



VINHAS & VINDIMAS

*Um Programa de Fazer Crescer
Vinho na Boca*

VIDIGUEIRA
SETEMBRO 2022

www.cm-vidigueira.pt



VIDIGUEIRA

o n d e o t e m p o s e v i v e

A Vidigueira esteve desde sempre ligada à vinha e à produção de vinho, que hoje continuam a ser uma das suas riquezas económicas e culturais. Esta região vitivinícola apresenta características favoráveis aos bons néctares e a variedade de castas contribui para uma diversidade de aromas e sabores.

Vidigueira é terra de vinhos famosos e o seu enoturismo ganha expressão, no contexto nacional e internacional. Surgem projetos de valorização e promoção do vinho enquanto património cultural; criam-se programas de fazer crescer vinho na boca.

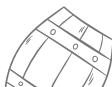
As paisagens vínicas deste território proporcionam momentos de lazer únicos e propícios aos piqueniques entre as vinhas.

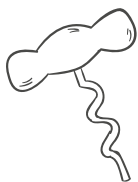
Em cada uma das adegas disponibilizam-se programas de visitas e provas de vinhos comentadas.

A gastronomia local está sempre presente e aliada a inigualáveis vivências à volta do vinho.

Das vindimas ao mexer das talhas, do nascer ao pôr-do-sol, existe uma oferta de experiências, que mergulham na história destas gentes e que tornam este, um lugar único.

A Vidigueira brinda à sua chegada e convida a desfrutar de um tempo que se vive de verdade!





ACV | VINHOS DE TALHA

Aqui pode reservar lugar nas provas e degustações, assim como nos programas que temos preparados para conhecer o vinho de talha, a sua história e as suas características enológicas. Conhecer as nossas vinhas e os 3 métodos de condução, desde as vinhas centenárias até aos mais atuais.

Experiência Enoturística **PROVA COMENTADA**

Prova de 4 vinhos engarrafados com pelo menos 3 anos. Explicação histórica e de produção. Inclui petisco.

Nota: com direito a levar as 4 garrafas abertas para a prova.



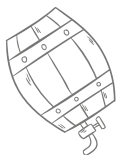
Workshop **INICIAÇÃO AO VINHO DE TALHA**

Pode desvendar os segredos de produção dos nossos Vinhos de Talha numa sessão de formação na nossa adega, testar os seus sentidos com uma prova comentada de 4 vinhos de talha, seguida de visita às nossas vinhas.

Contacte-nos. Além destes programas que já temos previamente preparados, organizaremos outros à medida e de acordo com os interesses específicos dos clientes

☎ 966 038 877

🏠 <http://www.vinhosdetalha.pt>





ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

Experiência Enoturística

Visite as vinhas dos nossos associados e aprenda tudo sobre a arte de vindimar. A meio da manhã aproveite uma pausa para a “bucha” recheada de algumas iguarias da região, como o pão da Vidigueira, paio de porco preto, queijos, azeitonas e torresmos. Depois do petisco é hora de regressar à Adega e conhecer de perto o processo de vinificação. Termine a atividade com um almoço de degustação bem regado na nossa Casa das Talhas e a oferta de uma garrafa de vinho por pessoa.

Menu

Entrada:

Sopa de melão com presunto
(com Vidigueira Branco)

Prato principal:

Secretos de porco grelhados com migas de espargos
(com Vidigueira Grande Escolha Tinto)

Sobremesa:

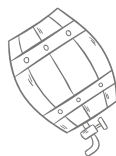
Crumble de maçã com crocante de caramelo e gelado
(com Vidigueira Licoroso Tinto)

