

PROVAS DE VINHOS

Provar, saborear e desfrutar do momento!

Excelente oportunidade para relaxar e despertar o olfato, visão e paladar, com os vinhos da região.

Aqui ficam as nossas sugestões!



HERDADE FONTE PAREDES

A herdade tem cerca de quatrocentos hectares, cem deles de vinha. Da vindima ao engarrafamento, passando pelo estágio em cuba e barrica, os vinhos da Herdade Fonte Paredes, são amadurecidos pelos saberes da família Cerejo.

A degustação é realizada na adega da herdade. A visita às vinhas está condicionada às condições climatéricas.

Marcações: 72 horas de antecedência, mediante disponibilidade.

N.º mínimo de participantes: 2

N.º máximo de participantes: 10

Duração: 1 hora aproximadamente

Preço: 15€/pax

De 2ª a 6ª feira

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Herdade Fonte Paredes ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Herdade Fonte Paredes
Quinta de Santa Ana, Apartado 76
7480-999 Avis
T.: +351 242 413 076
info@herdadefonteparedes.pt
www.herdadefonteparedes.pt

PROVAS DE VINHOS



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

A fundação desenvolve um projeto que pretende mostrar a elevada qualidade e tradição dos seus vinhos, aliando-a à riqueza gastronómica rural da região atravessada pela Barragem do Maranhão.



Prova de vinhos + visita

Visita às vinhas e a adega, ao lagar, museu rural, casa da matança e sede da fundação. A prova contempla três vinhos e a degustação de petiscos regionais.

Marcações: 48 horas de antecedência, mediante disponibilidade

Nº. mínimo de participantes: 2

Duração: 1 hora e 30 minutos

Preço: 15€/pax

Almoço de grupo + prova + visita

O menu inclui entradas regionais e permite a opção entre borrego ou vitela produzidos pela Fundação.

Marcações: 1 semana de antecedência, mediante disponibilidade

Nº. mínimo de participantes: 10

Nº. máximo de participantes: 60

Duração: 4 horas aproximadamente

Preço 45€/pax

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Fundação ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Fundação Abreu Callado
Travessa Abreu Callado,1 - Benavila
7480-228 Avis
T.: +351242 430 000
fundacao@abreucallado.pt
www.abreucallado.pt

PROVAS DE VINHOS



MONTE DA COLÓNIA

A empresa foi fundada em 1980 nas ricas terras alentejanas da Herdade do Monte da Colónia, no Vale de Seda. Com 100 hectares de olival, da herdade do Monte da Colónia e dos olivicultores da região, produzem-se em média 200 a 300 mil litros de azeite por campanha. Dos 20 hectares ocupados pela vinha, são produzidos 100 mil litros de vinho tinto, 10 mil litros de vinho branco, 6 mil litros de vinho rosé e espumante bruto.

Visitar o Monte da Colónia é acompanhar o ciclo produtivo e de transformação de cada um dos produtos, vinho, aguardente, azeite e mel. A visita inclui um passeio pela adega, lagar e destilaria, terminando com prova acompanhada de queijos, enchidos e compotas.

Marcações: 72 horas de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 10

N.º máximo de participantes: 30

Duração: 2 horas e 30 minutos aproximadamente

Preço: 20€/pax

De 2ª a sábado

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Herdade Monte da Colónia ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Monte da Colónia
Estrada Municipal de Vale de Seda, Apartado 236
7460-236 Fronteira
T.: +351 933 602 560
loja@montedacolina.pt
www.montedacolina.pt

PROVAS DE VINHOS



HERDADE DA RAVASQUEIRA



RAVASQUEIRA
DESDE 1943

Ligada há três gerações à família José de Mello, a Ravasqueira ocupa uma área de cerca de 3000 hectares de paisagem diversa e rica que oferece condições únicas para a produção de grandes vinhos onde a biodiversidade se faz sentir.

Os programas podem incluir visitas guiadas com prova de vinhos, visitas com prova de vinhos ou apenas prova de vinhos.

Marcações: uma semana de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 2

N.º máximo de participantes: 10 (grupos de 50 participantes mediante consulta)

Duração: 1 hora aproximadamente

Preço: Desde 12€/pax

De terça a domingo

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Herdade da Ravasqueira ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Ravasqueira
Monte da Ravasqueira
7040-121 Arraiolos
T.: +351 913 041 017
enoturismo@ravasqueira.com
www.ravasqueiracom

SABORES DO ALENTEJO

Deixe o seu paladar viajar pelos sabores do Alentejo e pelo engenho e arte da produção de queijos, enchidos, presuntos, doces, compotas, azeites e gastronomia alentejana.

