

# PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR PROJETO FAMILIAR



Entidade Regional de Turismo  
da Região de Lisboa



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR PROJETO FAMILIAR .....	2
Alentejo .....	4
Casa Museu Interativa de Borba .....	4
FITAPRETA.....	5
Honrado Vineyards .....	6
J. Portugal Ramos .....	7
Torre de Palma .....	8
Bairrada.....	9
Malápio.....	9
Beira Interior .....	10
Brasão Dourado .....	10
Douro .....	11
Churchill Graham .....	11
Matriarca - Symington.....	12
Quinta do Pôpa.....	13
Wine & Soul.....	14
Lisboa .....	15
Adega d´Arrocha .....	15
Cas´Amaro .....	16
Quinta de Sant´Ana.....	17
Quinta do Gradil .....	18
Madeira .....	19
Blandy´s Madeira - Madeira Wine Company.....	19
Península de Setúbal.....	20
Casa Ermelinda de Freitas .....	20
Herdade do Perú.....	21
Távora-Varosa.....	22
Quinta de Cravaz de N <sup>a</sup> Sr <sup>a</sup> de Nazareth.....	22
Tejo .....	23
Quinta da Lagoalva .....	23
Trás-os-Montes.....	24
Casa do JOA .....	24
Vinhos Verdes.....	25
Anselmo Mendes .....	25
Casa Lata.....	26
Quinta de Cypriano.....	27



CASA MUSEU INTERATIVA DE BORBA

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



O Museu encontra-se instalado no piso térreo da casa de família de Mariano Rézio, que teve um percurso digno de realce, desde a passagem da primitiva técnica de vinificação em talhas para se assumir como um dos doze sócios fundadores da Adega Cooperativa de Borba em 1955.

Esta detém uma adega de vinho com 46 talhas de barro originais de olarias de São Pedro do Corval, datadas anteriores ao século XIX.

Este projeto nasce do objetivo da família Rézio não deixar morrer o legado dos avós. Esta é uma casa com passado, à qual quisemos dar um futuro com história que só ganha a dimensão merecida quando e se partilhado com todos.

O respeito pela nossa família, o amor a Borba, o respeito pela gente desta terra e pelo património imaterial que nos foi transmitido foram o grande motor para este projeto.



A Fitapreta nasce da visão do enólogo António Maçanita, reconhecido pela valorização das castas tradicionais e pela afirmação da identidade dos territórios vitivinícolas portugueses. Ao seu lado, Alexandra Maçanita reforça a dimensão humana do projeto através da criação de experiências que aproximam o público do vinho e do seu lugar de origem. A mãe de António, Joana Moita, tem também um papel essencial na hospitalidade, participando em workshops e ajudando a dar vida ao Paço Medieval.

António assegura a expressão enológica e a autenticidade do terroir, enquanto Alexandra transforma a adega num espaço de encontro entre vinho, cultura e comunidade. A Fitapreta afirma-se como um projeto familiar contemporâneo, onde excelência, hospitalidade e identidade caminham lado a lado, e que já conta com “três ratinhos” prontos para dar continuidade à história.



Na Honrado Vineyards, a palavra "família" não representa apenas a estrutura organizacional, mas traduz também o propósito de vida do projeto. Este é conduzido pela quarta geração de uma linhagem de produtores que mantém viva a tradição do Vinho de Talha em Vila de Frades, transformando um saber ancestral num projeto de enoturismo que se tornou referência nacional. O percurso da Honrado Vineyards reflete uma evolução orgânica e apaixonada: partiu-se da produção tradicional para a mesa do Restaurante País das Uvas, onde a gastronomia da Mãe Jacinta e o vinho do Pai António estabeleceram as bases de um acolhimento genuíno. Com a chegada dos filhos, o projeto expandiu-se à Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua, um espaço secular recuperado para partilhar a história da família com o mundo. Em 2026, será dado o passo seguinte, com a abertura de alojamento próprio, fechando o ciclo de hospitalidade e permitindo aos visitantes mergulhar totalmente no quotidiano da Honrado Vineyards. O que distingue este projeto familiar é a filosofia de receção: na Honrado Vineyards, não se contabilizam os minutos das experiências, pois o tempo respeita a cadência do Alentejo e a maturação do vinho no barro. Cada cliente é tratado de forma personalizada, como se integrasse a árvore genealógica, recebendo o mesmo carinho e atenção dedicados à família. Trata-se de um projeto onde o profissionalismo de uma equipa premiada se funde com o calor de um abraço familiar, demonstrando que é possível inovar e crescer sem nunca perder o vínculo com quem impulsionou o projeto desde o início.



