

Ode Winery

O D E ·

WINERY

Morada: **Rua Coronel Lopes Mateus, 13**

Localidade: **Vila Chã de Ourique**

Telefone: **243 790 231 (chamada para a rede fixa nacional)**

Website: **odewinery.com/pt/**

A 45m de Lisboa, na encantadora vila de Vila Chã de Ourique, encontra a Ode Winery, Farm & Living. Um projeto multidisciplinar que integra produção de vinhos, espaço para eventos, agricultura e no futuro um resort de luxo, para dar suporte a estas valências, numa perspetiva integrada e sustentável. A Ode Winery já está em funcionamento, produzindo vinhos premium, seguindo uma filosofia de “Mínima Intervenção, Máxima Atenção”, enquanto na Ode Farm o projeto está a dar os primeiros passos, produzindo produtos biológicos que abastecem o restaurante e loja de vinhos, Cellar Door. O conceito de Living ainda está a dar os seus primeiros passos. Ode Living é um convite à vida e à interação com os outros e com o espaço envolvente, de uma forma consciente, positiva e inovadora. O nosso restaurante, Cellar Door, com um conceito de sharing, assim como os nossos espaços para eventos e as experiências que proporcionamos inspiram os nossos visitantes a abraçar a nossa filosofia de viver a

vida em pleno. No futuro, um resort na Quinta reforçará este conceito.

PROGRAMAS DE ENOTURISMO

VISITA À ADEGA + PROVA DE VINHO

Visita guiada à adega com a explicação da história do edifício, do projeto e informações sobre o processo de produção dos vinhos, seguida de prova comentada de 5 vinhos no restaurante Cellar Door (01h30 duração).

20€ / pessoa (terça a domingo entre as 12h00 e 16h00)

VISITA À ADEGA COM A ENÓLOGA + PROVA DE VINHO

Visita guiada à adega com a Enóloga Maria Vicente. Esta visita focada na produção de vinhos aborda aspetos técnicos da produção, além de provas de amostras de vinhos ainda em estágio, seguida de prova comentada na sala de provas. (02h00 duração).

100€ / pessoa (horário sob consulta)

VISITA À ADEGA + ALMOÇO HARMONIZADO

Visita guiada à adega com a explicação da história do edifício, do projeto e informações sobre o processo de produção dos vinhos. Ao final, inclui um almoço com menu sugerido pelo chef, com pratos que harmonizam com cada um dos 5 vinhos servidos (01h00 duração + almoço).

65€ / pessoa (terça a domingo entre as 12h00 e 16h00)

ENÓLOGO POR UM DIA

Nesta atividade, os participantes divididos em grupos são orientados na produção do seu próprio vinho a partir de variedades vinícolas pré-selecionadas. (03h00 duração).

100€ / pessoa (horário sob consulta|mínimo 10 e máximo 16 pessoas)

WORKSHOP DE VINHOS NÍVEL 1

O curso, ministrado pela Enóloga Maria Vicente, oferece ensinamentos sobre os fundamentos básicos de variedades de uvas, estilos de vinho, serviço e harmonização. Também introduz os primeiros conceitos de como provar e identificar a qualidade dos vinhos. Encerra com um almoço harmonizado com vinhos no Restaurante Cellar Door. (05h00 duração).

150€ / pessoa (horário sob consulta|mínimo 10 e máximo 16 pessoas)

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE