

PRÉMIO NACIONAL

26
Olivares
do

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR SALA DE PROVAS



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR SALA DE PROVAS	2
Açores	4
Azores Wine Company	4
Alentejo	5
Adega Cartuxa	5
Adega de Borba.....	6
Casa das Talhas - Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito	7
Casa Relvas.....	8
Enoteca - Torre de Palma.....	9
Fita Preta - Sala do Enxarrama	10
Herdade da Malhadinha Nova.....	11
Herdade do Freixo.....	12
Herdade do Rocim	13
Herdade do Sobroso	14
Honrado Vineyards - Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua	15
J. Portugal Ramos - Adega Vila Santa.....	16
L'AND Wine Club	17
Monte da Ravasqueira.....	18
Quinta da Plansel.....	19
Quinta do Quetzal	20
Tapada de Coelheiros	21
Algarve	22
ARVAD	22
Morgado do Quintão	23
Dão	24
Cave Lusa.....	24
Global Wines - Paço dos Cunhas	25
Douro	26
Alves de Sousa	26
Lavradores de Feitoria	27
Adega H.O - MENIN Douro Estates	28
Niepoort – Caves Niepoort.....	29
Pipadouro.....	30
Quanta Terra - Destilaria Nº 7 – As Cubas	31
Quinta da Côte	32
Quinta da Pedra Alta	33

Quinta da Vacaria – Sala Vintage	34
Quinta Nova de Nossa Sra. Do Carmo - Patamar Wine Shop & Bar	35
Symington - Caves da Graham's	36
Wine & Soul	37
WOW - Taylor's	38
Lisboa	39
AdegaMãe	39
Cas'Amaro	40
Enoport – Caves Velhas	41
Quinta da Almiara	42
Quinta do Gradil	43
Quinta da Boa Esperança	44
Quinta da Folgorosa	45
Quinta do Porto Nogueira	46
Quinta do Sanguinhal – Sala das Varas	47
Madeira	48
Madeira Wine Company - Sala Frasqueira	48
Península de Setúbal	49
Adega de Palmela	49
Quinta do Piloto	50
Tejo	51
ODE Winery	51
Quinta da Lagoalva	52
Trás-os-Montes	53
Casa do João	53
Vinhos Verdes	54
A&D Wines – Quinta de Santa Teresa	54
Palácio da Brejoeira	55
Quinta da Avelada	56
Quinta da Raza	57
Quinta de Santa Cristina	58

AZORES WINE COMPANY

www.antoniomacanita.com/pt/adegas/azores-wine-company



Com vista sobre o mar e rodeada por milhares de pedras que compõem os currais das vinhas, a sala de provas da Azores Wine Company presta homenagem à história e aos heróis que moldaram a impressionante paisagem vitivinícola da Ilha do Pico, hoje Património Mundial da Humanidade.

Neste espaço dinâmico e acolhedor, os visitantes são recebidos num ambiente informal e convidativo, onde têm a oportunidade de provar vinhos excepcionais, marcados pelo forte carácter vulcânico e atlântico. As provas incluem vinhos brancos e tintos, com uma extensa seleção de vinhos a copo, harmonizados com tábuas de queijos e enchidos da região, proporcionando uma experiência completa.

Cada prova é acompanhada por uma explicação sobre a história e identidade dos vinhos servidos, bem como uma introdução à cultura da vinha e do vinho na Ilha do Pico. Além disso, os visitantes são convidados a conhecer a história da Azores Wine Company e a percorrer as instalações da adega, numa experiência imersiva que alia tradição e inovação.



Situada num pequeno espaço interior ao lado das caves, está preparada para receber grupos que provam os vinhos desta adega, com ou sem petiscos da região. Tem uma mesa corrida de madeira e cadeiras ao seu redor, e a cor dominante é o vermelho (de vinho) que conjuga e realça bem com os tons de madeira.



Situada na Adega mais recente, esta sala de provas da Adega de Borba é um espaço amplo, decorado com mobiliário em madeira e preparada para receber cerca de 60 pessoas, conseguindo ainda ajustar-se o espaço para uma capacidade maior (tendo em conta o tipo de prova).

A sala de provas permite ainda o contacto visual para a grande sala de barricas, assim como para um dos centros de vinificação da Adega de Borba, tornando a prova ainda mais interessante ao ser possível acompanhar alguns dos trabalhos efetuados pelos colaboradores nesses dois locais.

O espaço está totalmente equipado, dispendo de uma tela de projeção, assim como de todo o material necessário a uma prova de vinhos profissional.



Decorada a preceito com grandes talhas tradicionais, mobiliário em madeira a aconchegar o ambiente, e tons claros, a Casa das Talhas é uma grande sala de provas preparada para receber até 100 pessoas. Este espaço é dotado de 1 ecrã gigante constituído por 4 televisores, uma tela de projeção para servir de suporte visual a provas de vinho, assim como todo o material necessário a uma prova de vinhos profissional. A Casa das Talhas já é um lugar emblemático entre os Enoturismo do Alentejo.



A Casa Relvas tem duas salas de prova. Uma na área da loja, com vista para as vinhas, que habitualmente usam em grupos pequenos só com provas, harmonizadas com produtos regionais (queijos, enchidos e pão alentejano). Uma outra construída em 2020, na parte de baixo da adega para grupos maiores e outros serviços mais complexos, com vista para a linha de enchimento. Onde permite servir almoços sentados no máximo 16 pessoas, e almoço volante para cerca de 50 pessoas, em que as refeições são preparadas na adega pela cozinheira Cidália.



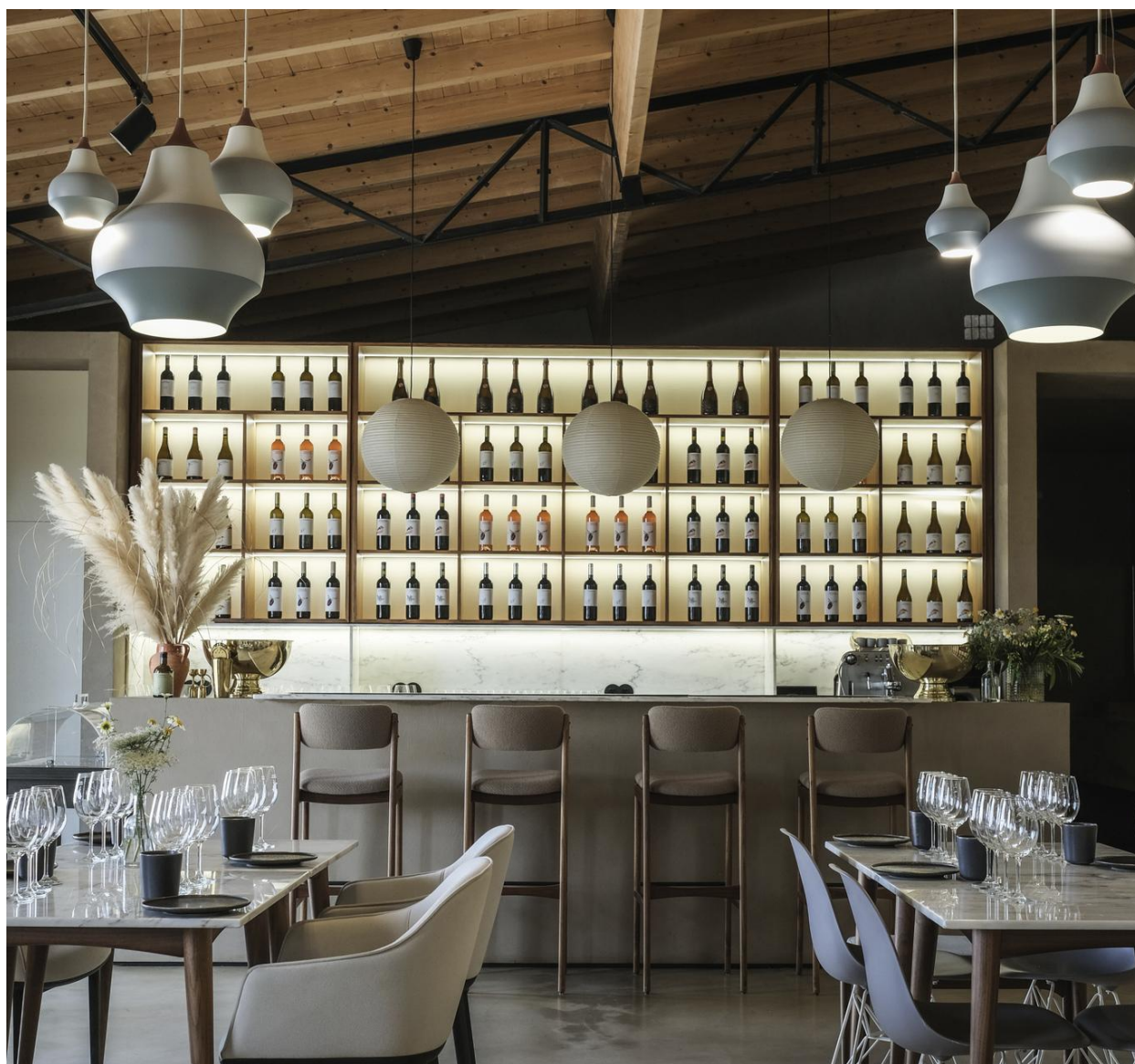
A nova Enoteca da Torre de Palma Wine Hotel celebra 10 anos de história com um espaço dedicado ao vinho e à sua partilha. Pensada para proporcionar experiências únicas, convida a descobrir a essência do Alentejo através de provas, encontros e eventos privados. Nela encontra-se toda a coleção privada da família Rebelo onde estão guardados exemplares de todos os vinhos produzidos pela Adega de Torre de Palma. Na Enoteca é também o lugar onde estagia a coleção de vinhos Musas, em ânfora italiana de barro.



