



## REFÚGIOS PERFEITOS

### ENTRE VINHAS

*De norte a sul, Portugal revela-se um destino incontornável para os amantes de vinho. Entre quintas históricas e herdades luxuosas, este guia reúne as melhores experiências de enoturismo, gastronomia e hospitalidade, com sugestões de onde dormir, comer e brindar em cada região.*

*por Isabel Figueiredo*

# QUINTA DO VALE MEÃO

## VILA NOVA DE FOZ CÔA

Situada no extremo do Douro Superior, é uma das propriedades vinícolas históricas de Portugal. Fundada por Antónia Adelaide Ferreira ("Ferreirinha") em 1877, mantém-se na família há gerações e é hoje liderada por Francisco Olazabal, um dos enólogos mais respeitados do país. Com 270 hectares, dos quais 65 de vinha, beneficia de um *terroir* distinto: solos graníticos, microclima seco e grandes amplitudes térmicas. O seu vinho mais icónico, o Quinta do Vale Meão Tinto, um *blend* de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, é profundo, mineral e considerado um dos grandes tintos portugueses. A quinta produz ainda brancos minerais, vinhos de parcela e um elegante Porto *Vintage*.



### ONDE DORMIR:

Nas proximidades, escolhemos o **Ventozelo, Hotel & Quinta**, um lugar especial, rodeado de verde, com a sua alma duriense bem preservada, onde os vários edifícios da quinta foram reabilitados, dando espaço à amplitude da arquitetura moderna.



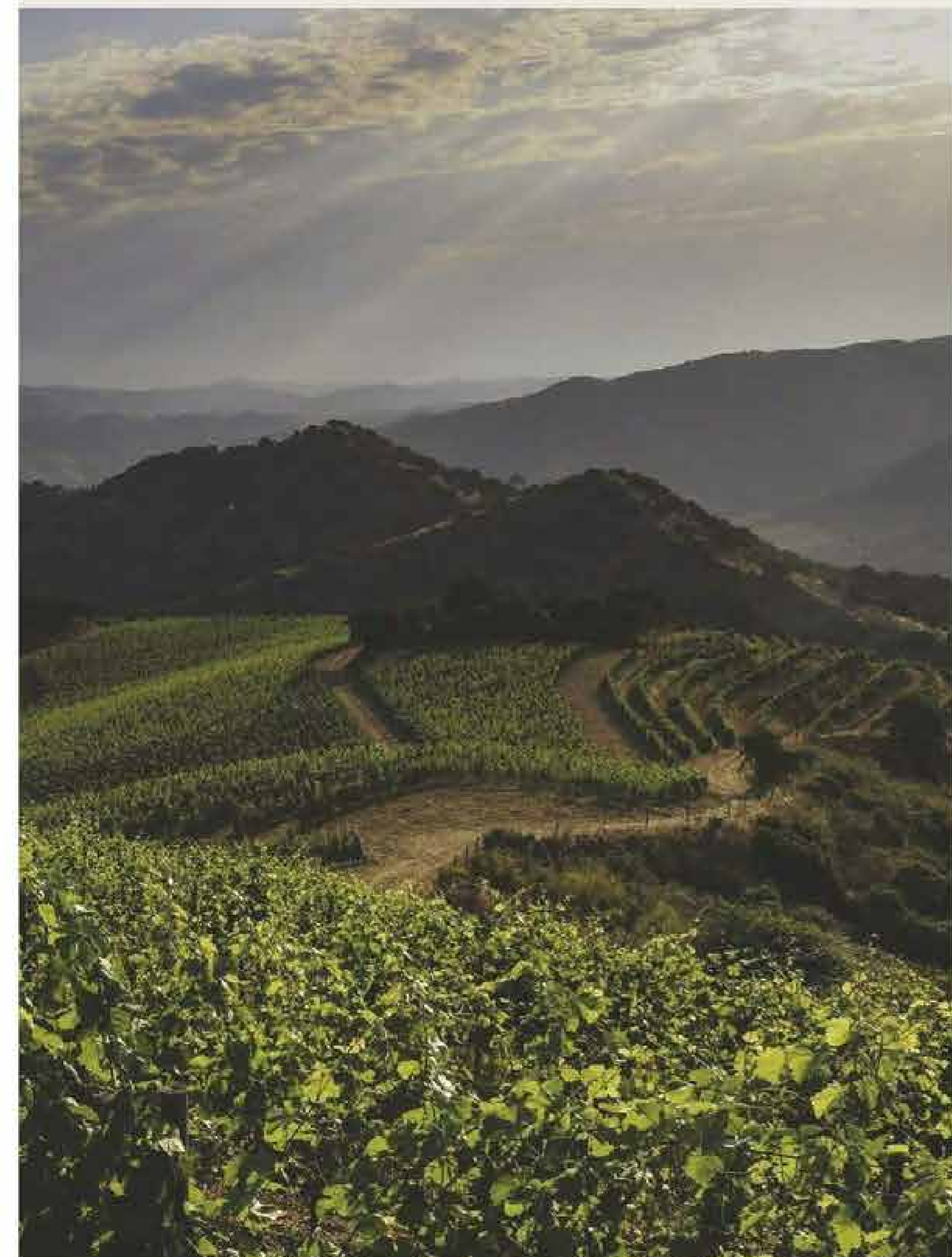
### ONDE COMER:

Recomenda-se o **Restaurante Côa Museu**, onde os bons produtos de fumeiro, os queijos, os cogumelos, os espargos, o bacalhau ou o rodião são algumas das iguarias do menu. Opcionalmente, poderá desfrutar de experiências gastronómicas exclusivas durante as visitas guiadas à Quinta do Vale Meão, mediante reserva antecipada.



### EXPERIÊNCIAS:

Visitas privadas à adega, lagar e caves; provas verticais do **Vale Meão** com enólogos; passeios guiados pelas vinhas, incluindo as parcelas mais antigas; vinoterapia e *spa* rural, com tratamentos inspirados nos vinhos da quinta; passeios de barco no Douro Superior (em parceria com operadores locais).



# QUINTA DO CRASTO

## GOUVINHAS

Entre Régua e Pinhão, a Quinta do Crasto, com mais de 400 anos de história, está na posse da família Roquette desde 1918 e é hoje referência incontornável na produção de vinhos do Douro e do Porto. A propriedade é famosa pelos vinhos tintos de vinhas velhas (como o icónico Vinha Maria Teresa e Vinha da Ponte), de edições limitadas e colecionáveis.



### ONDE DORMIR:

Além do alojamento exclusivo para hóspedes em programas privados disponibilizados pela quinta, sugere-se, ali perto, o **Six Senses Douro Valley** (Lamego), hotel de luxo com *spa* e experiências vínicas. O **The Vintage House Hotel** (Pinhão), um clássico duriense à beira-rio, e a **Quinta de Ventozelo**, alojamento em ambiente rural com sofisticação contemporânea, também prometem estadias especiais.



### ONDE COMER:

A **Quinta do Crasto** oferece almoços vínicos exclusivos para grupos reduzidos, mediante marcação, em homenagem à cozinha duriense tradicional. Na região, o DOC, restaurante de **Rui Paula**, nas margens do Douro, considerado um dos melhores do país, permite degustar cozinha de autor com uma carta de vinhos irrepreensível.

### EXPERIÊNCIAS:

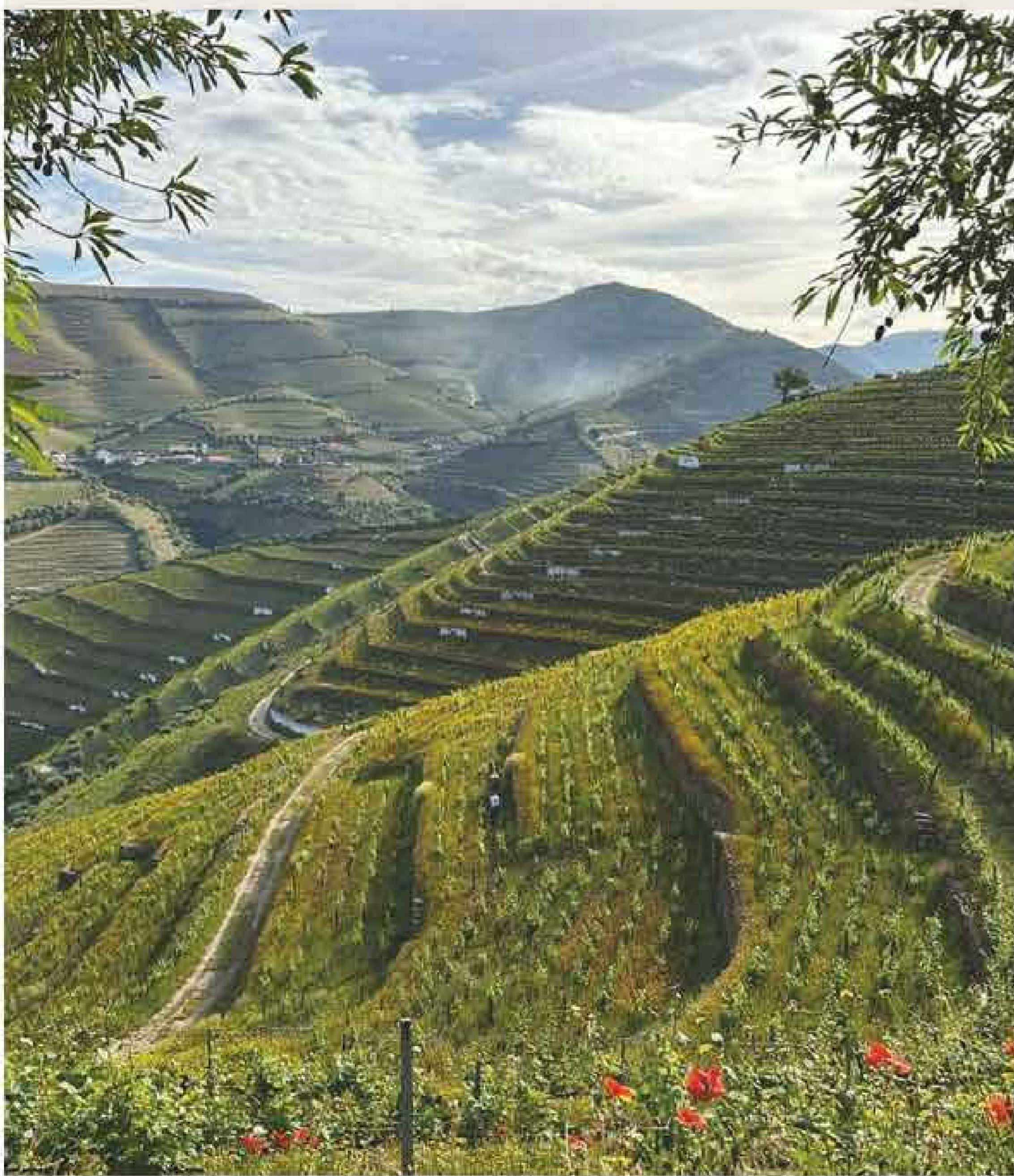
Valem a pena as visitas privadas às vinhas, lagares e adegas com prova de topos de gama, os passeios pelas parcelas Maria Teresa e Vinha da Ponte, as degustações em miradouros com vistas deslumbrantes sobre o Douro, os passeios de barco pelo rio, com embarque em Ferrão ou Pinhão, e as aulas de viticultura, colheita e pisa da uva em época de vindima.



