

ESPORÃO

Turismo

TRÊS TERRITÓRIOS PARA
VIVER COM *vagar.*

Herdade do Esporão
Alentejo, Reguengos de Monsaraz

(+351) 266 509 280
reservas@esporao.com

Quinta dos Murças
Douro, Covelinhas

(+351) 934 550 006
reservas.murcas@esporao.com

Quinta Do Ameal
Minho, Refóios do Lima

(+351) 258 947 172 | (+351) 933 560 013
reservas.ameal@esporao.com

O Esporão nasceu em 1973, fruto da visão de dois sócios, Joaquim Bandeira e José Roquette, que decidiram começar o Esporão com a ambição de fazer os melhores produtos que a natureza proporcionava. Em 2023 decorrem as comemorações do primeiro cinquentenário, mas o território da Herdade do Esporão é muito mais antigo do que estes cinquenta anos. São mais de 750 anos de história ininterrupta, com a manutenção das fronteiras atuais da herdade desde 1267. Aqui, biodiversidade e tradição unem-se numa paisagem sem fim.

Uma história que queremos contar e viver com quem nos visita.



Gostamos de mostrar e dar a provar os nossos produtos, falar sobre a cultura de vinho e azeite, dar a conhecer o dia-a-dia de cada origem e os múltiplos detalhes que tornam cada produto único. As portas da herdade abriram-se ao público em 1997, numa aposta pioneira no setor do turismo. O Esporão foi o primeiro projeto de enoturismo a ser certificado em Portugal. Com o passar do tempo, com o crescimento para novas origens, a oferta foi alargada ao Douro, com a Quinta dos Murças, e ao Vinho Verde, com a Quinta do Ameal. Três origens singulares e em tudo distintas. Três origens em que convidamos a abrandar, a desfrutar, a sentir e conhecer os territórios, pessoas e natureza.





A Herdade do Esporão reúne num só local história, tradição e modernidade, oferecendo uma natureza que preserva fauna e flora únicas em Portugal. Com uma área total de 1840ha e limites geográficos inalterados desde 1267, a herdade salvaguarda um património valioso, monumental e natural. As portas estão abertas para provas de vinho e azeite, visitas às vinhas, adega, cave e lagar de azeite. O *Restaurante da Herdade do Esporão* foi galardoado com uma estrela Michelin clássica e uma estrela Michelin Verde, que certifica o conceito de sustentabilidade, tema central no Esporão. O *Wine Bar* é uma alternativa mais acessível para saborear uma cozinha regional onde os produtos sazonais são o ponto de partida para uma experiência gastronómica contemporânea. Estão disponíveis trilhos assinalados pelo longo território da herdade, onde poderá passear pela natureza, fotografar aves e descobrir cenários e recantos diferentes a cada minuto.

Um território imenso que convida a viver a Natureza com vagar...



CENTRO HISTÓRICO

A história da Herdade do Esporão remonta a 1267, quando foram delimitadas as fronteiras da antiga Defesa do Esporão, a mais antiga “Defesa” da região. Quando nos visita encontra três monumentos históricos: a Torre do Esporão, ícone que marca a transição portuguesa da idade medieval para a idade moderna, edificada entre os anos 1457 e 1490 pela necessidade de afirmação na sociedade e poder militar; o Arco do Esporão, que integra uma curiosa Porta Fortificada com uma escada em caracol de acesso a um terraço defensivo; e a Ermida de Nossa Senhora dos Remédios, edificada no início do século XVI, e ligada a um devoto culto popular na região. Apresenta uma arquitetura religiosa medieval recentemente restaurada, incluindo os magníficos frescos da capela-mor. Tanto a capela como a Torre do Esporão estão classificados como património de interesse público.



