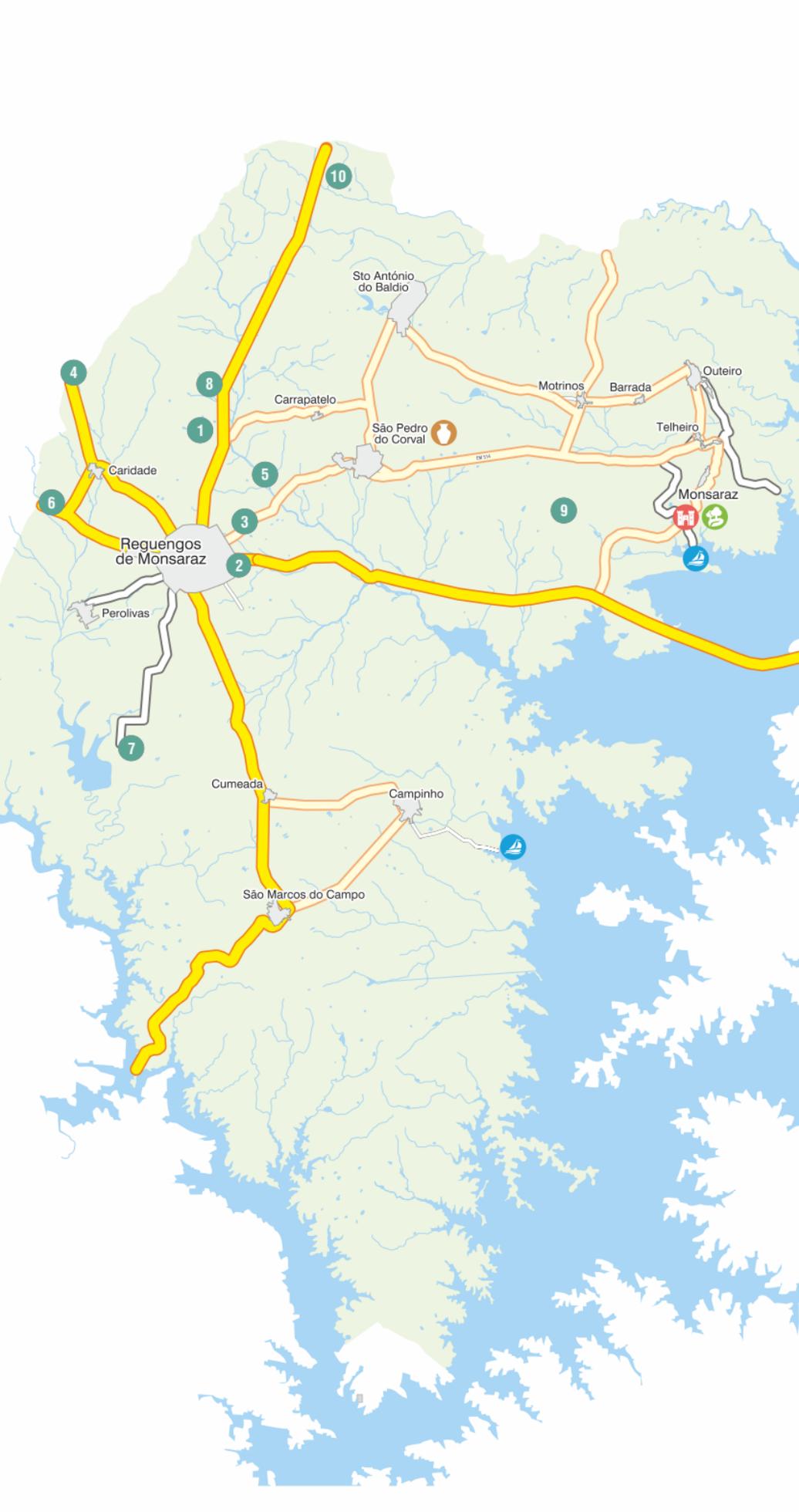


visitreguengos.pt

Reguengos de Monsaraz

Enoturismo







1. ADEGA DO CALISTO

Quinta da Várzea E.N. 255 7200-207
Reguengos de Monsaraz

2. ADEGA JOSÉ DE SOUSA

Rua de Mourão nº 1, 7200-291
Reguengos de Monsaraz

3. CARMIM

Rua Professor Mota Pinto, apartado 3
7200 – 412 Reguengos de Monsaraz

4. CASA DE SABICOS

Rua do Azinhal, 32
Aldeias de Montoito - 7200-051 Montoito

5. ELITE VINHOS

Monte da Coutada Apr125
7200-412 Reguengos de Monsaraz

6. ERVIDEIRA

Herdade da Herdadinha, Vendinha
7200-042, Reguengos de Monsaraz

7. ESPORÃO

Herdade do Esporão
Apartado 31, 7200-999, Reguengos de
Monsaraz

8. MONTE DOS PERDIGÕES

7200-909 Reguengos de Monsaraz

9. SÃO LOURENÇO DO BARROCAL

7200-177 Monsaraz, Portugal

10. SERRAS DO ALENTEJO

Monte das Serras
Ap. 62 Corval, Reguengos de Monsaraz



As terras de Reguengos de Monsaraz são ricas em motivos para visita e para contemplação.

Desde as paisagens, antes de um típico alentejano, agora enriquecidas com a extensão da água de Alqueva, à monumentalidade de Monsaraz, “sentinela do Guadiana, vigiando a fronteira com Castela” passando pelo vasto campo arqueológico destas terras, povoadas de vestígios com cronologias desde a Pré-História até à Época Contemporânea.

Estas mesmas terras de Reguengos de Monsaraz são igualmente ricas em vinhas que se estendem até onde a vista alcança e que, como no poema de Torga, olhamos pasmados a sua imensidade, um corpo nu, em lume ou regelado que tem o rosto da serenidade.

É aqui, nesta mistura de história, de calma e de serenidade, num terroir invejável, que nasce o vinho que tem dado largas ao nome do concelho, transbordando além-mar para se intrometer em todos os cantos do mundo.

O Enoturismo permite ao visitante a simbiose do mundo da história, da visita e da contemplação, com a experiência da prova do vinho envolvida nas explicações dos detalhes do seu fabrico, feitas por quem o sabe fazer. Proporciona ao visitante a experiência de respirar o ambiente das caves, das barricas, sentir o vinho mais perto, ainda no seu processo de evolução.

A região vitícola de Reguengos de Monsaraz integra 11 adegas das quais 10 dispõem de enoturismo para os seus visitantes.