Sujeito a marcação prévia,
mediante verificação de disponibilidade

Duração da visita: 6 horas

Capacidade: Mín. 4 pessoas | Máx. 50 pessoas

Preço por pessoa: 55€

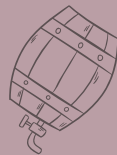


📍 Casa das Talhas

☎ +351 284 437 240 📞 933 000 737

🏠 <https://adegavidigueira.pt/casa-das-talhas/eventos/programas-vindimas/>





ADEGA DO SOBROSO



Experiência Enoturística

Explicação do Processo de Vindima pelo enólogo da Herdade do Sobroso e caso pretendam também poderão vindimar;

- Visita à Adega com Prova comentada com o Enólogo dos nossos Vinhos e explicação de todo o processo de vinificação;
- Degustação de Queijos Tradicionais do Alentejo;
- Almoço composto por 5 entradas, prato principal, doces conventuais, fruta laminada, chá/café/bolinhos, vinhos Herdade do Sobroso e águas.

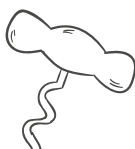
Valores

1 - PROGRAMA COMPLETO DE VINDIMAS
(oferta de um Gift da Herdade do Sobroso)
85 eur/Pessoa - mínimo 2 participantes

2 - PROGRAMA COMPLETO DE VINDIMAS + ALOJAMENTO
NA HERDADE DO SOBROSO BOUTIQUE HOTEL
(partilhando Quarto Duplo)
195 eur/Pessoa



☎ +351 284 456 116 📞 961 732 958
🏠 www.herdadedosobroso.pt





ADEGA RIBAFREIXO

Experiência Enoturística

O microclima perfeito e os solos de xisto da Vidigueira combinados com a arte e paixão que a nossa equipa coloca em cada garrafa, tornam os vinhos da Ribafreixo Wines únicos e inesquecíveis! Junte-se a nós e descubra porquê!

VISITA E PROVA DE VINHOS "TERROIR"

Visita guiada à adega com prova de 5 vinhos
(inclui degustação de pão, queijo e paio)
Preço: 35€

VISITA E PROVA DE VINHOS "5 SENTIDOS"

Visita guiada à adega com prova de 5 vinhos
(inclui degustação de pão, queijo e paio)
Preço: 25€

VISITA E PROVA DE VINHOS "GÁUDIO"

Visita guiada à adega com prova de 5 vinhos
(inclui degustação de pão, queijo e paio)
Preço: 20€

VISITA E PROVA DE VINHOS "PATO FRIO"

Visita guiada à adega com prova de 5 vinhos
(inclui degustação de pão, queijo e paio)
Preço: 15€

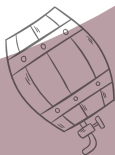
REFEIÇÃO VÍNICA

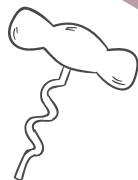
Prova de 3 vinhos à mesa "Pato Frio"
Degustação de pão, queijo e paio
1 Prato (Bacalhau no Forno ou Bife da Vazia)
1 Sobremesa (Pão de Rala ou Fruta)
Água e café
Preço: 45€



☎ 963 559 964

🏠 www.ribafreixo.com





ADEGA HERDADE GRANDE

Experiência Enoturística

Visitas guiadas à adega da Herdade, com provas de vinhos acompanhadas com azeite HG e pão caseiro Alentejano.

1. PROVAS DE VINHOS

A. PROVA HERDADE GRANDE CLÁSSICO – 14€ (p/ pessoa)
Branco/ Rosé /Tinto

B. PROVA HERDADE GRANDE VERÃO – 14€ (p/ pessoa)
Branco/ Branco Antão Vaz / Rosé

C. PROVA HERDADE GRANDE PREMIUM – 23€ (p/ pessoa)
Branco Gerações/ Branco Grande Reserva /Tinto Gerações/ Tinto Grande Reserva

D. PROVA HERDADE GRANDE ED. LIMITADAS – 66€ (p/ pessoa)
Branco Amphora/ Tinto Amphora / Roupeiro/ Sousão / AML 70

COMPLETE A SUA PROVA DE VINHOS COM...

