



17ª edição

 **ViNIPAX**

3-5 outubro // Beja



Catálogo Oficial

Official Catalogue





DIA 03/10 | Sábado

October 3rd | Saturday

16H00 - ABERTURA DO PAVILHÃO DA VINIPAX

04:00 PM - EVENT OPENING

Provas de Vinho promovidas pelos expositores / Wine Tastings promoted by the participants

17H30 - VINIPAX DE HONRA

"Espumantes de Beja"

05:30 PM - WINE TASTING OF HONOUR

"Sparkling Wines from Beja"

19H30 - PROVA DE VINHOS DA TALHA

"Baixo Alentejo Cidade Europeia do Vinho-CIMBAL"

Por: Herdades a designar

07:30 PM - TASTING OF WINE FROM THE TALHA

"Baixo Alentejo - European City of Wine - CIMBAL"

By: Estates to be confirmed

22H00 - ENCERRAMENTO DO PAVILHÃO VINIIPAX

10:00 PM - EVENT CLOSURE

DIA 04/10 | Domingo

October 4th | Sunday

16H00 - ABERTURA DO PAVILHÃO DA VINIPAX

04:00 PM - EVENT OPENING

Provas de Vinho promovidas pelos expositores / Wine Tastings promoted by the participants

17:00 - MASTERCLASSE DE VINHOS DA MADEIRA

POR: RUBINA VIEIRA (IVBAM)

05:00 PM - MADEIRA WINE MASTERCLASS

BY: RUBINA VIEIRA (IVBAM)

18H30 - PROVA DE VINAGRES BALSÂMICOS

Por: Conselho Regulador de Montilla-Moriles

06:30 PM - BALSAMIC VINEGAR TASTING

By: Montilla-Moriles Regulatory Council

20H00 - PROVA DE VINHOS DO BAIXO ALENTEJO

"BAIXO ALENTEJO CIDADE EUROPEIA DO VINHO-CIMBAL"

Por: Herdades a designar

08:00 PM - TASTING OF WINES FROM THE BAIXO ALENTEJO

"BAIXO ALENTEJO - EUROPEAN CITY OF WINE - CIMBAL"

By: Estates to be confirmed

22H00 - ENCERRAMENTO DO PAVILHÃO VINIIPAX

10:00 PM - EVENT CLOSURE

DIA 05/10 | Segunda-feira

October 5th | Monday

16H00 - ABERTURA DO PAVILHÃO DA VINIPAX

04:00 PM - EVENT OPENING

Provas de Vinho promovidas pelos expositores / Wine Tastings promoted by the participants

16H30 - PROVA DE VINHOS "JÁ TE DISSE" POR PEDRO PATRÍCIO

04:30 PM - "JÁ TE DISSE" WINE TASTING BY PEDRO PATRÍCIO

18H00 - PROVA DE VINHOS B. ALENTEJO

"BAIXO ALENTEJO CIDADE EUROPEIA DO VINHO-CIMBAL"

Por: Herdades a designar

06:00 PM - B. ALENTEJO WINE TASTING

"BAIXO ALENTEJO - EUROPEAN CITY OF WINE - CIMBAL"

By: Estates to be confirmed

20H00 - ENCERRAMENTO DO PAVILHÃO VINIIPAX

10:00 PM - EVENT CLOSURE







NUNO PALMA FERRO

Presidente da Câmara Municipal de Beja
The Mayor of Beja

VINIPAX 2026: VINHOS CONTAM HISTÓRIAS DO PASSADO E DO FUTURO EM BEJA

A 17.ª edição da Vinipax acontece de 3 a 5 de outubro, integrada na Rural Beja, no ano em que o Baixo Alentejo é “Cidade Europeia do Vinho 2026” e, por isso mesmo, ganha, também, um peso especial. O vinho é uma experiência que desperta sentidos e inspira palavras e, nesta edição da Vinipax, os néctares do concelho e de outras geografias, dentro e fora do País, vão surpreender os visitantes.

Na Vinipax 2026, as várias representações mostram a pureza da fruta, aromas e sabores exuberantes, combinações de castas regionais e internacionais, resultados de métodos ancestrais, bem como ligados às novas tecnologias, com destaque para 11 produtores e quintas do concelho, no ano em que a Câmara Municipal de Beja entendeu juntar, no-

VINIPAX 2026: WINES TELL STORIES OF THE PAST AND THE FUTURE IN BEJA

The 17th edition of Vinipax takes place from October 3 to 5, as part of Rural Beja, in the year when Baixo Alentejo is the “European Wine City 2026” and, for that reason, it also gains a special significance. Wine is an experience that awakens the senses and inspires words, and in this edition of Vinipax, the nectars from the municipality and from other regions, both inside and outside the country, will surprise visitors. At Vinipax 2026, the various exhibitors showcase the purity of the fruit, exuberant aromas and flavors, combinations of regional and international grape varieties, results of ancestral methods, as well as those linked to new technologies, highlighting 11 producers and estates from the municipality, in the year

vamente, a equipa fundadora, o Eng.º Aníbal Coutinho, como Diretor Técnico, e José António Lameira, como Coordenador e mentor do evento. A Vinipax 2026 celebra a 17.ª edição e a maioridade no calendário de eventos vinícolas nacionais de referência. O vinho e a gastronomia regionais são protagonistas e, honrando a hospitalidade local, anfitriões de vários produtores e regiões vitivinícolas de Portugal (vinhos dos Açores e da Madeira, entre outras regiões continentais) e Espanha (vinhos e gastronomia da Galiza até à Andaluzia).

A Vinipax é considerada a maior Feira de Vinhos do Sul de Portugal e com a duplicação de representações na edição deste ano, a Câmara de Beja demonstra que é um parceiro de confiança para um setor capaz de gerar valor acrescentado, de atrair talento e de fixar pessoas. E é nesta lógica de crescimento partilhado que convidamos todos a brindar conosco na Vinipax 2026.

Visite a Vinipax. Visite Beja, o Interior do Futuro.

that the Beja City Council decided to bring back the founding team, Eng. Aníbal Coutinho as Technical Director, and José António Lameira as Coordinator and mentor of the event.

Vinipax 2026 celebrates its 17th edition and coming of age in the calendar of major national wine events. The regional wine and gastronomy take center stage, and, honoring local hospitality, hosts include various producers and wine regions from Portugal (wines from the Azores and Madeira, among other mainland regions) and Spain (wines and gastronomy from Galicia to Andalusia).

Vinipax is considered the largest Wine Fair in southern Portugal, and with the doubling of representations at this year's edition, the Beja City Council shows that it is a trusted partner for a sector capable of creating added value, attracting talent, and retaining people.

And it is with this shared growth mindset that we invite everyone to raise a glass with us at Vinipax 2026.

Visit Vinipax. Visit Beja, the Interior of the Future.



ANÍBAL COUTINHO
 Director Técnico da Vinipax
 Technical Director Vinipax

Estimados amigos,

A VINIPAX 2026 celebra o Baixo Alentejo como Cidade Europeia do Vinho e a maioridade no calendário de eventos vínicos nacionais de referência. Este acontecimento anual tão esperado é uma homenagem ao melhor da vida e da experiência alentejana, partilhada por milhares de visitantes, amadores e profissionais. O vinho e a gastronomia regionais, património nacional procurado nas grandes cidades e principal motivo de viagem até ao Alentejo, serão protagonistas em harmonizações explicadas e degustadas na companhia das criações de grandes Chefs de cozinha.

Apostando em provas especiais, com destaque para a produção dos concelhos de Beja e do Baixo Alentejo, a VINIPAX 2026 oferece degus-

Dear Friends,

VINIPAX 2026 stands as a milestone on the Portuguese calendar of wine events and celebrates the Baixo Alentejo region as the European Wine City of the year 2026. Since its beginning, a strong tribute to sustainable local life and mediterranean alentejo wine culture is shared with thousands of professional visitors, tourists and consumers. A new vision of a whole southern Portugal wine experience is growing steadily, as we celebrate the 17th edition.

Dedicated to Portuguese mediterranean grape fermented products, with a strong focus on Beja and Baixo Alentejo vintners as well as secular Alentejo amphora wines, VINIPAX 2026 is hosting other typical and different wine

tações de grande tipicidade e diferenciação, como os Vinhos de Talha e propostas de outras regiões e adegas, como os vinhos dos Açores, da Madeira e de várias regiões espanholas, as regiões convidadas cujas provas possibilitarão aos visitantes o aumento do conhecimento e da cultura do vinho.

Por favor, aprecie os nossos néctares com moderação. Para sua e nossa segurança, se conduzir não consuma bebidas alcoólicas.

Obrigado pelo seu apoio.
Obrigado pela sua visita.

areas, such as Azores, Madeira and several Spanish appellations, hence spreading the wine knowledge and heritage.

Take your time to taste our fine wines with moderation. For your safety and ours, don't drink and drive, please.

Thanks for your enthusiasm.
Thanks for your visit.



FERNANDO ROMBA

Primeiro-secretário da CIMBAL

First Secretary of CIMBAL

BAIXO ALENTEJO

CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2026

Um brinde ao território, às pessoas e ao futuro

Há territórios que se descobrem com os olhos. O Baixo Alentejo descobre-se também com os sentidos: na paisagem, no vinho, na gastronomia, no cante e, sobretudo, na forma genuína como recebemos quem nos visita.

Ser Cidade Europeia do Vinho 2026 é uma distinção que nos orgulha, mas é, sobretudo, uma oportunidade. Uma oportunidade para levar mais longe o nome do Baixo Alentejo, afirmar os nossos 13 municípios como destino turístico e mostrar a riqueza de um território onde tradição e futuro caminham lado a lado.

Queremos que esta distinção se traduza em pessoas a chegar, a ficar e a voltar. Que descubram os nossos pro-

BAIXO ALENTEJO

EUROPEAN WINE CITY 2026

A Toast to the Territory, Its People and the Future

There are places that are discovered with the vision. Baixo Alentejo is also discovered through the senses: its landscapes, its wine, its gastronomy, its cante and, above all, in a genuine way we welcome those who come to visit us.