A João Portugal Ramos Vinhos é um projeto familiar que atravessa gerações, fundado por João Portugal Ramos com base na paixão pelo território, pelo vinho e pela excelência. Desde 1980, tem desempenhado um papel determinante na evolução qualitativa dos vinhos portugueses, expandindo-se a várias regiões e mantendo os valores que estiveram na sua origem: dedicação, inovação e proximidade às pessoas. A família não está apenas no nome; está na forma de acolher, de partilhar conhecimento, de transmitir paixão e de envolver cada colaborador como parte integrante da missão.

Hoje, a segunda geração assegura a continuidade e renovação do projeto: João Maria Ramos, enólogo, preserva a identidade e a qualidade dos vinhos, enquanto Filipa Ramos, diretora de marketing, fortalece a notoriedade e a presença da marca a nível nacional e internacional.

A João Portugal Ramos Vinhos afirma-se como um exemplo de como um projeto familiar pode ser simultaneamente global e profundamente humano, preservando o legado, impulsionando a inovação e contribuindo de forma ativa para o impacto cultural e social em Portugal.



O projeto da Torre de Palma Wine Hotel nasceu do sonho do casal de farmacêuticos de Coimbra, Isabel e Paulo Barradas Rebelo, de regressar ao Alentejo e às suas origens familiares.

A mãe de Paulo, natural desta região, manteve sempre viva a ligação à sua terra, mesmo após a família se ter estabelecido no Centro do País. Esse vínculo afetivo esteve na base da decisão de recuperar a propriedade e devolver-lhe a sua vocação original.

O regresso ao Alentejo surge, assim, como forma de homenagear essa herança e revitalizar a herdade enquanto espaço de trabalho e produção — onde se produz vinho e azeite e se criam cavalos. Com a criação da Adega Torre de Palma e do Wine Hotel, a família acrescentou uma dimensão de enoturismo autêntico e sustentável, profundamente ligado ao território.

A Torre de Palma afirma-se hoje como um verdadeiro projeto familiar, marcado pelo envolvimento direto da família e pela continuidade geracional, estando atualmente a gestão entregue à segunda geração, representada por Luísa Rebelo.

MALÁPIO

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



A Adega Centenária Malápio afirma-se como um projeto familiar de enoturismo de escala humana, onde autenticidade, tradição e identidade local são o centro da experiência. Localizada na Bairrada, nasce da recuperação de uma adega centenária e do legado do vitivinicultor Romeu Martins, que preserva métodos ancestrais como a vinificação em talhas de barro, honrando o saber-fazer transmitido pelo avô Aristides.

O enoturismo é vivido de forma próxima e personalizada, com o próprio produtor a receber os visitantes, criando uma ligação genuína entre vinho, território e memória. As experiências integram vinhas velhas centenárias, gastronomia regional e práticas tradicionais, valorizando a cultura local e a comunidade envolvente.

Com uma abordagem sustentável e profundamente ligada ao território, a Adega Malápio posiciona-se como um projeto boutique que transforma património, história e tradição numa experiência imersiva e autêntica da Bairrada.

BRASÃO DOURADO

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



O Brasão Dourado Turismo é um empreendimento de turismo de habitação situado no coração histórico da cidade de Pinhel, na região da Beira Interior, território de forte tradição vitivinícola. Instalado num solar nobre do século XVIII, cuidadosamente reabilitado, preserva a sua traça arquitetónica original, com uma capacidade total de 21 unidades de alojamento - entre quartos, suites e studios - oferecendo aos visitantes um ambiente exclusivo e intimista, onde cada espaço evoca castas e regiões vitivinícolas portuguesas, reforçando a ligação temática ao universo do vinho. Ao longo da estadia oferecemos espaços pensados para que possa explorar livremente a gastronomia associada à excelência dos vinhos ou simplesmente relaxar na nossa magnífica piscina de água salgada. A poucos minutos do solar encontra-se a quinta da propriedade, com cerca de dois hectares de vinha, onde os visitantes podem percorrer os vinhedos, participar em atividades ligadas à produção de vinho e desfrutar de momentos de contemplação e lazer em plena natureza, junto à Ribeira da Pêga, promovendo uma ligação sensorial entre o território, o vinho e a cultura rural. Entre as experiências propostas destacam-se: visitas à vinha e ao lagar, provas de vinho, participação em vindimas, realização de piqueniques, passear no “Douradinho” um intemporal carocha amarelo que assegura uma experiência desafiante e repleta de afetos e boas memórias ou conceber as suas próprias refeições com os produtos endógenos do concelho de Pinhel, sob a temática “cook yourself” nos nossos espaços. Com uma gestão familiar, pais e filha, garantem um acolhimento personalizado e autêntico, reforçando a dimensão humana das experiências enoturísticas contribuindo para a dinamização da economia do território e para a promoção dos vinhos da Beira Interior como aglutinador do enoturismo em Portugal.

