

(/lisboa/pt/search)



©DR  
Herdade do Esporão

## Escapadinhas: sete sugestões de enoturismo no Alentejo

Há quintas de enoturismo que valem uma viagem à região alentejana. Serra ou planície? Ajudamo-lo a escolher

Por Ágata Xavier

Publicado Quinta-feira 13 Setembro 2018



PUBLICIDADE

É sobretudo na planície dourada (mais seca e quente), mas também nos declives das serras (mais húmidos) que crescem as vinhas alentejanas – e cada *terroir* garante um sabor distinto aos vinhos. Em Portalegre, por exemplo, as vinhas estão plantadas nas encostas graníticas da Serra de São Mamede, criando uma espécie de microclima que torna as temperaturas mais baixas que o habitual.

Dividida em oito principais sub-regiões vinícolas – Borba, Évora, Moura, Redondo, Granja/Amareleja, Portalegre, Reguengos e Vidigueira – a vinicultura no Alentejo esteve até tarde em segundo plano, por causa da produção de cereais, tendo apenas começado a desenvolver-se nos anos 50 do século passado. Com a região a ser demarcada em 1988, o Alentejo tornou-se numa das zonas mais ricas e interessantes em enoturismo. Conheça as nossas sugestões de enoturismo no Alentejo.

**Recomendado: Vinhos naturais em Lisboa: o que são e onde os beber** (<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/o-que-sao-e-onde-beber-vinhos-naturais-em-lisboa>)

## Vá dar uma volta ao Alentejo



(/lisboa/pt/hoteis/torre-de-palma-wine-hotel)

©DR

Hotéis

**Torre de Palma** (/lisboa/pt/hoteis/torre-de-palma-wine-hotel)

×

Touriga Nacional e Tinta Miúda ou Antão Vaz, Arinto e Alvarinho.

Ler mais

(/lisboa/pt/hoteis/torre-de-palma-wine-hotel)

Ver preços (<http://www.booking.com/hotel/pt/torre-de-palma-wine.en-gb.html?aid=1196409>)

2



(/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-mouchao)

©DR

Atrações, Quintas

## Herdade do Mouchão (/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-mouchao)

Diz que é a única adega da região a manter o sistema antigo de fermentação, em lagares<sup>3</sup> com pisa a pé, para os seus vinhos tintos. Os descendentes de Thomas Reynolds, que comprou a quinta no século XIX, além de vinho, também fazem mel e azeite e costumam andar atarefados na altura das vindimas a receber os curiosos.

Ler mais

(/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-mouchao)

PUBLICIDADE

[i](#) [x](#)

×



(/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-esporao)

©DR

Atracções, Quintas

## **Herdade do Esporão (/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-esporao)**

O programa "Viver o Alentejo" começa cedo, pelas 10.00, com um café no alpendre que fica junto à vinha. Segue-se um passeio e depois passa-se da observação à acção com a vindima a decorrer até às 12.30. Visita-se a adega, onde se provam dois vinhos biológicos do Esporão, e segue-se para um menu de cinco momentos emparelhados com quatro vinhos. Pode repetir até 30 de Setembro, excepto aos domingos e segundas, por 110€.

Ler mais

(/lisboa/pt/atraccoes/herdade-do-esporao)

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-mayor)

©DR

Atrações, Quintas

## Adega Mayor (/lisboa/pt/atraccoes/adega-mayor)

📍 Grande Lisboa

Sempre que uma criança disser “mais grande” pode corrigi-la com a palavra maior. Se for um millennial desinformado com mais de 18 anos, sugira Mayor, a casa vinícola que Rui Nabeiro ergueu junto a Espanha e que organiza dias de vindima abertos até 30 de Setembro. Além do passeio, da visita à adega com projecto de Siza Vieira, da apanha e de uma prova, inclui um almoço com harmonização de vinhos (60€).

Ler mais

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-mayor)

PUBLICIDADE

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-da-cartuxa)

©DR

Atracções, Quintas

## Adega da Cartuxa (/lisboa/pt/atraccoes/adega-da-cartuxa)

📍 Grande Lisboa

Passou pelas mãos de padres jesuítas, depois pelo Estado (após a extinção das ordens religiosas pelo Marquês de Pombal), até ser comprada pela família Eugénio de Almeida. A adega da Cartuxa funciona como um imenso lagar e é lá que se provam vinhos e azeites todos os dias entre as 10.00 e as 19.00.

Ler mais

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-da-cartuxa)

6

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-jose-de-sousa)

©DR

Atracções, Quintas

## Adega José de Sousa (/lisboa/pt/atraccoes/adega-jose-de-sousa)

Está equipada com 114 talhas de barro, um método de fermentação que vem da época romana, e 44 tanques de inox, típicos da era moderna. As provas podem ser de três, quatro ou cinco vinhos (7€, 7,50€ e 11,50€) e acompanhadas por iguarias regionais.

Ler mais

(/lisboa/pt/atraccoes/adega-jose-de-sousa)

(/lisboa/pt/hoteis/sao-lourenco-do-barrocal)

©NELSON GARRIDO

Hotéis

## Faça check-in em São Lourenço do Barrocal (/lisboa/pt/hoteis/sao-lourenco-do-barrocal)

Prova-se o vinho e a paisagem alentejana quando se fica na antiga propriedade agrícola convertida em hotel de 5 estrelas com projecto de Souto Moura. É obrigatório passar pelos restaurantes que seguem o conceito *farm to table* (da horta para o prato).

Ler mais

(/lisboa/pt/hoteis/sao-lourenco-do-barrocal)

Ver preços (<https://www.booking.com/hotel/pt/sao-lourenco-do-barrocal.pt-pt.html?aid=1196409>)

Mais sugestões de enoturismo

(/lisboa/pt/coisas-para-fazer/enoturismo-coisas-para-fazer-em-lisboa)

©DR

Coisas para fazer

## Enoturismo: 13 coisas para fazer em Lisboa (/lisboa/pt/coisas-para-fazer/enoturismo-coisas-para-fazer-em-lisboa)

Com uma área demarcada que se estende de Colares à Lourinhã, a região de Lisboa produz os mais variados vinhos, fruto dos diferentes tipos de clima, solos e castas. Fortemente influenciada pelo Atlântico, esta zona que se estende por 40 quilómetros foi delineada em 1993 como Extremadura, ganhando, mais tarde, o nome de Vinho Regional de Lisboa e é actualmente formada por nove denominações de origem. São elas: Colares, Carcavelos, Bucelas, Arruda, Torres Vedras, Alenquer, Lourinhã, Óbidos e Encostas d'Aire. Sugerimos uma viagem pelos enoturismos da região, sem esquecer três experiências ligadas ao vinho: onde beber vinhos naturais em Lisboa, dormir num hotel da zona Oeste e folhear o recém-lançado Guia de Enoturismo<sup>[1]</sup> de Torres Vedras<sup>[2]</sup> e Alenquer (as duas cidades "Cidade do Vinho 2018").

Ler mais

(/lisboa/pt/coisas-para-fazer/enoturismo-coisas-para-fazer-em-lisboa)