Being European Wine City 2026 is a distinction that fills us with pride, but above all, it is an opportunity. An opportunity to take the name of Baixo Alentejo further, to establish our 13 municipalities as a tourism destination, and to showcase the richness of a territory where tradition and the future walk side by side.

We want this recognition to result in people arriving,

dutores, adegas e enoturismos, provem os nossos vinhos e petiscos, conheçam a nossa gastronomia e se deixem envolver pelo cante alentejano - essa expressão maior da nossa identidade, que aproxima pessoas e transforma a mesa num lugar de encontro, conversa e partilha.

Para quem produz, 2026 abre novas portas: mais notoriedade, mais visitantes, novas relações comerciais e oportunidades para levar os vinhos do Baixo Alentejo a novos consumidores e mercados.

No Baixo Alentejo, encaramos este reconhecimento como um compromisso coletivo. O verdadeiro sucesso de 2026 será aquilo que conseguirmos construir para os anos seguintes: um território mais conhecido, mais visitado e mais valorizado, capaz de transformar a excelência dos seus vinhos, a riqueza da sua gastronomia e a força das suas tradições em desenvolvimento e futuro.

Em 2026, brindamos ao Baixo Alentejo. Às suas gentes, aos seus vinhos, ao seu cante e a tudo aquilo que, juntos, ainda vamos construir.

staying and returning. We want them to discover our producers, wineries and wine tourism experiences, taste our wines and local delicacies, explore our gastronomy and be captivated by cante alentejano - one of the greatest expressions of our identity, bringing people together and transform the table into a place for gathering, conversation and sharing.

For those who produce our wines, 2026 opens new doors: greater visibility, more visitors, new business relationships and opportunities to bring the wines of Baixo Alentejo to new consumers and markets.

In Baixo Alentejo, we see this recognition as a shared commitment. The true success of 2026 will be what we are able to build for the years that follow: a territory that is better known, more visited and more valued, capable of transforming the excellence of its wines, the richness of its gastronomy and the strength of its traditions into development and a sustainable future.

In 2026, we raise a glass to Baixo Alentejo. To its people, its wines, its cante, and to everything we will build together.

DOCS & GEOGRAPHICAL INDICATIONS PORTUGAL

ATLANTIC OCEAN

PORTO E DOURO		
DOURO	DOC	03
PORTO	DOC	04
DURIENSE	IG	

DÃO		
LAFÈS	DOC	06
DÃO	DOC	07
TERRAS DO DÃO	IG	

BAIRRADA		
BAIRRADA	DOC	08
BEIRA ATLÂNTICO	IG	

LISBOA		
ENCOSTAS D'AIRES	DOC	10
ÓBIDOS	DOC	11
ALBUQUER	DOC	12
ADVARA	DOC	13
TORRES VEDRAS	DOC	14
LOURINHÃ	DOC	15
ROÇAS	DOC	16
CARCAVELUS	DOC	17
COLARES	DOC	18
LISBOA	IG	

TEJO		
OUTEIRO	DOC	19
TEJO	IG	

PENÍNSULA DE SETÚBAL		
PALMEIRA	DOC	20
SETÚBAL	DOC	21
PENÍNSULA DE SETÚBAL	IG	

AÇORES		
GRACIOSA	DOC	29
BISCONTOS	DOC	30
PICO	DOC	31
AÇORES	IG	

MADEIRA		
MADEIRA	DOC	27
MADEIRENSE	DOC	28
TERRAS MADEIRENSES	IG	

VINHO VERDE		
VINHO VERDE	DOC	01
MINHO	IG	

TRÁS-OS-MONTES		
TRÁS-OS-MONTES	DOC	02
TRANSPORTADO	IG	

TÁVORA E VAROSA		
TÁVORA-VAROSA	DOC	05
TERRAS DE CISTER	IG	

BEIRA INTERIOR		
BEIRA INTERIOR	DOC	09
TERRAS DA BEIRA	IG	

ALENTEJO		
ALENTEJO	DOC	22
ALENTEJANO	IG	

ALGARVE		
LAGOS	DOC	23
PORTIMÃO	DOC	24
LAGOA	DOC	25
TAVIRA	DOC	26
ALGARVE	IG	

S P A I N

wines of
 portugal 



VINHOS DO ALENTEJO, MUDANÇA PARA FORTALECER A LIDERANÇA

ALENTEJO WINES: A NEW CHAPTER IN LEADERSHIP

No Alentejo há notícias da cultura da vinha desde épocas pré-romanas. O tratado de paz, celebrado entre Júlio César e os Lusitanos locais, em Beja, então denominada Pax Julia, terá sido comemorado com néctares da região. Apesar dos entraves religiosos, as vinhas e o vinho sobrevivem aos árabes que ocuparam a região de Beja sem abolir os costumes locais. Califas e Vizires ouvem poesia com o vinho. O renascimento do Alentejo vinhateiro é atribuído à criação das Adeegas Cooperativas, no final dos anos 50. No início dos 80, arrancam os projectos vitivinícolas de grandes grupos empresariais que ainda hoje se continuam a multiplicar na região. Com cerca de 13 mil hectares de vinha, em 1997, já se contam 22 mil hectares, em 2005; a produção neste mesmo período passou de para cerca de 80 milhões, tendo havido, igualmente, um crescimento significativo de marcas. Hoje em

The story of vines and wine in the Alentejo stretches back to pre-Roman times. Legend has it that the peace treaty concluded in Beja – then known as Pax Julia – between Julius Caesar and the local Lusitanians was celebrated with wines from the region. Centuries later, despite the religious restrictions imposed during the Arab occupation, the vine and the traditions surrounding wine survived. Local customs endured, and wine even found its way into the cultural life of the Muslim rulers: caliphs and viziers are said to have listened to poetry accompanied by wine.

The modern revival of Alentejo wine is generally associated with the creation of the region's wine cooperatives in the late 1950s. From the early 1980s onwards, major business groups began investing in ambitious new wine projects, setting in motion a transformation that continues to this day.

The scale of that transformation is remarkable. In 1997, the Alentejo had around 13,000 hectares of vineyards; by 2005, that figure had risen to approximately 22,000 hectares. Production grew dramatically as well, reaching around 80 million litres,

dia o vinho alentejano reina nas prateleiras, tendo a clara preferência dos portugueses que, em cada 10 garrafas de vinho, compram 3 a 4 do nosso “mar interior”, como lhe chama José Saramago.

A Denominação de Origem “Alentejo DOC” aplica-se aos vinhos de qualidade organoléptica aprovada por uma câmara de provadores, sujeitos a conta própria e a determinadas regras enológicas, estando delimitada a oito sub-regiões que já não representam o atual mosaico vitivinícola, em rápida ampliação. Algumas das castas que marcam e distinguem os vinhos DOC, são as brancas Antão Vaz, Diagalves, Perrum, Rabo de Ovelha, Roupeiro e as tintas Aragonez (ou Tinta Roriz, mas mundialmente conhecida como Tempranillo), Trincadeira, Castelão e Moreto. Algumas castas exógenas já são autorizadas em vinhos DOC, como a branca Arinto ou a tinta Alicante Bouschet. A Indicação Geográfica “Regional Alentejano”, certifica vinhos provenientes de uvas de um amplo espectro de variedades recomendadas, como as internacionais brancas Chardonnay, Sauvignon Blanc ou Viognier e as tintas Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah, e outras nacionais como a Touriga Nacional e Arinto, colhidas nos distritos de Portalegre, Évora e Beja.

while the number and diversity of wine brands expanded at an equally impressive pace.

Today, Alentejo wine holds a commanding position on Portuguese shelves and enjoys an unrivalled place in the hearts of Portuguese consumers. Roughly three or four out of every ten bottles of wine purchased in Portugal come from the Alentejo – our “inland sea”, in the evocative words of José Saramago.

ALENTEJO DOC

The Alentejo DOC (Denominação de Origem Controlada) applies to wines that meet rigorous production standards and whose organoleptic quality has been approved by a specialist tasting panel. The denomination is divided into eight officially recognised sub-regions, although the traditional boundaries no longer fully reflect the region's rapidly evolving and increasingly diverse wine landscape.

Among the native varieties that give Alentejo DOC wines their distinctive character are the white grapes Antão Vaz, Diagalves, Perrum, Rabo de Ovelha and Roupeiro, and the red varieties Aragonez – also known as Tinta Roriz and, internationally, Tempranillo – Trincadeira, Castelão and Moreto.

A number of international varieties are also authorised for DOC production, including the white Arinto and the red Alicante Bouschet.

Alongside the DOC, the Regional Alentejano Geographical Indication provides greater freedom for producers, covering wines made from a broad spectrum of recommended varieties. These include international grapes such as Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet and Syrah, as well as Portuguese varieties in-



SUB-REGIÕES DA DOC ALENTEJO

ALENTEJO (PORTALEGRE)

Zona mais setentrional, localizada Nordeste Alentejano, com a influência da Serra de São Mamede, maciço predominantemente granítico. As terras que se espriam a Sul e a Ocidente têm também solos franco-arenosos e pardos de xisto, mas a vinha é marcada pela aragem fresca da serra de Portalegre, com uma precipitação média duas vezes superior ao Baixo Alentejo. Engloba parcialmente os concelhos de Portalegre, Castelo de Vide, Crato, Marvão e Sousel.

ALENTEJO (BORBA)

Esta região central e limitada ganha características particulares pelos solos mediterrânicos vermelhos e pe-

cluding Touriga Nacional and Arinto. The grapes may be grown across the districts of Portalegre, Évora and Beja.

THE EIGHT DOC SUB-REGIONS

PORTALEGRE

The northernmost of the Alentejo's wine regions lies in the north-east, under the influence of the **Serra de São Mamede**, a predominantly granite mountain range.