## CHURCHILL GRAHAM

[www.drinkchurchills.com/pt](http://www.drinkchurchills.com/pt)

A Churchill's é uma produtora familiar de vinhos do Porto e do Douro, sediada em Vila Nova de Gaia e no Vale do Douro. Fundada em 1981 por Johnny Graham, o mais novo de uma linhagem com mais de dois séculos de tradição vinícola na região, a Churchill's surgiu com a ambição de inovar, trazendo um estilo mais pessoal, seco e dinâmico ao vinho do Porto. Com quase meio século de existência, Johnny mantém-se à frente da enologia, trabalhando desde 2007 lado a lado com o enólogo Ricardo Pinto Nunes, numa parceria marcada por dedicação às vindimas, à pisa a pé e ao acompanhamento próximo dos processos de produção.

Na Churchill's, valoriza-se a produção de vinhos autênticos, em harmonia com a natureza e que proporcionam momentos de prazer partilhado.

Os vinhos do Porto Vintage, Ruby e Tawny da Churchill's continuam a ser elaborados de forma tradicional, com uvas colhidas e selecionadas manualmente, pisa a pé em lagares de granito datados de 1852 na Quinta da Gricha, e fermentações longas utilizando apenas leveduras indígenas. Desde a chegada de Ricardo, a casa passou também a produzir vinhos DOC Douro, que refletem o carácter autêntico da região.

Atualmente, Churchill's é a última casa britânica independente de vinho do Porto. Mantém-se fiel ao seu tamanho familiar, permitindo atenção ao detalhe, espírito inovador e irreverência na abordagem aos vinhos.

A passagem para a segunda geração está assegurada por Zoe Graham, filha de Johnny, e pelo seu marido, Ben Himowitz, que lideram agora o negócio.

O enoturismo representa uma extensão natural do projeto Churchill's. Na Quinta da Gricha Vineyard House, os visitantes encontram quatro suites de luxo com vistas para o Douro, numa casa que une tradição e modernidade. As experiências incluem visitas às vinhas, provas de vinhos acompanhadas por gastronomia local, e momentos de relaxamento. No Lodge, em Vila Nova de Gaia, é possível conhecer a história do vinho do Porto, visitar caves históricas e participar em provas exclusivas, como o 'Blender's Session'. Cada visita proporciona uma imersão na história, tradição e cultura vínica do Douro.



O projeto Matriarca emerge da profunda herança e da visão estratégica da família Symington, um dos nomes mais emblemáticos e respeitados do setor do vinho em Portugal, com uma presença secular na região do Douro. Mais do que a criação de um novo espaço, o Matriarca afirma-se como um projeto identitário que traduz os valores fundamentais da família: a partilha, a continuidade e o absoluto respeito pelo tempo.

Nesta iniciativa, o vasto conhecimento vitivinícola passado entre gerações ganha forma através de experiências vínicas de escala humana, desenhadas para serem simultaneamente acessíveis e contemporâneas. O objetivo central do Matriarca é promover uma aproximação genuína entre o público e o saber-fazer da família, permitindo que cada visitante mergulhe na história e na cultura que moldaram o ADN dos Symington ao longo dos séculos.

Ao focar-se na autenticidade e na dimensão humana do atendimento, o projeto destaca-se pela sua capacidade de inovar sem abdicar da fidelidade à sua identidade familiar. Através de uma narrativa envolvente e de um contacto próximo, o Matriarca transforma o património imaterial da família numa experiência memorável, reforçando a ligação emocional ao território e celebrando o vinho como um elemento de união e transmissão de legado.



A história da Quinta do Pôpa nasce de um legado familiar marcado pela resiliência e pela força de um nome. Francisco Ferreira, conhecido como “Pôpa”, sonhava ter a sua própria vinha no Douro, um sonho que não chegou a concretizar. Foi o seu filho, José Ferreira — o “Zeca do Pôpa” — quem transformou esse sonho em realidade ao adquirir a propriedade em 2003 e iniciar, de raiz, a construção do projeto. Em 2010, a quinta passou oficialmente a chamar-se Quinta do Pôpa, numa homenagem direta ao avô e à história que deu origem à família.