O documento que aqui lhe apresentamos encerra um duplo objetivo. Trata-se de um convite a visitar os diferentes enoturismos de Reguengos de Monsaraz e para beneficiar das diversas experiências que eles proporcionam. Trata-se, simultaneamente, de um guia informativo das muitas opções de que o visitante dispõe na sua viagem às nossas terras, que agradecemos e que desejamos ser uma experiência inesquecível.

Esperamos que volte a visitar-nos.



Situada na parte norte da cidade de Reguengos de Monsaraz, a Quinta da Várzea encontrava-se plantada por vinhas centenárias quando foi adquirida pela família Calisto no início da década de 1980. A produção que se obtinha dessas vinhas foi sempre vinificada em Reguengos de Monsaraz, primeiro em adegas particulares da cidade e depois na cooperativa local.

A família Calisto, casal e filhas, lançou-se na transformação exclusiva das suas uvas e na comercialização dos seus vinhos quando construíram uma adega de raiz, em 2004, apta a transformar e a armazenar a produção da Quinta da Várzea.

A excelência e a variedade das castas tintas, como Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah e Cabernet Sauvignon, ou das castas brancas, como Roupeiro (Síria), Rabo D'Ovelha, Perrum, Alvarinho, Antão Vaz e Sauvignon Blanc, bem como o rigor e cuidado tido desde a sua plantação, permitiram elaborar os vinhos Callistus Branco e Tinto - DOC Reguengos, Adega do Calisto – Regional Alentejano e Joaquim Calisto - Reserva e Colheita Especial.



Experiências:

- Prova de Vinhos
- Venda de Vinhos
- Visita às vinhas e à adega

Horário

Todos os dias
10h às 13h e 15h às
18h30

Requer marcação
prévia

Contactos:

Quinta da Várzea E.N. 255 7200-207
Reguengos de Monsaraz
Telefone: 266 502 627 / Telemóvel: 968 253 313
Email : adegacalisto@gmail.com
Website: adegadocalisto.com



Experiências:

- Visitas guiadas
- Provas de Vinhos e Produtos regionais
- Loja de Vinhos
- Programa para Famílias
- Experiências temáticas (São Valentim, Dia do Pai, Programa de Vindima ou São Martinho)

Horário Verão

abril a outubro
Loja: 10h às 17h
Visitas: 11h/15h/17h

Horário Inverno

novembro a março
Loja: 10h às 17h30
Visitas: 11h/15h

Aberto todos os dias, excepto 25 de dezembro e 1 de janeiro.