RESTAURANTE HERDADE DO ESPORÃO



Aberto desde 1997, o restaurante da Herdade do Esporão oferece uma viagem de sabores inspirados pela gastronomia alentejana. Com uma esplanada debruçada sobre as vinhas, tem uma decoração e arquitetura marcadas pelo uso de materiais locais, privilegiando a autenticidade e o conforto de quem nos visita. A cozinha é de *terroir*, confeção e interpretação modernas, colocando o foco no produto – alentejano, português, sazonal, da terra. Por isso, todos os pratos são criados com ingredientes plantados nas nossas hortas biológicas ou que nos chegam através de produtores locais e nacionais com quem trabalhamos durante todo o ano. Praticamos uma cozinha de desperdício zero onde tudo é transformado e aproveitado, recuperando sabores esquecidos e simultaneamente inovadores que emocionam e aconchegam.



No menu “Carta Branca” é dada mão livre ao Chef Carlos Teixeira e equipa, que definem um menu de degustação de 5 ou 7 momentos, de acordo com a sazonalidade, com harmonização de vinhos Esporão. Oferecemos pratos frescos e vibrantes, com ingredientes que variam ao ritmo das estações.

Menu infantil disponível.

HORÁRIO

Abertura às 12h30

Última reserva às 15h00

Encerrado domingo e segunda-feira

Recomendamos reserva prévia através do email reservas@esporao.com

MAIS INFORMAÇÕES

WINE BAR

No Wine Bar, o Chef Carlos Teixeira e a sua equipa têm liberdade para dar espaço à criatividade em combinações mais ousadas, com foco no produto local e fresco, compromisso central da equipa. O espaço é descontraído e moderno, com pratos que convidam à partilha com serviço à carta. O menu é criado diariamente, de acordo com a sazonalidade e a disponibilidade de cada ingrediente, regendo-se pelo princípio da responsabilidade e aproveitamento integral dos ingredientes, tal como o restaurante. Algumas combinações e receitas acompanham a carta desde o primeiro dia: o pão de fermentação lenta, azeitonas marinadas e tábuas de queijos regionais. A refeição é harmonizada com kombuchas, azeites, vinhos e cervejas, que representam prazer, história, território e agricultura biológica, características que o Wine Bar partilha com as origens Esporão – Herdade do Esporão, Quinta dos Murças, Quinta do Ameal e Cerveja Artesanal Sovina.



PROVAS NO WINE BAR

Das 10h00 às 12h30
e das 16h00 às 18h00/18h30
(horário de Inverno/Verão)

CARTA DE ALMOÇO NO WINE BAR

Das 12h30 às 15h30

As provas no Wine Bar têm uma capacidade máxima para 8 pessoas.

Recomendamos reserva prévia através do email reservas@esporao.com

MAIS INFORMAÇÕES

DA ADEGA AO TÚNEL DAS BARRICAS

O vinho precisa de estágio, precisa de aguardar pela lenta passagem do tempo antes de poder ser engarrafado, ficando a repousar numa das três adegas existentes na Herdade do Esporão: a Adega Monte Velho, uma das mais sofisticadas e avançadas de Portugal, a Adega de Brancos e a exclusiva Adega dos Lagares, destinada aos vinhos mais marcantes e icónicos da Herdade do Esporão. Nas profundezas do solo escondem-se túneis que guardam autênticos tesouros. No túnel das barricas, com 15 metros de largura e enterrado a 12 metros de profundidade, estão guardadas cerca de 3000 barricas. Depois de engarrafados os vinhos Esporão ficam a estagiar nos vários túneis subterrâneos, um dos quais esconde uma garrafeira especial que guarda em acervo histórico as melhores colheitas dos vinhos Esporão produzidos desde 1985.