The landscape extending south and west also includes sandy-loam and brown schist soils. Yet it is the cool air flowing down from the Serra de São Mamede that gives the vineyards of Portalegre much of their distinctive character. Average rainfall is around twice that of the Baixo Alentejo, contributing to a markedly different growing environment.

The sub-region encompasses parts of the municipalities of **Portalegre**, **Castelo de Vide**, **Crato**, **Marvão** and **Sousel**.

los afloramentos de calcário normal e de mármore, com esta pedra ornamental a ter um papel importante na economia da região. Abrigada a Norte pela Serra de S. Miguel e a Sul pela Serra d'Ossa, aqui se radicam alguns dos projectos mais emblemáticos do Alentejo, sobretudo em Borba e no concelho vizinho de Estremoz. Engloba parcialmente os concelhos de Borba, Estremoz, Monforte e Vila Viçosa.

ALENTEJO (ÉVORA)

A cidade de Évora, que remonta à época romana, teve a sua idade de ouro no século XV, quando foi residência dos reis de Portugal. O seu centro histórico é património mundial desde 1986. Dá o nome a uma sub-região de solos derivados de granito, com afloramentos argilosos e de mediterrânicos pardos, e com a maior influência atlântica de todo o Alentejo vinhateiro, uma vez que o seu início a Norte e a Oeste se aproxima da Charneca Ribatejana e das Terras do Sado. Engloba parcialmente os concelhos de Arraiolos, Évora e Montemor-o-Novo.

ALENTEJO (REDONDO)

Engloba parcialmente os concelhos de Alandroal, Évora e Redondo. As sub-regiões oficiais Évora e Redondo têm o mesmo solo mas esta última ganha nuances próprias devido à presença vizinha da encosta xistosa da Serra d'Ossa.

BORBA

At the heart of the Alentejo, Borba is characterised by striking red Mediterranean soils and outcrops of limestone and marble – a stone that remains central to the region's economy and identity.

Sheltered by the **Serra de São Miguel** to the north and the **Serra d'Ossa** to the south, the area is home to some of the Alentejo's most emblematic wine estates, particularly around **Borba** and neighbouring **Estremoz**.

The sub-region includes parts of the municipalities of **Borba**, **Estremoz**, **Monforte** and **Vila Viçosa**.

ÉVORA

With roots stretching back to Roman times, Évora enjoyed its golden age in the 15th century, when it became one of the principal residences of the Portuguese monarchy. Its historic centre has been a **UNESCO World Heritage Site** since 1986.

The surrounding wine region is characterised by granite-derived soils, clay formations and brown Mediterranean soils. Of all the Alentejo's wine-growing areas, Évora is the most strongly influenced by the Atlantic, with its northern and western reaches approaching the Ribatejo and Sado regions.

The sub-region includes parts of the municipalities of **Arraiolos**, **Évora** and **Montemor-o-Novo**.

REDONDO

The Redondo sub-region encompasses parts of **Alandroal**, **Évora** and **Redondo**.

Although the official Évora and Redondo sub-regions share similar soils, Redondo has its own distinctive character, shaped in part by the nearby schist slopes of the **Serra d'Ossa**.

ALENTEJO (REGUENGOS)

Apesar dos terrenos de derivados de granito, mais próximos do vizinho Redondo, a sub-região oficial de Reguengos passou a estar sob a influência da bacia hidrográfica do rio Guadiana, devido à emblemática barragem do Alqueva que lhe molha os pés, tal como à sub-região oficial de Granja-Amareleja. Engloba parcialmente os concelhos de Évora e Redondo e todo o concelho de Reguengos de Monsaraz.

ALENTEJO (MOURA)

O percurso de Norte para Sul do rio Guadiana e a emblemática barragem do Alqueva marca o clima desta região de xisto, com ligeiros afloramentos argilo-calcários. Também coexistem os solos mediterrânicos pardos e vermelhos. Caminhos para o Baixo Alentejo onde a temperatura é extrema. Engloba parcialmente os concelhos de Moura e Serpa.

ALENTEJO (VIDIGUEIRA)

Delimitada a Norte e a Nascente pela Serra de Portel, as argilas predominam nesta região plana, por vezes com xistos, calcários e quartzodioritos. A sub-região oficial da Vidigueira aparece como zona mais temperada do Baixo Alentejo. Engloba os concelhos de Alvitto, Cuba e Vidigueira.

REGUENGOS

Reguengos shares the granite-derived soils found around neighbouring Redondo, but its landscape and climate have increasingly been influenced by the **Guadiana river basin** and, in particular, by the vast waters of the **Alqueva reservoir**. The same influence extends into the official Granja-Amareleja sub-region. The area includes parts of **Évora and Redondo**, as well as the entire municipality of **Reguengos de Monsaraz**.

MOURA

Here, the course of the **Guadiana River** and the presence of the Alqueva reservoir play an important role in shaping the climate.

Schist dominates the landscape, interspersed with clay-limestone formations and brown and red Mediterranean soils. As we move further south into the Baixo Alentejo, the climate becomes increasingly hot and extreme.

The sub-region includes parts of the municipalities of **Moura and Serpa**.

VIDIGUEIRA

Bounded to the north and east by the **Serra de Portel**, Vidigueira is a predominantly flat landscape where clay soils prevail, alongside areas of schist, limestone and quartz diorite.

Of all the official sub-regions of the Baixo Alentejo, Vidigueira enjoys the most temperate conditions. It encompasses the municipalities of **Alvitto, Cuba and Vidigueira**.

GRANJA-AMARELEJA

The vineyards of Granja-Amareleja endure some of the Alentejo's most demanding conditions. The soils are

ALENTEJO (GRANJA-AMARELEJA)

Os solos da árida sub-região vitivinícola de Granja-Amareleja, são pobres, secos, muito superficiais e formados barro e xisto, além de formações arenosas com camadas profundas de argila (conhecidas localmente por solão). Moreto é a variedade tinta mais identitária da Granja-Amareleja. Nos brancos domina a casta Roupeiro. (parcialmente extraído do livro "Top 10 Vinhos - Portugal" de Aníbal Coutinho, ed. DK Civilização)

VINHOS DE BEJA, UMA SUB-REGIÃO EM ASCENSÃO E POR LEGISLAR

Desde o domínio Romano que as grandes "villae" da província da Lusitania obedeciam à administração das 3 grandes "civitatae" Emerita Augusta (Mérida), Scallabis (Santarém) e Pax Julia (Beja). Nessa herdades a produção de vinho nos dolium (talhas de barro) alcançou dimensões industriais e vocação exportadora. A presença árabe amenizou mas não eliminou a tradição

poor, dry and shallow, composed largely of clay and schist, with sandy formations over deep layers of clay known locally as solão. These harsh conditions help shape the distinctive identity of the wines. Moreto is the sub-region's signature red variety, while Roupeiro dominates among the whites. Partly adapted from **Top 10 Vinhos - Portugal**, by Aníbal Coutinho, published by DK Civilização.

WINES OF BEJA: AN EMERGING WINE REGION AWAITING LEGAL RECOGNITION

The history of wine in Beja is deeply rooted in antiquity. During Roman rule, the great villae of the province of Lusitania were administered through three major civitates: Emerita Augusta (Mérida), Scallabis (Santarém) and Pax Julia (Beja).

Wine production on these estates was already carried out on an impressive scale. Wine was stored in large earthenware vessels known as dolium, and production had developed an unmistakably commercial and export-oriented dimension.

The Arab occupation tempered the tradition but did not extinguish it. With the arrival of Christianity, viticulture once again gained strength. In the **Foral of Beja**, granted in 1256, King Afonso III exempted the wine trade from taxation and actively encouraged the expansion of vineyards.

Over the centuries, as Portugal's feudal structures evolved and estates became increasingly fragmented in many other regions, the Baixo Alentejo followed a different path. Here, state policy focused largely on expanding cereal cultivation and olive groves.

It was not until the second half of the 20th century that wine produc-

que voltou a ser fortalecida com a cristandade. No Foral de Beja de 1256, o Rei Afonso III isenta de taxas o comércio do vinho e incentivava a expansão da vinha. Ao longo do tempo e da complexidade feudal que diminui o tamanho das propriedades noutras regiões nacionais, é no Baixo Alentejo que o Estado procura ampliar as áreas cerealíferas e o olival. Na segunda metade do século XX, o movimento cooperativo e os investimentos privados de dimensão maior refundam a produção de vinho, refinada com as melhores práticas e adegas modernas, desenhadas para o acolhimento da experiência do vinho como função essencial da experiência da cultura e da gastronomia de Beja e do Baixo Alentejo. Na atualidade, o concelho de Beja acolhe uma dezena de produtores, todos aliados na qualidade do enoturismo e dos vinhos por cá produzidos, nos 800 hectares de vinha certificada e com planos de sustentabilidade. Fica uma palavra final dirigida às entidades certificadoras cuja morosidade no reconhecimento legal desta nova sub-região não se coaduna com a velocidade do reconhecimento internacional da qualidade da experiência vínica e valor acrescentado desta renovada fileira da economia de Beja.

tion experienced a new and decisive revival. The cooperative movement, followed by substantial private investment, helped rebuild the region's wine industry. Modern wineries, improved viticultural practices and greater technical expertise transformed both the quality and the ambitions of Beja's producers.

Today, wine is once again an integral part of the cultural, gastronomic and tourism experience of **Beja and the Baixo Alentejo**.

The municipality of Beja is now home to around a dozen producers, united by a commitment to quality, wine tourism and the distinctive character of wines produced in the region. Together, they represent approximately **800 hectares of certified vineyards**, supported by increasingly ambitious sustainability programmes. There is, however, one important step still to be taken.

A final word must therefore be addressed to the certification authorities: the pace of legal recognition of this emerging wine sub-region does not reflect the speed with which its wines – and the wider experience they offer – are gaining international recognition.