# QUINTA DA CÔRTE

## VALENÇA DO DOURO

Tradição vitivinícola centenária com *design* contemporâneo, assim é esta quinta com produção de vinhos DOC e Portos de excelência, enoturismo exclusivo e uma *guesthouse* de charme com *design* de autor.



### ONDE DORMIR:

Na *guesthouse* da quinta, com suítes decoradas por um dos nomes maiores do *design* de interiores atual, Pierre Yovanovitch. O pequeno-almoço caseiro convida a saborear a autenticidade dos produtos locais, sem pressa, com uma vista deslumbrante sobre os socalcos e o vale.

### ONDE COMER:

No **Bomfim 1896 with Pedro Lemos** (Quinta do Bomfim, lar do Porto Dow's desde 1896), um restaurante inspirado nas cozinhas de família no Douro, as de grandes chaminés e de confeção a lenha. Na **Casa do Arco by Douro Exclusive**, onde, entre outras, poderá deleitar-se com uma das melhores carnes do mundo: a Rubia Galega Dry-Aged.



### EXPERIÊNCIAS:

Caminhadas pelos vinhedos centenários, piqueniques entre oliveiras e vinhas, aulas de ioga ou relaxamento na Natureza (mediante reserva), além da piscina panorâmica com vista sobre o Douro (na Quinta da Côrte) são algumas das propostas. Alugar um barco privado, para os que preferem uma experiência personalizada com vinho e petiscos a bordo, é outra das alternativas.



# QUINTA DE LA ROSA

## PINHÃO

É o exemplo perfeito do novo luxo duriense. Na margem direita do Douro, a poucos minutos da vila do Pinhão, a quinta combina história, excelência vínica e hospitalidade de charme. Pertence à família Bergqvist desde o início do século XX e ganhou notoriedade internacional pela sua abordagem inovadora e pela produção de vinhos DOC Douro e Portos de qualidade excepcional, sempre com uma filosofia de produção integrada e sustentável.



Quinta de La Rosa



Quinta de La Rosa

### ONDE DORMIR:

A **Quinta de La Rosa** oferece alojamento *boutique*. Os quartos distribuídos pela propriedade, num cenário bucólico, ideal para relaxar, são apoiados por piscina panorâmica sobre o rio. O **The Vintage House Hotel** (Pinhão) é um clássico mesmo à beira-rio. A **Casa do Visconde de Chancelheiros** é um alojamento rural elegante com hospitalidade personalizada.

### ONDE COMER:

O restaurante da quinta, **Cozinha da Clara**, é liderado por uma equipa jovem e criativa e propõe uma cozinha duriense contemporânea com ingredientes locais, menus de degustação harmonizados com vinhos La Rosa e almoços ao ar livre nos terraços com vista para o rio.



### EXPERIÊNCIAS:

Visitas às vinhas e adegas, incluindo os lagares tradicionais, provas verticais de Porto e Douro DOC, passeios de barco pelo Douro com partida do cais da própria quinta, caminhadas por trilhos vinhateiros até aos miradouros do Pinhão ou experiências de vindima (setembro) com pisa da uva a pé são algumas das possibilidades. O **Miradouro de Casal de Loivos**, uma das melhores vistas do vale, ou a **Quinta do Bomfim** (vizinha) são outras propostas de atividades.

# HERDADE DO ESPORÃO

## REGUENGOS DE MONSARAZ

É um dos mais emblemáticos produtores de vinho do Alentejo, reconhecido pela qualidade dos seus vinhos e pela forte ligação à tradição e sustentabilidade. Com uma área total de 1840 hectares e com limites geográficos inalterados desde 1267, oferece condições agrícolas únicas (grandes variações de temperatura, sete tipos de solos diferentes e uma extraordinária biodiversidade).



