	81
Casa Lata .....	82
Monverde Wine Experience Hotel – Quinta da Lixa .....	83
Palácio da Brejoeira .....	84
Quinta da Aveleda .....	85
Quinta da Raza .....	86
Quinta de Cypriano .....	87
Quinta de Maderne .....	88
Quinta de Santa Cristina .....	89
Soalheiro .....	90

### AZORES WINE COMPANY

[www.antoniomacanita.com/pt/vinhos/azores-wine-company/azores-wine-company](http://www.antoniomacanita.com/pt/vinhos/azores-wine-company/azores-wine-company)



A Azores Wine Company, fundada em 2014 por Filipe Rocha e António Maçanita, criou no Pico um dos mais marcantes projetos de enoturismo do país. A nova adega, inaugurada em 2021, representa o culminar de um sonho: reunir num só espaço produção de vinho, alojamento e uma experiência gastronómica diferenciadora, com vista para o mar, para as ilhas vizinhas e para a montanha do Pico, num edifício integrado na Paisagem Património Mundial da Humanidade.

Com uma oferta inovadora na região, a adega dispõe de uma sala de provas e de um restaurante com dois conceitos: um menu de degustação com harmonizações vínicas e uma experiência informal ao balcão com petiscos. A carta de vinhos inclui referências locais raras, espumantes e várias colheitas que elevam a experiência vínica a um novo patamar.

Mais do que visitar uma adega, a experiência convida à descoberta da cultura do vinho e da paisagem única da ilha. A hospitalidade familiar, a atenção ao detalhe e a visão sustentável tornam este projeto num verdadeiro embaixador do enoturismo nacional, posicionando o Pico como um destino vínico de excelência.

ADEGA CARTUXA

[www.cartuxa.pt/](http://www.cartuxa.pt/)



Já foi um antigo refeitório da casa de repouso dos Jesuítas que lecionaram na Universidade de Évora nos séculos XVI e XVII e um importante lagar de vinho da região. No século XIX, foi adquirido pela família Eugénio de Almeida, criadora da Fundação com o mesmo nome, que ali instalou a primeira Adega Cartuxa. Entretanto, o edifício passou por várias reformas e ampliações, sendo hoje um dos centros de estágio dos vinhos produzidos pela nova Adega Cartuxa - situada a poucos quilómetros dali, no Monte de Pinheiros - e um bonito enoturismo onde os visitantes podem ficar a conhecer de perto a história e a gama de vinho deste produtor. Do EA ao Cartuxa, passando pelo Pêra Manca são muitas as famosas marcas que fazem parte da velha história dos vinhos portugueses.

A visita neste espaço dá a conhecer o processo produtivo dos vinhos. Visitam-se as caves, onde há o visionamento de um vídeo que conta a história do produtor, e termina-se com uma prova de vinhos e azeites. Estas provas têm lugar numa moderna sala ao lado da loja, mesmo no final do circuito, onde também se podem adquirir os vinhos provados, entre outros. Existe ainda um winebar e um programa especial de vindimas que passa pela velha e pela nova adega, com direito a passeio na vinha, apanha da uva e prova final das melhores marcas de vinho da adega, com queijos e enchidos alentejanos.

Os serviços de enoturismo complementam-se ainda com outras áreas – como a arte e a gastronomia, em outros espaços que pertencem à Fundação como, por exemplo, o Centro de Arte e Cultura Eugénio de Almeida ou a Enoteca Cartuxa, onde o visitante pode fazer a sua refeição acompanhada de vinhos do produtor ou comprar vinhos e outras recordações na loja.



A proposta do Enoturismo da Adega de Borba é simples: permitir que o visitante faça uma verdadeira imersão na história, nos aromas e nos sabores da vitivinicultura.

O nosso Enoturismo tem vindo a crescer ao longo dos últimos anos, com novas propostas. Além do Restaurante Adega de Borba, que abriu portas em fevereiro de 2019 e da Loja de Vinhos, foram lançadas novas experiências que permitem aos visitantes conhecer um pouco melhor todo o processo de produção de alguns dos vinhos mais memoráveis do Alentejo. A Adega de Borba dispõe ainda de uma ampla sala de provas, de um auditório com capacidade para 60 pessoas e ainda de uma sala para 150 pessoas, vocacionadas para a organização de encontros empresariais, seminários, ações de formação e cursos de prova. Ao longo do ano são várias as ações ligadas ao sector dos vinhos, tais como cursos de prova, seminários sobre a arte de bem servir, conservação do vinho e enogastronomia, bem como outros temas propostos pelos seus clientes e parceiros.



A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, fundada em 1960, iniciou a sua actividade em 1963. É o resultado do sonho e do trabalho árduo da maioria dos produtores de vinho da Vidigueira, de Cuba e do Alvito, baseado na tradição e reinvenção, sustentado por conhecimento e qualidade. As uvas recebidas pela adega são das melhores castas da região, com grande ênfase da Antão Vaz, produtora de um vinho branco único, famoso no Alentejo.

Em final de 2019, a adega inaugurou a Casa das Talhas, um novo espaço de enoturismo onde o visitante pode aprender um pouco mais sobre a história do vinho de talha, trazido pelos romanos há mais de 2.000 anos, as suas técnicas de produção e, claro, prová-lo. Aqui, existe uma área em open space com capacidade para receber até 100 pessoas, onde podem ser realizados diversos eventos. Do lado esquerdo, um wine bar onde, além do vinho de talha, podem ainda provar-se outros vinhos do portfolio da adega. Lá em baixo, alguns espaços distintos complementam a visita: Uma sala de barricas (onde brancos e tintos envelhecem em madeira de carvalho francês e americano); a sala 1498 ou sala do Rei (onde se encontra o Vidigueira 1498 Grande Reserva, um vinho histórico e único, lançado por ocasião das comemorações do 520º aniversário da chegada de Vasco da Gama à Índia), e a Sala Vasco da Gama (um espaço em homenagem a Vasco da Gama / Conde de Vidigueira, onde se encontram vinhos exclusivos a estagiar em barricas de carvalho francês). No Museu da Aguardente, encontram-se ainda verdadeiras relíquias com mais de 50 anos, entre aguardentes vínicas, bagaceiras e licorosos. A complementar, fora de portas também podem fazer-se visitas guiadas à adega, às Ruínas de S. Cucufate, ao Convento de Nossa Senhora das Relíquias e às vinhas centenárias dos produtores que, nas últimas duas colheitas, têm produzido os Vinhos de Talha da ACVCA com castas brancas tradicionais como a Antão Vaz, Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Larião e Perrum. Workshops vínicos, eventos, atuações de cante alentejano, assim como almoços e jantares sob encomenda, feitos à base de especialidades gastronómicas locais e regionais são outros atrativos deste espaço. Existe ainda uma loja onde os visitantes podem adquirir os vinhos produzidos pela adega.



Há já uns bons anos que o conhecido empresário Rui Nabeiro decidiu investir num projeto relacionado com o vinho, em nada comparado ao que fez durante toda a sua vida na área do café, mas sempre com a mesma atitude empreendedora que sempre o caracterizou. O arquiteto Siza Vieira idealizou e desenhou os traços desta que é a primeira adega de autor a ser construída em Portugal. Inaugurada em 2007, é um projeto que une a arte ao mundo do vinho. É um edifício de linhas retas, caiado a branco, dividido em dois pisos, na sua maior extensão, e com um terceiro piso destinado a uso turístico e promoção dos vinhos. No interior, convivem os espaços destinados à produção e ao armazenamento, assim como as zonas sociais, concebidas para a prova e fruição do vinho. Atualmente, Rita Nabeiro é a cara do projeto, demonstrando a mesma garra e dinamismo do avô.

A Adega Mayor oferece um variado programa de enoturismo que permite ao visitante a oportunidade de ser enólogo por um dia, assim como ficar a saber todo o processo, desde a apanha da uva até ao copo, bem como às diferentes castas ali existentes, visita à adega e provas de vinhos. A adega organiza ainda piqueniques na vinha, aulas de yoga, com prova e workshops vínicos. Um terraço panorâmico permite observar a vinha e o olival da herdade bem como avistar Espanha e a Serra de Portalegre. Programas exteriores com empresas parceiras incluem ainda outras experiências como voos de balão de ar quente, passeios de BTT ou ainda um passeio de barco na Barragem do Caia. Na adega, podem ainda adquirir-se vinhos para levar para casa, assim como outros produtos como o azeite, vinagre, azeitonas, chocolate e cosméticos à base de uvas.



A Casa Relvas nasceu da vontade de dar continuidade à história de uma família ligada à terra ao longo de cinco gerações, em dois continentes. Este projeto familiar foi iniciado em 1997 em São Miguel de Machede, em Redondo, por Alexandre Relvas, que viu na Herdade de São Miguel os horizontes vastos das suas raízes em África.

Passadas mais de duas décadas, a Casa Relvas passou a contar com duas gerações dedicadas a gerir cerca de 750ha de floresta de montado, 250ha de olival e 350ha de vinha, 100% em produção integrada.

No enoturismo, foram organizadas para o visitante diversas provas de vinho, com ou sem degustação de petiscos / e ou tapas; programas sazonais e programas personalizados. Além disso, o produtor abre também as portas da Casa Relvas à realização de eventos: grupos turísticos, celebrações familiares ou encontros empresariais, todos são bem-vindos. Estes eventos podem incluir serviços complementares, uma seleção criteriosa do melhor que a região de Redondo e Évora tem para oferecer. A partir do vinho, promovem a descoberta das raízes e manifestações culturais mais genuínas, numa viagem ao encontro da tradição autêntica e da vivência contemporânea do Alentejo.



O enoturismo da Fitapreta abre as suas portas para revelar, de forma transparente e dinâmica, o caminho das nossas uvas desde as vinhas até às garrafas. É a oportunidade de conhecer a nossa equipa, transmitir a nossa filosofia nos vinhos, e receber o feedback de clientes do mundo inteiro. É a união do vinho com a História, com a cultura e a gastronomia portuguesa, com o património e obviamente com a comunidade local. O vinho é uma celebração da vida, e é isso que o nosso enoturismo se foca em fazer.



A Herdade da Malhadinha Nova é uma propriedade familiar, criada em 1998, localizada no coração do Alentejo, uma das regiões mais prestigiadas de Portugal em termos de produção vinícola e gastronómica. A Malhadinha Nova não só produz vinhos de alta qualidade, como também oferece uma experiência completa e única de agroturismo de luxo, que inclui alojamento, gastronomia e diversas atividades relacionadas com a natureza e enologia. As principais áreas desenvolvidas nos 750 hectares da propriedade são a Vinha e o Vinho, o Olival, a criação de raças autóctones nomeadamente a Vaca Alentejana, o Porco Preto e a Ovelha Merina branca e preta, todas elas raças DOP (denominação de origem protegida), assim como a criação do Cavalo Puro Sangue Lusitano. Todas estas raças são criadas em regime extensivo e biológico. A abordagem holística passa essencialmente pelos seguintes pilares:

**Vinhos de Excelência:** A Herdade da Malhadinha Nova é reconhecida pela sua produção de vinhos de alta qualidade, que refletem o terroir único do Alentejo.

**Turismo Rural e Hospedagem de Luxo:** A propriedade é também um destino de turismo rural de luxo, oferecendo alojamento em quartos, suites e vilas únicas. Os hóspedes podem desfrutar das diversas piscinas, áreas de lazer, serviço de transferes, além de participar em atividades ao ar livre, como passeios a cavalo, caminhadas e passeios de bicicleta. Gastronomia Regional e

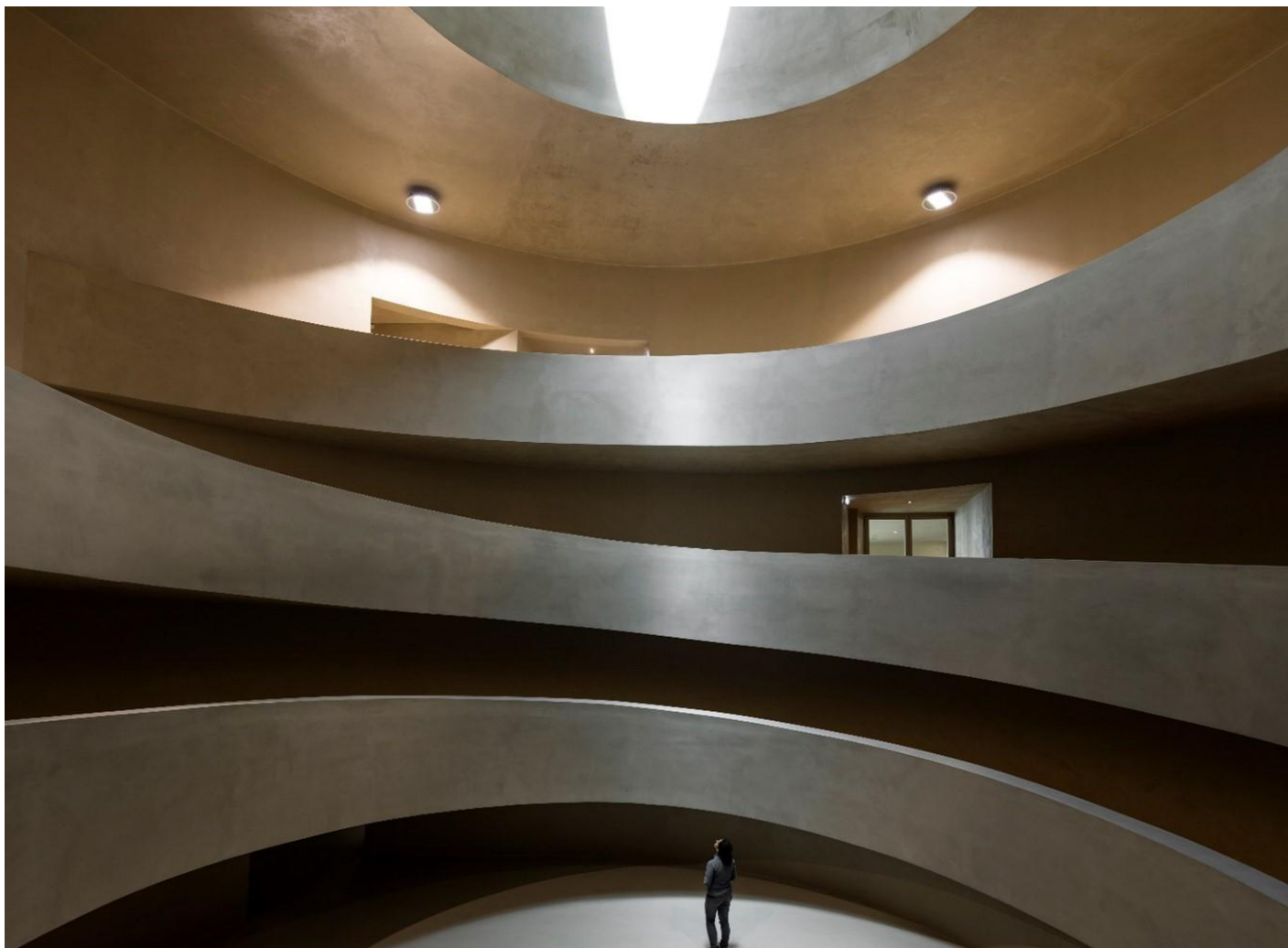
**Experiências Culinárias:** Além dos vinhos premiados, a propriedade oferece uma experiência gastronómica excecional, destacando os sabores autênticos da culinária alentejana. No restaurante e nas unidades hoteleiras são servidos pratos elaborados com ingredientes frescos e sazonais, muitos dos quais são produzidos na horta, estufa e canteiros. Enoturismo e

**Experiências Vinícolas:** A propriedade oferece experiências enoturísticas que permitem a amantes de vinho conhecer através de visitas guiadas a propriedade e todo o processo produtivo da uva, participar em diversas provas e workshops de vinho e jantares harmonizados.