Acredita-se ser a adega mais antiga de Évora, onde se produzia os vinhos de Enxarrama desde o século XIV (1.^a citação em 1321). O nome vem da proximidade com o ribeiro do Xarrama que atravessa a propriedade.

Encontrada em 2017 sem teto e com o lagar subterrado foi totalmente recuperada em 2025, após longas obras e escavações arqueológicas.

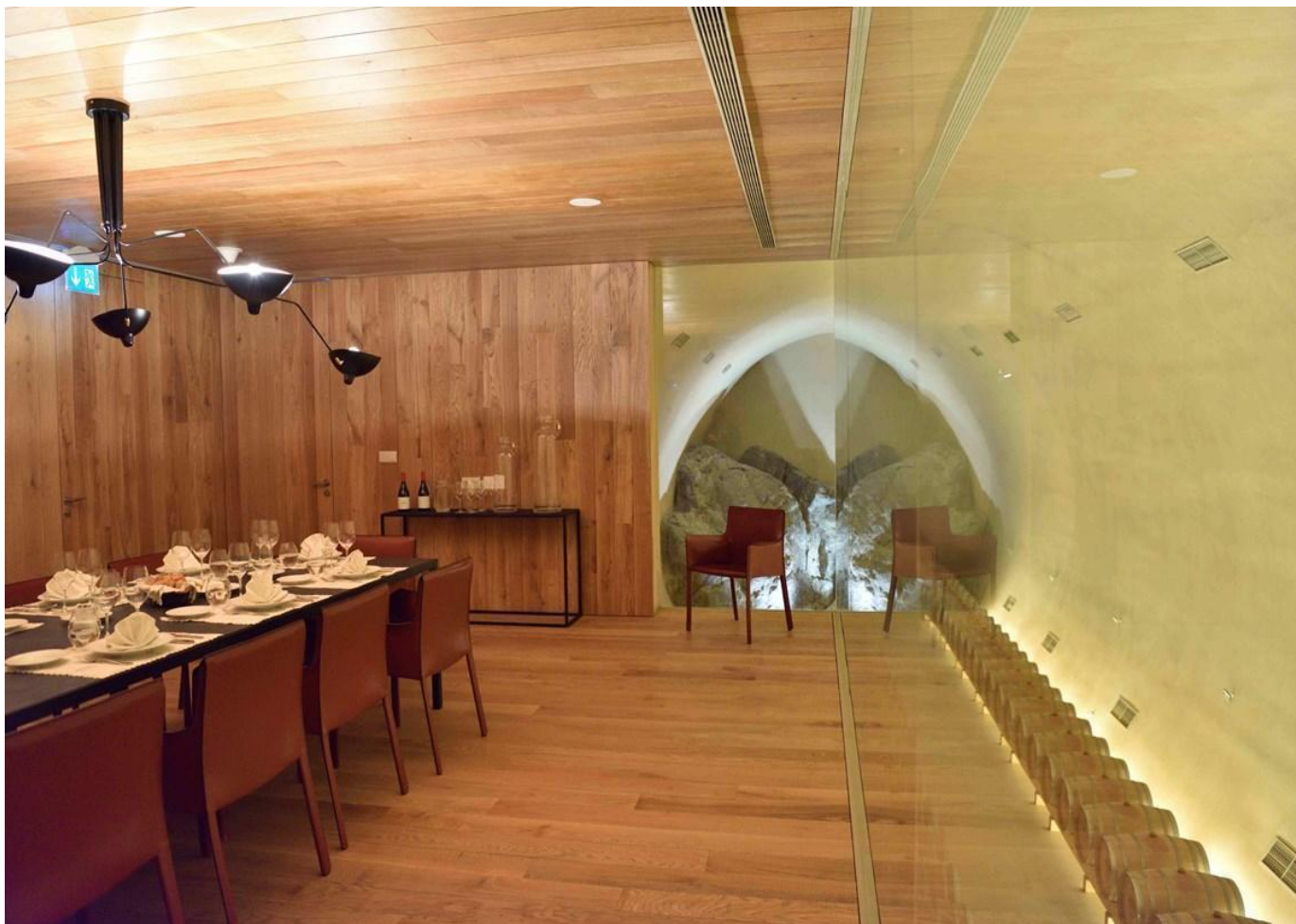
A Sala do Enxarrama é hoje um palco intimista de provas exclusivas e personalizadas para quem quer mergulhar na história da Fitapreta e na cultura ancestral dos vinhos que foram sendo feitos no Morgado de Oliveira ao longo de tantos séculos.



Este espaço na Herdade da Malhadinha Nova, denominado por Taberna, foi criado a partir das antigas cavalariças construídas aquando da aquisição da propriedade em 1998, mantendo as treliças metálicas dos tetos, que remetem para a construção e funcionalidade originais do edifício.

Serve também para a partilha de experiências ligadas aos vinhos produzidos na Malhadinha Nova a partir de agricultura biológica. Além das experiências ligadas aos vinhos e à gastronomia, é nesse espaço, das antigas cavalariças, que nasce a loja onde os vinhos da Malhadinha e outros artigos portugueses são apresentados aos visitantes e onde todos os clientes que chegam às cinco unidades de alojamento são acolhidos e rececionados.

A experiência de Enoturismo não se esgota na experimentação. Prossegue na visita à adega, que inclui provas, no apelo da observação do dia-a-dia da exploração agrícola e vinícola e do contacto direto com os métodos de produção. Por fim, termina no convite a um abraço ao processo de produção de vinho, apelando à envolvimento com a sua criação, convidando a fazer parte de um processo que se inicia com a apanha no terreno, segue no transporte até à adega, onde se procede ao esmagamento pelo pé e culmina na observação de toda a tecnologia de ponta utilizada na zona onde o vinho nasce e cresce.



Na Herdade do Freixo, existem vários espaços versáteis, onde podem decorrer as provas de vinho na Herdade do Freixo, mas a sala mais vistosa e imponente nesta adega desenhada pelo arquitecto Frederico Valsassina encontra-se suspensa sobre a sala de barricas. Uma das suas paredes é envidraçada e tem vista para esta mesma sala de barricas iluminada com luz ténue e onde existe uma grande pedra que revela o tipo de solo ali existente.

O espaço é revisto a carvalho, para criar um ambiente aconchegante e tranquilo, ideal para provar vinhos ou até mesmo fazer uma refeição completa com os visitantes da adega.



A sala de provas da Herdade do Rocim é ampla e modernamente decorada em pedra e chão de madeira, com mesas e cadeiras suficientes para receber grupos. A sua parede envidraçada separa a sala dos visitantes das barricas.



A sala de prova da Herdade do Sobroso está integrada numa sala de estágio e envelhecimento do vinho em barricas ou nas ânforas. O material dominante é, por isso, a madeira, tanto nas barricas, como no teto e na mesa impressionante, peça única construída a partir de um largo tronco de árvore. Os cadeirões confortáveis permitem uma prova confortável.

Além disso, a sala é aconchegante e bem iluminada, o mote perfeito para ter uma degustação autêntica, confortável e de enorme prazer vínico.