Beja has already demonstrated the quality, identity and economic potential of its wines. What remains is for the legal framework to catch up with the reality on the ground.

The recognition of Beja as a distinct wine sub-region would not simply formalise an existing reality; it would strengthen the region's position, enhance its international visibility and unlock further value across the wine, tourism, cultural and gastronomic sectors.

For Beja, the next chapter of its wine story is already being written.



VINHOS DOS AÇORES

IDENTIDADE VULCÂNICA NO CORAÇÃO DO ATLÂNTICO

No coração do Atlântico, a vinha açoriana cresce em solos vulcânicos, sob a influência permanente do mar. Protegida do vento por muros de pedra, revela uma paisagem singular, construída ao longo de gerações, e uma vitivinicultura profundamente ligada ao território.

Castas tradicionais como o Arinto dos Açores, o Verdelho e o Terrantez do Pico dão origem a vinhos de identidade marcante. As Denominações de Origem Biscoitos, Graciosa e

WINES OF THE AZORES

VOLCANIC IDENTITY IN THE HEART OF THE ATLANTIC

In the heart of the Atlantic, Azorean vines grow on volcanic soils under the constant influence of the sea. Sheltered from the wind by volcanic-stone walls, the vineyards form a unique landscape, shaped over generations, and reflect a winegrowing tradition deeply connected to its territory.

Traditional grape varieties such as Arinto dos Açores, Verdelho and Terrantez do Pico produce wines with a distinctive identity. The Biscoitos, Graciosa and Pico Protected

Pico e a Indicação Geográfica Açores refletem a diversidade das ilhas e o saber de quem nelas cultiva a vinha.

Branços, tintos, rosés, espumantes e licorosos distinguem-se pela frescura, salinidade, mineralidade, elegância e caráter vulcânico.

Descobrir os Vinhos dos Açores é provar uma paisagem vulcânica, uma história de perseverança e uma origem verdadeiramente singular.

Como entidade responsável por Certificar, Valorizar e Promover os Vinhos dos Açores, o Instituto da Vinha e do Vinho dos Açores, IPRA, garante a origem e a qualidade dos vinhos certificados e apoia o setor em toda a sua dinâmica e dimensão.

VINHOS DA MADEIRA

O Vinho Madeira é um vinho generoso único, produzido exclusivamente na Região Demarcada da Madeira, onde as condições naturais, a tradição e o saber-fazer acumulado ao longo de mais de cinco séculos lhe conferem uma identidade inconfundível. A sua grande longevidade e complexidade resultam de um processo de vinificação e envelhecimento singular, marcado pela fortificação e pela ação do calor. Disponível numa ampla diversidade de estilos, do seco ao doce, o Vinho Madeira

Designations of Origin and the Azores Protected Geographical Indication reflect the diversity of the islands and the expertise of those who cultivate their vines.

White, red, rosé, sparkling and fortified wines stand out for their freshness, salinity, minerality, elegance and volcanic character.

To discover the Wines of the Azores is to taste a volcanic landscape, a story of perseverance and a truly unique origin.

As the entity responsible for Certifying, Enhancing and Promoting the Wines of the Azores, the Azores Vine and Wine Institute, IPRA, guarantees the origin and quality of certified wines and supports the sector in all its breadth and dynamism.

MADEIRA WINES

Madeira wine is a unique fortified wine, produced exclusively in the Madeira Demarcated Region, where the natural conditions, tradition and expertise accumulated over more than five centuries give it an unmistakable identity. Its great longevity and complexity stem from a unique winemaking and ageing process, characterised by fortification and the effects of heat. Available in a wide variety of styles, from dry to sweet, Madeira wine is distinguished by the richness and intensity of its aromas and flavours,

distingue-se pela riqueza e intensidade dos seus aromas e sabores, afirmando-se como um dos grandes vinhos do mundo e um verdadeiro embaixador da ilha da Madeira.

establishing itself as one of the world's great wines and a true ambassador for the island of Madeira.



VINHOS DE PONTE DE LIMA

WINES FROM PONTE DE LIMA

Produzidos no coração da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, na sub-região do Lima, os vinhos de Ponte de Lima expressam a identidade de um território de forte tradição vitivinícola, marcado pela influência atlântica. Elaborados a partir de castas autóctones, com particular destaque para o Loureiro, nos vinhos brancos, e o Vinhão, nos vinhos tintos, refletem a

Produced in the heart of the Vinho Verde Demarcated Region, in the Lima sub-region, the wines of Ponte de Lima express the identity of a territory with a strong winemaking tradition, characterised by the influence of the Atlantic. Made from indigenous grape varieties, with particular emphasis on Loureiro for the white wines and Vinhão for the reds, they reflect the richness and uniqueness



riqueza e singularidade vitivinícola do território. Autênticos, genuínos e de elevada qualidade, distinguem-se pela frescura, elegância, acidez natural e expressão do terroir do Vale do Lima, apresentando, em particular os vinhos da casta Loureiro,

of the region's winemaking heritage. Authentic, genuine and of high quality, they are distinguished by their freshness, elegance, natural acidity and expression of the Lima Valley terroir; in particular, the wines made from the Loureiro grape variety show potential

potencial de evolução e de guarda, com capacidade para desenvolver maior complexidade e elegância ao longo do tempo.

No concelho são produzidos vinhos brancos, tintos, rosados, espumantes e aguardentes, por 26 produtores engarrafadores, alguns dos quais oferecem experiências de enoturismo, com visitas às vinhas e adegas e provas de vinhos.

Com uma história profundamente ligada à produção vitivinícola local, a Adega de Ponte de Lima, fundada em 1959, reúne cerca de 1.000 produtores associados e constitui uma referência na valorização, produção e comercialização dos vinhos de Ponte de Lima.

for development and ageing, with the capacity to develop greater complexity and elegance over time.

The municipality produces white, red, rosé and sparkling wines, as well as brandies, through 26 bottling producers, some of whom offer wine tourism experiences, including visits to vineyards and cellars and wine tastings.

With a history deeply rooted in local wine production, the Ponte de Lima Winery, founded in 1959, brings together around 1,000 member producers and is a leading organisation in the promotion, production and marketing of Ponte de Lima wines.

OS VINHOS DA RIBEIRA DEL GUADIANA

A Ribera del Guadiana, localizada na Extremadura, com 121 municípios divididos em seis subzonas com uma orografia diversa que vai desde os 849 metros de altitude em Cañamero até aos 286 metros em Ribera Baja. O seu território combina solos ácidos de xisto nas serras com terras profundamente argilosas nas planícies, ideais para a retenção de água. O clima é mediterrânico com influências oceânicas, caracterizado por

WINES OF THE RIBERA DEL GUADIANA

The Ribera del Guadiana D.O., located in Extremadura, with 121 municipalities divided into six sub-zones with a diverse landscape that ranges from 849 meters above sea level in Cañamero to 286 meters in Ribera Baja. Its territory combines acidic slate soils in the mountain ranges with deep, clay-heavy ground in the plains, which is ideal for water retention. The climate is Mediterranean with oceanic influences, featuring

verões secos e quentes, e uma temperatura média de 16°C que favorece o ciclo da videira.

Esta diversidade dá origem a brancos e tintos jovens muito aromáticos e a tintos estruturados aptos para a elaboração com estágio [crianza]. Embora produza castas bem adaptadas como o Tempranillo, o seu valor diferencial reside nas suas uvas brancas autóctones: Pardina, Cayetana Blanca, Montúa e Eva. Estas castas tradicionais conferem uma singularidade excepcional a esta denominação, oferecendo vinhos equilibrados e frescos que refletem a autenticidade dos seus terrenos.

hot, dry summers and an average temperature of 16°C that benefits the grapevine life-cycle.

This diversity yields highly aromatic young white and red wines, as well as well-structured reds suitable for crianza aging. Although it produces well-adapted varieties such as Tempranillo, its distinguishing value lies in its native white grapes: Pardina, Cayetana Blanca, Montúa, and Eva. These traditional vines bring an exceptional uniqueness to this designation, offering fresh, balanced wines that reflect the authenticity of their landscape.



LOS VINOS DE RIBERA DEL GUADIANA

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana, ubicada en Extremadura, abarca 121 municipios divididos en seis subzonas con una orografía diversa que va desde los 849 metros de altitud en Cañamero hasta los 286 metros en Ribera Baja. Su territorio combina suelos ácidos de pizarra

en las sierras con tierras profundamente arcillosas en las llanuras, idóneas para retener el agua. El clima es mediterráneo con influencias oceánicas, veranos secos y calurosos, y una temperatura media de 16°C que favorece el ciclo de la vid.

Esta diversidad da lugar a

blancos y tintos jóvenes muy aromáticos y a tintos estructurados aptos para la elaboración con crianza. Aunque produce variedades bien adaptadas como el Tempranillo, su valor diferencial reside en sus uvas blancas autócto-

nas: Pardina, Cayetana Blanca, Montúa y Eva. Estas cepas tradicionales aportan una singularidad excepcional a esta denominación, ofreciendo vinos equilibrados y frescos que reflejan la autenticidad de su paisaje.

