

## Participámos numa visita guiada à Adegas de Palmela e contamos-lhe tudo

A marca de vinhos da Península de Setúbal estreou-se no enoturismo em janeiro deste ano. E em boa hora.



Os tempos em que a produção da Adegas Cooperativas de Palmela, antiga Adegas Cooperativas da Região do Moscatel de Setúbal, não excedia os 1,5 milhões de litros já lá vão há muito. Hoje, com 300 associados, ultrapassa os oito milhões e abre-se ao enoturismo para promover a Rota dos Vinhos da Península de Setúbal e levar os turistas a provar cerca de 80 referências.

Com uma tradição que remonta a 1955, a dona das marcas Pedras Negras, Vale dos Barris, Adegas de Palmela e, entre outras, Villa Palma, é incontestável ex-libris da região que engrandece e muito andou para aqui chegar. Não é à toa que traz anualmente dezenas de medalhas em concursos nacionais e internacionais com os seus vinhos ou que é uma unidade certificada (ISO 9001-2000) desde junho de 2003.

A bebida dá o mote às visitas, mas há muito mais para descobrir nesta convidativa área combinada de mil hectares, por onde paira muita história. É Teresa Grilo, a responsável pelo enoturismo, quem puxa o fio da linha cronológica da Adegas de Palmela. A proposta é

simples: dar a conhecer o percurso total do produto, desde a receção das uvas às cubas de maturação e engarrafamento.

Para dar a sentir toda a experiência que dá vida ao vinho e que a Adega de Palmela pretende proporcionar, o passeio inclui acesso à garrafeira de arquivo, o espaço - fascinante pela sua simplicidade - onde repousa uma herança de seis décadas.



Venha com tempo e apetite. A visita termina com degustação de produtos regionais, como queijos e enchidos, e prova de vinhos na sala de barricas, onde estagiam os vinhos da casa e antigas ferramentas do processo de vinificação são usadas para fins decorativos.

Esta experiência deve ser previamente marcada através do e-mail [enoturismo@acpalmela.pt](mailto:enoturismo@acpalmela.pt) ou do 969 127 472. Funciona de terça-feira a sábado, das nove às 13 horas e das 14 às 18 horas. Os preços variam entre os cinco (prova de três vinhos) e os 12 euros (prova de três vinhos premium e degustação de produtos regionais).

O espaço também acolhe pequenos e grandes eventos, como reuniões, workshops, seminários, formações, casamentos, batizados e aniversários.

*\*A jornalista participou na visita guiada a convite da Adega de Palmela*

<https://www.noticiasaminuto.com/lifestyle/2055678/participamos- numa-visita-guiada-pela-adega-de-palmela-e-contamos-lhe-tudo>