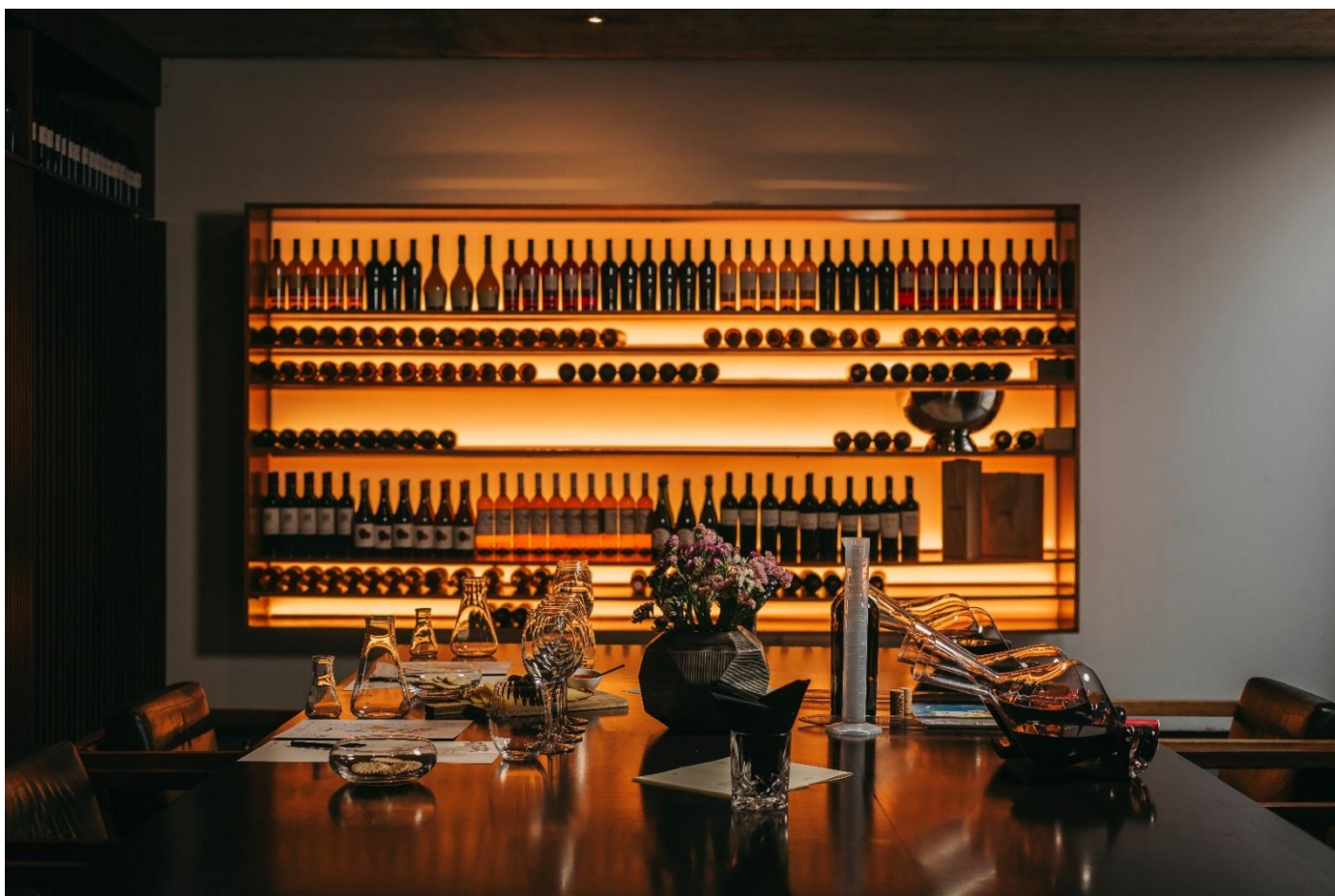


Provar um vinho neste espaço é uma autêntica viagem no tempo. Na Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua, a sala de provas de vinho de talha transporta os visitantes para séculos de história e tradição. Estima-se que este espaço remonte ao século XVII, preservando até hoje elementos únicos que testemunham o seu passado como adega. Os arcos de inspiração romana, as talhas enterradas, o imponente poço de 9 metros, e o canal subterrâneo, são provas vivas da importância do vinho de talha ao longo das gerações.

Ali, cada prova é uma experiência sensorial e cultural, onde o vinho dialoga com o espaço que o viu nascer. Sentados entre paredes de história, os visitantes não apenas degustam os vinhos, mas sentem a autenticidade de um método ancestral que sobreviveu ao tempo. É mais do que uma sala de provas—é um convite para descobrir o Alentejo profundo, onde o passado se serve em cada copo.



Num espaço elegante e acolhedor, viva uma verdadeira experiência sensorial e embarque numa viagem requintada de sabores por diferentes terroirs de Portugal, onde João Portugal Ramos produz vinhos de várias regiões: Alentejo, Beiras, Douro e Vinhos Verdes. Com uma vista privilegiada para os nossos lagares de mármore, venha à descoberta e prove o melhor dos nossos vinhos acompanhados de saborosos produtos regionais.



Inaugurada em 2023, a Sala de Provas e Garrafeira do L'AND afirma-se como um espaço de referência dedicado à cultura do vinho, integrado no edifício principal do resort, com acesso direto à adega o verdadeiro coração da propriedade. A sua localização privilegiada reforça a ligação entre produção, identidade e experiência, permitindo que cada prova decorra num contexto autêntico e profundamente ligado ao terroir. Este espaço conjuga harmoniosamente a função de sala de provas com a de garrafeira, reunindo uma seleção criteriosa de vinhos do grupo L'AND, Amoreira da Torre e outras referências nacionais cuidadosamente escolhidas de produtores com os quais o L'AND partilha valores de autenticidade, qualidade e respeito pelo território. A curadoria vínica reflete uma visão consistente e um compromisso com projetos que expressam identidade e excelência. A arquitetura da sala é contemporânea e minimalista, marcada por paredes revestidas a madeira natural, teto em cimento aparente e uma imponente mesa central em madeira maciça que convida à partilha e à descoberta. O ambiente é intimista e sofisticado, pensado para proporcionar concentração sensorial e proximidade entre anfitrião e convidado. Preparada para acolher provas privadas e personalizadas ou grupos até 20 pessoas, a sala oferece condições ideais para experiências exclusivas, desde degustações comentadas a desafios vínicos interativos. A dimensão do espaço permite um acompanhamento próximo e detalhado, promovendo uma experiência envolvente e educativa. Para além das provas regulares, a Garrafeira L'AND é palco dos eventos mensais de enoturismo, incluindo almoços, jantares vínicos e degustações temáticas que reforçam a ligação do resort à cultura do vinho. Este dinamismo transforma a sala num ponto de encontro entre produtores, enólogos e hóspedes, promovendo partilha, conhecimento e celebração.



Cada vinho tem uma história. Descobrir estas histórias, aprender a provar e a conhecer um vinho é uma experiência muito enriquecedora para quem é apreciador. O vinho vive de momentos de partilha, partilha de histórias, partilhas à mesa, partilha de conhecimento e de tradições. A pensar na experiência de todos os que nos visitam, a nossa sala de provas tem o objetivo de receber à mesa, ao bom jeito alentejano, quem por cá passa. A nossa sala de provas tem capacidade para 20 pessoas, sendo que poderão decorrer até duas provas em simultâneo. Desde provas individuais a provas coletivas. Um espaço rodeado pelos vinhos da Ravasqueira e pela sua história.



O Salão de Provas da Quinta da Plansel é um espaço versátil e acolhedor, projetado para proporcionar experiências únicas e memoráveis no universo do vinho. Com capacidade para receber até 45 pessoas, este salão oferece o ambiente ideal para diversas ocasiões, desde provas de vinho intimistas até eventos de maior dimensão.

Além das tradicionais provas de vinhos, o espaço é frequentemente utilizado para almoços e jantares vînicos, que harmonizam os vinhos da Quinta com a gastronomia regional. A sua funcionalidade e ambiente acolhedor tornam-no também perfeito para pequenos seminários, eventos corporativos ou formações especializadas, como os cursos do WSET na Plansel International Wine School”

Com um design que alia elegância e conforto, o Salão de Provas proporciona uma atmosfera que celebra a excelência dos vinhos da Quinta da Plansel, tornando cada experiência especial e enriquecedora. Este espaço é um verdadeiro testemunho da dedicação da Quinta em oferecer momentos de qualidade e hospitalidade aos seus visitantes.



Tendo a madeira como material dominante, sobressai nesta sala de provas o balcão corrido, as mesas e bancos altos a partir da qual se vislumbra uma vista magnífica sobre as vinhas da Quinta do Quetzal. O ambiente é clean e confortável, e a sala muito bem iluminada pela luz solar que só beneficia e cria assim ao visitante o ambiente perfeito de prova. O edifício é parcialmente revestido a xisto, fazendo uma utilização da flora natural local que completa a experiência do visitante ao habitat natural do Alentejo.



Recentemente renovada, a sala de provas na Tapada de Coelheiros é como entrar na nossa sala de estar, um espaço acolhedor e caloroso e cheio de representações do que nos rodeia no exterior. Esta sala partilha a nossa identidade, desde as madeiras num tom mais quente, ao verde característico da marca e que faz alusão ao ambiente que nos rodeia, até aos mais variados elementos de cortiça, que estão presentes não só na decoração, mas também em elementos estruturais do edifício, funcionando como isolamento sonoro e térmico. A vista para a nossa Garrafeira é um ex-libris do espaço, onde temos algumas das primeiras garrafas produzidas na Tapada de Coelheiros.



A nossa sala de provas dispõe de uma zona interior com lotação para 120 pessoas. A sua decoração é fiel ao conceito que queremos passar, na base do campestre, integrado no ambiente ao redor e com um toque de requinte.

Comtempla, também, uma zona exterior com vista para as nossas vinhas, onde 48 pessoas podem desfrutar do conforto com uma vista e ambiente naturais da propriedade.



É debaixo desta oliveira milenar que decorrem as provas de vinho do Morgado do Quintão. Um ambiente intimista, com vista para as vinhas e para o terroir único, que dispensa uma visita sem pressas.

CAVE LUSA

www.cavelusa.pt/



Integrada na loja Cave Lusa Premium, a sala de provas oferece uma experiência única em contacto direto com os produtos. Num espaço amplo e acolhedor, entre prateleiras repletas de rótulos, os participantes partilham conhecimento e sensações, conhecendo vinhos de forma informada e envolvente. A atmosfera convidativa e a proximidade com cada garrafa transformam cada prova numa verdadeira imersão no mundo dos vinhos de excelência.



Paço dos Cunhas – É na sala de provas do Paço dos Cunhas, datado do ano de 1609, que se dá a conhecer o vinho, sempre acompanhado de uma explicação detalhada. Para acompanhar a prova, são servidos produtos locais, permitindo uma pequena harmonização e mostrando o que de melhor a região do Dão tem para oferecer a quem visita.