Mínimo: 2 a 4 pessoas
Máximo: 16 a 40 pessoas
(em função do tipo de prova)

Requer marcação prévia

04 | VisitReguengos

A Adega José de Sousa está localizada no centro de Reguengos de Monsaraz e quem visitar este produtor de vinho poderá saborear o seu vinho alentejano de marcas como José de Sousa, José de Sousa Reserva, José de Sousa Mayor, os topos de gama J de José de Sousa e Puro Talha Branco e Tinto, bem como as marcas Montado, Monte da Ribeira, entre outras.

Fundada em 1878, a Adega José de Sousa é uma adega única no Mundo e uma das mais antigas e tradicionais do Alentejo, possuindo uma excecional coleção de 114 talhas, algumas que ainda são utilizadas para produzir o famoso vinho de talha, mantendo viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2.000 anos. Abaixo do nível do solo, para além da adega tradicional com as talhas e dois lagares para a pisa, o visitante conhecerá também a adega moderna, com 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos, rosés e brancos.

Tudo isto faz deste o local ideal para presenciar a combinação entre inovação e tradição e assim ficar a saber um pouco mais sobre vinhos de exceção. Se procura programas de enoturismo nesta região, este é um lugar de passagem recomendado pela oportunidade de visitar uma adega única no mundo e provar vinhos feitos através desta técnica ancestral.

Contactos:

Rua de Mourão n.º 1, 7200-291
Reguengos de Monsaraz
Telemóvel: 918 269 569 (whatsapp disponível)
Email: josedesousa@jmfonseca.pt
Website: www.jmf.pt



A CARMIM – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz foi criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores e possui atualmente cerca de 700 associados, detentores de mais de 3.000 hectares, produzindo vinhos e azeites com o cuidado e o respeito que o legado dos antepassados exige.

Numa região onde a produção de vinho remonta ao período da dominação romana da península ibérica, a tradição enleia-se com a inovação para produzir vinhos plenos de caráter e tipicidade. A riqueza e diversidade dos solos, dos xistosos aos graníticos, mas com predominância dos argilosos, juntamente com as condições de um estio prolongado e seco, fazem do território um eterno aliado de renomadas castas que, em conjunto, marcam o perfil dos vinhos CARMIM. Uma enologia experiente e conhecedora do território, inovadora e atenta aos ensinamentos da tradição, são a garantia de vinhos com uma tipicidade que os consumidores se habituaram a respeitar ao longo de décadas.

A CARMIM acredita também que o vinho completa uma realidade mais ampla e se insere num contexto histórico e cultural, no qual se incluem o artesanato, a gastronomia e a arte nas suas mais variadas expressões. É assim que constrói as experiências que pretende divulgar e proporcionar aos seus visitantes, que poderão ainda aprofundar os conhecimentos sobre o território e o mundo do vinho.

Contactos:

Rua Professor Mota Pinto, apartado 3
7200 – 412 Reguengos de Monsaraz
Telefone: 266 508 200
Email: info.enoturismo@carmim.eu
Website: www.carmim.eu



Experiências:

- Prova de Vinhos para grupos no Espaço Carmim (até 10 pessoas)
- Venda de Vinhos
- Visitas à adega (a partir de 6 pessoas)

Horário

Loja Espaço CARMIM
Segunda a sábado das
10h às 13h30 e das
15h às 19h

Enoturismo

Segunda a sábado das
10h às 16h

Requer marcação prévia



Experiências:

- Provas de vinhos com visitas à Adega e a toda a envolvente
- Eventos privados para Empresas e Particulares
- Loja de Vinhos

Horário

9h às 17h
(ajustável sempre que ocorram eventos como Provas de Vinhos, Visitas, etc)

Mínimo: 4 pessoas e

Máximo: 20 pessoas

Requer marcação
prévia

A Casa de Sabicos é um projeto familiar com origem no século XIX. A visão pioneira da Avó Sabica, que introduziu a vinha na sua vasta exploração agrícola no Alentejo, inspirou ao longo de cinco gerações da família o gosto pela produção de vinhos de qualidade.