PROVAS E VISITA ÀS ADEGAS

Na visita às adegas poderá descobrir diferentes processos e fases da elaboração de um vinho. São abordados os métodos e práticas de produção biológica da herdade, terminando a visita com uma prova de alguns dos vinhos mais marcantes do Esporão. A visita inicia-se nas vinhas, onde são apresentados alguns dos conceitos e características da produção biológica. Na adega Monte Velho e na adega dos Lagares são explicados os diferentes processos de produção dos vinhos Esporão. Na adega dos Lagares, expoente do conceito de inovação alicerçado na tradição, mostramos tulipas de betão, lagares de mármore onde se faz a pisa a pé e talhas centenárias onde é elaborado o “vinho de talha” segundo processos usados há mais de dois mil anos. A prova final compreende quatro vinhos, dois brancos e dois tintos.

VINHOS INCLUÍDOS NA PROVA

Esporão Colheita Branco; Esporão Colheita Tinto; Esporão Reserva Branco; Esporão Reserva Tinto
**de acordo com disponibilidade de stocks.*

Recomendamos reserva prévia através do email reservas@esporao.com

O NOSSO LAGAR

Em 1997 o Esporão decidiu alargar a aposta agrícola ao azeite. O Olival dos Arrifes foi o primeiro a ser plantado. A área foi sendo progressivamente alargada até aos atuais 111ha de olival, em modo de produção biológica. Olivais que estão localizados na Herdade do Esporão e Herdade dos Perdigões, ambos no Alentejo, e também na Quinta dos Murças, Douro. Cada região privilegia as variedades locais, com extração do azeite em lagar próprio, na Herdade do Esporão, recorrendo a métodos e processos sustentáveis, com o máximo respeito pelas pessoas e natureza. O novo lagar foi inaugurado em 2017, com o propósito de seguir uma lógica de economia circular, onde o azeite é produzido de forma sustentável, com aproveitamento integral de todos os resíduos e subprodutos, não se perdendo nada no processo de produção.



PROVA E VISITA AO LAGAR

O lagar é visitável durante todo o ano, com prova final de três azeites Esporão Virgem Extra, na companhia de um guia. Na altura da campanha os visitantes podem acompanhar a chegada da azeitona ao lagar, poucas horas após a colheita. Antes de serem processadas, quando chegam ao lagar, as azeitonas são separadas de acordo com qualidade e variedade. A extração do azeite é feita a baixas temperaturas, garantindo que nutrientes, aromas e sabores são totalmente preservados.

TRILHOS

A paisagem da Herdade do Esporão apresenta-se como um quadro vivo, onde algo de novo brota para ser contemplado em cada canto e a cada estação do ano. A descoberta da natureza e paisagem poderá ser feita através de três trilhos marcados, com diferentes graus de dificuldade. Peça um mapa na receção antes de partir à descoberta.*

PASSEIOS DE BICICLETA

Explorar a natureza e património natural e arquitetónico da Herdade do Esporão em duas rodas pode ser uma boa opção. A herdade disponibiliza bicicletas para passear e conhecer os locais com maior interesse ou, simplesmente, para se perder nas paisagens que vai descobrindo ao longo do caminho. Os passeios são feitos ao seu ritmo, sem guia.*

**Aconselhamos, nos meses de junho, julho e agosto, os trilhos e passeios de bicicleta sejam feitos nas horas de menor calor. Assim como é aconselhável trazer uma garrafa de água e snacks.*



LOJA**

Na loja poderá encontrar vinhos das colheitas mais recentes e de colheitas antigas, edições limitadas, bem como azeite e cervejas artesanais produzidos pelo Esporão. Poderá ainda encontrar produtos exclusivos, das origens Quinta dos Murças, Quinta do Ameal e Sovina, mel das colmeias da herdade e produtos selecionados da região.

***Dispomos de entrega ao domicílio. Entrega gratuita a partir de 40€.*



Um território com mais de 750 anos de história para ser vivido com vagar e em plenitude.

RESTAURANTE

Distinguido com uma Estrela Michelin e Estrela Verde pelo Guia Michelin, pode degustar um Menu Carta Branca de 5 ou 7 momentos. O restaurante, com foco na sustentabilidade, é inspirado numa cozinha 'terroir', na qual os produtos nacionais, alentejanos, são o centro, conjugado com uma confeção e interpretação modernas. Peça o pairing de vinhos e desfrute do ambiente descontraído.