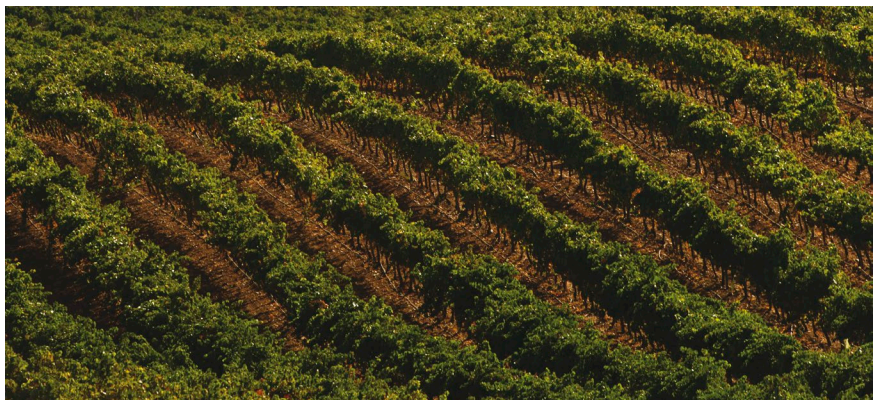
ALMENDRALEJO: CIDADE DO CAVA

Almendralejo faz parte da D.O. Cava desde 1983, sendo o município mais ao sul de Espanha onde se pode elaborar este espumante de qualidade. As variedades de uva utilizadas para o cava são: Macabeo—a espinha dorsal do cava—, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay e Alarije para os cavas brancos, e Garnacha Tinta para os rosados. Atualmente, existem cinco adegas produtoras de cava no município: Vía de la Plata, Orán, Romale, Martínez Paiva e López Morenas, as quais elaboram os estilos Brut Nature, Extra Brut, Brut e Meio Seco (Semiseco).

ALMENDRALEJO: CITY OF CAVA

Almendralejo has been part of the D.O. Cava since 1983, being the southernmost town in Spain authorized to produce this quality sparkling wine. The grape varieties used for making this singular wine include Macabeo—the backbone of Cava—Parellada, Xarel·lo, Chardonnay, and Alarije for white cavas, and Garnacha Tinta for rosé cavas. Today, five active wineries produce Cava in Almendralejo: Vía de la Plata, Orán, Romale, Martínez Paiva, and López Morenas, crafting Brut Nature, Extra Brut, Brut, and Semi-Seco styles.





ALMENDRALEJO CIUDAD DEL CAVA

Almendralejo forma parte de la D.O. Cava desde 1983, es el único municipio más al sur de España dónde se puede elaborar este espumoso de calidad. Las variedades utilizadas para el cava son: macabeo, la columna vertebral del cava, macabeo, parrellada, xarel.

lo, chardonnay y alarije para los cavas blancos y garnacha tinta para los rosados. En la actualidad hay cinco bodegas elaboradoras de cava: Vía de la Plata, Orán, Romale, Martínez Paiva y López Morenas que elaboran brut nature, extra brut, brut y semisecos.

MONTILLA MORILES

No coração da Andaluzia, a DOP «Montilla-Moriles» guarda um património vinícola singular, assente em solos de albariza. Estes solos esbranquiçados, profundos e ricos em carbonato de cálcio, funcionam como uma reserva hídrica natural numa das regiões climáticas mais quentes do mundo, permitindo que a vinha prospere e amadureça com um vigor ex-

MONTILLA MORILES

In the heart of Andalusia, the "Montilla-Moriles" PDO safeguards a unique winemaking heritage rooted in albariza soils. These deep, whitish soils, rich in calcium carbonate, act as a natural water reservoir in one of the warmest climatic regions in the world, allowing the vineyards to thrive and ripen with extraordinary vigor during the driest months. Be-



traordinário durante os meses mais secos.

Sob este sol escaldante, a uva Pedro Ximénez brilha com luz própria, a casta rainha que define a identidade da nossa região.

Esta uva, caracterizada pela sua casca finíssima e por uma espantosa riqueza natural em açúcares, encontra aqui o habitat ideal para expressar o seu máximo potencial aromático e enológico.

A nossa trajectória histórica é o reflexo de um saber-fazer secular, protegido legalmente pelo Estatuto do Vinho de 1932 e consolidado com a criação do nosso Conselho Regulador em 1944, o que nos posiciona como uma das denominações de origem mais antigas e respeitadas de Espanha.

A grande magia de Montilla-Moriles reside na extraordinária versatilidade da nossa

neath this blazing sun shines the Pedro Ximénez grape, the queen variety that defines our region's identity. Characterized by its extremely thin skin and remarkable natural richness in sugars, this grape finds here the ideal habitat to express its full aromatic and enological potential.

Our historical trajectory reflects centuries of know-how, legally protected by the Wine Statute of 1932 and consolidated with the creation of our Regulatory Council in 1944, placing us as one of Spain's oldest and most respected designations of origin.

The great magic of Montilla-Moriles lies in the extraordinary versatility of our main grape, capable of branching into an infinite spectrum of profiles and colors ranging from the sharpest dry to the most unctuous sweet. Us-

casta principal, capaz de se ramificar numa gama infinita de perfis e cores que vão desde o seco mais pungente até ao doce mais untuoso.

Com a casta Pedro Ximénez elaboram-se vinhos tão diversos como os vinhos jovens e frescos; os «finos» de envelhecimento biológico sob o véu de flor, que atingem naturalmente atingem naturalmente os seus 15% vol. de álcool, sem necessidade de adição de álcool vínico; os complexos amontillados, olorosos e palos cortados, envelhecidos em barris de carvalho americano; e, claro, o Pedro Ximénez doce, um elixir cor de ébano obtido através da secagem tradicional da uva passificada directamente ao sol. Uma viagem surpreendente que demonstra como um mesmo terroir e uma única casta são capazes de criar um universo de cores e sabores inigualável.

ing the Pedro Ximénez vine, wines as diverse as fresh young wines are produced; biological aging finos under a film of yeast [velo de flor] that naturally reach 15% ABV without the need for fortified spirits; complex amontillados, olorosos, and palos cortados aged in American oak casks; and, of course, sweet Pedro Ximénez, an ebony-colored elixir obtained through the traditional sun-drying [asoleo] of raisins directly under the sun. An astonishing journey demonstrating how a single terroir and a single variety can create an unparalleled universe of colors and flavors.

MONTILLA MORILES

En el corazón de Andalucía, la DOP «Montilla-Moriles» custodia un patrimonio vinícola singular asentado sobre suelos de albariza. Estas tierras blanquecinas, profundas y ricas en carbonato cálcico, actúan como una reserva hídrica natural en una de las regiones climáticas más cálidas del mundo, permitiendo que el viñedo prospere y madure con un vigor extraordinario durante los meses más secos. Bajo este ardiente sol brilla con luz

propia la uva Pedro Ximénez, la variedad reina que define la identidad de nuestra comarca. Esta uva, caracterizada por su piel finísima y una asombrosa riqueza natural en azúcares, encuentra aquí el hábitat idóneo para expresar su máximo potencial aromático y enológico. Nuestra trayectoria histórica es el reflejo de un saber hacer secular amparado legalmente por el Estatuto del Vino de 1932 y consolidado con la creación de nuestro

Consejo Regulador en 1944, lo que nos sitúa como una de las denominaciones de origen más antiguas y respetadas de España.

La gran magia de Montilla-Moriles reside en la extraordinaria versatilidad de nuestra uva principal, capaz de ramificarse en un abanico infinito de perfiles y colores que van desde el seco más punzante hasta el dulce más untuoso. Con la cepa Pedro Ximénez se elaboran vinos tan diversos como los vinos jóvenes y frescos; los vinos de crianza biológica bajo

velo de flor que alcanzan de forma natural sus 15% vol. de alcohol sin necesidad de adición de alcohol vínico; los complejos amontillados, olorosos y palos cortados criados en botas de roble americano; y, por supuesto, el Pedro Ximénez dulce, un elixir color ébano obtenido mediante el asoleo tradicional de la uva pasificada directamente bajo el sol. Un viaje asombroso que demuestra cómo un mismo terruño y una sola variedad son capaces de crear un universo de colores y sabores inigualable.

O LEGADO VITIVINÍCOLA DO CONDADO DE HUELVA: CARÁTER ATLÂNTICO E TRADIÇÃO ENOLÓGICA

Inserida num enquadramento natural estratégico entre Doñana, o Atlântico e a bacia do Guadalquivir, a faixa vitivinícola do Condado de Huelva ostenta uma das heranças enológicas de maior tradição no sul da Península Ibérica. A sua luminosidade, a constante brisa marítima e os solos sedimentares ideais conferem a este território as condições perfeitas para criar vinhos marcados por um cunho claramente atlântico.

A ESSÊNCIA DO TERROIR: A UVA "ZALEMA"

Se há um elemento que define

THE VITICULTURAL LEGACY OF CONDADO DE HUELVA: ATLANTIC CHARACTER AND WINEMAKING TRADITION

Set in a strategic natural environment between Doñana, the Atlantic, and the Guadalquivir basin, the wine-making region of Condado de Huelva boasts one of the most deeply rooted enological heritages in southern Europe. Its brightness, constant sea breeze, and ideal sedimentary soils provide this territory with the perfect conditions to craft wines marked by a distinctly Atlantic character.

THE ESSENCE OF THE TERROIR: THE ZALEMA GRAPE

If there is one element that defines the profile of this



o perfil da zona é a “Zalema”, casta autóctone e ex-libris da região. Esta variedade branca, profundamente aclimatada aos solos de Huelva, destaca-se por dar vida a vinhos de perfil muito fresco, fáceis de beber e com uma acidez equilibrada.

No copo, traduz-se em matices cítricos, notas de fruta branca e toques de erva recém cortada, conferindo uma identidade própria difícil de replicar.

DIVERSIDADE NO COPO: DA FRESQUURA JOVEM À COMPLEXIDADE DA MADEIRA

O leque de elaborações que a região acolhe abrange desde a

area, it is “Zalema”, an indigenous variety and the flagship grape of the region. Deeply acclimated to Huelva’s soils, this white grape is renowned for giving life to very fresh, approachable wines with balanced acidity. In the glass, it delivers citrus nuances, hints of white fruit, and notes of freshly cut grass, offering a unique identity that is hard to replicate.

DIVERSITY IN THE GLASS: FROM YOUTHFUL FRESHNESS TO AGED COMPLEXITY

The range of styles produced in the region spans from light, vibrant profiles to

máxima leveza até à complexidade conferida pela madeira:

- **BRANCOS JOVENS:** Propostas modernas e leves onde a fermentação cuidada realça toda a expressão frutada das uvas locais. São vinhos secos, vivos e aromáticos, concebidos para um consumo direto e dinâmico.