Na adega Alves de Sousa a sala de provas tem uma bonita vista para as vinhas e para o território duriense. Decorada de forma tradicional, com mesas e bancos corridos, e prateleiras de madeira rodeadas de tijolo bem carregadas de vinho, que o visitante pode levar para casa após a simpática visita.



É o centro nevrálgico de todas as experiências sensoriais, desde as muito populares Degustações Vínicas às Visitas Guiadas, Enólogo por um Dia, Um Dia na Vindima, entre outras, disponíveis todos os dias das 10h às 18h.

Com uma decoração minimalista, onde se privilegiou de forma deliberada a visão sobre as vinhas da Quinta do Medronheiro, é um momento de harmonia e comunhão entre a degustação dos vinhos e tudo o que a vista alcança. Um jogo de luz e cor desperta os sentidos e aguça a curiosidade para os aromas e texturas dos próprios néctares. Uma maceração de paisagem e vinho que inebria quem por ali passa, pela envolvimento, vistas desafogadas e serenidade.



Concebida pelo arquiteto Frederico Valsassina, a Sala de Provas H.O. destaca-se como um espaço onde arquitetura, paisagem e vinho se encontram em perfeita harmonia. Com uma vista panorâmica sobre a Serra do Marão e o Vale do Corgo, oferece um cenário único para descobrir os vinhos H.O., valorizando cada momento de prova. Este espaço foi distinguido com Menção Honrosa em Arquitetura e Paisagem nos Best Of Wine Tourism 2026, reconhecendo a forma exemplar como integra design contemporâneo e identidade do Douro.



Com mais de 150 anos dedicados ao Vinho do Porto, as Caves da Niepoort, em Vila Nova de Gaia, são o grande guardião do saber que tem passado de geração em geração. Lugar mágico, onde os vinhos envelhecem à velocidade de outros tempos, é daqui que saem algumas das referências mais icónicas da Niepoort. Saber esperar, respeitar a lentidão do tempo para sublimar um grande néctar. Essa é uma das grandes virtudes do Vinho do Porto e um dos ensinamentos que Dirk traz sempre consigo. Quem lho passou foi José Nogueira, master blender da quarta geração da família Nogueira com quem Dirk passou muito tempo nas caves de Vila Nova de Gaia. Entre balseiros e tonéis, aqui aprende-se a respeitar o tempo, a ter paciência, e a valorizar o que ele nos dá. Observa-se o futuro, pensa-se a 20 anos, guardam-se vinhos como tesouros que são para um dia, à mesa, nos surpreenderem. Venha surpreender-se também. Sem pressas.



A Pipadouro apresenta uma experiência revolucionária ao transformar o conceito tradicional de sala de provas. Num barco único no mundo, oferecem aos enoturistas a oportunidade de degustar vinhos a céu aberto, num cenário inigualável onde as vinhas que dão origem aos vinhos se estendem ao horizonte. Esta experiência imersiva é o destaque do nosso programa “Wine with a View”.

Neste ambiente inovador, cada prova de vinho é cuidadosamente acompanhada por profissionais certificados, seja através de wine educators, enólogos ou sommeliers, que enriquecem a experiência com conhecimentos especializados e uma análise detalhada das características dos vinhos. Esta combinação de ambiente singular e acompanhamento profissional, transforma a degustação numa verdadeira celebração do terroir e da tradição do Douro.

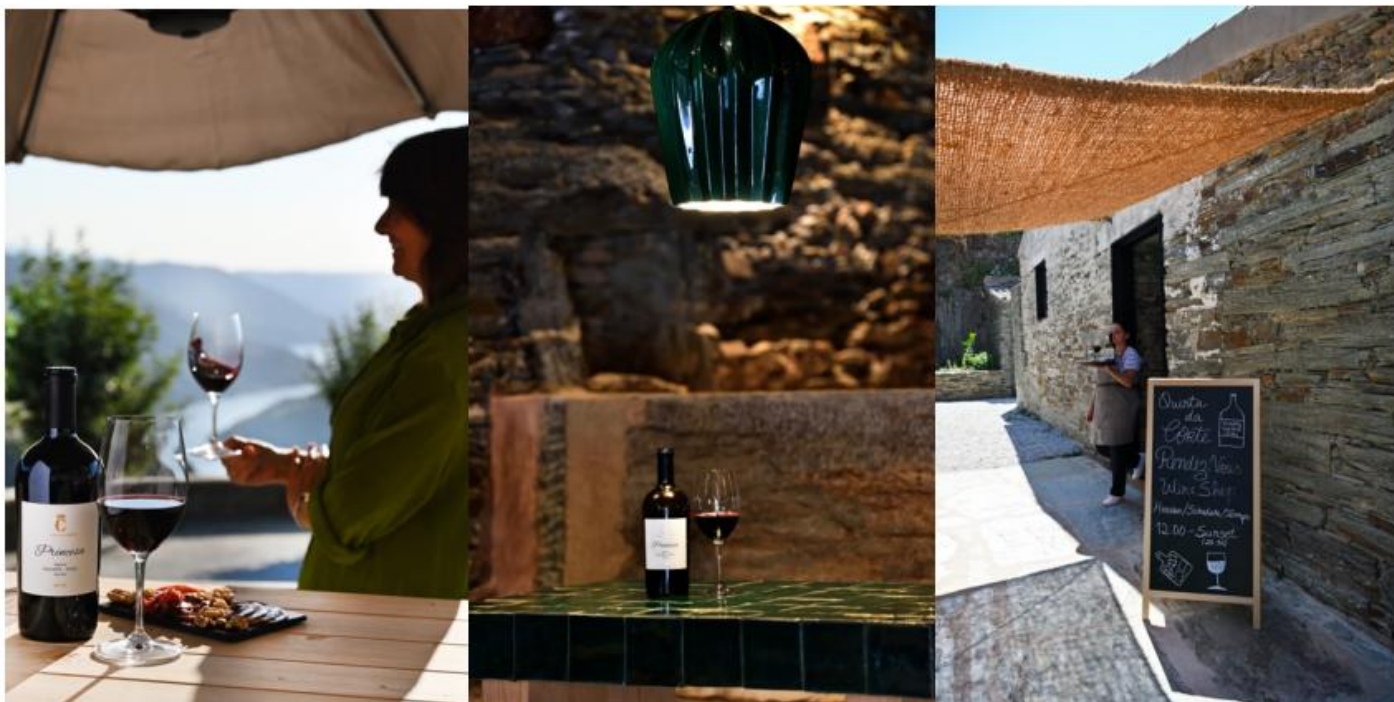
A integração do barco-sala de provas no cenário natural e cultural do Douro não só eleva o enoturismo a um novo patamar, como também reforça o compromisso da Pipadouro com a excelência e a inovação. A autenticidade e a paixão pelo vinho podem ser vivenciadas de forma única, proporcionando uma experiência inesquecível que conecta o enoturista ao coração da região.



A sala de provas da Quanta Terra está situada na antiga destilaria Nº 7 da Casa do Douro, um espaço que guarda uma parte fundamental da história da aguardente e do vinho da região do Douro. Durante as obras de requalificação da destilaria, foram descobertas quatro cubas históricas, utilizadas para o armazenamento de aguardente vínica. Estas cubas, datadas de 1934 e renovadas em 1951 pela Casa do Douro, tinham uma capacidade de armazenamento entre 25.000 e 30.000 litros de aguardente cada uma. A aguardente, produzida a partir da destilação do vinho, foi ao longo de várias décadas um dos pilares do sustento e do desenvolvimento da região do Douro, especialmente durante as crises do vinho. A renovação das cubas em 1951 foi uma resposta ao desgaste do betão das cubas originais, que apresentavam fissuras, porosidade elevada e dificuldades de limpeza, criando condições propícias para a contaminação. A Casa do Douro decidiu, então, vitrificar as cubas com ladrilhos de vidro, garantindo maior proteção e eficiência no armazenamento da aguardente e também assegurando a qualidade do produto, do qual detinha o monopólio. Embora a renovação tenha sido um passo importante, a lixiviação do betão ao longo do tempo, um fenómeno que, em muitos casos, pode ser prejudicial à estrutura, acabou por criar padrões marmóreos nas cubas. Este efeito, não intencional, tornou-se uma característica estética única que confere uma singularidade a cada um dos espaços, refletindo uma história de evolução e adaptação da tecnologia e dos materiais utilizados na produção de aguardente. A integração dessas cubas no espaço da Quanta Terra oferece aos visitantes uma imersão na história da aguardente, uma vertente frequentemente esquecida quando se fala do Douro. A aguardente não só foi crucial para o desenvolvimento da região, como também desempenhou um papel fundamental na construção da identidade da Casa do Douro e nas suas práticas de preservação e armazenamento. Hoje, as cubas transformam-se em testemunhos vivos dessa história e fazem parte da experiência única que a Quanta Terra proporciona aos seus visitantes.