PETISCO HG – 9,5€ (p/ pessoa)
PETISCO HG PREMIUM – 17,50€ (p/ pessoa)
PETISCO TÍPICO ALENTEJANO – 32€ (p/pessoa)
PETISCO GOURMET – 46€ (p/pessoa)

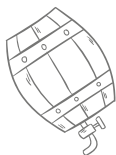
2. CESTO PICNIC (CLÁSSICO OU SUNSET)
40€ (p/pessoa)

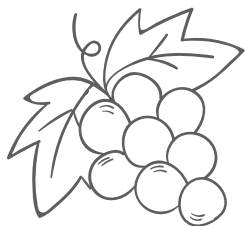
3. CESTO PICNIC GOURMET
69€ (p/pessoa)



☎ +351 284 441 712 📞 913 081 958

🏠 www.herdadegrande.com





QUINTA DO QUETZAL

Experiência Enoturística

Visita Guiada a adega da quinta, com prova de vinhos comentada na cave de barricas. Menu especial vindimas no restaurante, com harmonização vinica.

A Visita Guiada a adega acompanhada de explicação detalhada do processo de vinificação e finalizada com prova de 2 vinhos na cave de barricas. Seguido por menu elaborado pelo Chef João Mourato e harmonizado com os vinhos da quinta do Quetzal.

Menu

EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA:

- Pastel de Queijo de Serpa - Quetzal Brut 2019
- Gaspacho de Uva e Peixe Rei Frito - Quetzal Brut 2019
- Lagostim do Rio Guadiana, Gema de Ovo a baixa temperatura e Papada de Porco Alentejano Quetzal Verdelho 2019
- Barbo do Rio Guadiana Curado, Laranja e Romeco Quetzal Reserva Branco 2019
- Limpa-Palato
- Porco Alentejano e Texturas de Beringela Quetzal Cabernet Sauvignon 2016
- Uvada e Citrinos - Rich White 2016
- Delírio de Vila de Frades - Rich White 2016

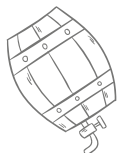
Valor da experiência por pessoa- 95€

Relativamente ao Programa das vindimas - tem um número mínimo de 2 pessoas e inicia as 11h30, de quarta a domingo.



☎ +351 284 441 618

🏠 www.quintadoquetzal.com





QUINTA DAS RATOEIRAS

Experiência Enoturística

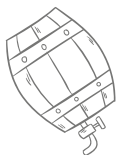
- PARTICIPAÇÃO NAS VINDIMAS (Apanha da uva);
- VISITA ÀS VINHAS E EXPLICAÇÃO das castas e diferentes variedades de uvas,
- EXPLICAÇÃO DETALHADA do processo de produção do Vinho de Talha.

Dependendo do momento, eventual participação no processo de produção do Vinho de Talha.



☎ 918 737 437

🏠 www.quintadasratoeiras.pt





CELLA VINARIA ANTQUA

Experiência Enoturística

- PROVAS DE VINHO
- PROGRAMAS DE VISITA À VINHA
- WORKSHOPS DE PRODUÇÃO DE VINHO DE TALHA,
- ALMOÇOS TÍPICOS COM CANTE ALENTEJANO
- OUTRAS EXPERIÊNCIAS ENOGASTRONÓMICAS.



+351 284 092 094 911 524 478
www.honrado.pt





GERAÇÕES DA TALHA



Experiência Enoturística

PROVA DE VINHO DE TALHA COM PETISCO

Inclui visita à adega, explicação do processo e história do Vinho de talha, petiscos tradicionais, prova de vinhos de talha

PROGRAMA: "MEXER DAS TALHAS"

Inclui visita à adega, explicação do processo e história do Vinho de talha, petiscos tradicionais, prova de vinhos de talha, participação no mexer das talhas.