- **VINHOS GENEROSOS E DE ESTÁGIO:** Elaborações históricas estagiadas através do genuíno método de "criaderas y soleras":

- Fino: Uma opção seca e salina fruto do estágio biológico sob véu de flor ("velo de flor"), que revela notas de leveduras e frutos secos claros.

- Oloroso: Opções de cor mogno e aromas maduros que ganham corpo e elegância após longos períodos de repouso em carvalho.

- Vinho Naranja [Vinho de Laranja]: A grande imagem de marca aromatizada da região. Resultado da maceração com cascas de cítricos selecionados e de um posterior estágio em barrica, desdobra um perfil guloso, complexo e repleto de matizes entre o doce e o amargo.

À MESA: O PAR NATURAL DO MAR E DA SERRA

O perfil destes vinhos torna-os o aliado indispensável da gastronomia local. Enquanto a leveza dos brancos jovens e pálidos combina de forma na-

the complexity imparted by wood aging:

YOUNG WHITES: Modern, light expressions where careful fermentation highlights the full fruit character of local grapes. They are dry, crisp, and aromatic wines designed for straightforward, enjoyable drinking.

FORTIFIED AND AGED WINES: Historic styles aged through the authentic "criaderas y soleras" system

Fino: Dry, saline options shaped by biological aging under a veil of yeast ("velo de flor"), offering notes of fresh yeast and pale nuts.

Oloroso: Mahogany-hued pours with mature aromas that gain body and elegance after extended periods resting in oak barrels.

Vino Naranja [Orange Wine]: The region's signature aromatized treasure. Crafted by macerating selected citrus peels in wine before aging in casks, it displays a luscious, complex profile balancing sweet and bitter notes.

AT THE TABLE: A NATURAL PAIRING FOR SEA AND SIERRA

The profile of these wines makes them an indispensable companion to local gastronomy.

While the crispness of young whites and pálido wines naturally complements fresh seafood and coastal cuisine, the richer, oxidative styles pair seamlessly with Iberian cured meats

from the sierra and traditional southern gastronomy.

tural com o marisco fresco e a cozinha marítima, os perfis mais maduros e generosos criam harmonizações impecáveis com

os enchidos ibéricos da serra e a gastronomia tradicional do sul.

EL LEGADO VITIVINÍCOLA DEL CONDADO DE HUELVA: CARÁCTER ATLÁNTICO Y TRADICIÓN ENOLÓGICA

Enmarcada en un enclave natural estratégico entre Doñana, el Atlántico y la cuenca del Guadalquivir, la franja vitivinícola del Condado de Huelva ostenta una de las herencias enológicas con mayor arraigo del sur peninsular. Su luminosidad, la constante brisa marina y unos suelos sedimentarios idóneos otorgan a este territorio las condiciones perfectas para crear vinos marcados por un sello netamente atlántico.

LA ESENCIA DEL TERRUÑO: LA UVA ZALEMA

Si hay un elemento que define el perfil de la zona es la Zalema, cepa autóctona y buque insignia de la comarca. Esta variedad blanca, profundamente aclimatada a los suelos onuben es, destaca por dar vida a vinos de perfil muy fresco, trago amable y una equilibrada acidez. En copa se traduce en matices cítricos, recuerdos a fruta blanca y dejes de hierba recién cortada, aportando una identidad propia difícil de replicar.

DIVERSIDAD EN COPA: DESDE LA INMEDIATEZ JUVEN HASTA EL

TIEMPO EN MADURACIÓN

El abanico de elaboraciones que alberga la zona abarca desde la máxima ligereza hasta la complejidad que otorga la madera:

- **Blancos Jóvenes:** Propuestas modernas y ligeras donde la fermentación cuidada resalta toda la expresión frutal de las uvas locales. Son vinos secos, vivos y aromáticos, pensados para un disfrute directo y dinámico.

- **Vinos Generosos y de Crianza:** Elaboraciones históricas criadas mediante el genuino método de criaderas y soleras:

- **Finos:** Opción seca y salina fruto de la crianza bajo velo de flor, que regala recuerdos a levaduras y frutos secos claros.

- **Olorosos:** Copas de color caoba y aromas maduros que ganan cuerpo y elegancia tras largos periodos de reposo en roble.

- **Vino Naranja:** La gran seña de identidad aromatizada de la región. Resultado de maceraciones con pieles de cítricos seleccionados y una posterior crianza en barrica, despliega un perfil goloso,

complejo y repleto de matices matizados entre lo dulce y lo amargo.

LA MESA ONUBENSE: LA PAREJA NATURAL DEL MAR Y LA SIERRA

El perfil de estos vinos los convierte en el aliado indispensable de la despensa local. Mientras la ligereza de los blancos jóvenes y pálidos

encaja de forma natural con el marisco fresco y la cocina marina, los cortes más maduros y generosos crean armonías impecables con las chacinas ibéricas de la sierra y la gastronomía tradicional del sur.





NOTAS DE PROVA

The remember from the wine tasting events



STAND

01

B[•]travel

APÓIOS

BTRAVEL

Morada: Rua Dr. Horácio Flores, 16
7800-483 BEJA

Telef.: 284 320 350

Internet: www.btravel.pt

Email: beja@bthetravelbrand.com

Contacto: Sandra Lopes





Herdade dos Grous - Beja

SOCIEDADE AGRICOLA HERDADE DA POUPA, LDA

Morada: Rua Ilha da Madeira, 2, Loja 4
7800-461 BEJA

Telef.: 965 549 266

Internet: www.montedapoupa.pt

Email: hpoupinha2019@gmail.com

Contato: Vanessa Padilha / Tlm: 965 549 266

ALENTEJO

Anotações

STAND

03



ALENTEJO

FAMÍLIA MARGAÇA

Morada: Rua de Santo António, 8
7830-232 PIAS

Telef.: 284 858 222

Internet: www.margaca.com

Email: patricia.reis@margaca.com

Contacto: Ana Moisés / Tlm: 931 054 300

Anotações

HERDADE DO PESO

Morada: Rua 5 de Outubro, 4527

4430-852 AVINTES

Telef.: 937 850 833

Internet: www.sogrape.pt

Email: camila.xavier@sogrape.pt

Contato: Camila Xavier / Tlm: 937 850 833

Anotações

STAND

05



ALENTEJO

VINHOS DE SERPA

Morada: Zona de Armazens, lote D e E
7830-439 SERPA

Telef.: 284 311 260

Internet: www.vinhosdeserpa.com

Email: paulovareia@vinhosdeserpa.com

Contacto: Paulo Vareia / Tlm: 966 330 697

Anotações

CASA SANTA VITÓRIA SA

Morada: Herdade da Malhada

7800-730 SANTA VITÓRIA - BEJA

Telef.: 284 970 170

Internet: www.santavitoria.pt

Email: [mmaia@santavitoria.pt](mailto:mm Maia@santavitoria.pt)

Contato: Marta Maia / Tlm: 916 034 540

Anotações



ADEGA DAS FLORES

Morada: Rua Carvalho Araújo, 20
7200-192 REGUENGOS DE MONSARAZ
Telef.: 924 144 000
Internet: www.adegadasflores.pt
Email: geral@adegadasflores.pt
Contacto: Rui Flores / Tlm: 924 144 000

Anotações

MONTE D'ATALAYA

Morada: Rua da Bica dos Quarteis, 6
7860-129 MOURA

Telef.: 915 356 008

Internet: www.montedatalaya.pt

Email: geral@montedatalaya.pt

Contato: Rodrigo Santos Lima / Tlm: 915 356 008

Anotações

STAND

09



ALENTEJO

HERDADE DOS LAGOS, LDA

Morada: Vale de Açor de Cima - Cx. Postal 43
7750-056 MÉRTOA

Telef.: 286 991 145

Internet: www.herdade-dos-lagos.com

Email: farm@herdade-dos-lagos.com

Contacto: Marta Verena / Tlm: 927 975 910

Anotações

HERDADE DA MALHADINHA NOVA, SA

Morada: Herdade da Malhadinha Nova

7800-601 ALBERNOA - BEJA

Telef.: 284 965 210

Internet: www.malhadinhanova.pt

Email: info@malhadinhanova.pt

Contato: Nuno Gonzalez / Tel: 284 965 210

Anotações

STAND

11



MONDADEIRAS

Morada: Rua da Fonte Santa, 29
7830-417 SERPA

Telef.: 926 625 420

Internet:

Email: herdadesalvador@gmail.com

Contacto: Maria José Palma / Tlm: 927 164 780

ALENTEJO

Anotações

ESPAÇO VINIPAX

EXPOSITORES

01. B-TRAVEL AGÊNCIA DE VIAGENS
02. HERDADE DA POUPA
03. FAMÍLIA MARGAÇA
04. HERDADE DO PESO
05. VINHOS DE SERPA
06. CASA SANTA VITÓRIA S.A
07. ADEGA DAS FLORES
08. MONTE D'ATALAYA
09. HERDADE DOS LAGOS
10. HERDADE DA MALHADINHA NOVA, S.A
11. MONDADEIRAS
12. ADEGA COOP. VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO
13. FIGUEIRINHA
14. JÁ TE DISSE
15. J. COSTA VARGAS
16. QUINTA DA PIGARÇA
17. FONTES BÁRBARAS
18. QUINTA DO PARAL
19. HERDADE DOS GROUS
20. VASQUES DE CARVALHO (PORT WINE)
21. SG VINHOS-DOURO E TRÁS-OS-MONTES
22. QUINTA DO BEIJO
23. QUINTA DA SARDINHA DE CIMA
24. ALMA SOALHEIRA
25. CASAL DA FRADISSA
26. CASTTÊDO VALLEY-DOURO
27. SELORES-DOURO
28. PASSO DE GIGANTE
29. MARIA PORTUGAL
30. CAVAS FINCA LA PINTADA
31. ADEGA DOS CURIOSOS
32. QUINTAS DE SYRLIN
33. ADEGA DOS LEÕES
34. CASAS DO CABO
35. SANHEIRO
36. ÚNICA-ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE
37. ROTA DE VINHOS DE BUCELAS, CARCAVELOS E COLARES