QUINTA DA CÔRTE

www.quintadacorte.com/pt-pt/



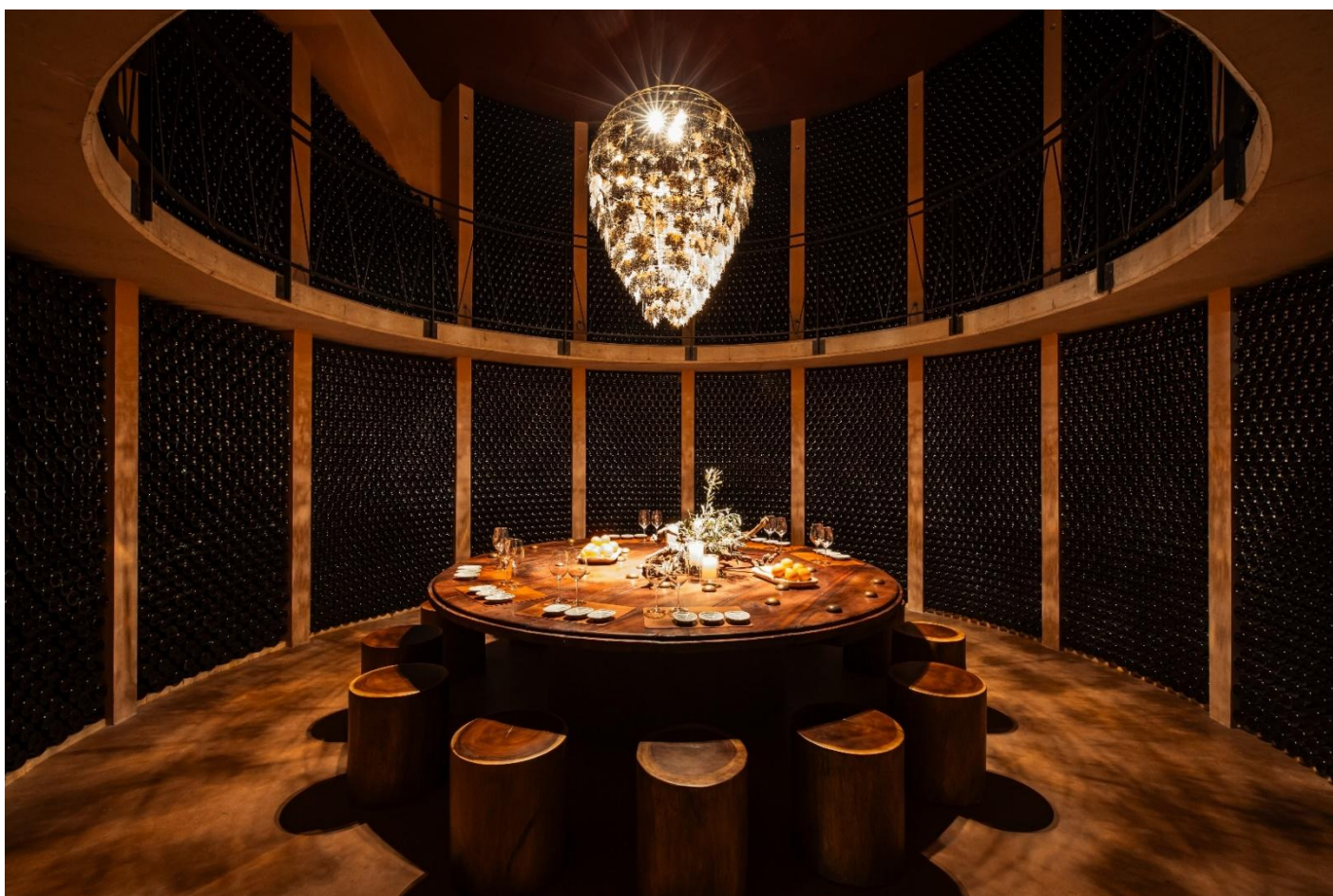
Numa paisagem onde sobressai o característico xisto da região demarcada do Douro, a boutique “Rendez-Vous” da Quinta da Côrte apresenta-se como um ponto de encontro para provas de vinhos do Douro e do Porto. É possível realizar provas de vinhos ao mesmo tempo que usufrui de iguarias locais e de uma prova de azeite Extra Virgem biológico da Quinta. O espaço de prova exterior, oferece ainda uma vista imperdível sobre os socalcos e o rio Douro, convidando os visitantes a desfrutar da tranquilidade da região ao ritmo do pôr-do-sol, acompanhado por um copo de vinho. As marcações podem ser efetuadas diretamente na boutique em Valença do Douro, proporcionando a opção de um programa personalizado “a la carte” quer na Boutique, quer na propriedade Quinta da Côrte.



A Quinta da Pedra Alta transformou a antiga Casa dos Caseiros num espaço de eleição para a celebração dos seus vinhos, aliando a memória histórica à sofisticação contemporânea. A atual Sala de Provas foi criteriosamente projetada para oferecer uma experiência dual: a amplitude necessária para grandes momentos e o acolhimento de zonas de relaxamento que convidam à degustação pausada.

O design interior do espaço estabelece um diálogo contínuo com a propriedade. Uma das paredes principais é dedicada à exposição de quadros de um artista que, em visita à Quinta, retratou os seus pontos mais emblemáticos, permitindo que o visitante mergulhe na identidade do território enquanto descobre os vinhos.

A experiência sensorial prolonga-se para o exterior através de um terraço panorâmico, que oferece uma vista privilegiada sobre o vale do Rio Pinhão. Esta combinação harmoniosa entre a expressão artística, o conforto das instalações e o cenário icónico dos socalcos do Douro confere a cada prova um carácter único. Na Quinta da Pedra Alta, a Sala de Provas não é apenas um local de serviço, mas um palco onde o vinho, a arte e a paisagem se fundem para criar memórias inesquecíveis.



A Sala Vintage da Quinta da Vacaria é um espaço emblemático, onde tradição e história se unem para proporcionar uma experiência sensorial inesquecível. Considerada uma das salas mais icónicas da propriedade, este é o local onde a essência do Vinho do Porto Vintage ganha vida, refletindo a evolução desta verdadeira "Joia da Coroa Duriense".

Aqui, os visitantes são convidados a mergulhar na riqueza do património vitivinícola da quinta, através de uma viagem única pelos Very Very Old Tawny Port Wines, vinhos raros e excecionais que contam séculos de história. Com um ambiente sofisticado e acolhedor, a Sala Vintage oferece provas exclusivas, onde cada detalhe – desde a seleção dos vinhos à envolvimento do espaço – é pensado para enaltecer o legado e a excelência do Vinho do Porto.



Inaugurado em 2024, o Quinta Nova Winery Lounge é um reforço da oferta de enoturismo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Este é um espaço exclusivo e multifacetado concebido para proporcionar momentos inesquecíveis de descoberta dos grandes vinhos do Douro. Com um projeto de arquitetura e design de interiores assinado pela Arquiteta Inês Rodrigues, o Quinta Nova Winery Lounge alia elegância, conforto e sofisticação, criando diferentes ambientes para diversas experiências. A arte e o vinho cruzam-se harmoniosamente neste espaço, onde se destaca uma impressionante escultura de cortiça, projetada por Inês Rodrigues e materializada pela Amorim Cork Composites, conferindo ao espaço um equilíbrio perfeito entre visibilidade e privacidade. O ambiente é ainda enriquecido por um imponente painel de Baco, assinado pelos criativos Gezo Marques e José Aparício, que dá as boas-vindas aos visitantes e os convida a celebrar os prazeres da vida.



As históricas caves da Graham's foram erguidas em 1890 sobre uma colina em Vila Nova de Gaia, com vistas sobre o rio Douro e a cidade do Porto. Para aqueles com mais tempo e que desejam aprender mais sobre a Graham's, a Sala Vintage, com sua atmosfera tranquila e confortável proporciona ao entusiasta do vinho uma experiência muito completa de degustação. Esta sala, com um toque de elegância inglês discreto permite ao visitante saborear vinhos do Porto premium e super premium da Graham's, incluindo alguns Vintages mais velhos e Tawnies envelhecidos, difíceis (ou mesmo impossíveis) de encontrar num outro lugar.



Localizada no edifício reconvertido da nossa adega, a sala de provas da Wine & Soul recebe pequenos grupos para provas de vinho intimistas e personalizadas. Com vistas para a aldeia de Vale de Mendiz e com as vinhas como pano de fundo, a sala de provas dispõe também de uma loja de vinhos, não convencional, onde os vinhos são apresentados como parte integrante da decoração da sala. A sala de provas dispõe ainda de mesas no exterior, onde os clientes podem, de forma mais informal, beber o vinho pretendido a copo acompanhado de tapas.



A sala de provas da Taylor's está localizada nas caves tricentenárias da marca de vinho do Porto, o que permite respirar história, tradição e obviamente vinho. Mas não são os únicos aromas! A sala de prova da Taylor's está ladeada de românticos jardins, que o visitante pode ter a sorte de encontrar em flor. Para além disso, estes jardins são muito requisitados pelos pavões que se passeiam pelo espaço, procurando disputar atenções com o vinho que ali é servido.

Os visitantes podem antecipar a prova com uma visita às caves. O áudio-guia está disponível em 13 idiomas, democratizando o acesso. Na prova, não prometemos que os colaboradores falem as mesmas treze línguas, mas está seguramente lá perto.

Incluídos na visita às caves, estão dois vinhos do Porto, mas há sempre a opção de eleger uma outra série de provas de vinho do Porto, incluindo uma seleção de vinhos do Porto Tawny de idade ou provar o clássico vinho do Porto Vintage Taylor's.

Com reserva antecipada, a sala de provas da Taylor's providencia prova personalizadas, especialmente concebidas para qualquer grau de conhecimento sobre vinho do Porto, já que cada visita é preparada individualmente.