Veja as nossas sugestões!



FUMEIRO DA VILA

FUMEIRO DA VILA

Fábrica localizada na freguesia do Ervedal, com mais de 30 anos de experiência, dedica-se ao fabrico de enchidos típicos tão característicos desta região do Alentejo. São ainda distribuidores de outros produtos regionais, como queijos, vinhos, compotas e mel produzidos por pequenos produtores da região.



A experiência no Fumeiro da Vila leva-o a visitar as instalações fabris, acompanhar e conhecer a arte do processo produtivo dos enchidos, desde o seu início até à fase final do tradicional fumeiro com lenha de azinho.

No final, já na loja da fábrica, será feita uma prova de degustação de enchidos e de outros produtos regionais produzidos por pequenos produtores da região.

Marcações: 72 horas de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 2

N.º máximo de participantes: 10

Duração: 1 hora aproximadamente

Preço: 5€/pax, revertíveis em compra de produtos.

De 2ª a 6ª feira

Pode agendar a experiência contactando diretamente o Fumeiro da Vila ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Fumeiro da Vila
Bairro Novo Lote 3 – Ervedal - Avis
7480-284 Ervedal
T.: +351 242 465 075
geral@fumeirodavila.pt
www.fumeirodavila.pt

SABORES DO ALENTEJO



VALE DO MESTRE

Empresa familiar, sediada na freguesia de Valongo, que com os frutos e plantas da região aliada a arte da confeção tradicional produz produtos tipicamente regionais. Destacam-se os doces, as compotas, os licores, os azeites, vinagretes aromatizados, temperos para carnes e pastas de azeitona. Confeccionam ainda alguns doces regionais como as cavacas de Avis.

A experiência no Vale do Mestre permite conhecer o processo de fabricação de todos os produtos confeccionados nesta empresa familiar, matérias-primas utilizadas, tais como frutos, flores e ervas campestres. Na loja do Vale do Mestre terão ainda o prazer de degustar as pastas de azeitonas, a compota de castanhas com batata-doce e as cavacas de Avis. Pode ainda provar os chocolates artesanais.

Marcações: 72 horas de antecedência, mediante disponibilidade

Nº mínimo de participantes: 2

Nº máximo de participantes: 10

Duração: 1 hora aproximadamente

Preço: 5€/pax, revertíveis em compra de produtos.

De 2ª a 6ª feira

Pode agendar a experiência contactando diretamente o Vale do Mestre ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Vale do Mestre
Rua da Liberdade, 6
Valongo
T.: +351 93 736 880
geral@valedomestre.pt
www.valedomestre.com

SABORES DO ALENTEJO



COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ERVEDAL E FIGUEIRA E BARROS, CRL

A cooperativa foi fundada em 1969. Atualmente tem duas marcas de azeite, a marca "Azeites São Barnabé", azeite virgem e virgem extra, que possuem selo de certificação DOP, garantia de qualidade e a marca "Olivais de Ervedal".



A visita à Cooperativa Agrícola de Ervedal e Figueira Barros, permite, durante o período da campanha (de outubro a dezembro/janeiro), contactar com o processo e método de produção do azeite, após a extração da azeitona até ao engarrafamento do azeite. A visita decorre no lagar, onde se realizam as provas, podendo ser adquiridos os produtos na loja da cooperativa.

Marcações: 72 horas de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 2

N.º máximo de participantes: 15/20

Duração: 1 hora aproximadamente

Preço: 5€/pax, revertíveis em compra de produtos.

De 2ª a 6ª feira e fins-de-semana (épocas de campanha)

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Cooperativa ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Cooperativa Agrícola de Ervedal e Figueira e Barros, CRL

Estrada Nacional 2 - Ferragial Enxertos

7480-285 Ervedal Avis

T.: +351 242 460 000

SABORES DO ALENTEJO



TABERNA DO PAULO

Restaurante localizado na freguesia do Alcórrego, proporciona as melhores experiências na degustação da cozinha regional. No espaço pode encontrar artesanato e produtos regionais. Acresce o ambiente acolhedor e a hospitalidade tão característica do receber alentejano.

O programa propõe a degustação de pratos típicos da gastronomia alentejana, como enchidos, torresmos do rissol, pezinhos de coentrada, migas, ensopado de borrego, entre outros. A degustação é acompanhada de vinho alentejano e ultimada com uma mostra de saborosas sobremesas alentejanas: sericaia, pão de rala, toucinho do céu e fidalgo.

