

Degustação e prova de vinhos na Adega de Palmela

Fundada em 1955, a Adega de Palmela é um dos principais pólos de desenvolvimento do Concelho de Setúbal que é marcadamente agrícola e onde a vinha e o vinho têm por razões históricas um peso significativo.



A Adega de Palmela iniciou a sua actividade com apenas 50 associados e com uma produção que não excedia os 1,5 milhões de litros. Hoje a produção ultrapassa os 8 milhões de litros, sendo 70% vinho tintos, 25% vinhos brancos e 5% Moscatel.



Produz as marcas Vale dos Barris, Adega de Palmela, Villa Palma, Vale de Touros, Pedras Negras, entre outras marcas exclusivas e próprias no mercado nacional e internacional. Em embalagens que vão dos 0,05 aos 5L.



Porque beber vinho é toda uma experiência, a Adega de Palmela aposta agora no Enoturismo, onde oferece a oportunidade de conhecer alguns dos vinhos ali produzidos.

Com a simpatia que caracteriza todo o staff da Adega, prepare-se para ser bem recebido, aprender sobre o processo de produção de vinho, conhecer um pouco da sua história, visitar a loja de vinhos e provar os deliciosos néctares acompanhados de produtos da região.

Visitas

Com o objectivo de promover a Rota dos Vinhos da Península de Setúbal e dar a conhecer os seus vinhos, a Adega de Palmela dispõe de um serviço de Enoturismo apto a proporcionar aos clientes, visitas guiadas às instalações terminando a referida visita com prova de vinhos na cave.



Horário das visitas:

Terça a sábado: 9:00 até 13:00 | 14:00 até 18:00

As visitas devem ser previamente marcadas usando os contactos indicados.



Valor por pessoa:

Visita guiada com prova de 3 vinhos: **5,00€**

Visita guiada com prova de 3 vinhos Premium: **7,00€**

Visita guiada com prova de 3 vinhos e degustação de produtos regionais: **10,00€**

Visita guiada com prova de 3 vinhos Premium e degustação de produtos regionais: **12,00€**

Outras opções sob consulta.

A Adega dispõe ainda de Espaço para a realização de eventos e ainda que existam programas pré-definidos, tem a possibilidade de contactar para algo mais personalizado.

- Reuniões, workshops, seminários, formações, casamentos, batizados e aniversários são alguns dos eventos que pode realizar na Adega de Palmela.

Marcações

Faça a sua marcação para o email enoturismo@acpalmela.pt, para o telemóvel (+351) 969 127 472 ou através da [página dos contatos](#).

Morada: Rua da Adega Cooperativa, 2950-401 Palmela

<https://www.itmustbegood.net/post/prova-adega-de-palmela>