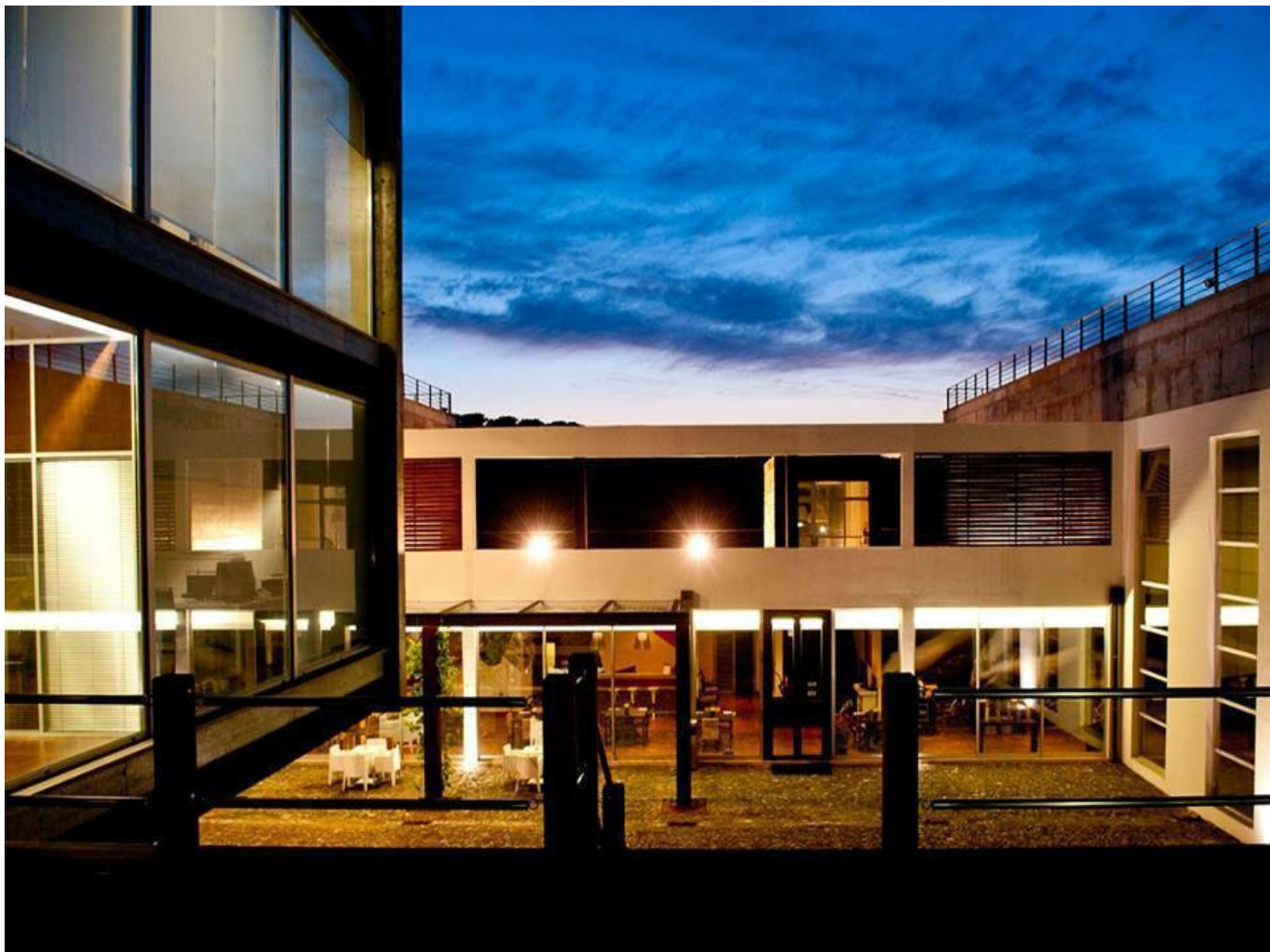
**Compromisso com a Sustentabilidade:** A Herdade da Malhadinha Nova tem um forte compromisso com a sustentabilidade ambiental e social. A propriedade adota práticas agrícolas ecológicas, como agricultura biológica e uso eficiente de recursos naturais. Além disso, apoia iniciativas locais e promove o turismo responsável na região.



A história da família Serrano Mira é uma história de amor ao vinho e de dedicação à produção de vinhos de excelência há mais de 350 anos. Na Herdade das Servas, em pleno coração do Alentejo, é possível encontrar duas talhas em barro com a data de 1667 gravada e uma estrela de oito pontas por cima, que é o símbolo da herança familiar. Esta estrela representa a regeneração, a abundância e a proteção das colheitas, simbolizando a verdade e a esperança. Com 350 hectares de vinhas próprias, de Borba a Estremoz, a Herdade das Servas é uma das poucas no Alentejo com castas raras e 85% de vinhas em sequeiro na região. Oferecemos uma experiência local genuína, com visitas guiadas e provas de vinhos. A nossa equipa dá-lhe as boas-vindas e partilha as histórias e tradições, que refletem a generosidade da terra.



Esta propriedade, no Redondo, sempre se dedicou à produção de vinho e à preservação da paisagem rural. Os 300 hectares da Herdade do Freixo, incluem as vinhas e a adega subterrânea. Tem castas nacionais e internacionais, plantadas a 450 metros de altitude. Desenhada pelo arquiteto Frederico Valsassina, a adega é moderna e inovadora, subterrânea, cavada até quarenta metros de profundidade e camuflada na paisagem, servindo os propósitos da vinha sem interferir no equilíbrio do ecossistema natural. A decoração minimalista, em tons terra e madeira, torna o ambiente muito confortável. Ao redor, atividades de pastoreio e área de montado e sobro complementam a paisagem. Um espólio de oliveiras milenares circunda a barragem de rega, formando o Jardim das Oliveiras. Destaca-se ainda o património arqueológico da Herdade, associado à presença de monumentos megalíticos e vestígios da época romana. Construída em profundidade, num total de três pisos abaixo da vinha, é na adega que se desenvolve a maioria das atividades de enoturismo. Os visitantes são recebidos à porta e, à medida que vão descendo os vários pisos, é-lhes explicado o processo de produção do vinho, o qual pode ser observado através de grandes vidros que dão para os espaços onde decorrem os trabalhos. A visita termina na zona de estágio em barricas e em garrafa. Depois, a inevitável prova de vinhos, com ou sem petiscos (queijo e enchidos), conforme se pretenda. Almoços também são possíveis com reserva antecipada. Lá fora, pode subir-se até ao marco geodésico, o ponto mais alto da herdade – 450 metros para observação da vista –, caminhar pelas vinhas e fazer piqueniques. Antes de ir embora, ainda pode passar pela loja para comprar alguns vinhos e recordar um dia bem passado.



Esta propriedade foi adquirida no ano 2000 pela Movicortes, empresa com sede na região de Leiria, fundada pelo empresário José Ribeiro Vieira, pai da proprietária e enóloga Catarina Vieira. Nos seis anos seguintes, deu-se início à recuperação de vinhas já existentes, mas também ao plantio de novas castas para a produção de vinhos de qualidade. Hoje, é uma das adegas design mais conhecidas do país, composta por linhas sóbrias e elegantes que se conjugam harmoniosamente com a paisagem alentejana. Para Catarina Vieira e para o marido Pedro Ribeiro, ambos enólogos e, atualmente, as faces mais visíveis do projeto, esta adega é a conquista de um sonho realizado.

Além das visitas realizadas à vinha e à adega, existe um bonito jardim onde se pode passear e uma vinha pedagógica para o visitante ficar a conhecer melhor as castas ali existentes. Há também uma loja de vinhos, livros e objetos de merchandising, um winebar, um anfiteatro para a realização de palestras e ainda outros espaços amplos e polivalentes. Podem realizar-se eventos sociais, passeios turísticos e almoços regionais confeccionados por chefes de renome nacional e internacional. No terraço da adega existe uma simpática esplanada, onde em dias de calor se pode apreciar um refrescante copo de vinho enquanto se aprecia a vista para as vinhas. Em época de vindimas, há programas especiais.



A Herdade do Sobroso Wine & Luxury Boutique Hotel é uma propriedade familiar no Alentejo, com 1.600 hectares e que alia a produção de vinho da melhor qualidade com um encantador hotel de charme. Galardoado recentemente com "A Chave de Prata" pelo Guia "Boa Cama, Boa Mesa" do semanário Expresso e também com o prémio de "Melhor Hospitalidade" pela Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO), este hotel encontra-se rodeado por uma paisagem natural ímpar, composta por vinhas, sobreiros e muita vida selvagem, o cenário ideal para uma celebração recheada de conforto e harmonia. Dispõe ainda de um reputado restaurante/terrace "farm to table" e oferece também experiências únicas, capazes de criar momentos inesquecíveis. Há a "Wine Tour", com prova de vinhos, passeios de balão de ar quente ao nascer do sol, sobre o rio Guadiana e o lago do Alqueva, passeios a cavalo pelas vinhas, piqueniques de luxo nas vinhas e safaris de jipe pela reserva privada da herdade, onde os visitantes podem observar a variada vida selvagem que por ali passeia, como veados, muflões, javalis, lebres ou patos-reais.



A Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua, situada na vila alentejana de Vila de Frades, reconhecida como a Capital do Vinho de Talha, representa um autêntico testemunho da tradição vitivinícola milenar. Instalado num edifício do século XVII, este espaço foi cuidadosamente restaurado para preservar a sua forma original, sendo hoje um centro vivo de produção de vinhos naturais, que combina experiência, saber ancestral e inovação.

Com o compromisso de preservar e divulgar a cultura do Vinho de Talha, a Honrado Vineyards transformou esta adega secular num local onde a história se encontra com a tradição. Os visitantes são convidados a mergulhar numa atmosfera que remonta à época romana, altura em que se iniciaram as primeiras experiências de fermentação de uvas em potes de barro, dando origem a este método vinícola singular.

Além da componente museológica, a adega oferece uma programação diversificada, incluindo eventos, visitas guiadas, degustações e provas de vinho, proporcionando uma experiência sensorial e cultural única. A sala de provas, um espaço histórico com talhas enterradas, um poço de nove metros e um canal subterrâneo, transporta os visitantes ao passado do vinho de talha, enaltecendo a autenticidade e a riqueza desta tradição.

A hospitalidade é um dos pilares da Honrado Vineyards, com uma equipa dedicada a proporcionar um serviço de excelência. A experiência gastronómica ganha um destaque especial no Restaurante País das Uvas, onde Jacinta Honrado, guardiã dos sabores alentejanos, mantém viva a tradição culinária da região.

O compromisso com a sustentabilidade levou a Honrado Vineyards a ser a primeira empresa portuguesa exclusivamente dedicada ao vinho de talha a integrar o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. A inclusão é também uma prioridade, refletida em iniciativas como o programa de vindimas para crianças e a criação de um espaço pet-friendly na adega.

Mais do que um destino enoturístico, a Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua é um espaço vivo, onde a história, o vinho e a hospitalidade se unem para proporcionar experiências genuínas e memoráveis, consolidando-se como uma referência no enoturismo português.



Nascido de uma longa tradição familiar ligada ao vinho, João Portugal Ramos iniciou a sua carreira como enólogo em 1980, no Alentejo, afirmando-se como uma das figuras determinantes na evolução qualitativa dos vinhos portugueses. Em 1990, plantou as primeiras vinhas em Estremoz, dando início ao seu projeto pessoal, que viria a crescer e a expandir-se a várias regiões do país.

É no Alentejo que se encontra o coração do Grupo, com a Adega Vila Santa — inaugurada em 1997 e posteriormente ampliada — hoje sede da empresa e referência incontornável do enoturismo na região. Integrada na paisagem e respeitando a arquitetura tradicional alentejana, tornou-se um destino procurado por visitantes nacionais e internacionais.

Acreditamos num enoturismo que vai além da visita e da prova de vinhos. Na Adega Vila Santa, os visitantes são convidados a viver experiências autênticas que combinam vinho, gastronomia e tradição: provas harmonizadas com petiscos regionais, workshops de culinária, participação nas vindimas, pisa a pé em lagares de mármore, a procura da garrafa secreta e a experiência “Artesões do Vinho”, onde cada participante assume um papel ativo na criação do seu próprio lote. A oferta é pensada para todas as gerações, com atividades adaptadas também às crianças, tornando a experiência verdadeiramente inclusiva e familiar.

A programação inclui ainda eventos privados, programas corporativos e uma loja com os vinhos e restantes produtos do Grupo.

Mais do que uma adega, é um espaço onde tradição, excelência e hospitalidade se unem para proporcionar experiências memoráveis, contribuindo ativamente para a valorização do território, da cultura alentejana e da afirmação de Portugal como destino enoturístico de excelência



No L'AND Vineyards, a cultura do vinho constitui o eixo estruturante da experiência, assumindo-se como elemento central da identidade do projeto. Desde o momento da chegada, o hóspede é integrado num ambiente onde a produção vitivinícola, a paisagem e a arquitetura dialogam de forma coerente e envolvente.

O check-in é realizado com vista privilegiada para a adega, considerada o “Coração do L'AND”, reforçando a ligação à produção própria. Nas suítes, os hóspedes encontram uma garrafa de vinho L'AND personalizada, gesto que traduz a dimensão emocional e individualizada da experiência. As vinhas envolvem toda a propriedade, moldando a paisagem e integrando-se na arquitetura contemporânea do resort.

O vinho assume igualmente um papel determinante na oferta gastronómica, nomeadamente no restaurante MAPA e no Café da Viagem, onde a harmonização entre território e produto é uma constante. No SPA, a presença do vinho estende-se à dimensão sensorial através da vinoterapia, desenvolvida com produtos da marca Vinoble Cosmetics.

A oferta enoturística inclui um portefólio estruturado de experiências vínicas, composto por cinco provas distintas — Vinhos L'AND, Vinhos do Alentejo, Vinhos de Portugal, Prova Cega e a experiência de assinatura “Crie o seu próprio vinho” — que desafia os participantes a desenvolver o seu próprio lote, com garrafa personalizada. Complementarmente, são organizados dois programas exclusivos: o “Small is Beautiful”, com visita a adega boutique da região, e o “Into the Past”, dedicado aos métodos ancestrais de vinificação, incluindo vinhos de Talha.

O projeto integra ainda um Wine Club exclusivo, que permite aos membros aprofundar o contacto com o universo vínico através de provas privadas, workshops, participação em processos de vinificação e criação de vinhos personalizados em regime de microvinificação.

No L'AND Vineyards, hospitalidade, enologia, gastronomia, arquitetura e natureza articulam-se numa proposta integrada, onde o vinho estrutura a experiência e define a identidade do destino.



Ligada à família José de Mello desde 1943, a Ravasqueira apresenta-se em 3.000 hectares de Alentejo onde se realizaram importantes investimentos na plantação de vinhas e de equipamentos para a produção de vinhos de elevada qualidade. Tem um terroir distinto do habitual, inserido numa paisagem única das tradicionais planícies corridas alentejanas. Para a escolha das castas mais apropriadas e dos melhores locais para a sua plantação foram iniciados, em 1998, estudos geológicos que contaram com o apoio técnico de consultores nacionais e internacionais, com vasta experiência no setor. Inspirada nas adegas de Napa Valley, na Califórnia, a adega da Ravasqueira está dotada da mais avançada tecnologia. Além da vinha e do vinho, também existe nesta propriedade cortiça, azeite, mel, criação de gado bovino e engorda de porco preto alentejano.

No enoturismo, a visita começa pelas vinhas com uma abordagem focada na origem dos vinhos e na biodiversidade que convive com 19 talhões de vinha. Durante o passeio, conta-se a história da propriedade e explicam-se as castas, o solo, o clima, as técnicas ali utilizadas e a vindima. Antes da prova, visita-se ainda a coleção de Atrelagens mais completa da Europa que conta a história da outra grande paixão do fundador do projeto de vinhos, José Manuel de Mello, o cavalo Lusitano e a arte da atrelagem.

Além das visitas e provas, organizam-se também cursos de vinho e uma série de atividades em parceria com empresas de lazer, como passeios de bicicleta, de jipe e de balão, peddy papers, atividades aquáticas, entre outras. Existem ainda diversas salas de reuniões para empresas e uma sala de provas.

A visita perfeita termina na loja onde se pode comprar qualquer vinho da casa e ter acesso a colheitas especiais, com o aconselhamento de uma equipa experiente e que prima pela arte de bem receber.



A Quinta da Plansel, situada no coração do Alentejo, é muito mais do que uma propriedade vitivinícola: é um refúgio onde o amor à Natureza, ao vinho e à arte se unem para proporcionar experiências inesquecíveis. Liderada por Dorina Lindemann, a Quinta distingue-se pela dedicação à preservação das castas autóctones e pela produção de vinhos de excelência que refletem a autenticidade do terroir alentejano.

A hospitalidade única da Quinta da Plansel é uma das suas maiores forças. A equipa, próxima e dedicada, acolhe cada visitante como parte da família, criando uma atmosfera de calor humano e profissionalismo. As experiências enoturísticas vão muito além da simples prova de vinhos, oferecendo um mergulho completo no mundo da viticultura, desde as vinhas até ao copo.

Os visitantes têm a oportunidade de explorar os bastidores da produção de vinho, participando em visitas guiadas à vinha e à adega, acompanhadas de explicações detalhadas sobre os processos de vinificação. Além disso, as provas de vinho são cuidadosamente harmonizadas com produtos regionais, valorizando a gastronomia local.

A Quinta da Plansel também se destaca pela integração de arte e cultura nas suas experiências. As suas instalações são palco de eventos temáticos, exposições e momentos de partilha que enriquecem a vivência enoturística e promovem o Alentejo como um destino vibrante e culturalmente rico.



Cees e Inge de Bruin-Heijn, um casal de holandeses apaixonado por Portugal, decidiu investir na compra desta propriedade no Alentejo, situada em Vila de Frades, Vidigueira, no Baixo Alentejo. A história ganha outra dimensão quando ficamos a saber que este casal figura na lista dos 200 maiores colecionadores de arte do mundo e que, além dos vinhos que já produzem desde 2006 com as marcas Quetzal e Guadalupe, inauguraram um centro de arte contemporânea que permite aos visitantes da adega uma oferta diferente ao nível do enoturismo. Construído de raiz, o edifício de linhas retas forrado a xisto foi desenhado por Filipe Nogueira Alves, Margarida Direitinho e Nuno Ramos, a mesma equipa de arquitetos que idealizou o projeto da adega em 2004. A complementar, há ainda o restaurante, com decoração assinada pelo atelier Anahory & Almeida, que privilegiou o mobiliário nacional e um emblemático painel de azulejos Viúva Lamego a ocupar toda a parede do fundo da sala.

Além das usuais provas de vinhos (acompanhadas por petiscos alentejanos), pode visitar-se a adega e o centro de arte moderna (o espaço tem paredes amovíveis que se adaptam a diferentes exposições, que se prolongam entre seis a doze meses). No restaurante, onde a cozinha alentejana se destaca pela frescura dos produtos e pela sua sazonalidade, podem organizar-se almoços ou jantares vínicos, entre outros eventos. No final, antes de ir embora, há que passar pela loja, que além dos vinhos tem também à venda outros produtos alimentares, objetos decorativos e livros.



Reza a história que o rei D. João V ofereceu esta propriedade em meados do séc. XVIII a uma cortesã chamada Maria, por quem se perdeu de amores, e daí ter batizado a quinta com o seu nome. Na vinha e no vinho a tradição também é longa, mantida hoje por Júlio Bastos, o seu atual proprietário que, em 1988, iniciou a comercialização das suas marcas a nível nacional e internacional. Aqui, pratica-se um enoturismo de luxo, muito seletivo, que recebe os visitantes com todas as mordomias e detalhes que o tornam único no seu segmento.

O programa de enoturismo passa por uma visita à capela do séc. XVIII, dedicada a Nossa Senhora do Carmo, uma caminhada pelos jardins da quinta e também às vinhas, e um percurso para conhecer a adega onde se encontram os famosos lagares em mármore. No final, há prova de vinhos acompanhada com pão e queijos da região, e também se pode organizar uma refeição na adega ou no Palácio. À entrada da propriedade existe ainda uma loja, onde se podem adquirir os produtos da quinta, além de alguns acessórios para vinho.



A Tapada de Coelheiros encontra-se no coração do Alentejo, uma das zonas mais ilustres e celebradas pela sua relação próxima com o vinho. O que faz da Tapada um local único? Não é apenas mais uma herdade ou mais uma adega. Todos os 800 hectares que fazem parte da propriedade e caracterizam a envolvimento que se sente em Coelheiros são essenciais para nos sentirmos verdadeiramente “parte da Natureza”. Ao estarmos no meio deste vasto campo, sentimo-nos verdadeiramente conectados com o que nos rodeia, o que permite fazer uma desconexão com o resto do mundo. Somos levados a interagir, de forma intrínseca e única, com a Natureza, de forma a tirarmos depois proveito dos seus frutos. Entre 50 hectares de vinha e 40 hectares de nogueiras, os quais coexistem pacificamente e de forma interligada, passamos ainda por 2 hectares de olival até aterramos no nosso Montado, que constitui cerca de 80% da nossa Herdade e onde, por vezes, podemos encontrar o nosso rebanho de 1.300 ovelhas. Não podemos esquecer a Tapada em si, cerca de 150 hectares que integram o Montado, e onde podemos observar a paisagem característica e própria do que é o Alentejo, juntamente com os nossos veados e gamos. É possível ver tudo isto através dos nossos passeios de jipe. Melhor do que isso, só mesmo a possibilidade de se realizar uma prova de vinhos no meio da Natureza, em algum dos nossos pontos de piquenique, para terminar com essa mesma sensação de pertença à Natureza. Para elevar esta experiência, podemos ir ainda até ao Taco. O antigo pavilhão de caça, que está num dos pontos mais altos da Herdade, dando-nos acesso a um dos melhores miradouros da Tapada, o que torna a paisagem perfeita para usufruir de um almoço típico alentejano, muitas vezes harmonizado com uma prova de vinhos, que contam a nossa história. A juntar a tudo isto, contamos ainda com o nosso espaço de Enoturismo, onde é possível ter uma experiência mais resguardada, mas igualmente sensorial, em que sentimos que o Alentejo, na sua forma mais pura, continua representado na nossa mesa.



O Enoturismo da Tiago Cabaço Winery, inaugurado em 2013, reforçou a ligação entre o produtor, os vinhos e os visitantes. Neste local, a experiência ultrapassa a simples degustação.

A Tiago Cabaço Winery recebe tanto visitantes nacionais como estrangeiros, seja individualmente ou em grupos, convidando-os a descobrir a missão e os valores do projeto, a explorar as vinhas e a compreender os processos de vinificação, muitos dos quais ainda realizados manualmente.

Ao longo da visita, é apresentado todo o percurso do vinho, desde a vinha até à garrafa, num diálogo contínuo entre tradição, conhecimento técnico e um profundo respeito pelo terroir, que determina a identidade de cada vinho.

Visitar a Tiago Cabaço Winery representa, sobretudo, uma oportunidade de vivenciar o Alentejo através dos seus vinhos — com carácter, autenticidade e uma ligação genuína à terra de origem.



Inaugurado em Maio de 2014, o Torre de Palma Wine Hotel produz vinhos e pertence a Ana Isabel e Paulo Rebelo, um casal de farmacêuticos apaixonados pelo Alentejo, por vinho e por turismo. O hotel foi buscar inspiração aos romanos, à prestigiada família Basílii, que ali morou nas vizinhas ruínas da Torre de Palma e se dedicava à produção de vinho e criação de cavalos Lusitanos. Mais tarde, por ali passaram muitos outros proprietários, entre os quais a Ordem de Avis, a coroa portuguesa e até uma cooperativa agrícola. Um rol de histórias que se cruzaram até o destino ter traçado para estas terras um triste estado de total abandono. Ao adquirirem a propriedade em 2006, os novos donos recuperaram edifícios e investiram na plantação de mais vinha, tornando-se num hotel de referência e num produtor de vinhos de alta qualidade.

Na adega, existem lagares de mármore, depósitos em betão e uma prensa antiga de madeira ainda a funcionar. Há ainda sala de provas, laboratório e armazém de barricas, que também serve de galeria a exposições de arte contemporânea. Além das provas de vinho na adega e no restaurante Palma, há ainda visitas guiadas à vinha e à adega, atividades durante a vindima, workshops e jantares vínicos. A complementar estas atividades ligadas ao vinho, os hóspedes podem também ir ao pomar apanhar fruta, colher legumes ou ervas aromáticas na horta biológica, cozer o pão na casa do forno, andar de bicicleta ou a cavalo, observar aves, os astros ou assistir a demonstrações de falcoaria. Fazer tours culturais pela região ou desportos radicais são outras opções. Um ‘must go’ no Alentejo.



O hotel Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive, perto de Beja, em pleno Alentejo, oferece um conceito único de estadia, aliando o Enoturismo ao turismo rural e a diferentes propostas para usufruir ao ar livre. Com uma arquitetura e decoração inspiradas na paisagem e na tradição alentejanas, disponibiliza 81 amplos quartos e suítes, piscinas exteriores para adultos e crianças, restaurante Versátil de gastronomia típica, dois bares e Satsanga Spa & Wellness com piscina interior, banho turco, ginásio e salas de massagens. As crianças podem divertir-se no clube Nep, no parque infantil, na sala de jogos ou na quinta pedagógica, onde é possível alimentar os animais.

Integrado numa propriedade com 1.620 hectares, onde também são produzidos os vinhos e azeites Santa Vitória, oferece experiências como visitas guiadas à adega e ao lagar, para provar os vinhos e azeites da marca e conhecer os processos de produção vinícola, mas também jantares vínicos ou workshops de gastronomia regional, além de se poder participar nas vindimas ou na apanha da azeitona. A pensar na perfeita vivência do ambiente rural e na comunhão com a natureza, há ainda propostas como piqueniques, voos de balão de ar-quente, canoagem, caminhadas, passeios de bicicleta e BTT, paintball ou atividades equestres - passeio de charrete, a cavalo com guia ou volteio. O Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive é também um hotel bike friendly, onde estão disponíveis equipamentos e serviços específicos para os utilizadores de bicicleta.

ARVAD WINES

[www.arvad.pt](http://www.arvad.pt)



A Arvad Wines surgiu em 2016, na margem do rio Arade, no concelho de Lagoa, com vista privilegiada para a região de Silves.

O projeto nasceu não só da vontade de fazer bons vinhos, mas também de desenvolver e mostrar ao mundo aquilo que a região promissora do Algarve de melhor tem para oferecer.

Uma vez feita a planificação e idealizado o conceito e a experiência, é sob a orientação do Engenheiro Bernardo Cabral, enólogo premiado, que em 2019 se deu a primeira vinificação. Desenvolveram-se assim vinhos branco, tinto e rosé, com diferentes combinações de castas e sabores.

A par com as vinhas dispostas por patamares com orientação para rio surgem, também, uma adega e sala de provas. No nosso alpendre, onde o pôr-do-sol se faz nas margens da história, os petiscos regionais juntam-se ao servir de um copo para acompanhar o sabor do nosso vinho.

Inicia-se a atividade enoturística com diferentes provas de vinhos e a possibilidade de subir o rio de barco, num passeio pormenorizado pela propriedade, seguido da visita à adega e, por fim, da prova.

Um lugar também se prova. Por isso, cada visita à Arvad Wines permite um trajeto pelos processos do tempo e pela dedicação de cada colheita. É um desfrutar do sabor de vinhos da região, na envolvimento de uma paisagem e ambiente únicos, que tornam cada visita marcante.

Futuramente vamos desenvolver um hotel para complementar a atividade de enoturismo, o qual beneficiará igualmente da vista privilegiada para o rio Arade.



Propriedade familiar localizada entre Silves, Monchique e Lagoa, no Algarve, foi fundada em 1810 pelo Conde de Silves e está ainda na posse dos seus descendentes. É uma história de família em que a paixão pelo campo, gastronomia e criação artística se funde com o amor pelo património local, beleza e conservação.

Chegou-nos em 2017 pela nossa mãe Teresa Pereira Caldas de Vasconcellos (1941-2017), uma artista contemporânea e professora universitária que, através da sua exploração criativa, aperfeiçoou uma profunda ligação à terra. Durante os 200 anos anteriores, o Morgado do Quintão passou pelas mãos de mais de quatro gerações, cada uma das quais deixou a sua marca única na propriedade e preparou o caminho para a seguinte.

Além das vinhas, oliveiras e do amendoal da propriedade, os portões do Morgado do Quintão estão abertos às pessoas de todo o mundo para ficarem nas antigas casas caiadas de branco típico do Algarve.

As vinhas da propriedade são algumas das mais antigas do Algarve e é de lá que nascem os premiados vinhos, criados em parceria com a enóloga Joana Maçanita. São comercializados no Algarve, Lisboa, Londres, Paris e Nova Iorque. O processo de vinificação está profundamente enraizado na tentativa de mostrar a riqueza do terroir do Algarve, marcando a sua identidade na produção de alguns dos vinhos mais apreciados da região.

Localizado a sul de Portugal (Algarve), a 5 minutos das bonitas e típicas Silves e Lagoa, a 10 minutos de algumas das melhores praias do mundo (Marinha e Albandeira), a propriedade é rodeada por vinhas, oliveiras milenares, figueiras, alfarrobeiras e ameixeiras, em regime biológico, e dispõe de uma horta e capoeira. Ligado à natureza, o Morgado do Quintão é um convite à reflexão e à tranquilidade, apesar de estar a poucos minutos de tudo o que o Algarve oferece.

Vários têm sido os media a fazer referência ao Morgado do Quintão, tanto nacionais como internacionais, tais como Monocle, Daily Telegraph, The Times e Forbes.

QUINTA DOS TERMOS

[www.quintadostermos.pt](http://www.quintadostermos.pt)



Localizada a nascente da Serra da Estrela, em Belmonte, a Quinta dos Termos é uma propriedade familiar, produtora de vinhos D.O.C. Beira Interior. Ao longo dos 60 hectares de vinhas plantadas em solos graníticos, encontram-se plantadas 18 castas tintas e 6 castas brancas, destacando-se as castas autóctones, naturalmente adaptadas ao clima e solo local, tais como as castas Touriga Nacional, Rufete, Trincadeira, Jaen, Marufo, Tinta Roriz, Tinto Cão, Alfrocheiro, Baga, Fonte Cal e Síria, existindo também algumas pequenas plantações com castas internacionais, tais como Syrah, Sangiovese, Petit Verdot e Riesling. A gestão da área de vinha é feita com base nos princípios de sustentabilidade e de viticultura de precisão, existindo para isso um forte rigor técnico assessorado por ferramentas de informação precisas. Desta forma, é feita a gestão de cada parcela de forma singular, para conseguir maximizar, naturalmente, o potencial de cada terroir. Cada casta é vinificada em separado, com exceção das vinhas velhas, recorrendo a técnicas de enologia pouco interventivas, que permitam exprimir o sentido de lugar e o carácter varietal em cada vinho. Desde 2001 que a Quinta dos Termos tem as portas abertas para receber clientes e amigos, tendo hoje vários programas de visita, desde propostas individuais ou eventos para grupos até 200 pessoas, e um conjunto de parcerias com entidades locais complementares à sua atividade.

[www.1990.wine/adegas-e-quintas/casa-de-santar/](http://www.1990.wine/adegas-e-quintas/casa-de-santar/)



Na sala de barricas e na Sala do espólio da adega da Casa de Santar, onde repousam as colheitas mais especiais, os enoturistas são levados a conhecer o local onde a magia acontece. Seja de jipe ou em caminhada, é proporcionada ao visitante uma viagem no tempo, pela história da vila de Santar e pela reconhecida marca de vinhos da Casa de Santar, vinhos que respeitam o passado e que se perpetuarão no futuro.



O lugar de Passarella foi crescendo ao redor desta propriedade onde, diz-se, durante a II Guerra Mundial, os judeus franceses encontravam abrigo. Outros relatos falam da passagem das tropas de Napoleão por ali, durante as invasões francesas. A casa, datada de 1892, foi mandada construir por Joaquim Oliveira Santos Lima, um homem que em miúdo fugiu para o Brasil na chaminé de um navio e lá fez fortuna nos cafés. Ao regressar, investiu na compra da propriedade e mandou construir a casa, que em 2008, foi vendida pela terceira geração da família ao empresário Ricardo Cabral. Após a compra, as vinhas foram reestruturadas, sendo as mais velhas mantidas, uma riqueza maior a preservar. A adega foi igualmente equipada com as mais modernas tecnologias.

Atualmente, podem fazer-se visitas à vinha, à adega e à sala de barricas. Podem haver provas de vinho com petiscos, entre os quais o pão de sabugueiro e o queijo da Serra da Estrela. No final, quem quiser pode comprar vinhos na loja. Há um programa especial de vindimas e também se podem organizar almoços e jantares vínicos. Por cima da adega existe um centro interpretativo, uma espécie de pequeno museu, onde se conta a história da propriedade através de fotografias e instrumentos utilizados na vinha e na adega. Existe um forno a lenha onde se pode cozinhar e, na de verão, fazer piqueniques. Entretanto, o produtor recuperou a Casa da Passarella e muito brevemente abrirá ao público um hotel vínico.



A Lusovini nasceu em 2009 e é composta por um grupo de vários sócios liderado atualmente pela enóloga Sónia Martins, com vasta experiência no setor dos vinhos. Um projeto de tradições vitivinícolas, que a empresa pretende manter viva desde que iniciou este desafio. Requalificou vinhas velhas, plantou muitas outras, investiu na adega e apostou no enoturismo como forma de dar aos vinhos produzidos maior visibilidade.

Dar a conhecer a riqueza de Portugal e a tipicidade das suas regiões fez com que partissem do Dão e expandissem a sua atividade para outras regiões nacionais como a Bairrada, o Douro, o Alentejo e a região do Vinho Verde. Além disso, investiram também na internacionalização, criando laços na Europa, em África, na América do Sul, na América do Norte e na Ásia. No entanto, as atividades de enoturismo centralizam-se no Dão. Há visita à adega e prova de vinhos, loja e um restaurante (Taberna da Adega).