Marcações: 24 horas de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 8

N.º máximo de participantes: 15

Duração: 3 horas aproximadamente

Preço: Sob consulta

De 4ª a 2ª feira

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Taberna do Paulo ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Restaurante a Taberna do Paulo
Rua 1º de maio, 28
Santo António do Alcórrego 7480-153 Avis
T.: +351 242 413 051

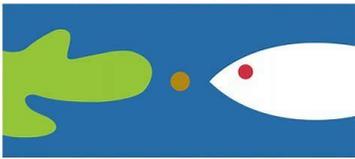
ÁGUAS DOCES, PELOS ARES E EM TERRA FIRME

Experiências na Albufeira do Maranhão, nas muitas ribeiras, no céu de Avis, e com o cheiro da terra.

Sugestões para usufruir do melhor que a natureza nos pode dar!.



FLUVIÁRIO DE MORA



FLUVIÁRIO DE MORA

O Fluviário de Mora é um aquário dedicado aos ecossistemas de água doce. Ao longo da visita serão conhecidas algumas das espécies dulçaquícolas de Portugal da nascente até à foz, outras que ocorrem na Península Ibérica e também da bacia hidrográfica do rio Amazonas e dos grandes lagos africanos do vale do Rift.



Podem ser feitas visitas livres ou visitas guiadas. Para grupos de 20 pessoas deve ser feita marcação.

Marcações: 7 dias de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 7

N.º máximo de participantes: 20 (podem ser constituídos dois grupos de 20 participantes)

Duração: 45 minutos aproximadamente (livre) 1 hora e 30 minutos (guiada)

Preço: Livre: sénior >64 anos (4,5€); adulto (6,5€); criança 3-12 anos (4€). Guiada: sénior >64 anos (6,50€); adulto (8,50€); criança 3-12 anos (6€).

De 01/04 a 31/08: Das 10:00 às 18:30 – De 01/09 a 31/03: Das 10:00 às 17:00

Pode agendar a experiência contactando diretamente o Fluviário ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Fluviário de Mora
Parque ecológico do Gameiro
7490-909 Cabeção - Mora
T.: +351 266 448 130
geral@fluviariomora.pt
www.fluviariomora.pt

ÁGUAS DOCES, PELOS ARES E EM TERRA FIRME



PASSEIOS NA BARRAGEM

Um passeio na Barragem do Maranhão é sem dúvida uma das atividades mais relaxantes que a região pode oferecer. A Barragem do Maranhão com 40 Km navegáveis é um dos maiores espelhos de água da Europa.

Marcações: 1 semana de antecedência, mediante disponibilidade
N.º mínimo de participantes: 2
N.º máximo de participantes: 9
Duração: 1 hora aproximadamente
Preço: 20€/pax

Pode agendar a experiência contactando diretamente os Montes de Charme ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Montes de Charme
Estrada Nacional 370 - Benavila
7480-202 Avis
T.: +351 912 442 929
info@montesdecharme.pt
www.montesdecharme.com

ÁGUAS DOCES, PELOS ARES E EM TERRA FIRME



RIVER SAFARI

Atividade de natureza para explorar os habitats selvagens da ribeira da Seda. Progredindo a pé, a nado e de canoa para aceder a zonas mais recônditas, o grupo é acompanhado por um guia especializado em vida selvagem.

SOFT CANYONING

Descoberta da ribeira da Seda em busca de antigas azenhas, rápidos e pequenas cascatas. Recheada de surpresas e desafios, esta emocionante atividade inclui a passagem de obstáculos naturais com a ajuda de cordas fixas (corrimões), descida de rápidos a nado e saltos para a água.



STAR WALKING

Passeio pedestre com observação de astros, que decorre nas margens da ribeira da Seda. A atividade é acompanhada por um guia-estrelar que utiliza pontos de observação ao longo do percurso pedestre para fazer uma interessante introdução á observação de estrelas e planetas.

Marcações: 1 semana de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes: 8 (+8 anos)

Duração: Depende da atividade

Preço: Sob consulta.

De 01 de maio a 14 de junho e de 16 de setembro a 31 de outubro.