Estas são algumas das possibilidades à escolha: abertura tradicional de uma garrafa de vinho do Porto Vintage com tenazes pré-aquecidos; prova individual de vinho do Porto, comentada e servida com diversos acompanhamentos; masterclass em vinhos do Porto Vintage, workshop informal sobre como preparar cocktails com vinho do Porto; prova de azeite da região do Douro - Quinta de Vargellas extra virgem, entre muitas outras opções.

A sala de provas está localizada na rua do Choupelo, perto do hotel The Yeatman e do WOW – o quarteirão cultural de Gaia.



Distingue-se pela sua elegância e vista direta para a sala de barricas da AdegaMãe. Um espaço que estabelece um diálogo permanente entre a prova e o processo de envelhecimento, reforçando a autenticidade da experiência. O espaço, iluminação cuidada e a atenção ao detalhe criam as condições ideais para provas envolventes e memoráveis.



A sala de provas da Cas' Amaro Wine Villa está integrada na arquitetura original da antiga adega recuperada, assumindo-se como um espaço de interpretação do vinho e do território. Concebida para receber pequenos grupos, permite uma experiência próxima, tranquila e personalizada, em coerência com a escala humana do projeto.

Cada prova é conduzida de forma pedagógica e acessível, integrando a explicação das diferentes regiões vitivinícolas onde a Cas' Amaro está presente, das castas utilizadas e da filosofia de produção. As provas fazem parte integrante dos programas enoturísticos desenvolvidos na Wine Villa e são acompanhadas por uma narrativa que liga o vinho ao território, às pessoas e às opções enológicas.

Mais do que um momento técnico, a sala de provas da Cas' Amaro Wine Villa é um espaço de aprendizagem, conversa e experiência cultural, onde o vinho é apresentado como expressão viva do lugar onde nasce.



A história das Caves Velhas é verdadeiramente fascinante e indissociável da visão e determinação de João Camillo Alves, um dos empresários vinícolas mais prósperos e visionários de Portugal na sua época. Correndo riscos e implementando medidas vanguardistas, deixou um legado duradouro que perdura até os dias de hoje. Tudo começou em 1881, quando João Camillo Alves fundou as Adeegas Camillo Alves, empresa pioneira na comercialização de marcas de vinho de qualidade em Portugal. A sua visão e o compromisso com a excelência, rapidamente fizeram dele uma figura proeminente no mundo do vinho. No entanto, foi o seu neto, João Júlio Camillo Alves, que, em 1939, fundou a marca Caves Velhas, elevando ainda mais o legado da família. Não perpetuou apenas a tradição de qualidade estabelecida pelo avô, como também ousou expandir o negócio através da introdução de vinhos da marca, escrevendo um novo capítulo na história da empresa. O histórico edifício das Caves Velhas, situado no coração de Bucelas, capital do Arinto, é um testemunho vivo desse legado. O edifício é um local emblemático para visitas, degustações e eventos vînicos, onde os visitantes poderão mergulhar na rica história da vinícola e desfrutar de vinhos que contam histórias e evocam memórias. Caves Velhas é um santuário para os amantes do vinho e da história, onde cada garrafa é um elo entre o passado e o presente, entre tradição e inovação. Venha descobrir a magia das Caves Velhas e deixe-se encantar por uma experiência única e memorável.



Inspirada no mundo da vinha e do vinho, a Sala de Provas da Quinta da Almiara apresenta uma simbiose entre a sua arquitetura contemporânea com uma decoração oitocentista, que nos remete à origem do projeto. Esta combinação reflete a história da Quinta da Almiara e da segunda propriedade, adquirida pelo fundador José Constantino em 2008. A propriedade do Casal do Vale é uma propriedade do séc. XVIII que, durante várias gerações, pertenceu à mesma família, preservando sempre os elementos decorativos da época. Repleto de história e de simbolismo, este espaço combina elementos modernos que aludem ao mundo do vinho e da vinha, através das suas paredes em forma de barrica, e de outros elementos decorativos que nos transportam ao século XVIII. Por isso, este é o espaço ideal para visitas únicas num ambiente onde as tradições, a história e a paisagem nunca são esquecidas.



A sala de provas da Quinta do Gradil é um espaço amplo, acolhedor e luminoso, pensado para evidenciar a identidade dos vinhos e criar uma experiência tranquila e sensorial. O interior combina detalhes modernos com elementos rústicos, mantendo uma atmosfera elegante e confortável.

Daqui a vista para a Serra de Montejuento é um dos grandes destaques: uma moldura natural impressionante, com colinas verdes, linhas suaves da serra e a luz que muda ao longo do dia, criando um cenário perfeito para degustações relaxadas e momentos especiais.



Esta sala de provas na Quinta da Boa Esperança data de 1914, onde inicialmente era a adega antiga da Quinta, deixando de o ser só em 2014, quando Artur Gama decide comprar a mesma. Todas as vindimas, até então, eram ali feitas. Atualmente, é ali que se fazem a maioria de provas e será o local mais carismático da Quinta, dado ao seu aspeto rústico e muito acolhedor.



A sala de provas da Quinta da Folgorosa é um lugar aconchegante que recebe os visitantes de forma descontraída. A ideia é sempre proporcionar uma experiência única, seja com o correto controlo da temperatura ambiente, a escolha do arranjo de flores, uso luz de velas e até a seleção de músicas ambiente. Dos queijos aos enchidos, todos foram testados para harmonizar e evidenciar na perfeição os vinhos da Quinta. Esta sala foi pensada para receber tanto poucas pessoas como grandes grupos. Dependendo do tipo de evento e condições climáticas, a quinta é versátil, podendo organizar também provas no moinho de vento, na adega, na esplanada com vista para as vinhas ou até à beira da piscina. É nesta sala que visitantes também encontram a loja que apresenta toda a gama de vinhos do grupo LW - Lindeborg Wines, sendo a Quinta da Folgorosa uma das suas quatro marcas. (As restantes são Cortém, Vale do Armo e Herdade da Cabeceira).



A Sala de Provas da Casa Romana Vini encontra-se localizada na nossa Quinta do Porto Nogueira. É nesta Sala, com vista para as vinhas, que se realizam todas as provas e eventos relacionados com os vinhos, bem como recebem a maioria dos clientes. Os programas incluem Winery Tours e Wine Tastings, onde transmitem e mostram os processos agrícolas e produtivos a quem os visita, bem como as melhores práticas que introduzem na produção dos seus vinhos. A Sala de Provas, decorada de uma forma autêntica e em sintonia com a natureza, procura uma interligação profunda entre a natureza observada pelas suas janelas e a sofisticação e o conforto necessários para conceder aos clientes as melhores condições para uma tarde única e inesquecível. Na Casa Romana Vini o foco está na produção de Vinhos de grande qualidade, e não em quantidade.



Com sete lagares de pedra, datada de 1871, a “Sala das Varas” exhibe um impressionante conjunto de Prensas de Vara e Fuso. Nesta sala fizeram-se vinhos durante décadas, com um sistema criado pelos Gregos há milhares de anos e trazido para Portugal ainda pelos Romanos. É um espaço único no país, que conta também com uma prensa “tic-tac” e uma prensa hidráulica igualmente preservadas à época e capazes de demonstrar a evolução técnica e histórica na forma de se fazer vinho. Juntas, enaltecem ainda mais a experiência de sentir e desvendar o potencial dos vinhos da Companhia Agrícola do Sanguinhal e compõem um ambiente totalmente alinhado à história da família Pereira da Fonseca, a ponto de envolver aqueles que a visitam de forma muito acolhedora e instrutiva.

MADEIRA WINE COMPANY - SALA FRASQUEIRA

www.blandyswinelodge.com/pt/as-nossas-lojas/



A Sala Frasqueira, integrada na Blandy's Wine Lodge, constitui um espaço de degustação onde a experiência vínica se cruza com a história do Vinho Madeira. Inserida num edifício histórico no centro do Funchal, esta sala preserva uma coleção de vinhos antigos que remonta ao início do século XX, guardada nas prateleiras originais protegidas por grades e cadeados, num ambiente que evoca uma verdadeira biblioteca de vinhos.

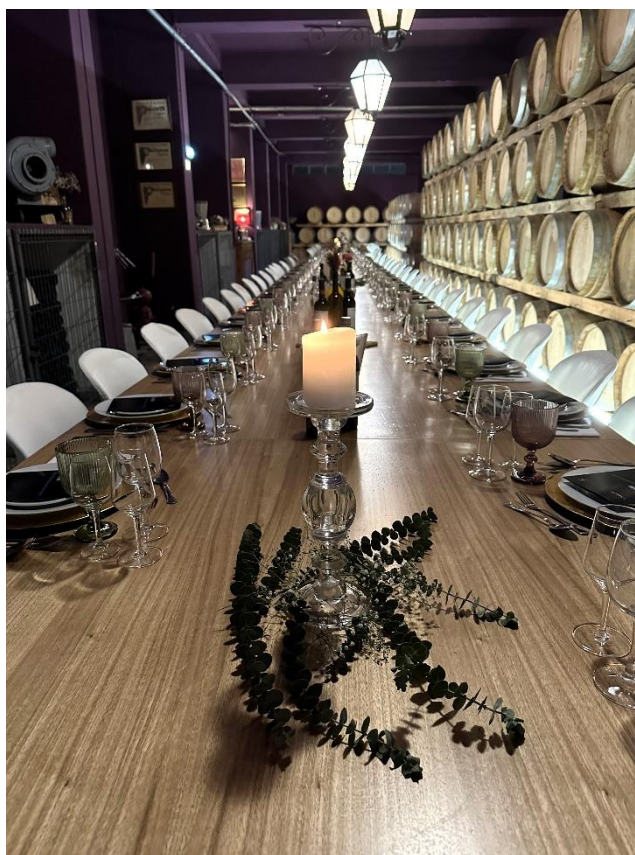
O espaço distingue-se pela sua atmosfera intimista e pelo carácter patrimonial. Entre paredes de pedra e estruturas centenárias em carvalho, o visitante tem a oportunidade de contactar com colheitas históricas e de estabelecer uma ligação pessoal com o vinho, nomeadamente através da procura de anos de nascimento entre as garrafas preservadas. Este momento transforma a prova num exercício de memória e identidade, aproximando a experiência do visitante à narrativa do próprio vinho.