Situada no vale do Dão, uma das mais antigas regiões vitivinícolas de Portugal, a Quinta de Lemos combina qualidade, tradição e modernismo, um casamento do qual têm nascido vinhos de exceção. Composta por 30 hectares de vinha, 7 hectares de olival e outros tantos de pomares, hortas, pequenos bosques e jardins, no total são 50 hectares de uma paisagem magnífica que não deixa ninguém indiferente. Com o objetivo de dar a conhecer aos visitantes este produtor em Silgueiros, a Quinta de Lemos abre as suas portas com programas específicos, como Visita à Adega, Degustação de Vinhos, Percursos Pedestres/trail, Almoço e Jantar com Vista Panorâmica sobre a propriedade e ainda a possibilidade de vivenciar Um Dia de Vindimas.



A Quinta Madre de Água inicia em 2007 a sua produção vitivinícola e lança o seu primeiro vinho Madre de Água em 2011. A vinha convida o visitante a caminhar entre as videiras e sentir os aromas e sabores da quinta. O passeio continua com uma visita a adega Madre de Água seguida de uma prova de vinhos. Os vinhos Madre de Água resultam de um terroir único e de uma paixão pelo vinho e pela excelência na produção de vinhos. A viagem termina com uma refeição de cozinha tradicional em perfeita consonância com os vinhos da Adega.

ALVES DE SOUSA

[www.alvesdesousa.com/](http://www.alvesdesousa.com/)

Domingos Alves de Sousa é o terceiro de uma geração de produtores durienses. Engenheiro civil de formação, acabou por abandonar a sua atividade em 1987 para se dedicar em exclusivo à exploração das quintas que lhe couberam em herança e a outras que posteriormente adquiriu, e nas quais tem vindo a executar um trabalho modelar de emparcelamento e de reestruturação das vinhas. Durante alguns anos, vendeu as suas uvas a conhecidas empresas de vinho mas, em 1992, acabou por investir na produção e engarrafamento dos seus próprios vinhos, uma aposta que se revelou a mais acertada, pois hoje é um dos produtores de referência no Douro. As vinhas ocupam, no seu conjunto, uma área de mais de 100 hectares, mas é na Quinta da Gaivosa que se centra a produção de vinho, as atividades de enoturismo e uma moderna adega, inaugurada há poucos anos.

Aqui as atividades de enoturismo são feitas de forma muito familiar. Domingos Alves de Sousa é uma figura sempre presente, mas toda a família trabalha ou apoia de diferentes maneiras. Um dos membros mais envolvidos é Tiago Alves de Sousa, um dos filhos de Domingos, que é hoje o enólogo responsável pelos vinhos ali produzidos. Passeios pela vinha, visita à adega e prova de vinhos são atividades que já existiam anteriormente, mas a construção da nova adega veio possibilitar o alargamento destas atividades, incluindo a organização de workshops de prova de vinhos, refeições harmonizadas com vinho, entre outras.



Com mais de 150 anos dedicados ao Vinho do Porto, as Caves da Niepoort, em Vila Nova de Gaia, guardam um tesouro único. É aqui que os vinhos envelhecem e é também daqui que saem algumas das referências mais icónicas da empresa.

Agora, o espaço está também preparado para receber visitas de enoturismo, sempre sob reserva antecipada. Há diversas provas de vinhos Niepoort de diferentes regiões (Douro, Dão, Bairrada, Porto), uma Wine & Tea Tasting (prova de vinhos e chás) e a Niepoort Master, uma masterclass com prova de 18 vinhos. No corredor contíguo às pipas, há uma garrafeira, uma extensão física da loja online da Niepoort, com espaço de degustação associado. A oferta inclui os rótulos disponíveis no mercado nacional, os vinhos internacionais por cá representados pela Niepoort e algumas raridades. Ao lado, uma sala para apreciação de chá, onde é possível seguir o ritual associado ou mesmo participar em workshops pontuais.

Descendo a escadaria, existe uma sala com duas mesas corridas, decorada com inspiração medieval, uma cozinha criada de raiz para deixar brilhar chefes ou candidatos a tal e uma montra com uma bonita coleção de saca-rolhas. Depois, a magia da sala dos Vintages é outro dos espaços mais emblemáticos.

A ideia de criar um clube privado de vinhos com regras definidas também faz parte das atividades de enoturismo. Este clube permite o acesso ‘en primeur’ aos lançamentos da Niepoort, e inclui um almoço para quatro pessoas durante o período de vindimas na Quinta de Nápoles, além de assegurar presença num evento anual onde serão partilhadas garrafas muito especiais da coleção do produtor. Peças de merchandising, livros e uma revista semestral da Niepoort serão demais contrapartidas.



O legado de séculos de trabalho árduo da mais antiga região vínica demarcada e regulamentada do mundo terá de ser sempre tratado com o respeito que os nossos antepassados merecem. Conscientes de tão pesada e desafiante herança, a Lavradores de Feitoria posiciona-se neste meio com humildade, mas com a determinação exigida para continuar a honrar este mesmo legado. Desde sempre o Douro tem no vinho a sua essência, sendo esta, durante séculos, marcada pelo travo doce do vinho do Porto. No entanto, a realidade está a mudar muito rapidamente e o Vale Encantado mostra-se sem apego nem pudor a exhibir todos os seus aromas e sabores nos agora apelidados Douro DOC. Convictos e seguros da qualidade dos nossos vinhos, temos de igual forma a noção que nos falta um passo importante, o reconhecimento e a sua notoriedade a nível nacional e internacional. É aqui que acreditamos que o enoturismo possa ser, porventura, a atividade de excelência para a sua comunicação, promoção e conseqüente projeção. Esta vertente do turismo, pela sua transversalidade e abrangência, obriga-se a um fino trato onde a qualidade do serviço em si apenas se pode pautar pela qualidade. É esta a missão que a Lavradores de Feitoria se propõe cumprir.



Na Horta Osório, o enoturismo é vivido com verdadeira alma duriense, onde a hospitalidade, o vinho e a paisagem se unem numa experiência autêntica. Situada no coração do Douro, a propriedade convida os visitantes a descobrir o território através de provas comentadas, visitas à adega e momentos de partilha à mesa, sempre acompanhados pelos vinhos H.O.

A arquitetura contemporânea da adega dialoga com a paisagem envolvente, abrindo-se para vistas amplas sobre o Vale do Corgo e a Serra do Marão, criando um cenário único para viver o vinho no lugar onde ele nasce.

Cada experiência é pensada para revelar a identidade do Douro — das vinhas à mesa, dos sabores regionais aos vinhos que expressam o carácter do território. Mais do que uma visita, a Horta Osório oferece um encontro genuíno com o vinho, a paisagem e a tradição duriense, transformando cada momento numa memória duradoura.



A Pipadouro posiciona-se como um enoturismo verdadeiramente diferenciador no Douro, ao proporcionar uma experiência exclusiva e imersiva a bordo das suas embarcações clássicas. Num setor cada vez mais competitivo, a Pipadouro distingue-se ao oferecer um conceito não limitado a uma única quinta ou terroir, mas sim a toda a diversidade do Douro vinhateiro.

Através dos seus programas de barco, a Pipadouro permite que os visitantes descubram e experimentem os melhores vinhos da região, promovendo ativamente as quintas locais. Os clientes podem realizar provas de vinhos a bordo, degustando diferentes perfis e estilos de produtores selecionados, ao mesmo tempo que navegam pelo património paisagístico do Douro. Além disso, oferecem a possibilidade de desembarque em qualquer quinta da região, proporcionando um acesso exclusivo e memorável a algumas das propriedades mais emblemáticas do Douro.

Esta abordagem inovadora permite que a Pipadouro funcione como uma ponte entre os produtores e os enoturistas, garantindo uma experiência completa e personalizada. Seja para uma prova de vinhos privada, um evento corporativo ou um simples momento de contemplação sobre o rio, a Pipadouro une o melhor do enoturismo com o charme e a exclusividade das suas embarcações. Com um compromisso inabalável com a qualidade, a autenticidade e a hospitalidade, a Pipadouro não promove apenas o vinho do Douro, mas também contribui para a sua valorização enquanto destino de enoturismo de excelência.



O Douro é uma região de paisagens deslumbrantes e vinhos de excelência, mas nem todas as suas histórias foram contadas da mesma forma. A Quanta Terra, instalada na antiga Destilaria N.º 7 da Casa do Douro, convida a descobrir um lado diferente deste território, onde o vinho se cruza com a história da aguardente, a arte e a cultura. Aqui, o enoturismo não é um percurso fechado, mas uma experiência aberta. Não há visitas padronizadas nem roteiros rígidos – cada prova, cada conversa e cada momento são ajustados ao ritmo e à curiosidade de quem nos visita. As cubas históricas que outrora guardaram aguardente, os padrões marmóreos que o tempo esculpiu e a ausência de barreiras físicas criam um ambiente que convida à proximidade e à partilha. Para além das provas de vinhos, a Destilaria N.º 7 é um espaço vivo, que acolhe exposições, teatro, conferências e concertos, permitindo que o enoturismo vá além do vinho e se transforme numa experiência cultural completa. O reconhecimento nacional e internacional, através de distinções como Best of Wine Tourism (2023 & 2025) – Great Wine Capitals e a Distinção de Enoturismo – Prémio Douro + Sustentável (IVDP), confirma que este projeto inovador redefiniu a forma como o Douro se dá a conhecer. Na Quanta Terra, cada visita é mais do que uma prova de vinhos – é um convite a viver o Douro de uma forma autêntica, sem pressa e sem formalismos.



Localizada no coração da região demarcada do Douro, no triângulo dourado da sub-região do Cima Corgo, a Quinta da Côrte é o testemunho de uma história nobre e de um terroir excecional de xisto. A sua origem remonta ao século XVIII, marcada pelo primeiro registo de plantação de vinha datado de 1814. A tradicional 'Casa' da Quinta da Côrte é já uma referência em termos de enoturismo, cujas cores e materiais tradicionais portugueses foram habilmente revisitados por incursões contemporâneas assinadas por Pierre Yovanovitch. A propriedade apresenta oito quartos decorados com uma simplicidade refinada, ecoando as suas origens através do pavimento em terracota, paredes caiadas e tetos de tons suaves, criando uma atmosfera de requinte e acolhedora. A Quinta oferece experiências exclusivas de enoturismo que priorizam a personalização e uma receção individualizada dos seus hóspedes. Os visitantes podem efetuar visitas guiadas e provas de vinhos, quer na Quinta, quer na 'Boutique Rendez-vous', usufruindo não só dos vinhos do Douro e Porto produzidos na propriedade, como também das iguarias locais e do azeite Extra Virgem biológico. Hoje em dia, a Quinta da Côrte alinha-se com a filosofia das vinhas do grupo Austruy e faz parte da irmandade da Commanderie de Peyrassol em Côtes de Provence, do Château Malescasse (um 'cru bourgeois' da região de Haut-Médoc em França) e da Tenuta Casenuove na Toscana em Itália.



Localizada em Soutelinho-Favaio, no concelho de Alijó, a Quinta da Pedra Alta ergue-se majestosamente sobre o Rio Pinhão, ocupando o ponto mais alto da sub-região do Cima Corgo. Com uma amplitude de altitudes que oscila entre os 230 e os 550 metros ao longo de 35 hectares, a propriedade beneficia de um ecossistema privilegiado que permite o cultivo de uma vasta diversidade de castas. Esta particularidade geográfica reflete-se numa gama de vinhos distinta e equilibrada, que abrange desde brancos frescos e elegantes a tintos estruturados, sem esquecer a tradição secular dos vinhos do Porto.

A história das suas vinhas é um testemunho vivo do património duriense, remontando, pelo menos, ao final do século XVIII. A Quinta destaca-se por ser, possivelmente, a única a preservar dentro dos seus limites três marcos pombalinos, colocados aquando da demarcação original da região entre 1758 e 1761. Estes símbolos históricos conferem ao projeto uma identidade cultural única e uma nobreza que se sente em cada recanto da propriedade.

O enoturismo da Quinta da Pedra Alta define-se pela quietude e pela proximidade, oferecendo experiências desenhadas para proporcionar um contacto autêntico com o quotidiano da vitivinicultura. Aqui, a hospitalidade é levada ao detalhe, garantindo que cada visitante seja recebido com o calor e a atenção de quem faz parte integrante da casa. Para explorar a complexidade do território, a Quinta dispõe de programas exclusivos num veículo clássico UMM, permitindo sentir as variações de altitude, tocar nos marcos históricos e percorrer as vinhas, muitas vezes na companhia do Pedra e do Rio, os carismáticos colaboradores de quatro patas.

No ponto mais alto da propriedade, os visitantes são convidados a desfrutar de um cenário panorâmico inigualável, palco de piqueniques compostos por petiscos regionais de elevada qualidade. A imersão continua na adega e nas caves, onde o percurso oferece uma perspetiva real e transparente sobre o trabalho de enologia, permitindo acompanhar serenamente os processos em curso e manter um contacto direto com a equipa técnica. As provas decorrem num ambiente que privilegia a privacidade, fundindo a paisagem, a arte e a paz na harmonia de cada copo. Pela simbiose entre património histórico e uma hospitalidade humana e genuína, a Quinta da Pedra Alta afirma-se como uma referência incontornável no panorama do enoturismo nacional.



Com uma trajetória que começou em 1616, a Quinta da Vacaria é uma das mais antigas propriedades de vinhos do Douro, reconhecida pela sua tradição e inovação na elaboração de vinhos do Porto e DOC Douro. Localizada em um ponto estratégico à margem do rio, a propriedade proporciona experiências de enoturismo originais e distintas, onde o passado e o presente se unem para criar memórias inesquecíveis.

Ao explorar a Quinta da Vacaria, iniciamos uma autêntica viagem pelo tempo. Descubra a nossa sala de envelhecimento e os seus vinhos centenários, aprenda sobre os métodos tradicionais de vinificação que revelam os mistérios dos nossos vinhos de qualidade. Toda a visita representa uma oportunidade singular de aprofundar-se na rica história e cultura do Douro.

O enoturismo na Quinta da Vacaria abrange provas de vinhos icónicos, visitas pedonais pelas vinhas centenárias, experiências gastronómicas harmoniosas e eventos especiais. Imagine-se a saborear os nossos vinhos enquanto contempla a vista magnífica do Douro, criando, desta forma, memórias que perdurarão eternamente.

Unindo um espaço convidativo a um atendimento de qualidade, a Quinta da Vacaria oferece aos seus clientes uma imersão plena na cultura vitivinícola do Douro. Venha explorar por que somos um local de destaque para os apreciadores de enoturismo e permita-se ter uma experiência realmente transformadora.



Ventozelo Hotel & Quinta não é apenas um hotel. É sobretudo uma Quinta, habituada a receber com hospitalidade todos quantos ali chegam e que, agora, nos convida a usufruir da beleza soberba da paisagem e a descobrir os diversos espaços recuperados, que mantêm a raiz simples das mais tradicionais quintas durienses. Com 29 quartos, distribuídos por sete edificações distintas da propriedade, perfeitamente enquadrados nos socalcos da Quinta, são muitas as construções agrícolas que ganharam uma nova alma e função, depois de cuidadosamente reabilitadas, respeitando, todavia, a memória do lugar. Há um restaurante (Cantina de Ventozelo), provas de vinho, uma mercearia com produtos da quinta e regionais, um centro Interpretativo, percursos pedestres, atividades de turismo de natureza. Ventozelo oferece assim um conjunto de experiências fortemente ligadas à natureza e ao mundo rural, nomeadamente ao vinho e à vinha, à gastronomia, à interpretação da paisagem, à história e aos saberes do Douro, proporcionando aos seus visitantes a compreensão do Alto Douro Vinhateiro, Património Mundial nas suas mais diversas vertentes.



As primeiras referências conhecidas da Quinta do Crasto datam de 1615. No início do século XX, a propriedade foi adquirida por Constantino de Almeida, fundador da casa de vinhos Constantino. Em 1923, foi o seu filho, Fernando de Almeida, que se manteve à frente da gestão da quinta, dando continuidade à produção de vinho do Porto de qualidade. Em 1981, Leonor Roquette (filha de Fernando de Almeida) e o seu marido Jorge Roquette assumiram a gestão do Crasto e, com a ajuda dos seus filhos, Miguel e Tomás, dão início ao processo de remodelação e extensão das vinhas, bem como ao projeto de produção de vinhos Douro DOC. Aqui as técnicas de viticultura assentam numa forte base ecológica, garantindo um total respeito pelo meio ambiente.