Pode agendar a experiência contactando diretamente as Azenhas da Seda ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Azenhas da Seda
Moinho do Arieira, Apartado 34
7490-405 Pavia-Mora
T.: +351 266 448 036
infol@azenhasdaseda.com
www.azenhasdaseda.com



ÁGUAS DOCES, PELOS
ARES E EM TERRA FIRME



CENTRO EQUESTRE QUINTA DOS TOJAIS

Na Coudelaria de João Galiza, é possível o contacto com os cavalos lusitanos ali criados. O ensino da equitação e a possibilidade de poder montar pela primeira vez, são experiências possíveis no Centro Equestre da Quinta dos Tojais.

Marcações: 7 dias de antecedência, mediante disponibilidade
Nº mínimo de participantes guiada: 2 participantes
Nº máximo de participantes: 8 participantes
Duração: 1 hora
Preço: Sob consulta

De terça a domingo das 10:00 às 13:00 e das 14:00 às 18:00

Pode agendar a experiência contactando diretamente o Centro ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Centro Equestre Quinta dos Tojais
Estrada Municipal, Benavila
7480-202 Avis
T.: +351 933 602 560
lusitanosgaliza@gmail.com



ÁGUAS DOCES, PELOS
ARES E EM TERRA FIRME



COUDELARIA DE ALTER DO CHÃO – ALTER REAL

A Coudelaria de Alter está instalada na Coutada do Arneiro, propriedade da Casa de Bragança, sendo a mais antiga e notável Coudelaria Portuguesa e, no mundo, a que mais tempo leva de funcionamento.

A visita aborda a componente histórica, desde a sua criação até aos dias de hoje, com uma forte interação com o dia a dia de uma coudelaria. Neste espaço é possível a prática de turismo equestre, nomeadamente, passeios de charrete, a cavalo, aulas e batismos a cavalo, visita ao museu dos coches, pátio das éguas (apenas durante a semana) e falcoaria.

Marcações: 7 dias de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes guiada: 10 participantes

N.º máximo de participantes: 20 participantes

Duração: 2 horas

Preço: Visitas guiadas: sénior >64 anos (12€); adulto (17€); criança dos 3 aos 12 anos (12€).

De terça a domingo: 10:30 e 15:00

Pode agendar a experiência contactando diretamente a Coudelaria ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Coudelaria de Alter do Chão
Tapada do Arneiro
7440-152 Alter do Chão
T.: +351 245 610 060 - +351 961 733 371
cri@alterreal.pt - geral@alterreal.pt
www.alterreal.pt

ÁGUAS DOCES, PELOS
ARES E EM TERRA FIRME



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

A Fundação Abreu Callado, promove uma atividade inolvidável pelos ares de Avis, que permite apreciar a grandeza da paisagem do Maranhão. Um voo livre num balão de ar quente é uma experiência irresistível.

Marcações: 7 dias de antecedência, mediante a disponibilidade.
N.º mínimo de participantes: 4
Duração: 1 hora e 30 minutos
Preço: 200€ + Iva/pax



Pode agendar a experiência contactando diretamente a Fundação ou pode solicitar este serviço na nossa receção.

Fundação Abreu Callado
Travessa Abreu Callado,1 - Benavila
7480-228 Avis
T.: +351 242 430 000
fundacao@abreucallado.pt
www.abreucallado.pt

ARTES E COSTUMES



CENTRO INTERPRETATIVO DO TAPETE DE ARRAIOLOS

No centro é possível visitar as exposições temporárias e a coleção dos "Tapetes de Arraiolos", constituída por exemplares do bordado arraiolense de diferentes épocas e fases decorativas desde o século XVII ao século XXI.

Podem ser feitas visitas livres com ou sem áudio-guia e visitas guiadas.

Marcações: 7 dias de antecedência, mediante disponibilidade

N.º mínimo de participantes guiada: 10 participantes

N.º máximo de participantes: 20 participantes

Duração: 45 minutos aproximadamente (livre) 1 hora e 30 minutos (guiada)

Preço: Livre: sénior >64 anos (0,5€); adulto (1€); criança até 12 anos grátis. Livre com áudio-guia: sénior >64 anos (1€); adulto (2€); crianças até 12 anos (1€). Guiada: sénior >64 anos (2€); adulto (4€); criança até aos 12 anos (2€).

De terça a domingo das 10:00 às 13:00 e das 14:00 às 18:00

Pode agendar a experiência contactando diretamente o Centro ou pode solicitar este serviço na nossa receção.



Centro Interpretativo do Tapete de Arraiolos

Praça do Município, 19

7040-027 Arraiolos

T.: +351 266 490 254

c.i.tapetel@cm-arraiolos.pt

www.tapetedearraiolos.com