As provas realizadas na Sala Frasqueira são conduzidas de forma personalizada e contextualizada, permitindo a degustação de referências raras, como colheitas antigas de Bual ou Terrantez, num cenário que respeita e valoriza o tempo como elemento central do Vinho Madeira. Os garrafões históricos e o desenho clássico do espaço reforçam a autenticidade da experiência.

A Sala Frasqueira assume-se, assim, como um local onde património, conhecimento e degustação convergem, proporcionando um contacto direto com vinhos de longa guarda e com a herança vínica que caracteriza a Blandy's Wine Lodge.

ADEGA DE PALMELA

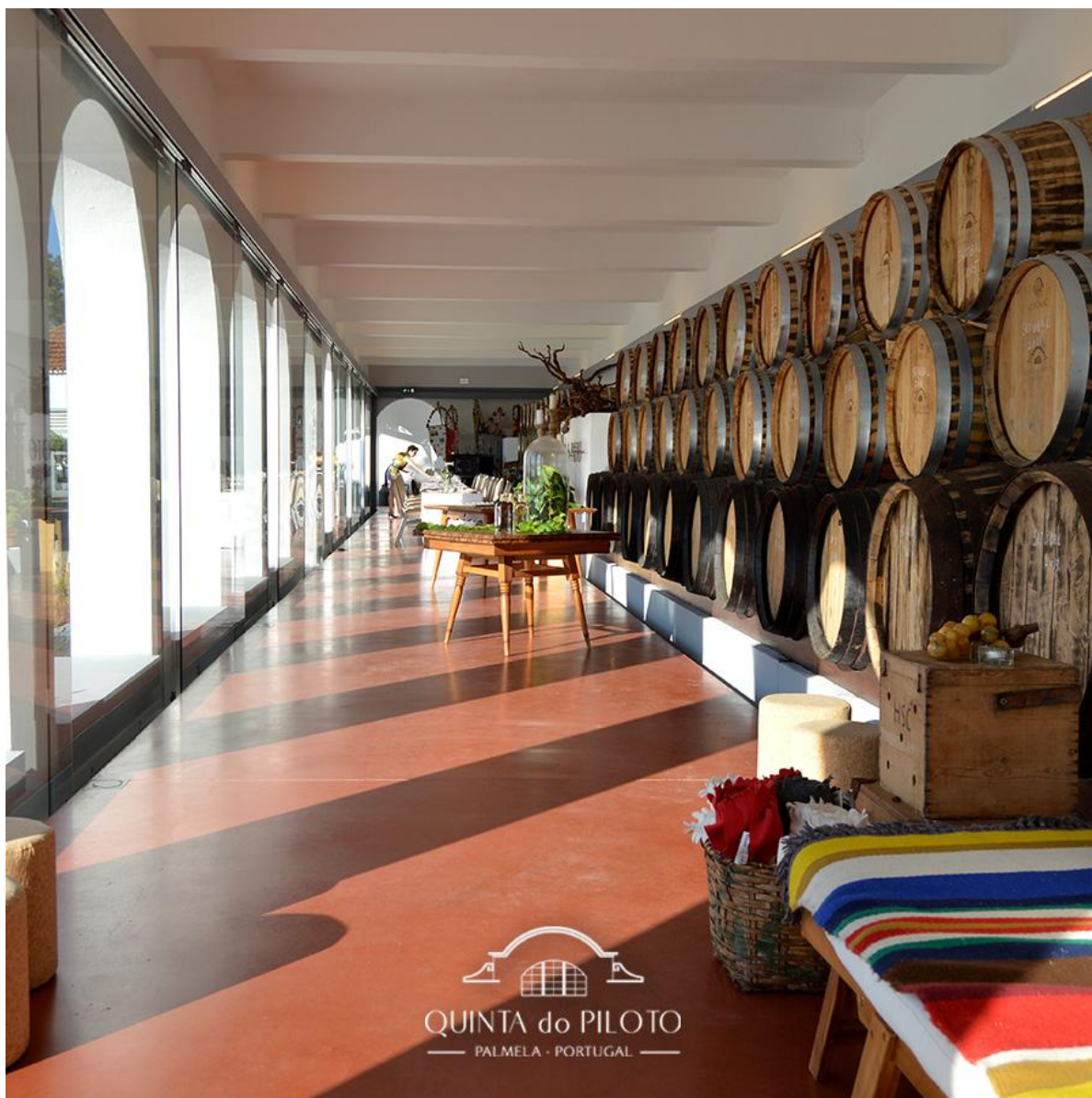
www.acpalmela.pt/



Na Adega de Palmela, cada prova de vinho é uma viagem sensorial pela história, cultura e identidade da região. Realizadas na atmosfera única da cave de barricas, as provas envolvem os visitantes num ambiente onde tradição e inovação se encontram, proporcionando uma experiência imersiva e memorável.

Mais do que uma simples degustação, cada prova é um momento de descoberta, onde se valoriza o património vinícola local, o saber das suas gentes e as tradições que fazem parte da essência da Adega de Palmela. A seleção cuidada dos vinhos, aliada à explicação apaixonada dos especialistas, transporta os visitantes desde o passado da Adega até ao presente, evidenciando a dedicação e o rigor colocados em cada garrafa.

Aqui, não se prova apenas vinho – vive-se a história e sente-se a alma da região, num espaço onde cada detalhe é pensado para criar momentos inesquecíveis.



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 200 hectares de vinhas nos melhores terroirs da região. Dar a saborear a essência dos vinhos de Palmela no seu melhor é a promessa da Quinta do Piloto. Uma promessa assente na excelência dos terroirs onde brilham as vinhas velhas de castas tradicionais, como Castelão e Moscatel. Vinificados pelos métodos ancestrais da região, graças ao saber de quatro gerações da família Cardoso, os vinhos da Quinta do Piloto são elegantes, expoentes das castas autóctones e pequenas quantidades de castas escolhidas pela excelência. É na nossa Sala de Provas, Sala dos Pios, recuperada recentemente para oferecer uma experiência única, que os nossos clientes podem desfrutar dos nossos vinhos, enquanto saboreiam a vista.