38. VINHOS DA MÓLDAVIA E GEÓRGIA
39. VINIPARRA
40. VICENTINO
41. GOTA D'ÁLCOL
42. ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS PORTUGUESES DO VINHO
43. DELÂNCIA
44. CASTAS E COMPANHIA
45. ROCIM
46. BARÃO & BORGE
47. HERDADE PAÇO DO CONDE
48. QUINTA DO QUETZAL
49. CASA SANTOS LIMA
50. ADEGA ALBERNOA
51. HERDADE DAS SERVAS
52. HERDADE DA MINGORRA
53. HERDADE GRANDE
54. COURELAS DA TORRE
55. GENERALI/TRANQUILIDADE - SEGUROS
56. WINEWALKERS

ESPAÇO INSTITUCIONAL

57. CONSEJO REGULADOR MONTILLA-MORILES
58. INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO-AÇORES
59. COUTALE - PORTUGAL
60. CÂMARA MUNICIPAL PONTE
61. CIDADE EUROPEIA DO VINHO-CIMBAL
62. VIMAR - HUELVA
63. AYUNTAMIENTO ALMENDRALEJO

LEGENDA

-  ALENTEJO
-  DOURO
-  OUTRAS REGIÕES (PORTUGAL, ESPANHA E MOLDÁVIA/GEÓRGIA)
-  APOIOS





PARQUE DE FEIRAS E EXPOSIÇÕES DE BEJA MANUEL DE CASTRO E BRITO



BEJA EQUESTRE



VINIPAX



ESPETÁCULOS



BEJA BRAVA



PETISCOS DE BEJA



CANTE



BOXES



BEJA À MESA



BEJA EDUCA



AVIBEJA



STREET FOOD



BEJA ARTE E CULTURA



CAÇA, PESCA E NATUREZA



LONGEVIDADE +

STAND

12



ALENTEJO

ADEGA COOP. VIDIGUEIRA CUBA E ALVITO

Morada: Bairro Industrial

7960-305 VIDIGUEIRA

Telef.: 284 437 240

Internet: www.adegavidigueira.com.pt

Email: eventos@adegavidigueira.pt

Contacto: Francisco Mata / Tlm: 967 053 409

Anotações

STAND

13

Figueirinha
PROPRIEDADE DE FAMÍLIA

ALENTEJO

FIGUEIRINHA

Morada: S. Brissos

7800-840 S. BRISSOS - BEJA

Telef.: 284 311 260

Internet: www.montenovoefigueirinha.pt

Email: josegoncalves@montenovoefigueirinha.pt

Contacto: José Gonçalves / Tlm:966 902 828

Anotações

JÁ TE DISSE

Morada: R. Gen. José Celestino Silva, 10, 12ºdto.
1500-309 LISBOA

Telef.: 968 074 000

Internet: www.jatedisse.com

Email: info@jatedisse.com

Contato: Pedro Patrício / Tlm: 968 074 000

ALENTEJO

Anotações

STAND

15


J. COSTA VARGAS

ALENTEJO

J. COSTA VARGAS

Morada: Rua Michel Giacometti, Lote 1
7940-101 CUBA

Telef.: 938 850 903

Internet:

Email: subtil-sublime@hotmail.com

Contacto: Paula Moreira / Tlm: 938 850 903

Anotações



ALENTEJO

QUINTA DA PIGARÇA

Morada: Quinta da Pigarça EN 258
7940-017 CUBA

Telef.: 284 412 210

Internet: www.quintadapigarca.pt

Email: quintadapigarca@gmail.com

Contato: João Canena / Tlm: 960 099 077

Anotações

STAND

17



HERDADE DAS FONTES BÁRBARAS

Morada: Herdade das Fontes Bárbaras
7780-306 CASTRO VERDE

Telef.: 286 400 179

Internet: www.fontesbarbaras.com

Email: herdadefontesbarbaras@gmail.com

Contacto: Patrícia Perdigão / Tlm: 969 785 455

ALENTEJO

Anotações

QUINTA DO PARAL

Morada: Apartado 31 P

7960-131 VIDIGUEIRA

Telef.: 284 441 620

Internet: www.quintadoparal.com

Email: geral@quintadoparal.com

Contato: Luís Morgado Leão / Telf: 284 441 620

Anotações

STAND

19



HERDADE DOS GROUS

Morada: Herdade dos Grous

7800-601 ALBERNOA - BEJA

Telef.: 284 960 000

Internet: www.herdadedosgrous.pt

Email: info@herdade-dos-grous.com

Contacto: Luís Duarte / Tlm: 917 235 359

ALENTEJO

Anotações





Monte Novo e Figueirinha - Beja

VASQUES DE CARVALHO

Morada: Av. Dr. Antão de Carvalho, 43
5050-224 PESO DA RÉGUA

Telef.: 284 412 210

Internet: www.vasquesdecarvalho.com

Email: fcorreia@vasquesdecarvalho.com

Contato: Ana Filipa Correia / Tlm: 932 992 533

Anotações

STAND

21



DOURO

SG-VINHOS - DOURO E TRÁS OS MONTES

Morada: Rua Afonso de Albuquerque 10-C
2700-014 AMADORA

Telef.: 964 052 157

Internet: www.sg-vinhos.com

Email: sgvinhos@santanagoncalves.com

Contacto: Vitor Santana Gonçalves / Tlm: 964 052 157

Anotações



DOURO

QUINTA DO BEIJO

Morada: Rua D^a Catarina de Figueiredo, 18
5000-523 Vila Real

Telef.: 914 635 760

Internet: www.quintadobeijo.pt

Email: geral@quintadobeijo.pt

Contato: João Monteiro / Tlm: 914 635 760

Anotações

STAND

23

QSC

DOURO

QUINTA DA SARDINHA DE CIMA

Morada: Estrada Nacional, 102, S/N
6430-071 LONGROIVA

Telef.: 916 685 545

Internet: www.qscima.com

Email: geral@qscima.com

Contacto: Pedro Rei Neto / Tlm: 916 685 545

Anotações

STAND

25



CASAL DA FRADISSA

Morada: Rua Jogos do Rio, lt.121 1ª
5370-197 MIRANDELA

Telef.: 936 255 605

Internet: www.casaldafradissa.pt

Email: biossemente@gmail.com

Contacto: Luís Palas / Tlm: 936 255 605

DOURO

Anotações



CASTÊDO VALLEY - DOURO

Morada: Av. 25 de Abril, 424, 3ºdto.
5370-202 MIRANDELA

Telef.: 933 467 002

Internet: www.casttedovalley.com

Email: casttedovalley@gmail.com

Contato: Mário Fontoura da Cunha / Tlm: 933 305 966

DOURO

Anotações

STAND

27



SELORES DOURO

Morada: Rua do Adoviso, 44

5130-373 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Telef.: 916 376 232

Internet:

Email: viniselores@gmail.com

Contacto: Frederico Selores / Tlm: 916 376 232

DOURO

Anotações





Herdade do Paço do Conde - Beja

DOURO

PASSO DE GIGANTE

Morada: Rua Padre Costa, 1021

4465-110 SÃO MAMEDE DE INFESTA

Telef.: 965 754 556

Internet:

Email: vinho.passodegigante@gmail.com

Contacto: Nuno Miguel Ribeiro / Tlm: 965 754 556

Anotações

STAND

29

MARIA
PORTUGAL
MPP WINE & SPIRITS, LDA

OUTRAS
REGIÕES

MARIA PORTUGAL

Morada: Rua das Águas, 145

3700-028 SÃO JOÃO DA MADEIRA

Telef.: 917543103

Internet: www.mariaportugal.eu

Email: info@mariaportugal.eu

Contacto: Manuela Carvalho / Tlm: 917 543 103

Anotações

CAVA FINCA LA PINTADA

Morada: Av. da Constitución, 12-A

06230 LOS SANTOS DE MAIMONA - ESPANHA

Telef.: +34 647 516 695

Internet: www.fincalapintada.com

Email: peninsulawines@hotmail.com

Contacto: Isabel Delgado / Tlm: +34 647 516 695

Anotações

STAND

31



OUTRAS REGIÕES

ADEGA DOS CURIOSOS

Morada: Rua de Santiago

2130- 247 BENAVENTE

Telef.: 967 476 537

Internet:

Email: adegadoscuriosos@sapo.pt

Contacto: Rui Rodrigues / Tlm: 967 476 537

Anotações



QUINTAS DE SIRLYN

Morada: Rua do Linhar 118, Santa Ovaia de Cima
3460-020 TONDELA

Telef.: 965 130 695

Internet: www.sirlyn.com

Email: geral@sirlyn.com

Contato: Augusto Teixeira / Tlm: 965 130 695

Anotações

STAND

33



ADEGA DOS LEÕES

OUTRAS REGIÕES

ADEGA DOS LEÕES

Morada: Rua da Trofa, 58

4860-177 CAVEZ

Telef.: 964 807 709

Internet: www.adegadosleoes.pt

Email: geral@adegadosleoes.pt

Contacto: Mário Leite / Tlm: 964 807 709

Anotações

STAND

34

CASAS DO CABO

OUTRAS REGIÕES

CASAS DO CABO

Morada: Quinta do Cabo
 4615-085 AMARANTE

Telef.: 917 768 128

Internet: www.casasdocabo.com

Email: casas.d.cabo@gmail.com

Contacto: Tália Matos de Carvalho / Tlm: 917 768 128

Anotações

STAND

35

HERANÇA
SANHEIRO

OUTRAS
REGIÕES

HERANÇA SANHEIRO

Morada: Rua dos Três Concelhos, 10
2950-517 QUINTA DO ANJO

Telef.: 965 491 613

Internet: www.herancasanheiro.pt

Email: geral@herancasanheiro.pt

Contacto: Joel Sanheiro / Tlm: 965 491 613

Anotações

ÚNICA - ADEGA COOP. ALGARVE

Morada: Estrada Nacional, 125
8401-901 LAGOA

Telef.: 965 668 234

Internet: www.cm-vidigueira.pt

Email: aagpt9@cm-vidigueira.pt

Contacto: Ana Agapito / Tlm: 965 668 234

Anotações

STAND

37



ROTA DOS VINHOS BUCELAS CARCAVELOS COLARES

OUTRAS REGIÕES

ROTA DOS VINHOS DE BUCELAS, CARCAVELOS E COLARES

Morada: Secretariado 2026 - Câmara Municipal de
Sintra - Núcleo de Promoção Turística