São Lourenço do Barrocal



Quinta do Paral

### ONDE DORMIR:

No **São Lourenço do Barrocal, Hotel & Monte Alentejano**, um hotel de luxo despretensioso, rodeado de vinhas, azinheiras e oliveiras centenárias, vivem-se dias únicos. Na **Herdade dos Delgados**, no Alqueva, propriedade com mais de 10 hectares, o convite é feito pela própria Natureza. Na **Quinta do Paral, Wine Hotel** (Vidigueira), partilha-se o estilo de vida calmo alentejano e tempo de qualidade inestimável. Os seis tipos de alojamentos encontram-se equipados com todo o tipo de comodidades.



MAPA, L'AND Vineyards



MAPA, L'AND Vineyards

### ONDE COMER:

No restaurante da **Herdade do Esporão**, reconhecido com estrela Michelin e estrela Verde em 2022 e 2023, prova-se uma cozinha moderna de *terroir*, com recurso a ingredientes locais e sazonais, com foco na sustentabilidade e zero waste. O **MAPA** é o restaurante de alta-gastronomia do L'AND Vineyards, liderado pelo chef David Jesus, ex-chef executivo do Belcanto.



### EXPERIÊNCIAS:

Aulas de enologia, visita ao lagar, entre outras, são possíveis na Herdade do Esporão. Mas o Alentejo é profícuo em atividades. Jantares *gourmet* em restaurantes premiados, *tours* privados de vinhos e enoturismo, passeios de balão ao nascer do sol, experiências de *spa* e bem-estar, como o **Vinoble Spa do L'AND Vineyards**, *workshops* de azulejaria, pintura ou gastronomia, descobrir a região a bordo do **Pilatus PC-12**, um voo exclusivo sobre as vinhas (Quinta do Paral), ou visitas a coleções de arte contemporânea privadas ou concertos e eventos culturais em locais históricos são algumas das propostas na região.



# HERDADE DA MALHADINHA NOVA

## BEJA

Integrada na Relais & Châteaux Collection, a propriedade familiar oferece uma experiência única de enoturismo, bem-estar e gastronomia de excelência. É hoje um dos destinos *premium* em Portugal para quem procura uma vivência autêntica e luxuosa no Alentejo. Com 450 hectares de vinha, a herdade cultiva dezanove castas diferentes, valorizando a diversidade e o *terroir* único desta bonita região.



### ONDE DORMIR:

Na herdade, as opções são várias, e muito exclusivas, da Suíte Monte da Peceguina à Casa do Acoradouro. A decoração contemporânea combina materiais naturais, as grandes janelas oferecem vistas panorâmicas para as planícies alentejanas, vinhas e oliveiras, e, para quem é adepto de um *spa* especial, o M Wellness é um santuário de bem-estar. As piscinas exteriores são abraçadas por jardins e terraços.



### ONDE COMER:

**O Restaurante Monte da Peceguina**, na herdade, situado junto à piscina, é perfeito para almoços descontraídos ao ar livre. O **Sabores d'Alentejo**, em Beja, é referência na cozinha tradicional alentejana. N'**O Fialho**, em Évora, um dos incontornáveis da gastronomia tradicional alentejana, a carta é rica em pratos de caça, enchidos e azeite virgem extra da região.

### EXPERIÊNCIAS:

Vale a pena uma visita guiada à **Cella Vinaria Antiqua** (vinhas romanas), por entre o olival e videiras, com prova de vinhos históricos num cenário ancestral, um *brunch* ou jantar *gourmet* no **Hotel Melius**, subir à **Torre de Menagem** do Castelo de Beja com vista de 360° sobre a cidade e planície, e conhecer o **Museu Regional Rainha Dona Leonor** (Convento da Conceição), rico em arte sacra, azulejaria e história local.



# HERDADE DO FREIXO

## MONTEMOR-O-NOVO

É um dos segredos mais bem guardados do Alentejo, conhecida pela impressionante adega subterrânea, uma obra-prima de arquitetura orgânica projetada por Frederico Valsassina. Na herdade de produção sustentável, cada vinho conta uma história do *terroir*, com castas como Touriga Nacional, Arinto ou Alicante Bouschet. As visitas são personalizadas.