Hoje, no coração do Cima Corgo, o projeto é liderado pelos irmãos Vanessa e Stéphanie Ferreira, que dão continuidade ao legado familiar com uma visão contemporânea do Douro. Stéphanie assume a vertente do vinho e dos mercados, enquanto Vanessa desenvolve a hospitalidade, a sustentabilidade e a experiência enoturística.

A filosofia da quinta assenta na valorização das castas autóctones, na viticultura sustentável e numa abordagem de mínima intervenção na adegas, procurando preservar aquilo a que chamam True Sense of Place — a expressão autêntica do território no vinho. Este compromisso estende-se à preservação das vinhas velhas, ao trabalho com entidades como a ADVID e à integração de soluções tecnológicas que ligam cada vinho à sua parcela de origem.

Desde a abertura do enoturismo em 2012, a experiência na Quinta do Pôpa mantém uma escala humana e familiar, onde cada visitante é recebido com proximidade, tempo e autenticidade. As visitas, provas e experiências vínicas procuram revelar o Douro real — a paisagem, as histórias e o trabalho que moldam cada vinho.

A Quinta do Pôpa afirma-se assim como um projeto familiar onde memória, território e visão de futuro se unem, transformando uma alcunha de família num símbolo de identidade, continuidade e ligação profunda ao Douro.



A Wine & Soul é um dos projetos familiares mais autênticos e inspiradores do Douro contemporâneo, criado por Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges com a ambição de produzir vinhos de identidade profunda, ligados à alma do território e às vinhas velhas durienses. Mais do que uma marca de vinho, a Wine & Soul representa uma visão familiar onde tradição, emoção e autenticidade caminham lado a lado.

Com uma abordagem profundamente artesanal e uma ligação íntima ao Douro, o projeto valoriza vinhas históricas, métodos de produção de mínima intervenção e uma hospitalidade de proximidade, onde cada visita reflete a personalidade e paixão da família. A emblemática vinha Pintas tornou-se símbolo desta filosofia, afirmando-se internacionalmente como uma referência dos grandes vinhos portugueses.

Na Wine & Soul, o enoturismo vive-se de forma genuína e intimista, privilegiando o contacto direto com os produtores, a paisagem e as histórias que moldam cada vinho. É um projeto familiar que honra o legado do Douro enquanto constrói, com sensibilidade e visão contemporânea, uma marca reconhecida mundialmente pela sua autenticidade, excelência e carácter humano.

## ADEGA D'ARROCHA

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



O projeto familiar Adega d'Arrocha nasce de experiências de vida ousadas e empreendedoras, inspiradas no percurso de José Paulo Rato e Helena Alexandre. Com raízes ligadas à agricultura, José Paulo Rato trabalhou durante mais de 30 anos na pesca longínqua em África, regressando a Portugal em 2010 com o propósito de preservar a tradição vitivinícola herdada do seu pai, João Alexandre Rato.

Esta paixão estendeu-se a toda a família e, em 2019, deu origem à criação da Adega d'Arrocha, sob a liderança do enólogo Ricardo Oliveira Guimarães. Localizada no litoral Oeste, em Ribamar (Lourinhã), e integrada na Região dos Vinhos de Lisboa, a Adega d'Arrocha destaca-se como um dos projetos nacionais com maior influência atlântica, com algumas vinhas situadas a menos de 300 metros do mar.

Com o crescimento do projeto, em 2021 iniciou-se a construção da nova adega, com capacidade para 500 mil litros e vocacionada também para o enoturismo, permitindo acolher visitantes num cenário singular entre o campo e o mar.

A experiência enoturística é concebida de forma integrada, proporcionando um contacto autêntico com o território, os vinhos e a história da família. O projeto aposta num enoturismo de proximidade, sustentável e diferenciador, assente em práticas responsáveis a nível ambiental, social e económico, promovendo a preservação da paisagem, da biodiversidade e o envolvimento da comunidade local.

A responsabilidade social constitui um eixo estruturante do projeto. Ao longo de todo o ano, e em particular durante o período das vindimas, a Adega d'Arrocha recebe grupos de crianças, idosos e pessoas com deficiência, promovendo a inclusão, a partilha de conhecimento e o contacto direto com a natureza e a cultura do vinho.

Cada experiência é cuidadosamente preparada, incluindo provas de vinhos onde são servidos exclusivamente os topos de gama, e propostas gastronómicas baseadas em produtos frescos e locais, com especial destaque para peixes e mariscos, refletindo a ligação da família ao mar e à pesca.