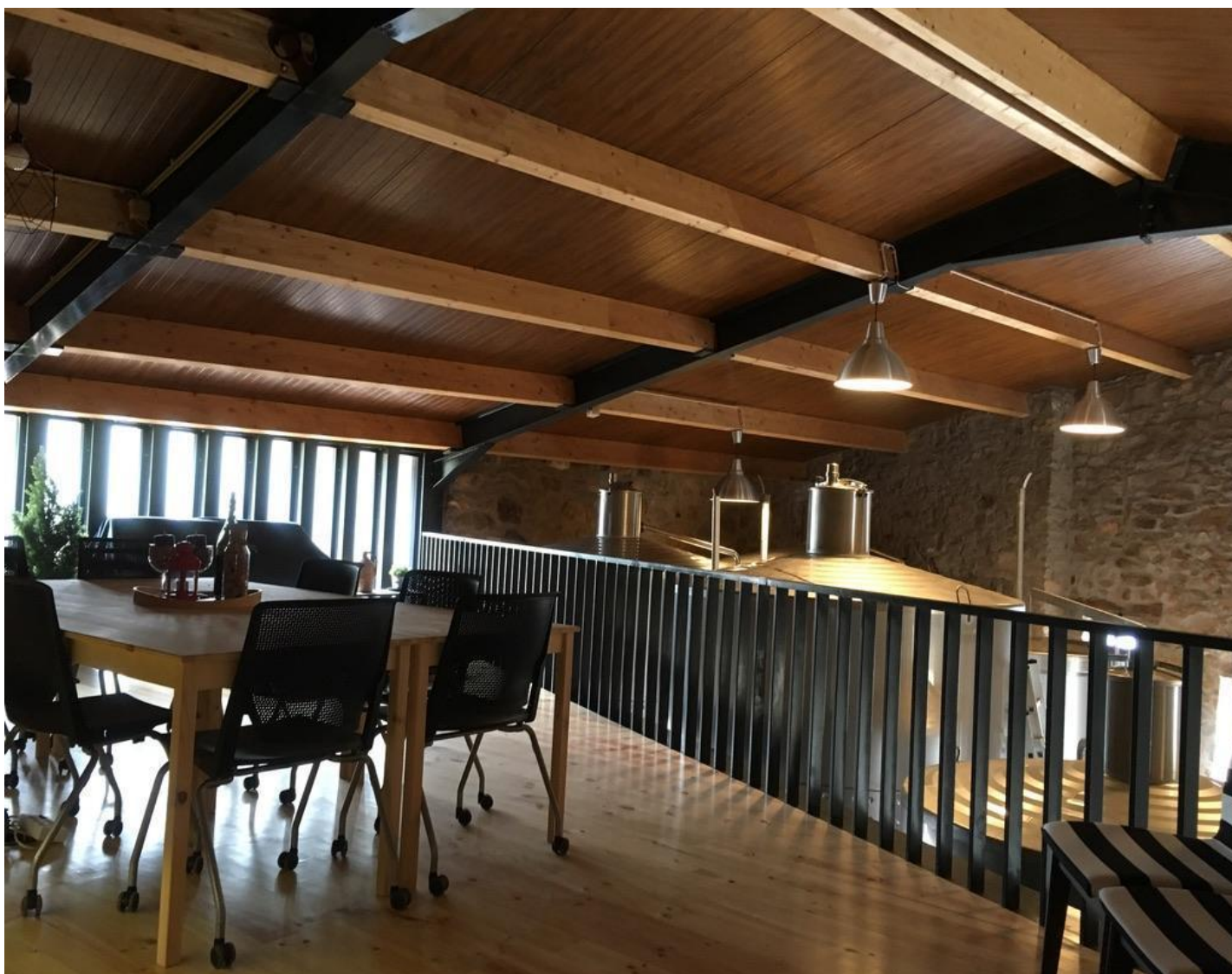


Localizada no piso -2, na sala de barricas da adega, a sala de provas da ODE Winery oferece uma experiência imersiva única, onde arquitetura moderna e contemporânea se funde com a autenticidade do espaço de envelhecimento do vinho.

O ambiente envolvente, marcado pela presença das barricas e por uma estética minimalista e elegante, cria um cenário sensorial que aproxima o visitante do processo vínico. As provas são conduzidas com uma abordagem pedagógica e emocional, adaptadas a diferentes níveis de conhecimento, permitindo uma descoberta acessível e memorável.



A sala de provas do Palácio da Quinta da Lagoalva está repleta de história e de ricas tradições, revelando uma atmosfera harmoniosa e de requinte, onde a elegância combina com a autenticidade do património. É um local perfeito para uma experiência sensorial única, onde cada vinho pode ser apreciado na sua plenitude. Para além das provas, este é um espaço dedicado a experiências exclusivas, onde pode ser feita uma refeição harmonizada com os vinhos da Lagoalva, na companhia de um dos seus proprietários. A sala de provas do Palácio da Quinta da Lagoalva está repleta de história e de ricas tradições, revelando uma atmosfera harmoniosa e de requinte, onde a elegância combina com a autenticidade do património. É um local perfeito para uma experiência sensorial única, onde cada vinho pode ser apreciado na sua plenitude. Para além das provas, este é um espaço dedicado a experiências exclusivas, onde pode ser feita uma refeição harmonizada com os vinhos da Lagoalva, na companhia de um dos seus proprietários.



A Sala de Provas da Casa do João encontra-se instalada numa mezzanine que sobrevoa toda a Adega. Dali, os visitantes conseguem ver a Sala de vinificação, o lado tecnológico e a Sala de estágio, o lado tradicional. Na decoração estão incluídos alguns objetos de tributo à cultura portuguesa quer da música, quer do cinema. Existem também algumas peças típicas da região para completar o espaço.

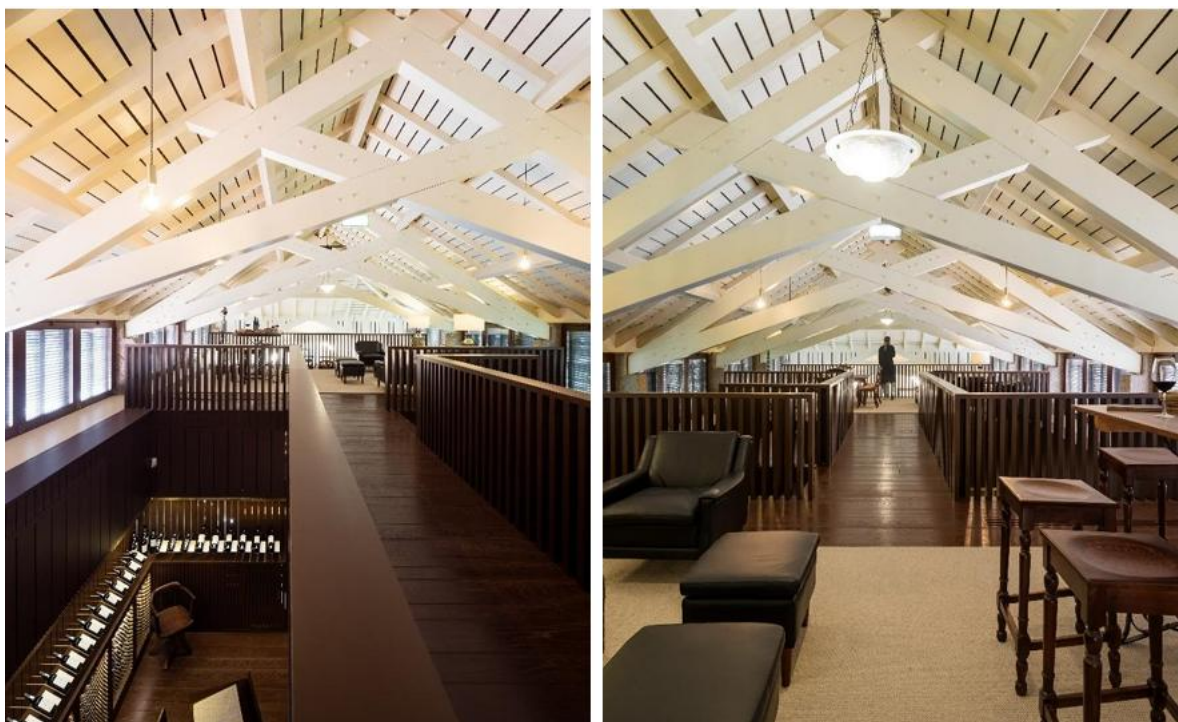


Com vista panorâmica sobre Baião e o vale do rio Douro a sala de provas da Quinta de Santa Teresa está localizada a 250m de altitude permitindo uma excelente compreensão do contexto geográfico e do terroir envolvente. Edificada sobre a piscina da quinta e rodeada por jardins e vinha, este espaço prima pelo conforto e requinte assim como pelo enquadramento da arquitetura com as zonas envolventes. A total transparência do edifício permite aos visitantes desfrutar da experiência num diálogo constante com a natureza e paisagem envolvente.



A Sala de Provas localiza-se no átrio de um edifício do século XIX, onde outrora eram as Cavalariças. Numa das alas ainda hoje é possível ver em exposição um Landau do séc. XIX, um tipo de carruagem antiga.

Neste edifício, encontra-se atualmente localizada a 'Casa das Artes', Sala de Provas, Loja e Recepção de Visitantes. A degustação de todos os Produtos Palácio da Brejeira pode ser isolada ou juntamente com as visitas guiadas.



Na Quinta da Aveleda, a Sala de Provas resulta da recuperação de um antigo armazém de cereais, mantendo o teto de asnas original e sendo decorada com referências históricas ligadas à família, que espelham mais de três séculos de história. A utilização de materiais e o envolvimento de artesãos da região sublinham tanto a sustentabilidade como a autenticidade do espaço. O local, funcional e elegante, integra também uma Mezzanine, dedicada a degustações privadas, e está preparado para acolher provas, workshops, tertúlias e eventos, contando com mesas comunitárias que incentivam o convívio e a partilha. Cada pormenor celebra a história, a natureza e a criatividade, tornando cada visita numa experiência sensorial verdadeiramente única.



Sala de provas inserida em um edifício recente, com 2 anos, com uma vista panorâmica para a vinha, Serras do Marão e Alvão. Arquitetura transmite o passado e o presente no mesmo espaço.



A Quinta de Santa Cristina oferece espaços de prova de exceção, desenhados para proporcionar uma imersão total na cultura vínica e na paisagem da sub-região de Basto. A propriedade dispõe de um amplo salão com capacidade para receber até 150 pessoas, que se destaca pela sua decoração singular, onde sobressaem candeeiros criados a partir de cestos de vime. Este detalhe artesanal confere ao espaço um ambiente rústico, acolhedor e intimista, ideal para a celebração dos vinhos ali produzidos. A arquitetura da sala permite uma experiência visual dual: de um lado, os visitantes podem acompanhar a quietude do interior da adega; do outro, são presenteados com uma vista ampla sobre a imponência da Serra do Marão.

Para momentos de maior exclusividade, a Quinta disponibiliza uma sala de provas privada, com lotação para 16 pessoas. A peça central deste espaço é uma mesa de Nogueira Portuguesa, uma obra de arte executada a partir de uma árvore centenária que pertencia à própria propriedade, reforçando o vínculo histórico com o território. Esta sala beneficia de uma localização privilegiada, oferecendo vistas panorâmicas sobre a Serra do Marão, a Serra do Alvão e o emblemático Santuário da Senhora da Graça, um dos ícones turísticos da região. Pela harmonia entre o design inspirado nas tradições locais e o enquadramento paisagístico, estas salas afirmam-se como cenários de excelência para a descoberta de vinhos versáteis e distintos.