À frente no seu tempo, premiava a excelência através de um concurso anual de vinhos produzidos por si e pelos seus oito filhos nas nove adegas que construiu.

Com carácter e alma Alentejana, os vinhos Casa de Sabicos são criados a partir de castas tradicionais, com uvas provenientes das vinhas da Família que cobrem várias quintas com diferentes terroirs, tirando vantagem de distintos solos e microclimas.

Os vinhos são em regra resultantes de fermentação conjunta das castas, o que lhes confere um carácter distintivo, e alguns são produzidos em muito pequenas quantidades, em anos de maturações excecionais. Os rótulos de todos os vinhos são criados a partir de aguarelas originais da produtora, bisneta da Avó Sabica.

Contactos:

Rua do Azinhal, 32

Aldeias de Montoito - 7200-051 Montoito

Telefone: 266 530 118

Email: vinhos@casadesabicos.pt

Website: www.casadesabicos.pt



A Elite Vinhos está localizada junto à vila medieval de Monsaraz, um dos mais antigos povoados de Portugal, rodeado de vinhas e olivais. Sendo uma empresa familiar, orgulha-se de produzir vinhos a partir de castas autóctones plantadas nos seus 110 hectares de vinha e adaptadas na perfeição às condições locais.

A empresa dá elevada importância a todas as intervenções no ciclo anual da vinha, desde a primeira poda até à vindima, limitando o uso de pesticidas e usando todos os recursos existentes para maximizar a sustentabilidade. Com esta filosofia de ligação forte às origens e máximo respeito pela natureza, pretendem fazer vinhos com identidade própria e estilo autêntico.

A sua filosofia de qualidade e respeito pelo ecossistema também se aplica à adega, que vinifica as uvas usando o melhor das práticas tradicionais e das modernas tecnologias. A vinificação é efetuada com controlo de temperatura, mas de resto as intervenções na vinificação são mínimas, pois a Elite Vinhos quer que os seus vinhos sejam verdadeiras expressões das castas e do terroir.



Experiências:

- Provas de vinho isoladas ou por referências
- Provas de Vinho realizadas na adega, vinhas ou wineshop de Monsaraz
- Visitas às vinhas e adega
- Cursos de prova de vinhos

Horário

Adega: 8h às 17h

Wineshop Monsaraz:

10h às 19h

Requer marcação prévia

Contactos:

Monte da Coutada Apr. 125
7200-412 Reguengos de Monsaraz
Telemóvel: 964 365 124
Email: geral@elitevinhos.com
Website: elitevinhos.com



Experiências:

- Prova de vinhos
- Prova de vinhos com degustação de alguns produtos alentejanos
- Visita e Prova de Vinhos*
- Prova Cega*
- Prova de Monocastas*
- Experiência PicNic*
- Experiência Enólogo por 1 dia*
- Experiência WineBike*
- Disponibilidade para programas feitos à medida

* Programas que incluem sempre visita à Adega

Horário Verão
10h30 às 19h

Horário Inverno
10h às 18h

Requer marcação prévia

A Ervideira remonta ao ano de 1880, fruto do título recebido por José Perdigão Rosado de Carvalho – “título de Conde da Ervideira”. Dele “herdamos o amor à terra e a dedicação às vinhas”, uma frase que marca muito o ADN das 5 gerações que representam e representaram a Ervideira e que são perpetuadas com o slogan “Vinhos de Família”.

Atualmente, a produção média anual da Ervideira ronda as 600.000 garrafas de vinho, obtidas exclusivamente a partir das uvas colhidas nos 110 hectares de vinha própria divididos em 2 polos: um na Vidigueira (60 ha) e um em Reguengos de Monsaraz (50 ha).

Aliando a tradição à revolução, a Ervideira cria cada vinho com a sua própria personalidade. Os séculos passam e a História repete-se, pois pretende-se que a Ervideira seja uma empresa simples, onde a vida é sinuosa, mas de uma beleza tremenda. Foi com este espírito irreverente que a Ervideira se tornou pioneira na região e tem um dos portfólios mais diferenciados no mundo dos vinhos. Desta forma e com as características únicas que o Alentejo possui, a Ervideira torna o vinho alentejano numa bebida mística e incomparável. Através de um ambiente relaxante e descontraído, a Ervideira proporciona-lhe grandes momentos de Enoturismo num conceito que tem por base a partilha de sorrisos e experiências na companhia dos vinhos Ervideira, em harmonia com a gastronomia da região.