Atualmente, a Adega d'Arrocha afirma-se como um projeto de referência na Região de Lisboa, beneficiando de uma forte influência atlântica e distinguindo-se pela reabilitação da casta Vital, pelos vinhos envelhecidos no fundo do mar e pelos vinhos desta casta que fermentam e estagiam em barricas de aguardente da Lourinhã, em castanheiro e carvalho nacional.



A Cas' Amaro Wine Villa é a expressão fundadora e mais intimista do projeto Cas' Amaro. Embora a Cas' Amaro não se apresente como um projeto familiar no sentido tradicional, não deixa de ser um projeto de um empresário individual que a determinada altura da sua vida realiza o sonho de criar um projeto vínico e de enoturismo altamente distintivo, rodeando-se dos melhores colaboradores que vivem e apresentam o projeto como seu. Nesse sentido, a Cas' Amaro Wine Villa enquadra-se plenamente na filosofia da categoria “Melhor Projeto Familiar”, pela sua escala humana, pela gestão direta e pelo envolvimento próximo dos seus fundadores e da equipa responsável na condução das experiências.

O projeto é desenvolvido com acompanhamento direto, privilegiando relações de proximidade, tempo dedicado ao visitante e experiências de carácter artesanal. A escala boutique da Wine Villa permite uma relação genuína com cada visitante, desde as visitas guiadas à adega e às vinhas, às provas comentadas, bem como aos programas de trilhos, património e vindimas.

A experiência não é padronizada nem massificada, sendo sempre adaptada às pessoas que nos visitam, refletindo uma forma de fazer enoturismo assente na autenticidade, na partilha e na forte ligação ao território, valores centrais desta categoria.



A propriedade secular conta com quase quatrocentos anos de história, tendo passado pelas mãos de inúmeros proprietários, de origens variadas, ao longo dos séculos. Na segunda metade do Século XX, é adquirida pelo barão Gustav von Fürstenberg, que se sediou na pitoresca vila do Gradil. Entre 1969 e 1974 esta família fez da Quinta de Sant'Ana a sua casa, criando os seus filhos nesta vida bucólica, de forte ligação ao campo e à comunidade. Com a revolução dos cravos de 1974 a família vê-se obrigada a mudar de residência de volta para a Alemanha, deixando a quinta nas mãos de um aldeão local, o senhor Morais. Faz 35 anos que a família se mudou para a quinta onde outrora a vegetação e as ervas daninhas reinavam, sinais de tempos de uma quinta abandonada. Ao longo do tempo, James e Ann, com um espírito empreendedor e uma vontade incessável, aqui criam uma família e um projeto para gerações futuras. Entre casamentos e vitivinicultura, a flores biológicas e alojamento e uma cozinha que expressa liberdade gastronómica, a Quinta continua acima de tudo um lar de uma família, que lideram por trabalho e exemplo, aliados a uma excelente equipa e a uma íntima comunidade.



A Quinta do Gradil é um projeto familiar de referência, liderado por Luís Vieira, que alia património histórico, tradição vitivinícola e inovação. A recuperação do palácio e da capela, aliada a uma gestão próxima e atenta ao detalhe, reflete uma visão de legado sustentável, criando experiências autênticas e duradouras que fortalecem a identidade da Quinta e o impacto cultural e económico da região.

## BLANDY'S MADEIRA - MADEIRA WINE COMPANY

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



A Blandy's Madeira, integrada na Madeira Wine Company, representa um projeto familiar cuja continuidade se estende desde 1811. Sendo a única família dos fundadores originais que permanece na gestão da sua empresa vinícola, mantém sob a liderança de Chris Blandy uma tradição com mais de dois séculos de compromisso com a autenticidade e a excelência do Vinho Madeira.

O modelo de enoturismo assenta numa escala humana e num profundo respeito pelo tempo e pelos processos tradicionais. Apesar da localização histórica no centro do Funchal, a produção mantém-se fiel a técnicas centenárias. A arte da tanoaria é preservada dentro das próprias adegas, permitindo que visitantes acompanhem ao vivo este ofício manual e garantindo a transmissão deste saber-fazer às gerações futuras. O envelhecimento pelo sistema tradicional de canteiro permanece igualmente central, respeitando o ritmo natural das estações e evitando qualquer aceleração artificial do processo.

A ligação à terra constitui outro pilar fundamental do projeto. A produção do Vinho Madeira, condicionada pela geografia da ilha, implica uma viticultura integralmente manual. A empresa trabalha de forma próxima com famílias de viticultores locais, promovendo a continuidade da viticultura tradicional através da iniciativa 7G, que apoia a preservação das vinhas e valoriza o trabalho manual indispensável nos socalcos madeirenses.

