

HERDADE DO CEBOLAL

A Isabel e o Luís são mãe e filho e também os responsáveis por este projeto cuja filosofia é a de preservação ambiental, a utilização sustentável dos recursos disponíveis, o respeito pelos ciclos de vida dos ecossistemas e a valorização das tradições culturais, gastronómicas e agrícolas.

Na Herdade do Cebolal é possível encontrar agrofloresta, uma unidade de apicultura, gado a pastar livremente e vinha, num total de 85 hectares.

O terreno está na família desde o século XIX, bem como o conhecimento e tradição de produção de vinhos.

Com uma história familiar tão intrincada na arte da viticultura, a Isabel e o Luís assumem-se como artesãos de vinho numa quinta de produção ecológica, onde se tenta minimizar o impacto que a monocultura tem para os solos. Para isso recorre-se ao adubo natural proveniente dos animais e a conceitos de preservação como a agricultura sintrópica, plantando vegetação endógena nas falhas que as vinhas começam a apresentar.

Mas, estes artesãos de vinhos, como gostam de se apelar, possuem também uma paixão imensa por mostrar aos outros todos os elementos que compõem este projeto: as vinhas e a forma como se cuida delas, todo o processo de produção do vinho ou ainda as tradições gastronómicas da região e que se cruzam constantemente com a produção de vinho.

É nestes encontros que percebemos o quanto eles gostam do que fazem, mas também a dimensão do respeito pela cultura alentejana e por esta terra, tão rica e variada. Por tudo isto é impossível não nos apaixonarmos pela Herdade do Cebolal.

Isabel and Luís are mother and son and are also responsible for this project whose philosophy is to preserve the environment, the sustainable use of the available resources, the respect for ecosystem life cycles and the valorization of cultural, gastronomic and agricultural traditions.

At Herdade do Cebolal you can find agrof forestry, a beekeeping unit, freely grazing cattle and vineyards, totaling 85 hectares.

The land has been in the family since the 19th century, as well as the knowledge and tradition of winemaking.

With such an intricate family history in the art of viticulture, Isabel and Luís take on the role of winemakers in an eco-friendly farm where they try to minimize the impact that monoculture has on the soils. For this they use natural fertilizer from animals and preservation concepts such as syntropic agriculture, planting endogenous vegetation in the failures that the vineyards begin to present.

But these wine artisans, as they like to call themselves, also have an immense passion for showing others all the elements that make up this project: the vineyards and the way they take care of them, the whole winemaking process or even the gastronomic traditions of this region, that constantly intersect with wine production.

It is in these meetings that we realize how much they love what they do, but also the dimension of respect for the Alentejo culture and for this land, so rich and varied. That's why it is impossible not to be enchanted by the Herdade do Cebolal.



E UMA PROVA DE COPOS E TEMPERATURAS?
WHAT ABOUT TASTING CUPS AND TEMPERATURES?
‡ Min. 4 pax ‡ Max. 10 pax ⌚ 2h+
50€ por pessoa • per person

Experimente vários copos e taças, a temperaturas variadas e descubra o efeito que têm no sabor dos vinhos. A prova é acompanhada por uma seleção de pão, queijos, enchidos e azeitonas locais. Para além da prova há também tempo para uma visita à Herdade. Try various glasses and cups at varying temperatures and discover the effect they have on the taste of wines. The tasting is accompanied by a selection of local bread, cheese, sausages and olives. In addition to the tasting there is also time for a visit to the farm.

Com Prova Sensorial +25€
With Sensorial Tasting



PROVA SENSORIAL
SENSORY TASTING
‡ Min. 4 pax ‡ Max. 10 pax ⌚ 2h+
50€ por pessoa • per person

Visita à Herdade do Cebolal seguida de uma experiência onde irá exercitar o seu palato. Trata-se de uma prova cega que não só o fará trabalhar este sentido como compreendê-lo um pouco melhor. Haverá também uma seleção de pão, queijos, enchidos, azeitonas e vinhos locais ao seu dispor. Tour through the Herdade do Cebolal followed by an experience where you will exercise your palate. It's a blind tasting that will not only make you work in this direction but understand it a little better. There is also a selection of local bread, cheese, sausages, olives and wines available.