Contactos:

Herdade da Herdadinha, Vendinha
7200-042, Reguengos de Monsaraz
Telefone: 266 950 010
Email: enoturismo.ervideira@gmail.com
Website: Ervideira.pt



Num território com mais de 750 anos, a pouco mais de 170km a sudeste de Lisboa, junto à histórica cidade de Reguengos de Monsaraz, mesmo no coração do Alentejo, nasceu um dos mais importantes produtores de vinho e azeite em Portugal. Entre suaves planícies e vales pouco profundos, escavados por ribeiras intermitentes, campos de cereais, vinhas e olivais certificados biológicos, a Herdade do Esporão esconde na sua história a arte do saber fazer aproveitando o vagar, uma riqueza histórica, e um campo ampelográfico único.

Na Herdade do Esporão, e aberto desde 1997, o restaurante do turismo abre-se ao exterior e apresenta uma cozinha de “terroir”, de desperdício zero, de confeção e interpretação modernas e centradas no produto – alentejano, português e ao ritmo das estações, com produtos das hortas biológicas da Herdade e de produtores locais e nacionais. É o Chef Carlos Teixeira que vai ao leme deste restaurante que, em 2022, foi distinguido com uma Estrela Michelin e uma Estrela Verde.

O Esporão nasceu no Alentejo com a vontade de fazer os melhores produtos que a natureza proporciona. Ao longo dos anos, alargou-se até ao Douro, com a Quinta dos Murças, ao Vinho Verde, com a Quinta do Ameal, e também à cerveja artesanal, com a Sovina.



Experiências:

- Visita às adegas e prova de vinhos;
- Visita ao lagar e prova de azeites;
- Loja do turismo
- Provas no Wine Bar;
- Restaurante Estrela Michelin e Estrela Verde pelo Guia Michelin
- Wine Bar

Horário de Verão

Turismo: 10h às 19h

Loja: 10h às 19h

Wine Bar: 10h às 18h30

Horário de Inverno

Turismo: 10h às 18h30

Loja: 10h às 18h30

Wine Bar: 10h às 18h

Aberto todos os dias

Restaurante: Abertura às 12h30 | Última reserva às 15h30 | Encerrado ao domingo e à segunda-feira

Requer marcação prévia

Contactos:

Herdade do Esporão

Apartado 31, 7200-999, Reguengos de Monsaraz

Telefone: 266 509 280 / Fax: 351 266 519 753

Email: reservas@esporao.com

Website: www.esporao.com



Experiências:

- Venda de vinhos
- Visitas Guiadas *

Horário

8h00 às 17h

Requer marcação prévia

À vista de Reguengos de Monsaraz encontra-se o Monte dos Perdigos, cuja história se confunde com a dos ilustres que nele habitaram. Foi casa de Damião de Goes (século XV), tendo permanecido na posse dos seus descendentes até inícios do século XX. Mais tarde, o Monte dos Perdigos foi residência de Luís de Freitas Branco, ilustre compositor e figura referencial da cultura portuguesa contemporânea. O músico, certamente inspirado pela mansidão da paisagem do monte, nele escreveu muitas das suas mais marcantes obras.

Os vinhos dos Perdigos tentam passar para o consumidor a mais fiel imagem das condições em que são produzidos, relacionadas com o clima, o solo e as castas aí plantadas. A tecnologia utilizada na adega procura conjugar os métodos tradicionais com a tecnologia mais evoluída, sempre com o objetivo de respeitar a uva e as suas características.

Com um património vitícola de cerca de 300 hectares, o Monte dos Perdigos retoma uma tradição de qualidade e notoriedade que os vinhos de Reguengos de Monsaraz muito cedo ganharam no mundo do vinho.

Contactos:

Reguengos de Monsaraz

Telefone: 266 503 101

Email: geral@montedospedigoes.pt

Website: www.montedospedigoes.pt



Os vinhos São Lourenço do Barrocal são elaborados com extremo cuidado a partir de uvas produzidas dentro dos 780 hectares desta herdade que é também um hotel de luxo. Seguindo um método de cultivo totalmente certificado como biológico, estes vinhos de elevada qualidade dão continuidade a um ciclo de autossustentabilidade presente nesta propriedade agrícola desde a sua fundação, em 1820, algo que representa o impulso inovador do seu fundador, Manuel Mendes Papança, cuja visão pioneira conduziu à criação da comunidade vitivinícola de Monsaraz e da região enquanto área demarcada.