TRILHOS

Parta à descoberta da fauna e flora da Herdade do Esporão através dos três trilhos já traçados, cada um com o seu grau de dificuldade Peça um mapa na receção.

WINE BAR

História, origem, território e agricultura biológica, são algumas características que encontra neste espaço acolhedor e de partilha. Neste espaço, que segue os mesmos princípios do restaurante da Herdade do Esporão, o menu é dinâmico, fresco e elaborado pela equipa do restaurante da Herdade do Esporão sob o mote do desperdício zero. Um momento para fazer uma prova de vinhos, provar o nosso azeite ou descobrir o que produzimos na Herdade do Esporão, Quinta dos Murças, Quinta do Ameal e Cerveja Artesanal Sovina.

PASSEIOS DE BICICLETA

Alugue uma bicicleta ou traga a sua e conheça a natureza e o património da Herdade do Esporão em duas rodas.

PROVA E VISITA ÀS ADEGAS E LAGAR

É na Adega Monte Velho, Adega dos Lagares e nas caves que pode descobrir e entender os diferentes processos de produção de cada vinho, terminando com a prova de alguns dos vinhos mais representativos da herdade. No Lagar, pode conhecer o processo produtivo de um lagar moderno, inovador, que preserva as suas origens, o saber fazer tradicional e tem como pilar o reaproveitamento de tudo o que aqui chega. Inclui a prova comentada de três azeites Virgem Extra.

LOJA

Passa pela loja do Turismo da Herdade do Esporão e encontre toda a gama de vinhos, azeites e cervejas produzidos pelo Esporão numa das suas 3 origens, assim como produtos exclusivos.

DISTÂNCIAS: Reguengos — 12 min. | Lisboa — 2h | Porto — 4h20

RESERVE AQUI

@esporaoworld

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

Situada entre a Régua e o Pinhão, a Quinta dos Murças guarda uma história longa de vários séculos, renovando-se com a oferta de novas experiências. Se chegar à estação de Covelinhas, de viagem pelo histórico comboio do Douro, irá encontrar a Casa Principal, construída sobre o rio no início do séc. XIX, ponto de partida para descobrir um quinta com 155 hectares. Ao percorrer os muitos montes e vales que caracterizam o Douro irá descobrir algumas das características únicas de Murças. Para além de ter sido o lugar onde foi instalada a primeira vinha vertical do Douro, plantada em 1947, a quinta mostra a sua diversidade e complexidade nos oito tipos de terroir, incluindo várias minas de água que brotam das encostas, biodiversidade que é acentuada pela mata mediterrânica. Em 2017 a Quinta dos Murças abriu as suas portas dando a conhecer vinhos, adega e cave de barricas, onde é possível provar vinhos exclusivos, fazer trilhos, passeios de barco e viver de perto um lugar que se renova permanentemente.