TOUR DE JIPE: VINHO DE TALHA TOUR

Inclui visita à adega, passeio de jipe 4x4, Visita às Ruínas Romanas de S. Cucufate, piquenique na vinha à hora da bucha, visita ao Centro Interpretativo do Vinho de Talha, explicação do processo e história do Vinho de talha, petiscos tradicionais, provas de vinhos de talha e almoço com comida regional.

TOUR DE JIPE: PIQUENIQUE NA VINHA

Inclui visita à adega, passeio de jipe 4x4, piquenique na Vinha, explicação do processo e história do Vinho de talha, petiscos tradicionais e provas de vinhos de talha.

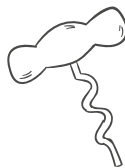
TOUR DE JIPE: ALQUEVA SENSATION TOUR

Inclui visita à adega, passeio de jipe 4x4, explicação do processo e história do Vinho de talha, petiscos tradicionais, provas de vinhos de talha, visita a uma Adega Moderna com almoço com comida regional e prova de vinhos e passeio de barco no Alqueva com prova de vinhos a bordo e petiscos.

☎ 967 566 930

🏠 www.geracoesdatalha.com





DESTILARIA LPS

Experiência Enoturística

SÁBADOS E DOMINGOS DO MÊS DE SETEMBRO
(Entre as 12 e as 19 horas)

HISTÓRIA DA PRODUÇÃO DAS AGUARDENTES LPS,
elaboradas a partir de uvas sem grainha,
projeto único na Europa.

PROCESSO DE FABRICO ARTESANAL
DAS AGUARDENTES LPS*

Prova e degustação das aguardentes

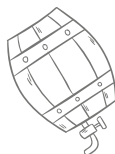
LPS PARRA VERDE

LPS PARRA BORDEAUX

5 euros/pessoa (maiores de 18 anos).
Venda das aguardentes LPS no local.



*Prémios obtidos em relevantes
concursos internacionais de bebidas espirituosas,
com prova cega



☎ 962 403 829 ☎ 965 213 883

🏠 www.lcps.pt





RUÍNAS ROMANAS DE S. CUCUFATE

As suas origens estão associadas à época romana, altura em que foi instalada uma villa no centro de uma exploração agrícola. No entanto, acredita-se que a sua ocupação inicial remonta à Idade de Ferro. Por volta de finais do IV milénio, já os nossos antepassados do neolítico final tinham escolhido aquele local de habitat, talvez temporário, uma vez que não foi encontrada qualquer estrutura associada aos materiais arqueológicos dessa época.

Após a villa romana ter sido considerada um monumento nacional, o IPPAR criou em Vila de Frades um Núcleo Museológico na Casa do Arco, edifício cedido pela Câmara Municipal da Vidigueira.

As paredes gastas de São Cucufate guardam segredos que ainda estão por desvendar. Guardião da planície, abençoa e enche de orgulho as gentes da região.

📍 Estrada Vila de Frades > Vila Alva
☎ 284 441 113 ✉ s.cucufate@cultura-alentejo.gov.pt

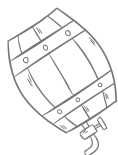
🕒 QUARTA A DOMINGO

Manhã: 10h00 > 12h30 | Tarde: 14h30 > 18h30

TERÇA-FEIRA

Tarde: 14h30 > 18h30

🚫 Encerra às Segundas e Terças (manhã) nos seguintes Feriados:
1 de Janeiro | Domingo de Páscoa | 1 de Maio | 25 de abril
Feriado Municipal | 25 de Dezembro





VIDIGUEIRA

onde o tempo se vive



CIVT | CENTRO INTERPRETATIVO DO VINHO DE TALHA

"Vinho de Talha...sabor com tradição, passado de geração em geração, com saber e paixão"

Este novo equipamento municipal, situado na freguesia de Vila de Frades, concelho de Vidigueira, pretende transmitir aos visitantes as memórias, as vivências e as experiências relacionadas com o vinho de talha e com as gentes que ciclicamente fizeram chegar esta tradição aos dias de hoje.