Localizada em pleno Vale do Douro, a mais antiga região vitícola regulamentada do mundo, classificada como Património Mundial pela UNESCO em 2001, a Quinta do Crasto tem-se distinguido e afirmado pelo seu carácter diferenciador: não só pela qualidade excepcional dos seus vinhos, muito apreciada nas provas pelos seus visitantes, mas também pelo atendimento personalizado de excelência e pelo seu enquadramento paisagístico único na margem direita do rio Douro.

A Quinta do Crasto oferece um vasto conjunto de programas de enoturismo, desenhado à medida de cada cliente. Estes programas incluem também almoços ou jantares que podem ser complementados com passeios de barco no rio Douro, através da parceria que desenvolvem com a empresa Pipadouro. Todas as visitas terminam na nossa Loja de Quinta, onde os visitantes têm acesso aos produtos da Quinta do Crasto.

Privilegiam em todos os seus serviços a forte relação com a região e a autenticidade durante a visita. Todas as visitas passam pelos principais locais da propriedade, sendo possível ficar a conhecer um pouco melhor o processo de produção ou ver in loco aquela que é uma das vinhas mais antigas e emblemáticas da quinta, a vinha Maria Teresa. Toda esta proximidade entre os edifícios de vinificação e as vinhas são bastante valorizadas por quem visita a propriedade. E todos os programas que combinem os vinhos com a gastronomia regional, e que permitam uma experiência autêntica mais prolongada, são sempre gratificantes para o visitante.



A Quinta do Pégo está localizada na Região Demarcada do Douro, mais precisamente na sub-região do Cima Corgo, muito próxima da vila do Pinhão. Está também localizada no coração da região classificada pela UNESCO como Património da Humanidade.

As uvas que crescem nesta área são consideradas de elevada qualidade e, como tal, são usadas para a produção dos Vinhos do Porto Vintage e Late Bottled Vintage, bem como dos Vinhos Tintos DOP de carácter elegante.

A Quinta do Pégo é, sem dúvida, uma das mais soberbas propriedades no vale do Rio Douro. A paisagem vista da varanda, aproximadamente a 138 metros acima do nível do mar, é soberba.

De acordo com documentos históricos, a produção de vinho da Quinta remonta a 1548 e, muito provavelmente, ao tempo da ocupação romana. Hoje em dia, o Vinho do Porto e os Vinhos do Douro Tintos de elevada qualidade são vendidos um pouco por todo mundo. É um lugar «obrigatório visitar» com vinhos «obrigatórios a provar».



A Quinta do Pôpa distingue-se pelo seu conceito de enoturismo autêntico e personalizado, onde a proximidade e a atenção ao detalhe criam experiências verdadeiramente memoráveis. Este projeto familiar de pequena dimensão oferece um ambiente acolhedor e exclusivo, afastado das multidões e dos roteiros convencionais, proporcionando um contacto direto e genuíno com cada visitante.

Com uma abordagem intimista, a Quinta do Pôpa oferece provas comentadas de vinhos de caráter singular, passeios pelas vinhas e almoços harmonizados em cenários deslumbrantes. Cada momento é cuidadosamente planeado para que os visitantes mergulhem na essência do terroir duriense e na história da família que dá vida a este projeto.

Mais do que um destino, a Quinta do Pôpa representa uma viagem sensorial, onde a tradição e a paixão pelo vinho são partilhadas de forma autêntica e sem pressa. A dimensão humana é o verdadeiro luxo deste enoturismo diferenciador, onde cada visitante é recebido como um amigo e cada experiência é única.

A Quinta do Pôpa não se destaca pela grandeza do espaço, mas pela riqueza e exclusividade das experiências que proporciona, tornando cada visita num momento inesquecível.



Com mais de 300 anos de tradição na produção de vinhos de alta qualidade a Quinta do Vallado oferece experiências inovadoras de enoturismo, aliando a tradições seculares à mais moderna tecnologia, tais como: Tours pelas vinhas centenárias, conhecer e participar no processo de vinificação (colheita, pisa a pé) e experiências de vindima em realidade virtual. Além disso, a quinta proporciona aulas de culinária regional e harmonizações com chefs de renome. Combinando história, cultura e inovação, a Quinta proporciona uma experiência única e enriquecedora para os amantes do vinho e da enogastronomia. Os valores da marca e a atenção aos detalhes permitem construir relações duradouras com os hóspedes e clientes que, para além de se tornarem embaixadores da Quinta do Vallado, promovem a Região e o Douro junto dos seus familiares e amigos. É assim da máxima importância haver inovação constante para conseguirmos continuar a surpreender quem nos visita regularmente. O know-how de quem vive e trabalha na produção de vinhos da região do Douro é reconhecido mundialmente, não só pela qualidade dos vinhos mas também pela forma como são realizadas as plantações e preparação dos solos que tornam as nossas paisagens únicas. Por esse motivo, as expectativas de quem nos visita são altíssimas quer a nível de experiências de enoturismo como também no panorama da evolução da oferta, mantendo o equilíbrio entre a inovação e o orgulho das tradições passadas de geração em geração.



Com mais de 250 anos de história, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo destaca-se como um dos projetos de enoturismo mais emblemáticos do Douro e do país. Foi a primeira quinta em Portugal a inaugurar um hotel vínico, em 2005, instalado numa antiga casa senhorial do século XVIII, que hoje convida a uma verdadeira imersão no estilo de vida duriense.

Situada em plena margem do Douro, com 1,5 km de frente de rio, a quinta alia uma paisagem deslumbrante a uma oferta diversificada e cuidadosamente desenhada. As experiências incluem provas de vinhos guiadas por especialistas, percursos nas vinhas, visitas à adega histórica de 1764 (recentemente renovada) e ao Wine Museum Center Fernanda Ramos Amorim, um museu único com mais de 500 peças dedicadas ao ciclo produtivo do Vinho do Porto.

No Patamar Wine & Shop, os visitantes podem desfrutar de provas com vista panorâmica sobre o vale, acompanhadas por tapas regionais. A experiência “Enólogo por um Dia” e as provas personalizadas reforçam o caráter imersivo e educativo da visita.

A oferta é completada pelo Restaurante Terraçu’s, que apresenta menus sazonais harmonizados com os vinhos da propriedade, num ambiente que respeita a autenticidade do Douro.

A Quinta Nova proporciona uma experiência completa, onde vinho, património, gastronomia e hospitalidade se unem com sofisticação, tornando-a uma forte candidata a Melhor Enoturismo de Portugal.



O centro de visitas da Quinta do Bomfim localiza-se no coração da mais antiga região demarcada de vinhos do mundo, local de indiscutível beleza. A quinta é totalmente detida e gerida pela família Symington, presença no Douro há várias gerações. Oito membros da família trabalham na gestão da Quinta do Bomfim e das outras quintas que possuem. A incomparável herança desta propriedade familiar é uma experiência inesquecível para os seus visitantes, materializada na adega, vinhedos, armazém antigo, assim como nas provas dos vinhos e nos seus restaurantes. A história da família Symington e da Quinta do Bomfim são inseparáveis e fazem parte do legado de grande riqueza do Vinho do Porto e do Douro.

Conhecida por muitos como um pequeno paraíso na terra, na Quinta do Bomfim poderá ainda perder-se no tempo, num dos nossos passeios pela vinha, ou desfrutar de um piquenique com produtos regionais. O piquenique é da autoria do Chef com Estrela Michelin, Pedro Lemos, parceiro da Symington nos dois projetos de restauração da Quinta do Bomfim.

A Casa dos Ecos tem como cartão de visita o melhor dos produtos do Douro. Situa-se num ponto elevado, rodeado por vinha e com vistas magníficas sobre o Douro, onde se pretende criar um espaço único para que as pessoas usufruam da autêntica cultura duriense. A ementa harmoniza com os vinhos Douro e vinhos do Porto, do excecional portefólio da família Symington.

O Bomfim 1896 with Pedro Lemos é um restaurante inspirado nas cozinhas de família no Douro – as de grandes chaminés e de confeção a lenha. Honrando este elemento central de convívio e partilha, apresentamos uma cozinha em plano aberto, onde o aroma inconfundível dos pratos confeccionados no fogão e no forno a lenha transmite uma identidade única. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflete o património da região e a sua gastronomia, reunida com os vinhos da Symington Family Estates.

Todas estas ofertas permitiram criar o conceito de «Quinta do Bomfim: Um dia bem passado». Os visitantes são convidados a usufruir de um passeio na vinha, seguido de um piquenique ou almoço na Casa dos Ecos, uma visita guiada com prova de vinhos após o almoço, podendo beber um Porto tónico ao final da tarde, enquanto assistem ao pôr-do-sol com uma magnífica vista sobre o Douro. Para terminar o dia em beleza, podem ainda jantar no restaurante Bomfim 1896 with Pedro Lemos.



Com uma vista de cortar o fôlego para os rios Douro e Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro Vineyards, integrado na centenária Quinta de Val Moreira. Entre a paisagem vincada pelos socacos, distingue-se pela localização, pela História, pelo charme e pela exclusividade. Aqui, é possível desfrutar do silêncio e de um cenário deslumbrante num dos 49 quartos de várias tipologias – incluindo suite duplex –, mas também das piscinas exteriores panorâmicas, da gastronomia regional dos dois restaurantes – o Versátil e o Val Moreira – e da magnífica vista das suas esplanadas. Com uma forte componente de agro e Enoturismo, esta unidade oferece ainda a atividades exclusivas, como visitas à adega dos vinhos Val Moreira, produzidos nesta propriedade, e provas das diferentes gamas, desde tintos, brancos e rosés a vinhos do Porto.

Um dos aspetos únicos do Vila Galé Douro Vineyards é, precisamente, a história que envolve o local. Na margem sul do rio Douro, e perto da pitoresca aldeia do Marmelal, a Quinta de Val Moreira fica muito próxima de um dos dois marcos mandados construir por Marquês de Pombal em 1757, que serviam para delimitar a zona dos vinhos generosos do Douro, dando origem à primeira região demarcada de vinhos do mundo. Além disso, a propriedade já surgia no afamado mapa do Barão de Forrester, traçado no século XIX, que lhe valeu a reputação de cartógrafo. Outro dos seus elementos distintivos a merecer referência é o mural de 1,80 m por 1,60 m exposto na adega com uma paisagem do Douro feita com cerca de sete mil rolhas por Saimir Strati, artista plástico albanês premiado com dez recordes mundiais do Guinness. Ficar no Vila Galé Douro Vineyards é, por todos estes motivos, uma experiência singular, sempre com a grandiosidade do Douro como companhia.



Em 2001, Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges tinham o sonho de produzir vinhos juntos. O nome Wine & Soul é a consequência da sua paixão e entrega total ao vinho. Desde o início que o trabalho desta empresa se foca numa incansável procura por vinhas excepcionais no vale do Pinhão, o coração histórico dos grandes vinhos do Porto, e em dar-lhes voz. A sua primeira criação foi o vinho Pintas, inspirado no irrequieten pointer do casal. Aquele que era, no início, um vinho de garagem é hoje a imagem da história e tradição durienses, fazendo uso de uvas de vinhas velhas com mais de 30 castas misturadas. Mais tarde, vieram outros vinhos, sendo a Wine & Soul atualmente um projecto de referência na região.

As instalações da Wine & Soul situam-se em Vale de Mendiz e contam com várias experiências e provas de vinhos, sempre direccionadas ao perfil do cliente. São focadas em experiências autênticas, onde o cliente pode presenciar o dia a dia da adegas, aprender um pouco mais da história da empresa e a forma de produção dos seus vinhos, num contexto muito familiar e exclusivo. A realização de provas, a visita às vinhas, os piqueniques ou almoços, por baixo da ramada na Quinta da Manoella, e os caminhos pedestres são algumas das experiências que disponibilizam, seja em família ou com amigos.



O WOW é um vasto quarteirão cultural situado no coração histórico de Vila Nova de Gaia, a uma curta distância do centro do Porto. Concebido para homenagear a cultura e valorizar a história e as principais indústrias portuguesas, o WOW nasce da renovação de antigos armazéns de vinho do Porto, transformando-os num espaço dinâmico e inovador.

Este quarteirão cultural integra sete museus, doze restaurantes e bares, lojas, uma escola de vinho e uma galeria de exposições temporárias. Entre os museus, destacam-se o Museu do Vinho (The Wine Experience), o Museu do Vinho Rosé (Pink Palace) e o Museu da Cortiça (Planet Cork), cada um proporcionando uma experiência pedagógica, interativa e envolvente. No centro do WOW, uma ampla praça ao ar livre oferece uma vista privilegiada sobre o rio Douro e a frente ribeirinha do Porto, tornando-se um local ideal para desfrutar da paisagem.

O WOW convida os visitantes a uma experiência imersiva, permitindo-lhes escolher os museus a explorar, os restaurantes a descobrir e ainda participar em workshops de vinho ou chocolate. Para quem prolonga a visita até à noite, há a oportunidade de assistir a um espetáculo de video mapping na praça central. Além disso, o WOW assume um papel ativo na dinamização cultural, apresentando uma programação contínua de eventos e exposições de renome internacional, como a colaboração com a Tate, prevista para julho.

Este projeto distingue-se pela sua dimensão, propósito e integração harmoniosa no ambiente envolvente. Ao reabilitar as antigas caves de vinho do Porto, o WOW não só preservou o património da região, como também lhe conferiu um novo dinamismo cultural e turístico, impulsionando a economia local e criando postos de trabalho. Homenageando o passado, mas sempre com os olhos postos no futuro, o WOW contribui para a promoção de um turismo sustentável, incentivando os visitantes a permanecer mais tempo na região e beneficiando todos os agentes turísticos do Porto e Norte de Portugal.

## ADEGAMÃE

[www.adegamae.pt/](http://www.adegamae.pt/)

A Adegamãe, localizada no concelho de Torres Vedras, nasce do investimento do Grupo Riberlves e surge como uma homenagem da família Alves à sua matriarca, Manuela Alves. O conceito de “Mãe” é também a inspiração para um espaço de nascimento e criação, no qual se pretende potenciar as melhores uvas e fazer nascer os melhores vinhos.

Da autoria do arquiteto Pedro Mateus, a Adegamãe apresenta uma arquitetura contemporânea de linhas sóbrias e design elegante, perfeitamente integrada na paisagem envolvente. O projeto é gerido por Bernardo Alves, filho do fundador e presidente do Grupo Riberlves. A adega está inserida na Quinta da Archeira, uma propriedade rodeada por bonitas vinhas, onde convivem castas nacionais e internacionais que se adaptaram de forma exemplar à Região de Lisboa.

O enoturismo da Adegamãe proporciona experiências completas, dando a conhecer a história da adega, bem como todo o processo produtivo, da vinha até à garrafa. Através de visitas guiadas à adega e às vinhas, provas de vinhos, harmonizações, loja de vinhos, sala para eventos privados e iniciativas como o programa Winemaker for a Day, é possível um contacto direto com o dia-a-dia da adega.

No rooftop da adega encontra-se o restaurante Sal na Adega, onde a gastronomia tradicional portuguesa é celebrada através de produtos locais e sazonais. Neste espaço realizam-se refeições, brunch vínicos e harmonizações de petiscos, sempre acompanhados pelos vinhos da Adegamãe. O enoturismo integra ainda um wine bar, complementando a oferta de experiências.



A história das Caves Velhas é indissociável da história de João Camillo Alves que, na sua época, foi um dos empresários vinícolas mais prósperos e visionários de Portugal, correndo riscos e aplicando medidas vanguardistas para a época.

João Camillo Alves, começou por fundar as Adeegas Camillo Alves, em 1881, empresa pioneira na comercialização de marcas de vinho de qualidade em Portugal.

Em 1939, é fundada a marca Caves Velhas por João Júlio Camilo Alves, neto do fundador, grande empresário e, acima de tudo, um estratega que ousou expandir o negócio da sua família através da implementação de vinhos de marca.

No histórico edifício das Caves Velhas, localizado no centro de Bucelas, capital do Arinto, podemos apreciar essa mesma história. Este edifício está a ser recuperado de modo a permitir visitas, provas e outros eventos vînicos, onde se pode apreciar vinhos com histórias e memórias.

No enoturismo, há diversas atividades para usufruir, como a visita guiada ao edifício histórico das Caves Velhas, provas de vinho, incluindo o vinho do século passado, eventos temáticos enogastronómicos, concertos de música, academia de vinhos e loja de vinhos.



Na Manzwine, passado, presente e futuro cruzam-se num mesmo caminho, sem que um se sobreponha ao outro.

Na pequena vila de Cheleiros, onde a empresa se estabeleceu, segue-se uma filosofia de recuperação e adaptação, procurando manter viva a memória de um tempo passado e dar novo futuro ao que antes era apenas recordação.

Assim, no ano de 2005, a Antiga Escola de Cheleiros foi adquirida, restaurada e adaptada para acolher as grandes pipas que guardam o néctar produzido pela Manzwine.