Telef.:

Internet: www.rotadosvinhosbcc.com/bcc

Email: rvbcc.wineroute@gmail.com

Contacto: Ana Sousa / Tlm: 919 974 284

Anotações





Santa Vitória - Beja

VINHOS DA MÓLDAVIA E GEÓRGIA

Morada: Consiglieri Park, Estr.Consiglieri Pedroso
71, Edf.F, 3ª andar
2730-055 BARCARENA

Telef.: 962 767 979

Internet: www.atlantikdynamik.com

Email: atlantikdynamik@gmail.com

Contacto: Simion Croitoru / Tlm: 962 767 979

Anotações

STAND

39



ALENTEJO

VINIPARRA

Morada: Zona Industrial Rua H Lote M6
6000-997 CASTELO BRANCO

Telef.: 960 464 975

Internet: www.viniparra.pt

Email: paulo.lourenco@viniparra.pt

Contacto: Paulo Lourenço / Tlm: 960 464 975

Anotações

STAND

41

 GOTA D'ÁLCOOL

ALENTEJO

GOTA D'ÁLCOOL

Morada: Rua D. José do Patrocínio Dias, 12-A
7800-053 BEJA

Telef.: 937 295 936

Internet:

Email: geral@gotadalcool.com

Contacto: Tiago Ferreira / Tlm: 937 295 936

Anotações

ASSOCIAÇÃO MUNICÍPIOS PORTUGUESES DO VINHO

Morada: Casa do Campino - Campo Infante da Câmara
2000-014 SANTARÉM

Telef.: 914 164 095

Internet: www.ampv.pt

Email: ampvinho@gmail.com

Contato: Pedro Lourenço / Tlm: 914 164 095

Anotações

STAND

43

Delância
SPARKLING BOTANICAL APERITIF

ALENTEJO

DELÂNCIA

Morada: Monte do Olival

Rua Francisco Miguel Duarte

7800-611 BALEIZÃO

Telef.: 936 268 880

Internet: www.delancia.com

Email: ines@delancia.com

Contacto: Inês Deroche / Tlm: 936 268 880

Anotações

STAND

44



ALENTEJO

CASTAS E COMPANHIA

Morada: Rua Poeta Inocêncio de Brito
 7800-751 SÃO MATIAS - BEJA

Telef.: 962 018 803

Internet:

Email: castascompanhia@gmail.com

Contacto: Leonel Ramalho / Tlm: 962 018 883

Anotações

STAND

45

Rocim

ALENTEJO

ROCIM

Morada: Parque Movicortes- Azoia
2404-006 LEIRIA

Telef.: 284 415 180

Internet: www.rocim.pt

Email: administrativo@herdadedorocim.com

Contacto: Bruno Gomes / Tlm: 935 683 517

Anotações



BARÃO & BERGE LDA

Morada: Vale Meloal

7830-011 VILA NOVA S. BENTO

Telef.: 963 436 638

Internet: www.barao-borge.com

Email: baraoborge@gmail.com

Contato: Brás Barão / Tlm: 963 436 638

ALENTEJO

Anotações

STAND

47



HERDADE PAÇO DO CONDE

Morada: Monte Paço do Conde, Apartado 25
7801-901 Baleizão - Beja

Telef.: 284 924 415

Internet: www.pacodoconde.com

Email: enoturismo@pacodoconde.com

Contacto: Andreia Navarro / Tlm: 938 288 004

ALENTEJO

Anotações





Malhadinha Nova - Beja

STAND

48

QUINTA DO QUETZAL

ALENTEJO

QUINTA DO QUETZAL

Morada: Quinta do Quetzal - Apartado 19
7960-909 VIDIGUEIRA

Telef.: 284 441 618

Internet: www.quintadoquetzal.com

Email: carla@quintadoquetzal.com

Contacto: Carla Caramba / Tlm: 918 477 908

Anotações

STAND

49



CASA SANTOS LIMA

ALENTEJO

CASA SANTOS LIMA

Morada: Quinta da Boavista

Aldeia Galega da Merceana

2580-081 MERCEANA - ALENQUER

Telef.: 263 760 621

Internet: www.casasantoslima.com

Email: marketing@casasantoslima.com

Contacto: Maria Lopes / Tlm: 916 863 902

Anotações



ALENTEJO

ADEGA DE ALBERNOA

Morada: Rua do Telheiro, 27

7800-601 Albernoa

Telef.: 914 087 276

Internet:

Email: geral@adegaalbernoa.com

Contato: Madalena Mendes / Tlm: 914 087 276

Anotações

STAND

51

HERDADE DAS
SERVAS

ALENTEJO

HERDADE DAS SERVAS

Morada: Estrada Nacional 4 - km 136.4

7100-600 SÃO BENTO DO AMEIXIAL-ESTREMOZ

Telef.: 968 126 900

Internet: www.herdadedasservas.com

Email: comercial@serrranomira.pt

Contacto: Fernando Seixas / Tlm: 915 824 656

Anotações

HENRIQUE UVA / HERDADE DA MINGORRA

Morada: Rua D. José Patrocinio Dias Loja 18
7800-053 BEJA

Telef.: 284 952 004

Internet: www.mingorra.com

Email: geral@mingorra.com

Contato: Cláudio Martins / Tlm: 284 952 004

ALENTEJO

Anotações

STAND

53

**HERDADE
GRANDE**

ALENTEJO

HERDADE GRANDE

Morada: Apartado 64

7960-909 VIDIGUEIRA

Telef.: 284 441 712

Internet: www.herdadegrande.com

Email: comercial@herdadegrande.com

Contacto: Bruno Alegria / Tlm: 965 046 343

Anotações

COURELAS DA TORRE - VINHOS BIOLÓGICOS

Morada: Rua Comendador Ruy Gomes, 5A
7170-047 REDONDO

Telef.: 931 787 125

Internet: www.courelasdatorre.com

Email: agrovinaaz@gmail.com

Contato: Rui Falé / Tlm: 931 787 125

Anotações

STAND

55



GENERALI TRANQUILIDADE

Morada: Rua Emílio Augusto da Silva, 2
7800 BEJA

Telef.: 284 341 310/ 966 933 392

Internet:

Email: hugo.banha.santos@tranquilidade.pt

Contacto: Hugo Santos

APOIOS





Herdade da Mingorra - Beja

STAND

57



INSTITUCIONAL

CONSEJO REGULADOR D.O.P. MONTILLA-MORILES

Morada: AVENIDA JOSÉ PADILLO DELGADO S/N
14550 MONTILLA - CÓRDOBA

Telef.: +34 608 172 452

Internet: www.montillamoriles.es

Email: promocion@montillamoriles.es

Contacto: Francisco Estrada / Tlm: +34 608 172 452

Anotações

INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO DOS AÇORES

Morada: Rua Conselheiro Terra Pinheiro, 2B
9950-329 MADALENA DO PICO

Telef.: 292 242 800

Internet: www.ivva.azores.gov.pt

Email: geral.ivva@azores.gov.pt

Contato: Sara Almeida Santos / Tlm: 969 137 660

Anotações

STAND

59

Coutale
Portugal

APOIOS

COUTALE PORTUGAL

Morada: Parque Emp. Primóvel - Estrada Terras da
Lagoa - Edif. C Loja D - Albarraque
2635-595 RIO DE Mouro - SINTRA

Telef.: 218 720 543

Internet: www.coutaleportugal.biz

Email: info@coutaleportugal.pt

Contacto: Artur Jorge Pereira / Tlm: 916 620 543

Anotações



MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA

Morada: Praça da Rainha, 20

4990-062 PONTE DE LIMA

Telef.: 258 900 400

Internet: www.cm-pontedelima.pt

Email: turismo@cm-pontedelima.pt

Contato: Nuno Abreu / Tlm: 918 651 842

Anotações

STAND

61

**BAIXO
ALENTEJO**
CIDADE EUROPEIA
DO VINHO 2026



INSTITUCIONAL

BAIXO ALENTEJO CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2026

Morada: Praceta Rainha Dona Leonor, 1
7800-431 BEJA

Telef.: 284 310 160

Internet: www.baixoalentejocidadedovinho2026.pt

Email: turismo@cimbal.org.pt

Contacto: Fernando Romba / Tlm: 919 656 394

Anotações

VIMAR - FERIA DEL VINO Y EL MAR

Morada: Calle Miguel Redondo, 18
21003 HUELVA - ESPANHA

Telef.: +34 663 181 822

Internet: info@feriavimar.es

Email: www.feriavimar.es

Contacto: Ana Martinez / Tlm: +34 663 181 822

Anotações

STAND

63



INSTITUCIONAL

AYUNTAMIENTO DE ALMENDRALEJO

Morada: C. / MÉRIDA, 11

06200 ALMENDRALEJO - BADAJOZ

Telef.: +34 924 670 507

Internet: www.almendralejo.es

Email: isabel.garcia@almendralejo.es

Contacto: Isabel Vazquez / Tlm: +34 924 666 967

Anotações





PRODUÇÃO



ORGANIZAÇÃO



APOIOS