Ao longo de quase dois milénios, estas gentes conseguiram, inconscientemente, manter uma tradição que pauta os seus dias e vivências. Branco, tinto ou "palhete", o vinho de talha atesta um passado vivo, está presente à mesa, nos petiscos, ligado ao cante e ao convívio entre amigos, trabalhadores e família, perpetuando uma identidade que continua enraizada.

VISITE O CIVT e descubra as áreas temáticas que o mesmo tem para oferecer. O Território, a História Milenar (São Cucufate), a Cultura da Vinha, o Processo do Vinho na Adega e a Taberna. O visitante é convidado a descobrir cheiros e aromas, os sons da vinha, as paisagens do concelho de Vidigueira, os provérbios e o cante que, em conjunto, formam a alma do Vinho de Talha.

CIVT - CENTRO INTERPRETATIVO DO VINHO DE TALHA

📍 Praça 25 de Abril, 15 | 7960-461 Vila de Frades

☎ 284 441 211 ✉ civt@cm-vidigueira.pt

🕒 **TERÇA A SEXTA-FEIRA**

Manhã: 9h30 - 12h30m | Tarde: 14h00 - 17h30m

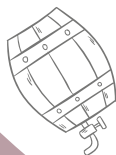
FIM-DE-SEMANA E FERIADOS

Manhã: 10h00 - 13h00 | Tarde: 14h30 - 17h30

🚫 **Encerra às Segundas e nos seguintes Feriados:**

1 de Janeiro | Domingo de Páscoa | 1 de Maio | 25 de abril

Feriado Municipal | 25 de Dezembro





VIDIGUEIRA

onde o tempo se vive

MUSEU MUNICIPAL DE VIDIGUEIRA

O Museu Municipal de Vidigueira encontra-se instalado no espaço da antiga escola primária Vasco da Gama, tendo o edifício sido recuperado e adaptado a espaço museológico e inaugurado em Julho de 2004.

Organiza-se em dois grandes núcleos temáticos de leitura independente, entrando em linha de conta o aproveitamento museológico do próprio edifício, cuja memória enquanto Escola Primária merece ser preservada.

A coleção etnográfica apresentada compõe-se de um conjunto heterogêneo de objetos provenientes na sua maioria de doações particulares, pertencentes a artesãos, comerciantes, agricultores e pequenos industriais, expostos em pequenos núcleos temáticos de modo a possibilitar a integração do maior número possível de espécimes numa visão coerente, permitindo de certo modo retratar e reconstituir importantes fragmentos da história local.

De visita obrigatória, aqui pode encontrar Um Alentejo reservado aos que o vivem e aos que o guardam na sua memória, um Alentejo antigo que ainda é presente nas vidas de muitos alentejanos,



MUSEU MUNICIPAL DA VIDIGUEIRA

📍 Praça Vasco da Gama | 7960-227Vidigueira

☎ 284 437 408 ✉ museu@cm-vidigueira.pt

🕒 TERÇA A SEXTA

Manhã: 9h30 > 12h30 | Tarde: 14h00 > 17h00

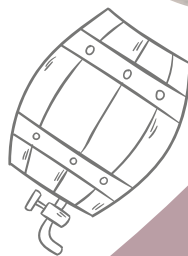
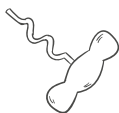
SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

Manhã: 10h00 . 13h00 | Tarde: 14h00 . 17h00

🚫 Encerra às Segundas e nos seguintes Feriados:

1 de Janeiro | Domingo de Páscoa | 1 de Maio | 25 de abril

Feriado Municipal | 25 de Dezembro





CENTRO DO PATRIMÓNIO
E TURISMO DE VIDIGUEIRA
Casa do Vinho e do Cante

☎ 284 437 410

✉ posto.turismo@cm-vidigueira.pt

