

Quinta da Lagoalva de Cima



Morada: **Quinta da Lagoalva de Cima, 2090-222 Alpiarça**

Localidade: **Alpiarça**

Telefone: **912 252 748**

Website: **www.lagoalva.pt/**

Localizada na margem sul do rio Tejo, a cerca de dois quilómetros da vila de Alpiarça, tem uma longa tradição agrícola e vitivinícola incrementada com a passagem dos bens para a Casa de Palmela, quando D. Maria de Noronha de Sampaio casa, em 1846, com D. Domingos António Maria Pedro de Souza e Holstein, 2.º Duque de Palmela. Além da produção de azeite, da extração de cortiça, da criação de gado e de cavalos puro- -sangue lusitano, a Quinta da Lagoalva, com seiscentos hectares, continua a apostar nas tradições vitivinícolas, nos seus quarenta e cinco hectares de vinha. Nela estão plantadas doze castas. Diogo Campilho faz parte da equipa de enologia, ao lado de Pedro Pinhão, ambos com experiência internacional. Por três vezes, recebeu o prémio de melhor Enoturismo da ERT Alentejo/Ribatejo.

PROGRAMAS

ENOTURISMO

VISITAS

O programa completo de visitas à Quinta da Lagoalva começa com uma ida em carro de cavalos ao campo para dar a conhecer a dimensão da nossa propriedade mas também para apresentar os produtos de excelência agrícolas: a cortiça, o azeite e o vinho. Segue-se a visita à adega onde explicamos a concepção dos vinhos, a capela e o picadeiro com o seu espólio único, cavalariça onde mostramos a nossa Coudelaria.

PROVAS DE VINHO

A Quinta da Lagoalva tem aliada à sua localização no coração da lezíria, uma tradição familiar de excelência no que diz respeito à concepção de vinhos. A prova de vinhos é complementada por produtos regionais que tornam ainda mais enriquecedora a experiência na Quinta.

EVENTOS

Planeamos eventos à medida do cliente individual ou corporate, oferecendo um conjunto de cenários onde são possíveis uma série de funções tais como almoços tradicionais, reuniões, lançamento de produtos a teambuildings e piqueniques no olival centenário.

No fundo, o Enoturismo da Quinta da Lagoalva une a tradição de uma família à paisagem única do Ribatejo.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE