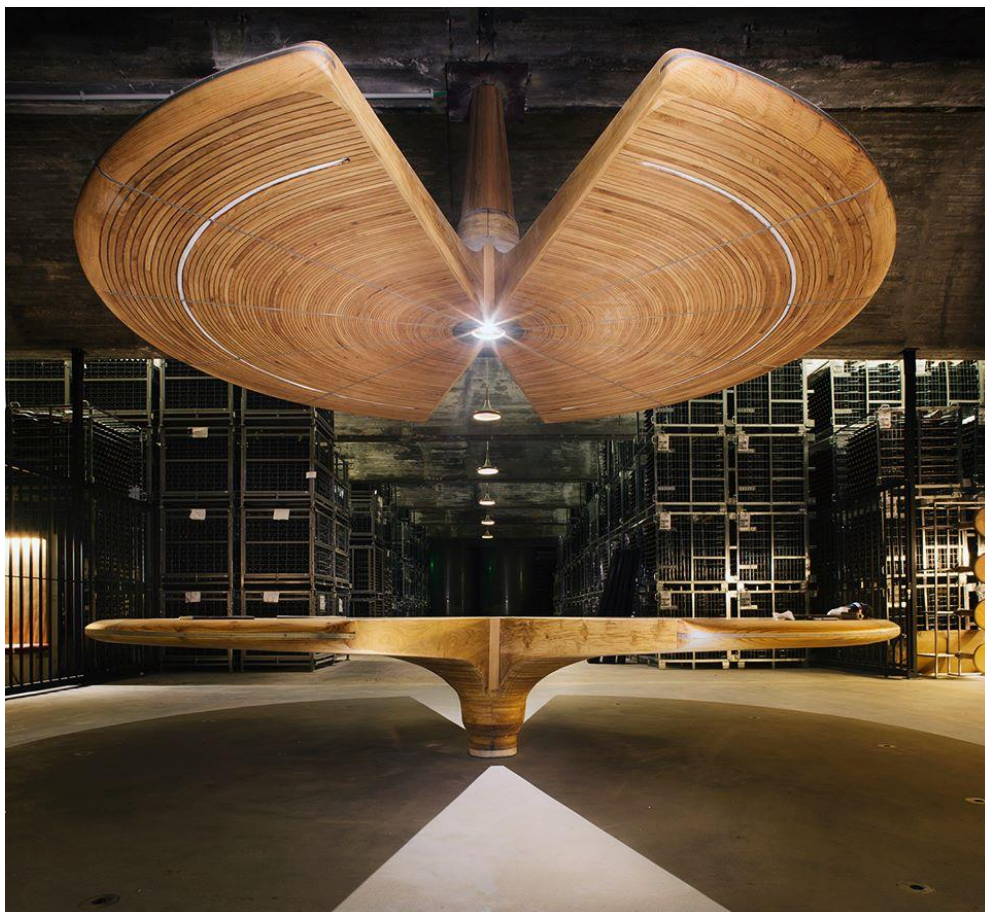


‘Viver o Território’ é a nova proposta do Enoturismo da Herdade do Esporão



Lara Jacinto/SKREI

Imagens em Alta Resolução em: <https://goo.gl/uZtdtP>

#istoéesporão #EsporãonoAlentejo

O Enoturismo da Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, renova a sua oferta. Entre as novidades estão os espaços dos circuitos de visitas, provas temáticas de vinhos e azeites, a oferta gastronómica e as experiências alargadas ao território da Herdade.

O Enoturismo conta agora com novos espaços de aprendizagem e de prova e um restaurante com um espaço e oferta renovados, procurando reforçar a vivência do território e o universo do vinho e azeite que são produzidos na Herdade.

O *atelier* de arquitectura do Porto – SKREI, que já tinha sido responsável pelo [projecto da Adega dos Lagares](#), voltou a associar-se ao Esporão nesta renovação. As alterações no restaurante, nas salas de prova e cave foram as intervenções mais evidentes. O *atelier* procurou unificar os diferentes ambientes que caracterizam a diversidade de experiências que o Enoturismo oferece, com o recurso a materiais recuperados da própria indústria e actividade da Herdade, nomeadamente o carvalho das barricas, os solos ou a lã das ovelhas.

Entre as principais novidades destacam-se as visitas ao novo [Lagar de Azeite](#), as provas de vinhos históricos na nova garrafeira da empresa ou as provas de vinhos e azeites temáticas no novo espaço do Jardim.

As visitas às vinhas, à Adega dos Lagares, ao campo ampelográfico ou ao Centro Histórico, entre outras, são reforçadas com algumas novidades, como a prova cega com exercício de aromas, onde os visitantes desafiarão os sentidos para descobrir diferentes perfis de vinhos, e a partir de Maio novos passeios para usufruir do espaço exterior.

No [restaurante](#), o menu é sazonal e o destaque é a origem dos produtos e reinterpretação das tradições gastronómicas, seguindo os princípios do “desperdício zero”. A carta passa também a contar, mensalmente, com um prato inspirado nas receitas do [Esporão & A Comida Portuguesa a Gostar Dela Própria](#). A equipa de chefs - Carlos Teixeira, Bruno Caseiro e Filipa Gonçalves – apostou numa oferta simples e descontraída, incentivando a partilha e o convívio.

Segundo António Roquette, responsável pelo Enoturismo da Herdade do Esporão, “este desenvolvimento da oferta teve em vista a melhoria da experiência da visita à herdade, tornando-a mais acessível, intuitiva e integrada, permitindo-nos demonstrar as características únicas do nosso território e dos nossos modelos de produção.”

Descubra a nova oferta aqui: <https://www.esporao.com/pt-pt/enoturismo/herdade-do-esporao/>

E reserve em reservas@esporao.com / 266 509 280 (entre as 10h e as 18h30)

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. O Esporão está presente na região do Alentejo de 1973, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão foi pioneiro em Portugal, tendo sido considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos desde 2008 vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

<http://www.esporao.com/>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Toda a história da Herdade do Esporão em: <https://www.esporao.com/pt-pt/sobre/herdade-do-esporao/uma-breve-historia.html/>