



## Viver (n)o Alentejo no Torre de Palma Wine Hotel

ESCAPAR | 23.03.2017 às 12h01

0 Comments



Este hotel rural de cinco estrelas, perto da aldeia de Vaiamonte, em Monforte, inspira-se na sua longa história e no melhor que a região alentejana tem para dar



SUSANA LOPES  
FAUSTINO





São 19 os quartos, quase todos de generosas dimensões, com terraços ou varandas

“É pena, porque o que aqui ficava bem era um grande estabelecimento turístico.” A frase, dita por José Hermano Saraiva, em 2002, num dos programas Horizontes da Memória, soa agora a presságio. Na altura, a herdade alentejana, perto da aldeia de Vaiamonte, em Monforte, encontrava-se ao abandono. E foi a beleza do edifício principal, com a sua torre altaneira, que conquistou Ana Isabel Rebelo e Paulo Barradas, o casal de farmacêuticos que viria a transformar Torre de Palma (cujos primórdios remontam a 1338) num hotel rural de cinco estrelas inspirado no melhor que a região tem – vinho, azeite, cavalos.

É a partir da torre que se percebe a dimensão da propriedade: 15 hectares murados, onde cabem vários edifícios, zonas de lazer, piscina exterior, cavalariças, olival e vinha. E é também a partir desse ex-líbris do hotel que é possível observar a planície alentejana e um imperdível pôr do Sol. Desçamos, porém, para descobrir tudo o resto – o bar nascido das antigas cavalariças, os 19 quartos (com design de interiores da responsabilidade de Rosarinho Gabriel, quase todos de generosas dimensões, com terraços ou varandas), o spa (com sauna, banho turco e piscina) e o restaurante Basílii (ver caixa).

Depois, há os recantos escondidos, como o bosque, a lareira suspensa debaixo de um dos telheiros, a Casa do Forno, onde se fazem degustações e workshops à volta do forno a lenha, ou a capela onde brilha o Cristo de cortiça do artista Nuno Vasa. Em Torre de Palma, faz-se vinho e azeite, criam-se cavalos Puro-sangue Lusitano, cultiva-se uma horta biológica e um pomar que abastecem o restaurante.

A herdade também proporciona um conjunto de atividades que ajudam os hóspedes a descobrir a vida deste hotel rural. Entre visitas à adega e provas de vinho (a partir de €12,50), passeios a cavalo (com instrutor, €60), apanha de ervas aromáticas para o workshop com chefe Filipe Ramalho, compras na loja do hotel (mantas, cerâmica, livros, compotas, vinho, etc), piqueniques e passeios de bicicleta pelo campo. Tudo para fazer a seu tempo e com vagar.



No Basillii, o restaurante do Torre de Palma, serve-se comida tradicional alentejana. A carta – assinada pelo chefe Filipe Ramalho – tem pratos como açorda de poejo e sardinha, feijoada de rabo de boi, arroz cremoso de cogumelos e lebre e sobremesa touçinho rançoso de castanha fumada.

Torre de Palma Wine Hotel > Herdade de Torre de Palma, Monforte > T. 245 038 890 > a partir de €135





---

**PALAVRAS-CHAVE**

QUOTIDIANO / HABITAT / HABITAT

ALENTEJO

QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO

FILIFE RAMALHO

TORRE DE PALMA WINE HOTEL

BASILII

ANA ISABEL REBELO

ROSARINHO GABRIEL

JOSÉ HERMANO SARAIVA

TURISMO

VAIAMONTE

NUNO VASA

MONFORTE

PAULO BARRADAS



---

**COMENTÁRIOS**