A experiência familiar estende-se às vinhas privadas situadas no centro do Funchal, onde a produção decorre num ambiente que preserva o carácter e a identidade do território. O enoturismo desenvolvido reflete essa herança contínua, articulando património, produção ativa e proximidade, num projeto que mantém a ligação entre gerações e reforça o papel da família como guardião de um legado vínico singular.

CASA ERMELINDA DE FREITAS

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



A Casa Ermelinda Freitas é um dos nomes mais emblemáticos do setor vitivinícola português, representando uma história de tradição e excelência familiar que remonta a 1920. Localizada em Fernando Pó, Palmela, a propriedade é hoje o palco de uma narrativa única no feminino, iniciada por Deonilde Freitas e continuada por Germana, Ermelinda, e atualmente por Leonor Freitas, a quem se junta agora a sua filha Joana Freitas, assegurando a continuidade de um legado de "mulheres de garra".

Com uma extensão de 550 hectares de vinhas, o projeto assenta num terroir singular, onde solos de areias finas e a suave brisa dos rios permitem a maturação perfeita de cerca de 30 castas, com especial destaque para a Castelão, a casta nobre da região. O salto estratégico dado por Leonor Freitas, ao decidir lançar marcas próprias, transformou a empresa num caso de sucesso internacional, acumulando desde 1999 mais de 2500 prémios nacionais e internacionais, todos sob a chancela da paixão familiar.

Apesar da sua robusta capacidade produtiva, a Casa Ermelinda Freitas orgulha-se de manter uma dimensão humana e próxima. No seu enoturismo, a hospitalidade é vivida com carinho, tratando colaboradores e visitantes como parte integrante da família. O ponto alto desta ligação emocional é o seu núcleo museológico — descrito por Leonor Freitas como um "espaço de memórias e afetos" —, onde se preserva a história agrícola da família e os artefactos que moldaram o ADN da casa ao longo de mais de um século. Pela harmonia entre a visão empreendedora e o respeito pelas raízes, a Casa Ermelinda Freitas afirma-se como um exemplo maior de um projeto familiar que soube crescer sem perder a sua alma e autenticidade.



A Herdade do Perú é, antes de mais, uma história de família, de dedicação à terra e de respeito por um legado que atravessa gerações. Situada na Península de Setúbal, a propriedade nasceu de uma ligação profunda ao território e de um compromisso contínuo em preservar e valorizar o património natural, agrícola e vínico que a caracteriza.

Ao longo dos anos, a herdade tem sido desenvolvida com uma visão familiar que privilegia a autenticidade, a proximidade e o cuidado em cada detalhe. Mais do que um projeto empresarial, trata-se de um espaço vivido e partilhado, onde a tradição se cruza com uma abordagem contemporânea ao vinho e ao enoturismo.

Hoje, este legado continua a ganhar novo fôlego com a passagem de testemunho entre gerações. O proprietário, João Brito e Cunha, tem vindo a transmitir progressivamente a sua visão e conhecimento ao seu filho, João Maria Brito e Cunha, garantindo a continuidade do projeto familiar e reforçando o compromisso de preservar a identidade da herdade, enquanto se introduzem novas ideias e perspetivas para o futuro.

Esta identidade familiar reflete-se em todas as dimensões da experiência oferecida aos visitantes. Cada atividade é pensada de forma personalizada, mantendo uma escala humana e uma relação próxima com quem visita a propriedade. Desde provas de vinhos comentadas a passeios pela herdade, picnics na natureza ou refeições privadas, todas as experiências procuram transmitir a história, os valores e o espírito da família que dá vida ao projeto.

A Herdade do Perú representa assim um modelo de enoturismo onde o vinho é apenas o ponto de partida para algo maior: uma vivência genuína de hospitalidade, território e partilha. É esta dimensão familiar — feita de continuidade, paixão e visão — que define o carácter único da herdade e sustenta o seu compromisso em construir um projeto que honra o passado enquanto olha para o futuro.

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

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



Poucos lugares no mundo podem orgulhar-se de pertencer à mesma família há mais de 800 anos. A Quinta de Cravaz é o culminar do que significa um Projeto Familiar: uma sucessão ininterrupta de gerações que, desde o século XIII, protegeu e honrou cada pedra, cada documento e cada videira deste solo.

Hoje, a geração atual assume a missão de abrir as portas deste "Espaço de Memória Familiar". Ser um projeto familiar em Cravaz é manter preservado o cheiro das salas históricas e o calor humano de uma casa que nunca deixou de ser um lugar de afetos. Este espírito de união reflete-se na nossa produção vínica; o nosso espumante ancestral não é apenas um produto, é um "segredo de família" vinificado com respeito pela terra e pelas técnicas herdadas dos nossos antepassados.

Na encosta da Serra de Santa Helena, a Quinta de Cravaz continua a escrever a sua história, provando que a maior inovação de uma família é a capacidade de preservar a sua identidade desde 1221.

## QUINTA DA LAGOALVA

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

A Quinta da Lagoalva é um projeto familiar com mais de um século de história, onde a relação entre a terra, o vinho e as pessoas é vivida de forma genuína e contínua. Gerida pela mesma família proprietária há várias gerações, a Lagoalva preserva uma identidade profundamente ligada à tradição agrícola, à cultura e à comunidade local de Alpiarça. Uma das experiências mais exclusivas do Enoturismo da Lagoalva são as visitas conduzidas pelos próprios proprietários, durante as quais a história da Lagoalva é contada na primeira pessoa e culmina num almoço no Palácio, harmonizado com os vinhos mais emblemáticos da casa. Estes momentos refletem uma escala humana, próxima e autêntica, onde cada visitante é recebido como parte da história viva da quinta. A preservação do património histórico, o envolvimento com a comunidade local e a transmissão de valores entre gerações fazem da Lagoalva um exemplo de projeto familiar de charme, onde tradição e continuidade caminham lado a lado.

CASA DO JOA

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



A Casa do JOA, situada na aldeia de Parada, em Trás-os-Montes, é a expressão de um projeto familiar autêntico que une vinho, território e identidade. Criada por Jorge Ortega Afonso (JOA), nasce do regresso às origens e da vontade de recuperar a casa de família, transformando-a num espaço onde tradição, memória e inovação se encontram.

Mais do que uma adega, a Casa do JOA é um projeto pessoal e familiar que valoriza o património vitivinícola transmontano, respeitando os saberes herdados das gerações anteriores enquanto integra uma visão contemporânea do vinho. A pequena escala da produção e do enoturismo permite preservar aquilo que define verdadeiramente este projeto: proximidade, autenticidade e ligação genuína à terra.

O enoturismo é vivido de forma intimista e participativa, permitindo ao visitante descobrir a alma de Trás-os-Montes através de experiências únicas. Entre elas destaca-se “Enólogo por um dia”, onde os participantes percorrem as vinhas, acompanham o processo de vinificação e criam o seu próprio vinho, numa experiência imersiva que aproxima visitante, produtor e território.

Na Casa do JOA, cada visita é recebida como um encontro entre pessoas. Provas comentadas, partilha de histórias familiares e degustação de produtos regionais transformam a experiência num momento de descoberta cultural e vínica.

A Casa do JOA prova que um verdadeiro projeto familiar de enoturismo nasce da paixão pela terra e pelo vinho, preservando a identidade de um território e partilhando-a com quem o visita.



A aquisição da Quinta da Torre nasce de um sonho profundamente enraizado na história pessoal de Anselmo Mendes, que desde criança aqui vindimava e reconhecia neste território o terroir de excelência para o Alvarinho. Este projeto reflete uma ligação emocional, geracional e identitária à sub-região de Monção e Melgaço, traduzindo-se num enoturismo de matriz familiar, autêntico e coerente.

A Quinta da Torre é hoje um espaço onde o património histórico, a tradição vitivinícola e a visão do produtor se cruzam de forma harmoniosa. A casa com quase 600 anos, os espigueiros do século XVII e as oliveiras milenares testemunham a continuidade de um legado vivido e respeitado, no qual a presença e o envolvimento direto do produtor são determinantes.

Enquanto projeto familiar, a Quinta da Torre valoriza a proximidade humana, a transmissão de conhecimento e a fidelidade ao território, oferecendo experiências intimistas e genuínas, que refletem os valores, a dedicação e a identidade de Anselmo Mendes. O enoturismo surge como uma extensão natural da sua filosofia, onde o vinho é expressão de lugar, memória e família.



A Casa Lata é um projeto de enoturismo familiar onde a hospitalidade genuína, o tempo dedicado ao outro e a proximidade humana são a base de cada experiência. Mais do que receber visitantes, a família Casa Lata acolhe-os como convidados, criando relações autênticas que permanecem para além da visita.

Cada experiência é cuidadosamente pensada e vivida de forma personalizada, com acompanhamento direto dos membros da família, que partilham não só os seus vinhos, mas também as histórias, tradições e valores que definem o projeto. O contacto próximo com o visitante, a atenção ao detalhe e a disponibilidade para adaptar cada momento tornam cada visita única e memorável.

Profundamente enraizada no território, a Casa Lata valoriza a identidade local, a cultura vínica e o património rural, integrando-os de forma coerente na experiência enoturística. A dimensão humana do projeto reflete-se na escala intimista, no ambiente acolhedor e na autenticidade de um enoturismo vivido “em família”, sem artifícios, mas com verdade.

A sustentabilidade, o respeito pela terra e o compromisso com a comunidade local fazem parte integrante da filosofia da Casa Lata, reforçando um modelo de enoturismo responsável, consciente e alinhado com o futuro do setor.

Pela sua gestão familiar, carácter artesanal, qualidade da experiência e relação próxima com o visitante, a Casa Lata Agroturismo afirma-se como um exemplo de enoturismo familiar autêntico, onde o vinho é o ponto de partida para encontros genuínos, partilha de conhecimento e criação de memórias.



Quinta de Cypriano - Wine & Nature é um apaixonante projecto da Família Andresen Guimarães, que nasceu com uma descoberta... No vasto acervo de documentos antigos da Quinta, foram encontradas cartas de Cypriano Joseph da Rocha, escritas do Brasil nas primeiras décadas de Setecentos para sua mulher, que residia precisamente nesta Quinta. Uma delas continha a seguinte recomendação, hoje lema desta Quinta: "Trata bem das nossas vinhas..." Nas suas cartas, que escrevia a sua mulher Maria Luísa, ele manifestava o seu carinho pelas vinhas e os campos e até mesmo pelo envio do seu vinho para o Brasil, juntamente com iguarias minhotas como o salpicão e a lampreia, possivelmente pescada nas pesqueiras ainda presentes na Quinta. Estas e outras histórias estão narradas num livro, escrito pelo seu descendente António, e editado pela Imprensa Nacional em 2020. Após esta descoberta, para honrar o legado de seu antepassado, os seus descendentes idealizaram este projecto de Enoturismo e à viticultura acrescentaram o desejo de fazer os seus próprios vinhos vinificados na Quinta, seguindo as recomendações do seu antepassado, com métodos tradicionais, com uva pisada a pé por toda a família, em lagares de granito.

Em 2015, Leonor Andresen Guimarães mudou-se de Lisboa para Ponte da Barca para tornar possível este projecto de Enoturismo. Tomando as rédeas da exploração e dando asas ao seu sonho de dar uma nova vida à Quinta, conduz uma equipa que proporciona momentos que os nossos visitantes irão guardar na memória. Leonor irá recebê-los com uma familiaridade e amizade que só é possível quando se é movido por muita paixão, comum a toda a família envolvida no projecto. A arte de bem receber e bem servir são o mote para receber os nossos hóspedes, mas também quem nos visita para conhecer a nossa história e provar os nossos vinhos.

É esta hospitalidade familiar, passada de geração em geração, que torna a Quinta de Cypriano única e eleva a experiência a outro nível. Na Quinta de Cypriano nada é impessoal. Cada gesto reflete o orgulho em partilhar a casa. Mais do que um lugar para ficar, é um lugar onde se é recebido pela família, onde se criam laços e onde a estadia se transforma numa memória afetiva. Aqui, receber bem não é um serviço, é uma forma de estar. Cada hóspede ou visitante é acolhido com atenção, tempo e cuidado, como se fosse alguém da família ou um amigo que nos vem visitar.



Com mais de três séculos de ligação à mesma família, a Quinta de Santa Cristina é um projeto profundamente enraizado na história, e no território de Veade, em Celorico de Basto, sendo um exemplo de continuidade geracional, respeito pela terra e a identidade local.

A gestão familiar reflete-se em todas as dimensões do projeto: desde o cuidado com a vinha e a produção dos vinhos, até à forma como os visitantes são recebidos. Frequentemente, membros da família encontram-se na adega, criando a oportunidade de contacto pessoal e partilha de histórias da família e da região com os clientes.

Trata-se de um projeto familiar sustentável, que coloca as pessoas e o território no centro da experiência enoturística, oferecendo ao visitante um contacto verdadeiro com a vida, a história e os valores de uma quinta familiar. O enoturismo da Quinta de Santa Cristina privilegia a autenticidade e a ligação à comunidade local, integrando produtos regionais, tradições da sub-região de Basto e uma forte valorização do património natural e cultural envolvente.