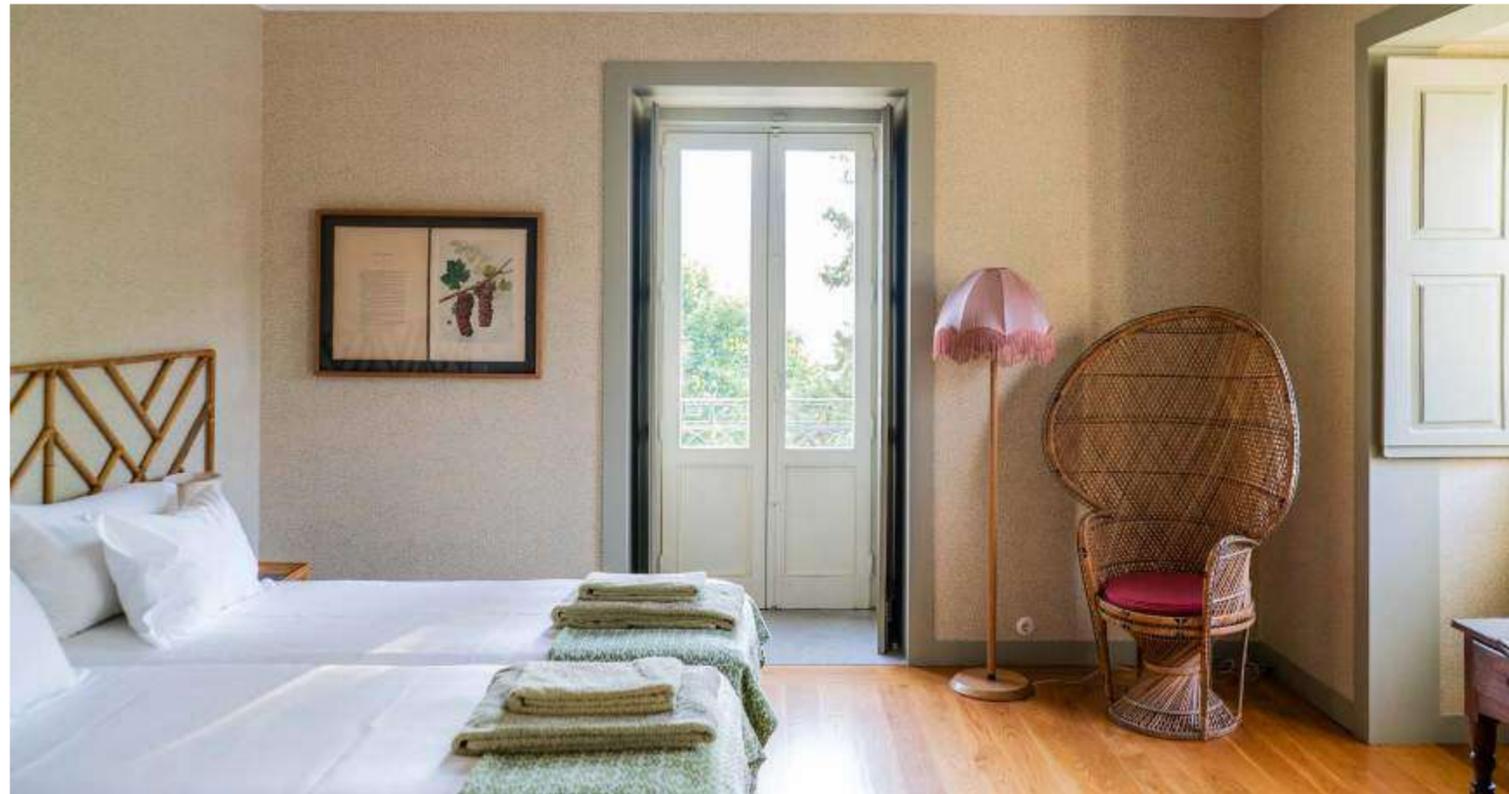
ALOJAMENTO

A CASA PRINCIPAL

O espaço envolvente, o espaço interior e a disposição da Casa Principal, transformam-na num lugar único. Construída no início do séc. XIX, mantém as características da casa original, com estética e influência inglesa combinadas com antiguidades, papéis de parede e imagens clássicas do Douro. A casa convida a abrandar e a viver de forma tranquila, oferecendo cinco quartos, uma cozinha, jardins, piscina, sala de estar e uma varanda sobre o rio Douro.

REFEIÇÕES

A Casa Principal dispõe de cozinha totalmente equipada onde poderá confeccionar as suas refeições - com serviço de entrega de compras. As refeições podem ser servidas na mesa longa da sala de jantar ou, se preferir, no jardim. Na cozinha encontra ainda um honesty bar disponível para hóspedes, onde se poderá servir à vontade, a qualquer hora do dia ou noite. Para quem prefere experimentar a cozinha típica da região, existe serviço de refeições home-delivery, com cozinhados caseiros, preparados num registo familiar.



SERVIÇOS INCLUÍDOS & COMODIDADES

Transporte de barco do Cais da Folgosa; Pequeno-almoço; Limpeza dos quartos; Acesso à piscina, jardim e diferentes áreas da casa e acesso exclusivo às rotinas da Quinta (campo, cozinha e adega); Wi-fi grátis; Ar condicionado.

Disponível também: Berços, cadeiras de bebé, entre outros acessórios para crianças.

Recomendamos reserva prévia através do email reservas.murcas@esporao.com

MAIS INFORMAÇÕES



DA ADEGA À CAVE DE BARRICAS

A adega enquadra-se no desenho tradicional das adegas durienses, desenhada de modo a conseguir processar uvas em simultâneo para Vinho do Porto e vinho do Douro. Na adega de Vinhos de Colheita, junto à linha de comboio, nascem os vinhos Assobio. Na adega dos Lagares, construída em 1955 e recuperada em 2010, a tradição é preservada com pisa a pé nos oito lagares de granito tradicionais. A prensa vertical antiga continua a ser usada para os vinhos Quinta dos Murças Minas, Margem e Reserva, assim como para o VV47 e vinhos do Porto. A cave conserva as antigas cubas de betão, a que se juntaram cubas de inox, túlipas de betão natural e barricas de várias dimensões. Os olhos acabam sempre por se concentrar nos dois grandes tonéis onde são guardados os vinhos do Porto mais velhos, base de elaboração para o Quinta dos Murças Porto Tawny 10 anos.

PROVA DE VINHOS E VISITA À ADEGA
Visita às vinhas e adega, terminando com prova dos vinhos Assobio, Quinta dos Murças ou VV47.

Recomendamos reserva prévia através do email reservas.murcas@esporao.com



PROVAS DISPONÍVEIS

Prova Quinta dos Murças:

Assobio tinto, branco e rosé Quinta dos Murças Minas, Reserva, Margem, Tawny e Vintage;

Prova Douro:

Assobio tinto, branco e rosé;

Prova Terroir:

Quinta dos Murças Minas, Reserva e Margem;

Prova VV47:

Quinta dos Murças Minas, Reserva, Margem, VV47, Tawny e Vintage acompanhada pelo enólogo.

ATIVIDADES

TRILHOS

A quinta disponibiliza três percursos pedestres únicos, nos 155ha de área total, permitindo acesso a alguns dos locais mais emblemáticos da Quinta dos Murças – minas de água, margem do rio Douro e vinha do Assobio. A cada estação do ano correspondem novas paisagens, oferecendo quadros diferentes a cada passagem, independentemente de escolher um dos percursos lineares ou o percurso circular que atravessa os pontos dos restantes três percursos.

PASSEIOS DE BARCO

O passeio de barco solar leva os visitantes a percorrer as margens do rio Douro, permitindo ver a Quinta dos Murças e toda a biodiversidade envolvente de outra perspetiva.



Vinhos, história, património e a beleza da margem direita do vale do Douro.

ALOJAMENTO

A Casa Principal, com disponibilidade para um máximo de 10 pessoas, tem 5 quartos, a maioria com vista para o rio Douro. Dispõe de sala de estar, sala de jantar, cozinha totalmente equipada, jardim e piscina. É o ponto de partida para conhecer o Douro de forma autêntica.*

**Temos disponíveis três berços para crianças até 3 anos.*

PROVA E VISITA ÀS ADEGAS

Visita às vinhas que dão origem a cada vinho, entender como cada um é produzido, terminando com prova. Existem 4 modalidades – a Prova do Douro, com a gama de Assobio; a Prova Terroir, com Margem, Reserva e Minas; e a prova VV47, uma prova exclusiva de vinhos produzidos na Quinta dos Murças, com o enólogo Lourenço Charters.