Foi apenas a partir do ano passado que decidiram inaugurar uma nova fase deste espaço, transformando-o na sala de provas da empresa.

Neste local, os visitantes podem relaxar num ambiente confortável e cheio de histórias, que agora serve um novo propósito, enquanto testemunham o potencial dos vinhos e da vila de Cheleiros.

Num futuro próximo, a Manzwine pretende dar continuidade ao projeto, transformando o espaço num Wine & Pizza Bar, onde os visitantes poderão continuar a usufruir do local após a visita.



Rodeada por 160 hectares de vinha, a Quinta da Almiara situa-se num local de elevada beleza paisagística, na freguesia de S. Mamede da Ventosa, concelho de Torres Vedras, e está inserida na Região Vitivinícola de Lisboa. Região de antiquíssima produção vinícola, com um clima temperado, sem grandes amplitudes térmicas, de suaves colinas e forte influência atlântica, pela proximidade do oceano, a Quinta da Almiara dedica-se à produção de vinhos tintos e brancos de elevada qualidade desde o ano de 1980. Nas nossas vinhas temos plantadas castas tintas e brancas selecionadas e os nossos vinhos são obtidos, exclusivamente, a partir das uvas produzidas na propriedade. As uvas são vinificadas na nossa adega, totalmente remodelada e dotada de equipamento de ponta, com capacidade de armazenamento de 4 milhões de litros em cubas de inox.

A nossa ambição é a produção de vinhos de excelência que enalteçam o prazer de qualquer refeição.

No enoturismo, destacam-se o piquenique nas vinhas, o passeio de jeep pelas vinhas, o passeio em carro clássico e as visitas guiadas com provas de vinhos e degustação de produtos regionais. A loja de vinhos oferece, além da gama de vinhos, peças de arte decorativa e outros produtos culturais.

A Quinta da Almiara possui ainda uma sala com capacidade até 200 convidados. Aqui, poderão desfrutar de um espaço amplo e convidativo por excelência para todo o tipo de eventos. Além de possuir um magnífico espaço interior, com uma vista privilegiada sobre as nossas vinhas, destaca-se o seu terraço, um espaço perfeito com vista a 360º da zona envolvente, onde pode tomar um aperitivo ou simplesmente apreciar a vista.

## QUINTA DA BOA ESPERANÇA

[www.quintadaboaesperanca.com](http://www.quintadaboaesperanca.com)



A Quinta da Boa Esperança situa-se na região de Lisboa, em Torres Vedras, entre o Atlântico e a Serra de Montejuento. Pertence a Eva Guedes e Artur Gama, um casal que comprou a propriedade com o intuito de ali desenvolver a cultura da vinha e do vinho, numa homenagem às raízes familiares, através de métodos tradicionais. E o que ali têm feito desde finais de 2014, ano da compra da quinta, já é de louvar. Depois da consolidação dos vinhos, chegou a vez do enoturismo. Faz-se a visita às vinhas e adega, terminando com prova de vinhos. Há ainda atividades complementares como piqueniques e organização de festas para crianças com visita à horta.



No dia a dia da Quinta da Folgorosa trabalha-se com vigor e carinho nos mínimos detalhes para proporcionar a melhor experiência para cada visitante. É assim que se conquista o reconhecimento daqueles que visitam e enaltecem a Quinta. Conhecer o contexto da quinta é o começo de qualquer visita, iniciado pelo passeio por entre as casas da aldeia da Folgorosa, até a chegada ao moinho de vento no alto da colina, que reserva ao visitante uma impressionante vista 360° de toda a região envolvida pela Serra do Socorro e a grandiosa Serra do Montejunto. É no moinho, inclusivamente, que parte dos mais de 300 anos de história da quinta são contados para os visitantes, sempre acompanhado do delicioso vinho Folgorosa rosé e dos ventos frescos do Atlântico.

A história da Folgorosa é um dos pontos altos da visita, pois são poucas as quintas que podem referir terem sido palco das Guerras Peninsulares. Menos ainda podem referir que nelas tenham passado os dois mais importantes oficiais da época, Junot e Wellington, que têm suas histórias entrelaçadas com a história da própria quinta.

Durante a descida do moinho para a quinta, os visitantes caminham entre as vinhas e passam a ter maior conhecimento sobre o modo de viticultura sustentável utilizado e o ciclo de vida das videiras na quinta. Nas proximidades, a remodelação da casa também é sempre referida, esta realizada pelo famoso arquiteto Ernesto Korrodi em 1910.

Ao retornarem do passeio pelos arredores da quinta, a adega passa a ser o destino dos visitantes, que conhecem o ambiente e tiram dúvidas sobre como os vinhos são produzidos. Depois de alguns vinhos e muita história, a sala de provas acolhe os visitantes com deliciosos vinhos da Quinta da Folgorosa, além de queijos, enchidos e outras surpresas que são especialmente testadas para acompanhar cada vinho proposto.

No fim, depois de envolvidos pela história, e com a quinta já a circular no sangue, a sensação que fica sempre em cada visitante é a de que aquele foi «o melhor Enoturismo onde estiveram». O resto, é história que fica.



As suas vinhas têm um longo historial, encontrando-se referenciadas desde o século XVI. Alice e Paulo Tavares da Silva adquiriram-na na década de 80, tendo investido significativamente nos 45 hectares de vinha. A introdução de novos métodos de cultivo permitiu consolidar a qualidade e a reputação dos seus vinhos. A responsabilidade enológica está a cargo da filha do casal, Sandra Tavares da Silva, que também é enóloga na região do Douro, onde iniciou a carreira e também tem um projeto de vinhos com o marido. É no ano 2000 que desafia os pais a produzir vinhos na Quinta da Chocapalha, sendo das primeiras a defender as inúmeras vantagens que a região de Lisboa oferece em termos vínicos.

No enoturismo, é de destacar o facto dos visitantes serem sempre recebidos por algum membro da família. Podem visitar-se as vinhas e também dar um passeio pela quinta, incluindo floresta, barragem e pomar. Na visita à adega, ficam a conhecer-se as técnicas e métodos de vinificação. Da chegada da uva à adega até ao engarrafamento, ficam a conhecer-se todos os passos do processo de produção de vinho. Os visitantes passam ainda pelo local onde o vinho é armazenado para envelhecer. Termina com prova de vinhos que podem ou não incluir petiscos. Em época de vindimas há um programa especial para quem queira participar e também se podem fazer refeições na bonita sala de provas junto à piscina, com marcação prévia.



A Quinta de Sant'Ana é uma propriedade histórica, que remonta ao século XVII, situada entre a deslumbrante costa atlântica e a vibrante cidade de Lisboa. Na Quinta o enoturismo é uma experiência rural a 20 minutos da capital, é uma viagem gastronómica por sabores de Portugal, uma prova de castas nacionais e internacionais e uma partilha de conhecimento e dos ideais da família em relação à produção de vinho. A propriedade, casa da família Frost, abre as suas portas todos os dias para que visitantes nacionais e internacionais possam mergulhar na rica e romântica história da Quinta, passear pelos 12 hectares de vinhas biológicas, provar e conhecer uma extensa variedade de vinhos e visitar estruturas históricas, mantidas regularmente para resistirem ao desgaste do tempo, tudo com alicerces definidos na família e na comunidade.



A Quinta do Gradil tem uma forte tradição vitivinícola desde o final do século XV. Um documento régio de 1492 revela que D. Martinho de Noronha recebeu de D. João II a jurisdição e rendas do concelho do Cadaval e da Quinta do Gradil. A propriedade terá depois sido adquirida pelo Marquês de Pombal, por ocasião do movimento que a partir de 1760 levou à ocupação de terras municipais, admitindo-se que já na altura se cultivasse vinha. A propriedade tem um palacete e uma capela nobre ornamentada por um torreão artisticamente decorado e recentemente recuperados. Na adega, produzem-se bons vinhos à base de castas brancas e tintas, nacionais e internacionais. Em finais dos anos 90, foi adquirida por um dos netos de António Gomes Vieira, Luís Vieira, precursor da tradição de vinhos na família desde 1945. Em 1999, Luís Vieira e a sua equipa reverteram as vinhas, investiram no melhoramento da adega e recuperaram as cocheiras, um espaço que é hoje a Destilaria, a sala onde decorrem as experiências.

Quinta do Gradil é vinha, é vinho, é enoturismo. Hoje, é também eventos e casamentos. Visitas ao espólio patrimonial e ao processo de viticultura, com início nas vinhas, passando pela adega e culminando na sala de provas e na loja de vinhos, passeios a cavalo, experiências de vindimas, piqueniques e brunchs são algumas das propostas que fazem parte da oferta de enoturismo da Quinta do Gradil.

Com a recente requalificação da casa principal da propriedade, a Quinta do Gradil está também de portas abertas para receber casamentos, com uma ampla sala com vista para as vinhas e capacidade para receber 220 pessoas sentadas. Lá fora, com vista para a Serra de Montejunto, com as vinhas a perder de vista e o extenso largo, existe a possibilidade de instalar uma tenda com capacidade até 500 pessoas, para outras dinâmicas de grupo.



Fundada em 1738, na primeira metade do século XVIII, a Quinta do Porto Nogueira esteve sempre na posse da mesma família até à segunda metade do século XX. Os atuais proprietários adquiriram-na no início deste século. Durante séculos, a principal cultura da Quinta do Porto Nogueira foi a vinha, agora reposta e plantada nos seus terroirs originais, ao redor das casas e da adega.

O enoturismo desta quinta pratica-se na Casa Romana Vini, onde se realizam visitas à adega e sala de barricas, as provas de vinhos na sala de provas, bem como outras atividades que podem ser organizadas. Recentemente, também foi aberto ao público a Quinta do Porto Nogueira | Wine & Charming Countryhouse, que recebe hóspedes nesta casa recuperada do século XVIII.



A Companhia Agrícola do Sanguinhal, fundada por Abel Pereira da Fonseca para administrar as propriedades que possuía na região do Bombarral, dedica-se, desde 1928, à exploração de três Quintas na Região Demarcada de Óbidos: Quinta do Sanguinhal, Quinta das Cerejeiras e Quinta de S. Francisco. Os nomes destas Quintas representam os vinhos DOC mais prestigiados desta empresa familiar, onde hoje existe uma equipa coesa, formada pela nova geração da família Pereira da Fonseca e por um grupo de pessoas empenhadas em modernizar, inovar e, sobretudo, agradar ao consumidor mais exigente. A sua missão é produzir vinhos tranquilos, vinhos licorosos e aguardentes que celebrem e sustentem a singularidade da região, contribuindo sempre para um futuro melhor, principalmente na região onde operamos.

O interesse crescente do público pelo enoturismo levou-os a criar um programa de visitas turísticas que permite a partilha do saber de uma empresa que produz vinho desde o início do século XX e, ao mesmo tempo, proporciona uma experiência agradável, num espaço especial. É a própria família Pereira da Fonseca que recebe os convidados na Quinta do Sanguinhal e na Quinta das Cerejeiras, dando a conhecer uma história com mais de 100 anos. Mas não espere uma visita convencional. Ali, pretende-se estimular o espírito de descoberta e incentivar a experimentação. E, claro, proporcionar uma alternativa aos circuitos turísticos habituais.

O programa inclui sempre visita aos jardins do séc. XIX, às vinhas e a uma antiga destilaria recuperada, onde se produziam as aguardentes vnicas e bagaceiras. O percurso continua por um antigo lagar, com cinco prensas de vara datadas de 1871, e ainda por uma cave de envelhecimento de vinhos licorosos com 36 tonéis. No final, há sempre uma prova de vinhos com tostas, queijo regional e pastéis de nata acabados de sair do forno. As visitas podem ser feitas em inglês, alemão, francês e espanhol, podem também organizar-se almoços e jantares buffet na sala dos lagares ou na casa onde viveu o seu fundador, Abel Pereira da Fonseca, projetada pelo arquiteto Norte Junior, e um dos ex-libris de uma vila centenária e que marca uma época áurea da arquitetura portuguesa da primeira metade do século XX.



Na Madeira Wine Company, o enoturismo é entendido como uma partilha de identidade e legado, muito além de uma visita guiada. No coração do Funchal, o projeto propõe uma imersão na história e na cultura do Vinho Madeira, convidando quem visita a habitar a narrativa de sete gerações.

A experiência inicia-se nas vinhas da Quinta de Santa Luzia, onde os socalcos de Bual e Verdelho se estendem sobre uma das mais emblemáticas vistas da baía do Funchal. Neste cenário, o visitante contacta com a viticultura heroica da ilha, compreendendo a exigência do território e a singularidade do terroir que define o Vinho Madeira.

A jornada prossegue no Blandy's Wine Lodge, edifício do século XVII que funciona como portal para a história da empresa. Entre tonéis de carvalho americano e mais de 720.000 litros de vinho em envelhecimento, revelam-se espaços emblemáticos como a sala Max Römer e a Frasqueira, onde repousam garrafas do século XIX. O contacto com tanoeiros em atividade e com processos tradicionais reforça a dimensão viva e contínua do património vínico.

A componente gastronómica materializa-se no 1811 Bistro & Wine Bar, onde a cozinha portuguesa e madeirense é harmonizada com o Vinho Madeira, destacando-se experiências de degustação estruturadas que articulam pratos e vinhos numa narrativa coerente. O pátio interior assume-se como espaço de convívio, prolongando a experiência num ambiente intimista.

O ecossistema completa-se com as The Wine Lodges, instaladas no local onde a família se estabeleceu em 1811. Aqui, o hóspede permanece no interior de uma adega ativa, partilhando o ambiente onde os vinhos envelhecem e experienciando a proximidade física e simbólica ao processo de produção.

Este conjunto integrado — vinhas, adega histórica, restaurante e alojamento — estrutura uma proposta contínua e imersiva, onde o Vinho Madeira orienta a experiência em todas as suas dimensões.

A SERENADA ENOTURISMO

[www.serenada.pt/pt#](http://www.serenada.pt/pt#)



Encontramos a primeira referência à Serenada num testamento datado de 1646. A propriedade está na família de Jacinta Sobral da Silva há mais de 300 anos.

Jacinta recorda-se d'A Serenada desde sempre, quando acompanhava o seu pai, António Gomes Sobral, na propriedade. Foi ele quem, em 1961, com 33 anos, teve a bela ideia de plantar umas videiras (Castelão, Baga, Camarate e Bastardo) que dariam anos mais tarde origem ao vinho Cepas Cinquentenárias Tinto. Na altura, o vinho era feito na primeira adega própria e vendido a granel aos amigos e amigos dos amigos.

Após a morte de António Gomes Sobral, a filha Jacinta iniciou em 2008 um novo capítulo na história d'A Serenada com a plantação de vinhas novas. A construção da adega em 2009 – a primeira adega licenciada do concelho – vem marcar o começo do desenvolvimento comercial da marca Serras de Grândola. Já em 2013, nasceu o projeto enoturístico, uma unidade de alojamento boutique, inicialmente com quatro quartos, ampliado com duas suítes panorâmicas em 2015, a que se juntam mais duas em 2018.

Localizada no coração da Serra de Grândola, A Serenada possui quatro quartos duplos e quatro suítes, no meio de uma paisagem que se estende entre serra e o oceano Atlântico. Além dos vinhos, é a ampla natureza envolvente que torna este local único. Todas as unidades de alojamento bem como os espaços comuns distinguem-se pela decoração individualizada, em que o denominador comum é a mistura entre arquitetura e design contemporâneos e apontamentos decorativos tradicionais. Lá fora, há ainda uma refrescante piscina. Além da estadia podem provar-se e comprar-se os vinhos produzidos na Serenada.



### **Palácio e Quinta da Bacalhôa – Um Tesouro Renascentista em Vila Fresca de Azeitão**

Situado em Vila Fresca de Azeitão, o Palácio e Quinta da Bacalhôa é um marco histórico que remonta ao século XIV, sendo o local onde o príncipe João, filho do Rei D. João I, se divertia, e onde a Família Real Portuguesa passava os seus verões no século XVI.

Considerado o primeiro Palácio Renascentista construído em Portugal, a sua arquitetura e decoração refletem a influência dos vários proprietários ao longo dos séculos. Estes, em suas viagens pela Europa, África e Oriente, trouxeram inspiração para transformar a propriedade numa verdadeira joia rara, com detalhes que combinam a tradição portuguesa com os ecos de outros continentes.

Ao longo do tempo, o palácio foi adornado com azulejos portugueses pintados à mão dos séculos XV e XVI, que evocam o design Mourisco. A Casa do Lago, com suas paredes brilhantes e vistas panorâmicas da quinta, oferece uma das experiências mais memoráveis do local.