L'AND Vineyards

### ONDE DORMIR:

No sofisticado **L'AND Vineyards**, em Montemor-o-Novo, integrado na Relais & Châteaux, dorme-se sob as estrelas em suítes com tetos retráteis, relaxa-se no *spa* Vinoble e nas suas piscinas, interior e exterior. No **Hotel Palacete Real Companhia do Cacau**, um alojamento de luxo no centro histórico da cidade. Com vista para o castelo, dispõe de amplos jardins e piscina num ambiente tranquilo.



L'AND Vineyards

### ONDE COMER:

Sugere-se uma reserva na **Taverna dos Conjurados** (Vila Viçosa), escondida num antigo estábulo, com ambiente rústico, em pedra com abóbadas, pratos tradicionais do Alentejo e sobejamente elogiada pelo serviço familiar e vinho da região.



Quinta do Quetzal

### EXPERIÊNCIAS:

Visitar Évora, Arraiolos ou a bela Vila Viçosa e passar a manhã no **Stone Spa**, do Hotel Marmóris, cavado numa antiga pedreira, com tratamentos únicos no país, ou no *spa* com *hammam* e massagens com chocolate do Hotel Palacete Real Companhia do Cacau ou ainda almoçar na **Quinta do Quetzal**, sob a direção do *chef* João Mourato, lugar de experiências artísticas, além das gastronómicas, são algumas das opções na região.



# AZORES WINE COMPANY

## PICO

Fundada por Filipe Rocha, Paulo Machado e pelo enólogo António Maçanita, a adega está localizada na costa norte da ilha, próximo do Cais do Mourato, e foi projetada para criar vinhos brancos de excelência, com foco na vertente do enoturismo. Enquadrado no ambiente circundante da ilha do Pico, com todo o respeito pelo Património Mundial, o projeto é muito mais do que um espaço de produção de vinhos; “é uma sala de estar, onde se recebem amigos e se desfruta das paisagens de vinha, provas de vinhos e das coisas boas da vida”. Aqui, produz-se a casta Terrantez do Pico, única no mundo e quase em extinção, hoje disponível nalgumas das melhores garrafeiras e restaurantes de topo.



Pocinho Bay



Azores Wine Company

### ONDE DORMIR:

Dormir na **Azores Wine Company** é um privilégio reservado a poucos. Com apenas cinco quartos e um apartamento T2, a experiência combina *design*, exclusividade, paisagem intocada e a ligação íntima à vinha. No **Vinhas do Calhau**, integrado no Projeto de Enoturismo Ramal do Calhau, na vila da Madalena, vive-se um ambiente confortável e sofisticado. No **Pocinho Bay**, usufrui-se da vista panorâmica para a montanha do Pico e para a ilha do Faial, com acesso privilegiado à piscina natural da baía do Pocinho.

### ONDE COMER:

Na **Azores Wine Company**, a proposta gastronómica é inspirada nos produtos locais e no receituário regional, seja um almoço na Sala de Barricas ou no restaurante onde se serve um menu de degustação. No restaurante **O Acoradouro** (Madalena), um dos mais reputados da ilha, servem-se pratos tradicionais de peixe fresco, mariscos e especialidades locais como a alcatra (prato típico açoriano). O **Cella Bar & Restaurante** (Madalena) tem uma atmosfera descontraída, uma vista única e uma boa carta de vinhos regionais. No **Cachalote** (São Roque do Pico) os pratos são à base de peixe e marisco e a vista é direta... para o mar.



Cella Bar & Restaurante



### EXPERIÊNCIAS:

Provas com Maçanita, piqueniques à beira-mar, observação de baleias, subida à montanha do Pico, ponto mais alto de Portugal, mergulho e percorrer o Trilho das Vinhas da Criação Velha, que liga a freguesia da Candelária ao lugar da Areia Larga, velejar ou visitar a Gruta das Torres, o tubo lávico mais comprido da Europa, e as lagoas do Capitão, Caiado ou do Peixinho são algumas das atividades na ilha.

ENGLISH  
version