TRILHOS

Das minas de água à vinha do Assobio, descubra os lugares mais especiais da Quinta dos Murças através dos três percursos. Em alternativa pode fazer um percurso circular que passa por todos os pontos anteriores.

PASSEIOS DE BARCO

O passeio de barco solar leva os visitantes a percorrer as margens do rio, permitindo ver o Douro sob outra perspetiva. Máximo de 10 pessoas.

DISTÂNCIAS: Porto — 1h50 | Lisboa — 3h50 | Reguengos — 4h50

RESERVE AQUI



A Quinta do Ameal remonta a 1710. De rara beleza natural, estende-se por uma área total de 30ha, 14ha dos quais ocupados com vinha e 8ha com floresta, com destaque para nogueiras, castanheiros e pinheiros mansos, alguns dos quais com mais de 200 anos. O restante território é ocupado com casas, adega, jardins e os mais de 800 metros de margem do rio Lima. A Casa Principal e a Casa da Vinha, quase engolidas pela exuberância da natureza, são locais idílicos de onde podemos partir à descoberta da casta Loureiro. O turismo da Quinta do Ameal, inaugurado em 2015, pode ser traduzido pelas palavras conforto, simplicidade e autenticidade, convidando à harmonia com a tranquilidade da área envolvente. A oferta inclui passeios, provas de vinho e um alargado plano de atividades... que podem ser transformados simplesmente em descanso de modo a desfrutar da natureza.



ALOJAMENTO

A Quinta do Ameal tem disponível 5 suites, divididas entre a Casa Grande e a Casa da Vinha.

A CASA GRANDE

A Casa Grande da Quinta do Ameal parece fazer parte da natureza. Rodeada pela floresta, situada entre a piscina e a vinha, tem **3 suites - Camélia, Glicínia e Jardim**. Cada suite tem entrada exterior independente, oferecendo privacidade e conforto, com quarto de casal e kitchenette. Encontra ainda uma cozinha e sala comum, com entrada independente, servindo também como sala de estar. As provas de vinho são realizadas neste espaço onde podem ser servidas refeições. A cozinha está totalmente equipada e disponível para usufruto dos hóspedes.

A casa tem uma capacidade máxima para 6 pessoas podendo ser adicionadas camas extra, berços e cadeira de bebé.

A CASA DA VINHA

O nome advém da proximidade com a vinha. É composta por sala e cozinha em open space, **duas suites**, casas de banho independentes para cada suite e um alpendre com barbecue. O alpendre convida a almoços, jantares, serões de leitura, sestras, banhos de sol, um copo de vinho ao final do dia ou, simplesmente desfrutar com a família.

Esta casa só pode ser alugada na sua totalidade.



REFEIÇÕES

Prepare refeições em família, desfrute daquilo que temos para si ou experimente a cozinha local. Temos disponível um serviço de self catering e sugestões para refeições home delivery, referências locais, ou chef ao domicílio.

SERVIÇOS INCLUÍDOS & COMODIDADES

Pequeno Almoço; Limpeza dos quartos para estadias de mais de 3 noites; Wi-fi Gratuito; Ar condicionado; Acesso às áreas comuns: jardins e piscina.

Recomendamos reserva prévia através do email reservas.ameal@esporao.com

MAIS INFORMAÇÕES

PROVA DE VINHOS E VISITA À ADEGA

A localização da Quinta do Ameal e a diversidade dos seus solos, em conjunto com um microclima único e práticas agrícolas sustentáveis, resultam em vinhos singulares, com carácter e capacidade de evolução, refletindo as diferentes expressões da casta Loureiro. Parta à descoberta desta casta e termine com uma prova de vinhos da gama Quinta do Ameal ou uma prova especial com vinhos de colheitas antigas.

PROVAS DISPONÍVEIS

Prova Ameal

Bico Amarelo
Ameal Loureiro
Ameal Solo Único
Ameal Reserva

Prova Singular

Provas especiais com vinhos de colheitas antigas.*

**Provas consoante a disponibilidade de produto.*

Recomendamos reserva prévia através do email
reservas.ameal@esporao.com



ATIVIDADES

ATIVIDADES OUTDOOR

Descubra a Quinta do Ameal e o vale do Lima vivendo-o de perto. Desça o rio Lima ou o rio Vez em passeios guiado de kayak, aventure-se numa caminhada no Parque Nacional da Peneda-Gerês. A Quinta do Ameal disponibiliza bicicletas para os passeios que podem ser realizados ao seu ritmo ou acompanhados por um guia.

Passeio guiado de Kayak nos rios Lima e Vez;
Passeios de bicicleta de montanha;
River trekking;
Caminhadas pelo Parque Nacional da Peneda-Gerês;
Piqueniques na Quinta do Ameal.

MASSAGENS

Aproveite a imersão na natureza que a Quinta do Ameal proporciona relaxando com uma massagem no seu quarto. Reserve antecipadamente e escolha entre os vários tipos de massagens disponíveis:

Plena, Hedera, Ayurvédica, Reflexologia Podal e Tratamentos Faciais.



No meio da Natureza, na margem do rio Lima, existe um refúgio onde nascem vinhos singulares...

ALOJAMENTO

A Casa Grande oferece 3 suites, inclui uma sala grande, igualmente com entrada independente que funciona como sala de encontro para os hóspedes, onde pode realizar provas de vinhos e refeições.

A Casa da Vinha é composta por 2 suites, uma sala, uma cozinha open space e um alpendre com barbecue. Ao ficar hospedado em qualquer uma das casas, pode usufruir dos jardins, piscina e acesso à Ecovia do Lima, que pode ser percorrida a pé ou de bicicleta.

MASSAGENS

Aproveite a imersão na natureza que a Quinta do Ameal oferece e relaxe com uma massagem - Plena, Hedera, Ayurvédica, Reflexologia Podal ou Tratamentos Faciais, que passa por todos os pontos anteriores.

PROVA E VISITA ÀS ADEGAS

Descubra a casta Loureiro e os vinhos produzidos na Quinta do Ameal com uma visita à adega com prova de vinhos. Pode escolher os vinhos da gama Quinta do Ameal ou uma prova especial com vinhos de colheitas antigas.

ATIVIDADES OUTDOOR

Passeio guiado de kayak nos rios Lima e Vez, passeios de bicicleta de montanha, River Trekking ou caminhadas pelo Parque Nacional da Peneda-Gerês.

LOJA

Leve um pouco da Quinta do Ameal para casa. Na loja da quinta encontra vinhos de colheitas recentes, mas também mais antigas, e de outras origens, azeites Esporão, cerveja Sovina, e produtos locais como queijos, enchidos, mel e bolachas.

DISTÂNCIAS: Ponte de Lima — 15 min. | Porto — 1h | Lisboa — 3h40 | Reguengos — 5h

RESERVE AQUI

@quintadoameal

Vivemos no tempo da pressa.
Crescemos depressa.
Trabalhamos depressa.
Comemos, bebemos, dormimos depressa.
Esquecemos depressa o que vemos depressa.
E quando lemos, lemos depressa.
Amamos depressa.
Fartamos depressa.
E quando não enviamos emojis, escrevemos dprs.
Depressa não é para a frente.
É só... urgente.
Depressa é à pressa.
Nós somos da terra do devagar.
Devagar tem outro sabor.
Devagar é melhor.
Devagar tem respeito.
Devagar é um talento, e vai longe.
Sim, vivemos no tempo da pressa.
Mas se tudo o que fizermos for para ontem,
o que acontece a hoje e ao amanhã?
Há várias maneiras de andar para a frente.

Esta é a nossa.

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

ESPORÃO

Turismo