Os visitantes podem percorrer os jardins e vinhas, que não só embelezam a propriedade, mas também são a origem do primeiro Cabernet Sauvignon português. Além disso, na Casa do Lago, é possível admirar o primeiro azulejo datado em Portugal, uma verdadeira relíquia histórica.

A Palácio e Quinta da Bacalhôa oferece uma experiência de enoturismo imersiva, unindo a história, a arte e a tradição vitivinícola de uma forma única e envolvente.



Esta é uma empresa familiar composta por mulheres de garra, que sempre se destacaram pelo seu trabalho e determinação. Foi fundada em 1920 por Deonilde Freitas, depois continuada por Germana Freitas e, mais tarde, por Ermelinda Freitas, que ao longo de gerações dedicaram especial atenção ao projeto familiar. A continuidade da empresa ficou a cargo da filha única de Ermelinda, Leonor Freitas, que, embora com formação fora da área vitivinícola, liderou com mão firme a empresa, reforçando uma vez mais a presença feminina na sua gestão. Foi Leonor que decidiu deixar de vender a outros para lançar marcas próprias, apenas com a certeza que estava a entrar numa grande aventura, que a posicionou entre os melhores produtores da sua região. A tradição dita que a sua filha Joana siga agora os mesmos passos da mãe, mas toda a família está envolvida no projeto.

A propriedade tem diversas castas nacionais e internacionais, com maior destaque para a Castelão, que é a casta nobre da região. São organizadas visitas à vinha e à adega, ficando o visitante a conhecer um conjunto de áreas que vão desde a produção ao estágio em barricas de carvalho e engarrafamento de vinhos. A diversidade de espaços passa ainda por uma loja onde se podem adquirir os vinhos ali produzidos, sala de provas e um salão para grandes eventos com capacidade até 400 pessoas. Há ainda um pequeno museu, um «espaço de memórias e afetos», como define a produtora Leonor Freitas, onde se fica a conhecer a história da família, assim como artefactos antigos utilizados na agricultura, nomeadamente na vinha, entre outros. As visitas incluem a prova de vinhos acompanhados de produtos típicos da região.



Construída no século XIX, foi restaurada em 1923 pelo arquiteto Suíço, Ernesto Korrodi, tendo sido a residência da família Soares Franco até aos anos 70 do século XX. Com uma fachada e jardins de beleza muito especiais, tem estado desde sempre associada à imagem da José Maria da Fonseca.

O percurso pela Casa-Museu inicia-se com uma breve explicação sobre a história da empresa, seguindo-se a visita às antigas adegas: a Adega da Mata e a Adega dos Teares Novos, onde estagia, entre outros, o vinho Periquita, e a Adega dos Teares Velhos, onde repousam os mais antigos Moscatéis de Setúbal, alguns dos quais autênticas relíquias com mais de 100 anos. No final, o visitante terá a possibilidade de conhecer e provar alguns dos vinhos produzidos pela José Maria da Fonseca.

O Enoturismo da Casa Museu José Maria da Fonseca está em funcionamento desde os anos 60 do século XX, tendo-se profissionalizado já nos anos 2000. É uma das principais referências de Enoturismo da Península de Setúbal e oferece várias experiências a quem visita: visitas guiadas, provas de vinho, provas de vinho e gastronomia, programas para famílias, programas temáticos como Dia do Pai, Dia dos Namorados, Yoga na Adega, Workshops de pintura com vinho, entre outros. Existe também uma aposta na área de eventos, com muita oferta tanto para eventos corporate como eventos particulares. Recebe em média mais de 42.000 visitantes ano de mais de 70 países diferentes. Em 2021 alargou a sua oferta de Enoturismo com a abertura de um restaurante, o Wine Corner by José Maria da Fonseca – uma experiência imersiva na história deste produtor com quase 200 anos e que complementa na perfeição a experiência de visita e prova de vinhos.



Na Herdade do Perú, cada experiência é concebida de forma única, respeitando os interesses, o ritmo e as expectativas de quem nos visita. Mais do que um conjunto de atividades, o enoturismo na propriedade é pensado como uma vivência autêntica e personalizada, onde o vinho, a paisagem e a hospitalidade se encontram.

A equipa dedica-se a desenhar programas à medida de cada visitante, criando momentos que refletem a essência da herdade e da região. Entre as propostas disponíveis destacam-se as provas de vinhos comentadas, que permitem descobrir a identidade dos vinhos produzidos na propriedade e compreender a ligação profunda entre o terroir da Península de Setúbal e cada garrafa.

Para quem procura uma experiência mais imersiva na natureza, a herdade proporciona passeios de charrete ou a cavalo pelos caminhos da propriedade, revelando a paisagem envolvente de forma tranquila e privilegiada. Os visitantes podem ainda desfrutar de picnics cuidadosamente preparados em cenários naturais ou de almoços e jantares privados, onde a gastronomia local se harmoniza com os vinhos da casa.

Cada detalhe é pensado para criar uma experiência memorável, onde a autenticidade do território, a qualidade dos vinhos e a hospitalidade da herdade se combinam para oferecer momentos verdadeiramente especiais. Na Herdade do Perú, o enoturismo é vivido com tempo, proximidade e atenção ao detalhe, transformando cada visita numa história única.



A Quinta do Piloto é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso em Palmela. Os seus vinhos são fruto de lotes escolhidos entre 300 hectares de vinhas nos melhores terroirs da região. E vinificados por métodos ancestrais para serem expoentes das castas que representam. A Quinta do Piloto está situada na Serra do Louro, em Palmela, e abrange 300 hectares de vinhas. Há quatro gerações que a família Cardoso conserva as adegas e a herdade originais, incluindo 130 hectares de vinhas velhas. Fundada por Humberto Cardoso no início do século XX, chegou a ser dos maiores produtores de Portugal, com cerca de 500 hectares de vinhas. Os vinhos Quinta do Piloto representam apenas os lotes excecionais das extensas vinhas da família.

Além da visita à adega e prova de vinhos, a Quinta do Piloto tem ainda uma loja onde se podem adquirir os vinhos antes de regressar a casa, e ainda várias salas e espaços ao ar livre disponíveis para fazer eventos. Por último, tem uma casa de campo com três quartos, com uma cozinha totalmente equipada e um pátio com vista para o rio.

### QUINTA DE CRAVAZ DE N<sup>a</sup> SR<sup>a</sup> DE NAZARETH

[www.quintadecravaz.pt/](http://www.quintadecravaz.pt/)



A Quinta de Cravaz, situada na encosta nascente da Serra de Santa Helena, sobranceira à cidade de Tarouca e com vista privilegiada sobre o Vale do Varosa e o Douro, é um verdadeiro testemunho da história e tradição vinícola de Portugal. Mantida pela mesma família desde 1221, esta propriedade representa mais de oito séculos de continuidade, onde património, cultura e vinho se unem numa experiência enoturística autêntica e profundamente ligada ao território.

Mais do que um destino de visita, a Quinta de Cravaz assume-se como um Espaço de Memória Familiar, onde o visitante é convidado a percorrer séculos de história viva. Ao longo da experiência, é possível explorar a Casa Senhorial, a Capela de Nossa Senhora de Nazaré, datada de 1624, e um vasto arquivo documental que preserva a memória e o legado de gerações que moldaram a identidade desta propriedade.

O enoturismo na Quinta de Cravaz propõe uma verdadeira viagem sensorial e histórica, onde o vinho surge como fio condutor entre passado e presente. O grande destaque vai para o seu exclusivo “Vinho de Festa”, um espumante ancestral produzido segundo métodos inspirados nas práticas dos Monges de Cister, mantendo viva uma tradição secular que distingue a casa no panorama vitivinícola nacional.

A autenticidade da experiência é o elemento central desta proposta. Aqui, o enoturismo não é apenas uma visita, mas um encontro entre cultura, arte, vinho e hospitalidade familiar, onde cada espaço e cada história revelam a ligação profunda entre a propriedade e o território.

Enquadrada numa paisagem de grande beleza natural, a Quinta de Cravaz afirma-se como um projeto de excelência que combina rigor histórico, património arquitetónico e uma hospitalidade genuína, convidando os visitantes a descobrir o verdadeiro “luxo da natureza” num cenário onde o tempo abranda e a história continua viva.

## COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

[www.cl.pt/](http://www.cl.pt/)

A história da Companhia das Lezírias começou em 1836, reinava D. Maria II, mas foi em 1881 que, com a plantação da primeira vinha, se iniciou a atividade vitivinícola.

Localizada na Reserva Natural do Estuário do Tejo, a Herdade de Catapereiro, com os seus 130 hectares de vinhedo e 70 hectares de olival, é um agro-sistema vitícola, oleícola e florestal rico em biodiversidade. Este património inclui um terroir especial e único, de enorme riqueza, que o produtor se esforça diariamente por conservar.

No espaço dedicado ao enoturismo, é possível fazer provas de vinhos e conhecer toda a gama de produtos da Companhia das Lezírias num ambiente acolhedor. Está disponível um cardápio completo de experiências e provas com os comentários dos enólogos. Quem quiser aprofundar a matéria, pode ainda visitar as vinhas, os olivais e a adega. É também possível pernoitar no interior da propriedade, rodeado por sobreiros e pinheiros mansos, numa das 11 casas de madeira do aldeamento turístico e nos dias mais quentes, dar um mergulho na piscina.

Durante as vindimas, o visitante pode ainda colher, pisar a uva a pé e, por fim, deliciar-se com a degustação do mosto de uva, com a presença dos trabalhadores da adega.

Podem ainda organizar-se almoços, e existem outras atividades como o batismo equestre ou o passeio em carruagem, atividades outdoor e indoor para empresas e festas temáticas. Existem também espaços para reuniões e palestras, e um Espaço de Visitação e Observação de Aves (EVOA), onde se ficam a conhecer as espécies de aves ali existentes. Um mundo a descobrir.



Quando se iniciou o D'Vine, em 2018, como alojamento local, sempre se enquadrou o negócio na região vínica de excelência que é o Cartaxo. O Cartaxo, vinhateiro por natureza e ribeirinho por posição, é o cenário ideal para poder desenvolver um enoturismo riquíssimo.

Criado sob um conceito de turismo de habitação, proporciona-se aos hóspedes do D'Vine uma experiência de descontração e convívio. O Country House foi criado numa moradia familiar, erguida por entre um vinhedo no Vale da Pedra, local de origem da família. Já nos inícios do século passado, o avô Álvaro, quando saía na sua bicicleta dos Casais Lagartos para a quinta em Porto de Muge, cruzava os vinhedos dos Casais do Vale da Pedra, local muito afamado pelo vinho que lá se produzia. A paixão pelo campo e por fazer crescer a terra foi transmitida à sua filha primogénita, que é a pedra fundadora do D'Vine.

Quanto ao enoturismo, há muitas atividades a descobrir, como as provas de vinho, as provas comentadas pelo enólogo ou pelo produtor, consultas de acupuntura, visitas a adegas da região e passeios de barco no Tejo, estas duas últimas organizadas em parceria com entidades e empresas locais.



Dedicada à área da vitivinicultura há mais de um século, a família Mascarenhas Fiuza produz vinhos diversos na região Tejo, onde tem terras. Há alguns anos, a adega foi modernizada de forma original, com paredes pintadas a graffiti pelas mãos dos artistas portugueses Francisco Camilo e Ivo Smiles, ao longo de dez meses.

A ideia partiu de Maria Luisa Fiuza Guedes de Queiroz, sócia da empresa com a irmã, Maria da Piedade Fiuza Nigra (mãe dos gestores). Octogenária, é muito activa e dinâmica, e não hesitou em aprender novas tecnologias, daí ter sido a mesma a procurar os artistas na internet. Assim se pintou no interior e no exterior da adega inúmeras barricas, garrafas, uvas, flores, letras e livros, entre outros objetos, em paredes, portas e janelas sobre tons de amarelo e vermelho ocre. Desde então, a adega tem impressionado quem a visita. Enófilos chegam de todo o lado para provar os vinhos, mas também para ver de perto os graffitis, cuja interpretação pode ser consultada por telemóvel através de QR Code. Além disto, há visitas guiadas e provas de vinhos com queijos. A adega tem ainda uma loja onde se pode comprar vinho antes do regresso. Depois há ainda a parceria com outras entidades que possibilitam a organização de outras atividades fora da adega, como cruzeiros no Tejo, entre outros (sob consulta).



A ODE Winery posiciona-se como um projeto diferenciador no panorama nacional, afirmando uma visão contemporânea do enoturismo onde vinho, território, cultura e experiência se cruzam de forma integrada. Mais do que uma adega visitável, a ODE foi concebida como um destino, capaz de atrair novos públicos e elevar o Ribatejo enquanto região vínica de referência.

A programação anual combina provas especializadas, experiências gastronómicas, eventos culturais e workshops temáticos, criando uma oferta consistente e inovadora que prolonga a relação do visitante com a marca. A arquitetura contemporânea, o cuidado estético e a curadoria das experiências reforçam um posicionamento premium, alinhado com as tendências internacionais do enoturismo.

Através de uma comunicação atual, da aposta na personalização e da criação de experiências memoráveis, a ODE Winery contribui ativamente para a valorização do enoturismo português, promovendo o território com autenticidade, sofisticação e visão estratégica.



A Quinta da Lagoalva, com as suas características históricas, humanas e agrícolas confere, a quem a visita, experiências ligadas ao mundo rural numa Quinta que está a trabalhar no seu dia a dia. A sua história remonta ao séc.XII, quando o rei de Portugal entregou estas terras à Ordem de Santiago de Espada, após os seus heróicos feitos na conquista de Santarém. Pertenceu a esta ordem durante seis séculos. Com o II Duque de Palmela, a Quinta da Lagoalva de Cima passou a pertencer à família Palmela até hoje.

Situada a uma hora de Lisboa, disponibiliza programas standardizados no enoturismo, sendo o principal objetivo satisfazer as necessidades específicas de cada grupo, com programas feitos à medida, com experiências e sensações únicas.

Dada a vasta área de negócios agrícolas (produção de vinho, produção de azeite, fruto de um olival com mais de 200 anos, cortiça, cavalo Lusitano, gado, frutos secos, produção de cereais e floresta), a sazonalidade dos mesmos permite-nos diversificar os programas ao longo do ano e proporcionar experiências diferentes em 12 meses, abrangendo todo o tipo de pessoas com os mais variados interesses. Alguns exemplos de atividades são as visitas guiadas e provas de vinhos, organização de refeições regionais, a organização de eventos, passeios de charrete pelas vinhas, entre muitos outros.

### CASA DO JOA

[www.casadojoa.com](http://www.casadojoa.com)



A Casa do João encontra-se situada na Aldeia da Parada, em Trás-os-Montes. Típica aldeia transmontana, cujo nome está associado a circunstâncias históricas e geográficas que sempre fizeram deste lugar um sítio de paragem e agora também um lugar onde se produz este vinho único.

O produtor Jorge Ortega Afonso (JOA) regressou às origens para fazer nascer de um velho palheiro uma adega, para acolher a produção dos seus vinhos. A Casa do JOA é, por isso, o epicentro e coração deste sonho que reúne um homem com a sua terra. Que junta tradições de outros tempos com as mais inovadoras técnicas enológicas. Que alia a paixão pelo vinho ao prazer de o criar na sua própria adega a que chamou Casa, porque é em casa que aqui se sente.

Na Casa do JOA, mais do que experiências turísticas, o produtor quer proporcionar experiências emocionais. Momentos de felicidade, memoráveis e que criem a vontade de voltar. Nesse sentido, oferece experiências originais com a genuinidade e cultura do local. Além da visita à adega e prova de vinhos, há também a experiência «Um Dia com o Enólogo», que tem como objetivo elevar e representar em pleno a nossa expressão de terroir. Visitamos o início da história, as plantas e a sua paisagem. Seguimos pela aldeia, mostramos as gentes, a cultura e as tradições. Terminamos na Adega com o vinho, os seus aromas, sabores e segredos e uma surpresa de deleite. Os jantares vínicos são preparados com toda a dedicação e pensados com a alma e o coração transmontanos. Podem ser acompanhados por fado ou confeccionados por autênticas estrelas.

### A&D WINES – QUINTA DE SANTA TERESA

[www.andwines.pt/](http://www.andwines.pt/)



Alexandre Gomes e Dialina Azevedo criaram uma empresa de vinhos baseada em tradições familiares ligadas ao vinho. O foco é a produção de vinhos biológicos. Em 2015, a juntar às propriedades que já tinham, compraram uma propriedade na sub-região de Baião, a Quinta de Santa Teresa, de forma a aumentar a produção. A mesma encontra-se localizada no limite entre a região dos Vinhos Verdes e a região do Douro, com as suas vinhas implantadas em solos de granito e xisto, entre os 150 a 340 metros de altitude.

Ao adquirirem a Quinta de Santa Teresa, Alexandre e Dialina perceberam logo o potencial da propriedade para a realização de atividades de enoturismo. Ali existem diversas edificações de valor arquitetónico relevante, desde a casa principal a outras de menor dimensão, quer de habitação quer de suporte à atividade agrícola. Para estas estruturas estão pensados alguns projetos, que mais tarde irão servir certamente para acolher ainda mais visitantes ou servir de estrutura ao que já existe. Mas para já, num destes espaços, foi instalada a loja da quinta onde os visitantes podem abastecer-se antes de ir embora. Além disso, podem visitar-se as vinhas, os jardins e os lagos existentes na propriedade, e no final provar vinhos. Também se podem planejar refeições mediante reserva na sala de prova panorâmica que cobre parte da piscina, com vista sobre Baião e o Vale do Douro.



A Quinta da Torre afirma-se como um projeto de enoturismo de excelência, reunindo património histórico, identidade territorial, qualidade vínica e uma experiência integrada e diferenciadora. Inserida no coração da sub-região de Monção e Melgaço, constitui o ponto de partida ideal para uma imersão na história, na cultura e no terroir do Alvarinho.

O espaço convida o visitante a descobrir um património singular, onde uma casa com quase seis séculos de história, espigueiros do século XVII e oliveiras milenares criam um cenário autêntico e intemporal. Este enquadramento serve de palco à descoberta dos vinhos produzidos sob a mestria de Anselmo Mendes, reconhecido como uma das principais referências nacionais e internacionais do setor.

A experiência enoturística da Quinta da Torre distingue-se pela coerência entre o local, o vinho, a narrativa e a hospitalidade, proporcionando provas de vinhos de elevada identidade e autenticidade, rodeadas pelas vinhas que lhes dão origem. Pela sua visão integrada, qualidade global e capacidade de representar o melhor do enoturismo nacional, a Quinta da Torre posiciona-se como uma referência do Enoturismo em Portugal.



Tem o histórico de uma casa de lavoura minhota onde as suas gentes se dedicavam à agricultura, à pecuária, à vinha e ao vinho. Como marcos destas atividades perduram até hoje o espigueiro, o lagar do vinho, o alambique e numerosas ferramentas agrícolas. Neste ambiente de tradição associado à vida no campo, existe agora uma moderna adega onde é laborado o vinho proveniente das castas da região dos vinhos verdes - Vinhos Terras de Amares – assinados pelos Enólogos Fernando Moura e Pedro Campos.

Atualmente nas mãos da quarta geração da família, o pai José Carlos é o responsável pela produção dos vinhos Terras de Amares e a filha Margarida dá vida ao enoturismo. Produzido e engarrafado na nossa adega, o Vinho Verde Terras de Amares utiliza, exclusivamente, uvas produzidas nos 85 hectares de vinha localizados em vários concelhos limítrofes. Em cerca de 80% da produção predomina a casta Loureiro, um ex-libris da sub-região do Cávado. Paralelamente ao alojamento, o enoturismo tem assumido um papel muito importante, especialmente desde 2020, onde o turista pode provar os vinhos aqui produzidos, usufruir de um passeio pelas vinhas a pé ou de bicicleta elétrica, e também, conhecer todo o processo produtivo através de uma visita privada e guiada pela Margarida. Este é um projeto familiar que alia a produção de vinho ao turismo no espaço rural, duas atividades que se conjugam no enoturismo, que está em franca expansão e que consideramos importante na sustentabilidade económica deste empreendimento.



O Monverde Wine Experience Hotel é um destino de enoturismo de excelência, pioneiro na Rota dos Vinhos Verdes e inserido na Quinta de Sanguinhedo, uma propriedade de 38 hectares de vinhas entre Amarante e Felgueiras. Mais do que um hotel, é um espaço de experiência imersiva, onde o vinho se manifesta em cada detalhe, desde a arquitetura sustentável até às experiências sensoriais.

Os visitantes podem desfrutar de percursos entre vinhas, provas comentadas, experiências vínicas interativas e um Wine Experience SPA, onde a vinoterapia assume um papel de destaque. O restaurante e a enoteca do hotel proporcionam uma harmonização perfeita entre gastronomia e os vinhos da Quinta da Lixa, elevando a estadia a um nível verdadeiramente enológico.

O Monverde oferece um conceito inovador, unindo hospitalidade, cultura, vinho e bem-estar, posicionando-se como uma referência no Enoturismo nacional.



Luís Pereira Velho de Moscoso, fidalgo da Casa Real e cavaleiro da Ordem de Cristo, mandou construir o Palácio da Brejoeira em meados do século XIX. Além do edifício, classificado de Património Nacional desde 1910, existe ainda uma bela capela, bosque, jardins, vinhas e uma antiga adega onde estagia a afamada aguardente velha da Brejoeira. No interior da casa existem luxuosos salões, uma rica biblioteca e até um teatro. A instalação de vinha, em meados da década de 70 do século XX, realizada pelo agrónomo e enólogo Amândio Galhano - conhecido como o «pai» da Alvarinho, a casta de referência dos vinhos verdes que ajudou a desenvolver e divulgar, aliada ao sumptuoso palácio, contribuíram para uma forte imagem de marca. Uma iniciativa de Hermínia Oliveira Paes, na época proprietária do palácio e mulher de invejável abertura mental para a sua época. Ainda hoje a vinha mantém-se exclusiva da casta Alvarinho.

O palácio encontra-se aberto ao enoturismo desde Julho de 2010. Os programas de visitas guiadas são os seguintes: Programa Património (interior do palácio, capela, jardins e adega antiga) e Programa Quinta (bosque, vinhas, lago e capela de São Francisco). Além das visitas, é ainda possível degustar o vinho Palácio da Brejoeira Alvarinho, aguardente velha e bagaceira.



No coração da Região dos Vinhos Verdes, a Quinta da Aveleda afirma-se como uma das referências incontornáveis do enoturismo em Portugal, combinando mais de 300 anos de história familiar com uma abordagem contemporânea à hospitalidade vínica. Cuidada pela mesma família há cinco gerações, a propriedade transformou-se num destino icónico que alia património, natureza, vinho e inovação, mantendo sempre uma forte ligação ao território.

A Quinta distingue-se pelo seu jardim romântico de rara beleza, considerado um dos mais emblemáticos do país, e pela histórica Adega Velha (1850), elementos que conferem autenticidade e identidade única à experiência. Neste cenário singular, tradição e modernidade encontram-se para proporcionar um enoturismo completo, pensado para diferentes perfis de visitantes.

A oferta enoturística é diversificada e cuidadosamente estruturada, incluindo provas premium e experiências gastronómicas em espaços renovados com vistas panorâmicas sobre a propriedade, piqueniques vínicos nos jardins, e atividades imersivas que convidam os visitantes a descobrir a cultura do vinho de forma participativa. Entre estas destaca-se o Escape Garden, uma experiência original que combina história, natureza e vinho numa atividade interativa ao ar livre. A Quinta da Aveleda assume também um posicionamento claro como destino family-friendly, oferecendo uma programação contínua pensada para famílias e crianças. Atividades como a Oficina do Pão nos fornos tradicionais, iniciativas sazonais de Natal e Páscoa, bem como programas educativos para escolas e ATLS, reforçam a dimensão pedagógica e intergeracional do enoturismo.

Paralelamente, a propriedade investe em acessibilidade e inclusão através de percursos de visita adaptados, garantindo que a experiência possa ser vivida por um público mais amplo.

Este compromisso estende-se igualmente à sustentabilidade. A Quinta da Aveleda é empresa certificada B Corp, refletindo um modelo de gestão responsável que integra práticas ambientais, sociais e económicas alinhadas com o futuro do território.

Mais do que um local de visita, a Quinta da Aveleda oferece uma experiência completa de enoturismo, onde património histórico, jardins, vinho, gastronomia, inovação e sustentabilidade se unem para criar momentos memoráveis.



A Quinta da Raza, com cerca de 50 hectares de vinhas, situa-se no Lugar de Peneireiros, na Sub-região de Basto (DOC), em plena Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Com uma localização privilegiada, apresenta um microclima influenciado pelo Rio Tâmega e pela Serra do Marão que intercetam os ventos Atlânticos. As vinhas da Raza desenvolvem-se neste local com o cuidado e condições que esta região única tão generosamente oferece. Com uma história que remonta há mais de quatro séculos, muitas são as memórias que têm atravessado gerações da família Teixeira Coelho, com a mesma paixão e dedicação.

A nível de enoturismo, quem visitar a Quinta da Raza pode usufruir do terraço panorâmico com vistas deslumbrantes sobre as vinhas, o Alvão e o Marão, explorar a natureza, os usos e os costumes da região de Basto, realizar provas de vinhos temáticas e variadas. Há prova de vinhos com conservas biológicas, workshops de castas autóctones da região de Basto, prova de vinhos da Quinta da Raza com a casta Alvarinho, prova de vinhos e piquenique na vinha e programas sobre a natureza e usos e costumes da região de Basto com prova de vinhos e uma atividade radical à escolha, que pode ser rafting no Tâmega, canyoning ou passeios de buggy 4x4.



Localizada em Ponte da Barca, no seio da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a Quinta de Cypriano - Wine & Nature afirma-se como um projeto de enoturismo de exceção, onde o património histórico e a autenticidade minhota se fundem de forma harmoniosa. O projeto da Família Andresen Guimarães renasceu de uma descoberta singular no arquivo da propriedade: cartas do início do século XVIII enviadas pelo antepassado Cypriano Joseph da Rocha à sua esposa, que então residia na Quinta. Numa dessas missivas, a recomendação "Trata bem das nossas vinhas..." imortalizou o lema que hoje guia a missão e a identidade desta casa senhorial, cujas origens remontam ao final do século XVII.

A propriedade beneficia de uma localização geográfica privilegiada, com vistas panorâmicas sobre o Rio Lima e a Serra Amarela, sendo atualmente o enoturismo mais próximo do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Esta proximidade com a natureza é complementada por uma oferta de alojamento exclusiva de 6 suites de charme, desenhadas para respeitar a memória do lugar e proporcionar uma imersão total na quietude do Minho.

A excelência deste projeto manifesta-se na coerência entre o respeito pela tradição e a arte de bem receber. A produção de vinhos preserva métodos ancestrais de vinificação, mantendo a uva a ser pisada a pé por toda a família em lagares de granito, resultando em vinhos com alma e uma forte identidade territorial. Sob a liderança direta de Leonor Andresen Guimarães, que desde 2015 gere integralmente o projeto, a hospitalidade é elevada a um patamar de humanização exemplar. Na Quinta de Cypriano, o visitante é acolhido como um convidado especial, usufruindo da proximidade e do calor de uma receção familiar que privilegia o contacto direto com quem conhece e cuida da terra.

Pela simbiose perfeita entre um património histórico nobre, experiências de natureza ímpares e uma hospitalidade que faz o visitante sentir-se verdadeiramente em casa, a Quinta de Cypriano reúne todos os atributos de uma referência nacional, posicionando-se como uma forte candidata a Melhor Enoturismo de Portugal.



Localizada em Várzea, Felgueiras, a Quinta de Maderne destaca-se como um verdadeiro oásis vitivinícola no Vale do Sousa, aliando tradição, história e modernidade. Com origens que remontam ao século VI e uma forte herança agrícola marcada pela inovação de Artur de Faria, a propriedade manteve-se nas mãos da mesma família ao longo de gerações, preservando práticas regionais e produtos de excelência.

Atualmente, a Quinta de Maderne oferece uma experiência de enoturismo completa e autêntica. As visitas incluem percursos pelas vinhas e pelo bosque, provas de vinhos e espumantes acompanhadas de produtos locais, como o famoso pão-de-ló de Margaride, compotas caseiras, kiwis e espargos com mel. Os visitantes podem ainda desfrutar da estadia no casario recuperado, com acesso a piscina, parque infantil, campo de jogos, loja de vinhos e produtos artesanais.

O acolhimento é familiar e personalizado, muitas vezes protagonizado pelos próprios netos dos anfitriões, o que transforma cada visita num momento memorável. Com refeições servidas a pedido, onde os vinhos da casa harmonizam com pratos típicos, a experiência é enriquecida pela partilha de histórias e tradições locais.

A Quinta de Maderne é um exemplo de preservação do património rural, cultural e humano, elevando a experiência enoturística a um patamar de envolvimento emocional e identidade regional, posicionando-se como uma forte candidata ao Prémio Nacional de Enoturismo 2025.



Inserida na prestigiada Região Demarcada dos Vinhos Verdes, concretamente na sub-região de Basto, a Quinta de Santa Cristina é um testemunho vivo da história vitivinícola portuguesa, permanecendo na posse da mesma família desde 1733. Localizada em Veade, no concelho de Celorico de Basto, a propriedade iniciou a sua produção profissional de vinhos em 2004, sendo atualmente gerida pelo Sr. António Pinto, pela sua esposa, D. Rosa Maria Pinto, e pela sua filha, Mónica Pinto, que acompanham de perto cada detalhe deste projeto familiar.

Com uma extensão superior a 60 hectares de vinha, a Quinta dedica-se à produção de vinhos versáteis e distintos, utilizando exclusivamente uvas próprias de cerca de 14 castas diferentes, entre brancas e tintas. O compromisso com o território reflete-se na adoção de práticas de Produção Integrada e no cumprimento das Boas Práticas Agrícolas Globais, detendo a certificação GLOBALG.A.P. e a prestigiada Certificação de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola.

A proposta enoturística da Quinta de Santa Cristina distingue-se pelo seu estilo rural, rústico e intimista, onde o ambiente cuidado e acolhedor convida à descoberta da autenticidade minhota. A hospitalidade é um dos pilares centrais do projeto, marcada por um atendimento personalizado e de proximidade, que permite aos visitantes uma imersão profunda no caráter da sub-região de Basto.

A oferta de experiências é vasta e adaptada a diferentes perfis de consumidores. Os visitantes podem desfrutar de visitas guiadas às vinhas e à adega, acompanhando todo o processo de vinificação, desde a receção da uva até ao copo. As provas de vinhos são harmonizadas com tábuas de produtos regionais frescos, podendo os enoturistas optar por propostas mais completas, como almoços harmonizados ou a experiência educativa “Enólogo por 1 Dia”.

O reconhecimento da sua qualidade e inovação tem sido constante, destacando-se o prémio Best of Wine Tourism Great Wine Capitals 2017 na categoria de Experiências Inovadoras e, mais recentemente, uma menção honrosa na categoria Serviços de Enoturismo pelo Best of Wine Tourism 2026. Pela sua harmonia entre tradição familiar, rigor técnico e excelência no acolhimento, a Quinta de Santa Cristina afirma-se como um destino incontornável do enoturismo nacional.



A imagem da Manta de Retalhos Soalheiro, apresentada lado a lado com o Clássico, simboliza a essência da marca: um mosaico vivo de pequenas parcelas familiares em Monção & Melgaço que, em vez de serem ultrapassadas, foram valorizadas como base de um modelo sustentável e integrado.

Num território caracterizado pelo minifúndio e pela viticultura familiar, o Soalheiro construiu um ecossistema coerente onde ambiente, pessoas e economia local funcionam de forma interligada e mensurável.

A sustentabilidade é estrutural. A gestão de um mosaico de parcelas em produção biológica e proteção integrada promove biodiversidade, regeneração dos solos e preservação da paisagem cultural. Esta base ambiental não é apenas produtiva; é interpretada e vivida pelos visitantes. A experiência inicia-se na vinha, nas pessoas que a trabalham diariamente e na autenticidade que define cada detalhe.

O pilar humano é central. Valorizam o emprego local, o conhecimento intergeracional e a ligação ativa à comunidade. O Projeto Germinar concretiza este compromisso através da inclusão social na viticultura, gerando impacto real e mensurável. A hospitalidade é próxima, genuína e profissional, oferecendo experiências em Português, Inglês, Francês e Espanhol.

A inovação está integrada na adega, na arquitetura e nas experiências, promovendo eficiência energética, redução do impacto ambiental e melhoria contínua, sustentadas por indicadores objetivos e controlo rigoroso de recursos.

O enoturismo assume um papel estratégico no modelo económico do Soalheiro, representando 6,7% da faturação em vendas diretas, com 4.930 visitantes acolhidos e 167 noites de alojamento geradas. O reconhecimento em concursos como o World's Best Vineyards, o Decanter World Wine Awards e o Best Of Wine Tourism valida a excelência e consistência do projeto.

O reconhecimento internacional proporciona visibilidade além-fronteiras, enquanto o reconhecimento nacional consolida o compromisso com Melgaço, com o território e com a identidade do Alvarinho. O Soalheiro afirma um modelo sustentável que cria valor local e constrói um legado sólido e duradouro para Portugal.