É num clima tipicamente alentejano, mas com grande influência do Lago Alqueva que estas uvas crescem, sempre a partir de solos graníticos e de barro que são pontuados por xistos de Monsaraz, combinação que permite às videiras criar raízes profundas para maior resiliência e robustez. Tudo isto confere às uvas grande frescura e acidez, características que depois são transportadas para a gama de vinhos que vão dos tintos aos rosés, passando pelos brancos, talha e espumantes, todos eles idealizados pela conceituada enóloga Susana Esteban. A criação vinícola ocorre num ciclo inteiramente fechado, sempre dentro da herdade e sem recurso a rega artificial - é uma cultura de sequeiro. Os vinhos São Lourenço do Barrocal acabam também por homenagear um legado familiar com 200 anos, respeitando sempre os ciclos da natureza, estando abertos ao mundo, mas com raízes bem assentes nesta terra quente, na sua história e cultura.

Contactos:

7200-177 Monsaraz, Portugal
Telemóvel: 266 247 140
Email: reservations@barrocal.pt
Website: www.barrocal.pt



Experiências:

- Prova de cinco vinhos
- Prova de vinhos vertical
- Visita à adega *
- Experiência de wine blending
- Participação na campanha das vindimas com programa próprio
- Venda de vinho
- Restaurante, bar, spa,
- Experiências equestres
- Sessões de stargazing privadas
- Alojamento

Horário

Aberto o ano todo, todos os dias, 24horas por dia

* Todos os dias mediante marcação prévia às 11h30/ 15h/ 17h



Experiências:

- Prova de vinhos
- Loja de vinhos
- Visitas Guiadas
- Almoços ou Jantares Vinicos

Horário

Todo ano das 10h30 às 18h30

Mínimo: 2 pessoas

Máximo: 16 pessoas

Requer marcação prévia

Serras do Alentejo quer receber os visitantes em casa para que possam conhecer bem de perto a sua vinha, a sua adega e os seus vinhos. O visitante poderá viver experiências únicas que juntam o melhor da natureza com os melhores vinhos e conhecer a diversidade de castas tradicionais e outras inovadoras que conferem um caráter e uma personalidade única aos vinhos.

O enoturismo da Serras do Alentejo oferece um serviço de lazer virado para os amantes de vinho de todos os mercados, quer nacionais, quer internacionais. Não quer só dar a conhecer o vinho, mas sim todo um serviço que alarga o conceito de produto associado à vinicultura.

Percorra os caminhos da vinha enquanto contempla exposições de escultura e pintura e artesãos a criar ao vivo. Visite a adega numa experiência enriquecedora, desfrute da arte na cozinha em comunhão com o vinho, música, cinema e poesia ao luar e assista a um fantástico pôr-do-sol ou veja Monsaraz na linha do horizonte. Estas são algumas das atividades que fazem das visitas guiadas à Serras do Alentejo uma verdadeira viagem sensorial e cultural pelo Alentejo e pela quinta.

Contactos:

Monte das Serras
Ap. 62 Corval, Reguengos de Monsaraz
Telemóvel: 919 740 614 / 916 015 661
Email: geral@serrasdoalentejo.com
Website: serrasdoalentejo.com

POSTOS DE TURISMO

REGUENGOS DE MONSARAZ

Rua António José de Almeida 11,
7200-372 Reguengos de Monsaraz
Telef.: 266 508 052

Horário

Todos os dias: 09h00 – 12h30 | 14h00 – 17h30

MONSARAZ

Rua Direita, 7200-185 Monsaraz
Telef.: 266 508 177

Horário

Verão, 1 de abril a 30 de setembro: 09h30-12h30 | 14h00-18h00
Inverno, 1 de outubro a 31 de março: 09h30-13h00 | 14h00-17h30

SERVIÇO DE TURISMO DA CÂMARA MUNICIPAL

turismo@cm-reguengos-monsaraz.pt

O Município de Reguengos de Monsaraz recomenda a descoberta do nosso concelho através do recurso aos meios digitais.





visitreguengos.pt

A sua referência de informação turística do concelho.

Reguengos é para visitar.

