

Quinta da Alorna Vinhos



QUINTA DA
ALORNA
Desde 1723

Morada: **Quinta da Alorna, 2080-187 Almeirim**

Localidade: **Almeirim**

Telefone:

Website: **www.alorna.pt**

* temporariamente indisponível para visitas * loja aberta *

Situada na margem Sul do rio Tejo em Almeirim, próxima de Santarém, a Quinta da Alorna tem uma área total de 2.800 hectares dedicada à exploração agrícola, onde se inclui a criação de cavalos, montado, cereais, fruta, floresta e vinha. A propriedade possui 220 hectares de vinha inseridos na região vitivinícola do Tejo, 1900 hectare de floresta e 500 hectares destinados agrícola de milho, beterraba, ervilha, cebola, cenoura e batata, etc

HISTÓRIA

Datada de 1723, é uma das mais antigas propriedades vitivinícolas da região Tejo. Encontra-se na família Lopo de Carvalho há cinco gerações, mas pertenceu inicialmente a D. Pedro Miguel de Almeida

Portugal, Vice-Rei da Índia, função que lhe valeu o título de Marquês de Alorna.

Foi seu filho, D. João de Almeida, casado com D. Leonor Távora, a ilustre Marquesa de Alorna, homenageada no portefólio vínico, quem terá plantado a vinha. Na primeira metade do século XIX, foi vendida a José Dias Leite Sampaio, Visconde da Junqueira, um dos grandes dinamizadores na produção de vinho. Actualmente, é uma das quintas com maiores preocupações ambientais e de sustentabilidade. Conta com dois mil e oitocentos hectares – dos quais, duzentos e vinte de vinha –, e espelha o legado do posterior proprietário, o médico e empresário Manuel Caroça, através do reforço nas actividades agrícola, florestal e vitivinícola, bem como na produção, gestão e comercialização dos vinhos, elaborados pela premiada enóloga Martta Reis Simões.

(1) *Não inclui os vinhos Marquesa de Alorna

LOJA DE VINHOS

Aberta todos os dias, disponibiliza todos os vinhos produzidos na Quinta da Alorna, desde as últimas colheitas até aos vinhos menos comuns que não se encontram facilmente nas superfícies comerciais ou restaurantes. Para além dos vinhos, A Loja da Quinta tem outros produtos da região, tais como o mel, compotas, azeite, bolachas e enchidos.

Em horário de Domingo, 2ª e 3ª feira das 10h às 12h30 e das 14h às 18h. Às 4ª, 5ª, 6ª e Sábado das 10h às 12h30 e das 14h às 18h30

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE