



WINE EXPERIENCES IN ALENTEJO - PORTUGAL



MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL

APENO, 2025

PAIXÃO PELO VINHO, 2026

TOP 50 WORLD'S BEST WINERIES

FORBES

SOLETE
GUÍA RÉPSOL



ÍNDICE

Introdução e Localização 1 – 2

Visitas e Provas de Vinho 3 – 4

Provas de Azeite 5 – 6

Restaurante A Cozinha do Paço 7 – 10

Experiências de Enogastronomia 11 – 12

Atividades e Workshops 13 – 17

Corporate e Eventos Sociais 18 – 19

Contactos 20

Experiências de Enoturismo autênticas sempre de copo na mão !





Introdução e Localização

A Fitapreta nasce em 2004, do sonho de um jovem enólogo português António Maçanita. Localizada no coração do Alentejo, a nossa adega encontra-se a apenas 10 km de Évora, Cidade Património da UNESCO, e faz do Paço Medieval do Morgado de Oliveira a sua casa, um edifício do século XIV, um dos mais antigos de Évora. Na Fitapreta produzimos vinhos que refletem o carácter da região do Alentejo, estabelecendo um diálogo permanente entre o que foi o passado e o que poderá ser o futuro desta região.

★ Distinções ★

 **26ª MELHOR ADEGA DO MUNDO - 2025**

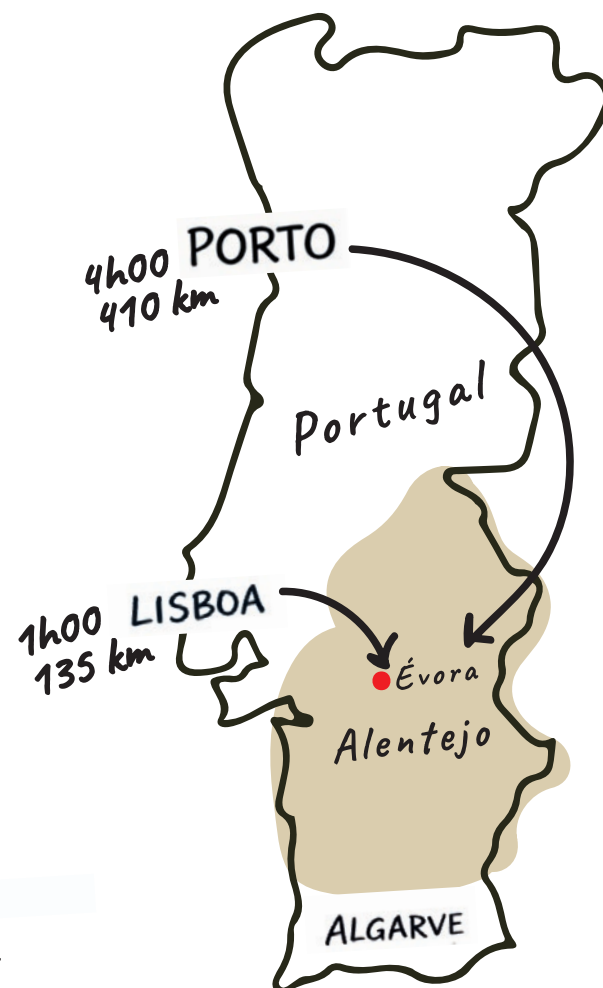
 **PRÉMIO SOLETE - 2025**

 **PRÉMIO ENOTURISMO DO ANO - 2024**

 **PRODUTOR DO ANO - 2020**

 **ENÓLOGO DO ANO - 2018**

 **PRÉMIO SINGULARIDADE - 2018**





Visitas e Provas

PROVAS CLÁSSICAS

KISS & FLY

60 min | 35€/pax

Visita guiada + Prova de 3 vinhos
Queijo regional

BIG PICTURE

90 min | 45€/pax

Visita guiada + Prova de 5 vinhos
Tábua de 3 queijos regionais

WINE GEEK

120 min | 70€/pax | 2-15 pax

Visita guiada + Prova de 7 vinhos
Tábua de 3 queijos regionais +
Presunto de porco preto alentejano 100% bolota

PROVAS PRIVADAS

NEW & OLD VINEYARDS

120 min | 100€/pax | 4-15 pax

Visita guiada + Prova de 6 vinhos
Vinhos Morgado de Oliveira e Chão dos Eremitas
Harmonização com snacks sazonais

MASTER OF WINE

150 min | 150€/pax | 4-15 pax

Visita guiada + Prova de 10 vinhos
Harmonização com snacks sazonais

HEROIC WINES

120 min | 275€/pax | 2-15 pax

Visita guiada + Prova de 6 vinhos
Prova de 2 azeites
Vinhos Heróicos do António Maçanita
Harmonização com snacks sazonais

NOVIDADE ! Para complementar a Prova de Vinho é possível adicionar a Prova de 2 azeites (+10€/pax).

KIDS EXPERIENCE : 15€ Inclui Prova cega de Néctares + Livro de colorir **PROVA CEGA DE NÉCTARES :** 8€ . Preço por criança (4 -12 anos).





Provas de Azeite

O azeite, mais do que um ingrediente, é um fio condutor de memória e identidade. O papel da Fitapreta é também dar a provar azeites provenientes de oliveiras mais antigas do que o próprio Paço Medieval. De origem local, são produzidos a partir de oliveiras centenárias do Morgado de Oliveira e do Chão dos Eremitas, em modo biológico. Tal como acontece com os vinhos, procuramos encontrar o detalhe, o sabor e o aroma de um azeite de terroir.

PROVA 3 AZEITES

60 min | Min.2 pax | 35€ pax

Visita guiada
Azeites 100% Biológicos
Oliveiras Centenárias

PROVA 3 AZEITES COM HARMONIZAÇÃO

90 min | Min.2 pax | 45€ pax

Visita guiada
Azeites 100% Biológicos
Oliveiras Centenárias
Experiência de Harmonização

*Para complementar a Prova de Vinho é possível adicionar a Prova de 2 azeites (+10€/pax).





RESTAURANTE



FITAPRETA

a Cozinha do Paço

O mais recente projeto de António Maçanita, A Cozinha do Paço no Paço do Morgado de Oliveira, nasce da vontade de descobrir um Alentejo que se perdeu na memória. À frente da cozinha, o chef Afonso Dantas apresenta uma abordagem contemporânea, guiada pela sazonalidade, pela proximidade aos produtores locais e pela reinterpretação dos sabores da região. Destacam-se ingredientes que a natureza oferece, mas que tantas vezes caem no esquecimento, como o lagostim, o peixe de rio, o funcho e o feno. O resultado é uma experiência gastronómica fine dining centrada em produtos locais, muitos deles provenientes da nossa horta, sempre em harmonia com os vinhos que António Maçanita melhor produz.

 MICHELIN 2026



Paço do Morgado de Oliveira, EM 527 km 10
7000-016 Graça do Divor - Évora



FITAPRETA
VINHOS



enoturismo@fitapreta.com | +351 918 266 993
(Chamadas para rede móvel nacional)



RESTAURANTE



FITAPRETA

a Cozinha do Paço

Menu

PODA LONGA

7 momentos
125€/pax

PODA EM VASO

10 momentos
175€/pax

Harmonização

FITAPRETA CLÁSSICOS

7 ou 10 vinhos Fitapreta
55€ - 175€/pax

AQUÉM E ALÉM MAR

7 ou 10 vinhos de Portugal continental e ilhas
95€ - 120€/pax

O ENXARRAMA

7 ou 10 vinhos raros e colheitas especiais
165€ - 195€/pax

Aberto ao almoço de terça a sábado



Paço do Morgado de Oliveira, EM 527 km 10
7000-016 Graça do Divor - Évora


FITAPRETA
VINHOS



enoturismo@fitapreta.com | +351 918 266 993
(Chamadas para rede móvel nacional)

Enogastronomia

A experiência de enogastronomia nasce do convívio à mesa e da celebração dos sabores do Alentejo. Uma cozinha regional, baseada em ingredientes sazonais da nossa horta biológica, onde os produtos simples ganham nova vida com respeito pela tradição. Cada prato é pensado para partilhar e harmonizar com os nossos vinhos, num registo informal e de convívio.



ENOTURISMO

Enogastronomia

Almoço 12h00 às 15h00 | Jantar 19h00 às 22h00

LIGHT BODIED **

65€/pax

3 vinhos a copo

7 petiscos

1 sobremesa

MEDIUM BODIED

75€/pax

4 vinhos a copo

1 entrada

1 prato principal

1 sobremesa

FULL BODIED

90€/pax

5 vinhos a copo

1 entrada

2 pratos principais

1 sobremesa

*Almoço – min. 8 pax | Jantar – min. 20 pax. ** Opção Light Bodied disponível apenas ao almoço.

***A partir de 20 pax, o serviço será feito com os vinhos Palpite Reserva Branco e Tinto.

****Menu criança 25€ (2+ anos) – inclui uma sopa caseira, um prato à escolha e uma sobremesa + água / sumo.



Paço do Morgado de Oliveira, EM 527 km 10
7000-016 Graça do Divor - Évora


FITAPRETA
VINHOS



enoturismo@fitapreta.com | +351 918 266 993
(Chamadas para rede móvel nacional)



Experiências e Workshops



Atividades

DA HORTA À MESA

Culinária & Harmonização

180 min | min. 6 pax | 150€/pax

Vamos descobrir Portugal pela cozinha, com enfoque na região do Alentejo, enquanto desfrutamos dos melhores vinhos da Fitapreta. Uma experiência sensorial que funde vinhos e comida, harmonizados com bom humor e descontração.

Inclui:

Onboard pack: avental e chapéu Fitapreta

Visita à adega e ao Paço Medieval

Colheita de hortaliças e ervas aromáticas

Workshop de culinária

Almoço com harmonização



Atividades

ENÓLOGO POR UM DIA

180 min | min. 6 pax | 80€/pax

Convidamo-vos a entrar no fascinante mundo da enologia e a assumir o papel de enólogo por um dia. Entre aromas, castas e sabores, vão criar o vosso próprio lote em equipa. Estão prontos para este desafio?

Inclui:

Visita à Adega

Prova de Vinhos monovarietais

Tábua de produtos regionais

Criação de Lotes por equipa

Apresentação e prova



Atividades

PROGRAMA DE VINDIMA NA ADEGA

min. 2 pax | 150€/pax

Mergulhem no ADN Fitapreta e venham fazer parte da nossa equipa de vindima. Participem na seleção das uvas, remontagens, prova e análises laboratoriais de mostos, culminando num verdadeiro almoço de vindimador com a equipa.

Inclui:

T-shirt e Chapéu

Visita e Atividades de enologia

Almoço buffet no exterior do Paço Medieval

Apanha da uva na Vinha +35€/pax

Programa de Vindimas na Adega + vindima manual

*Kids' Experience - 50€/kid | Caça ao cacho de uva | Pintura com mosto | Prova cega de sumos | Almoço **Caça ao cacho sob consulta prévia



Atividades

WINE & ART

180 min. | mln. 6 pax | 60€/pax

Soltem a vossa criatividade num ambiente descontraído e inspirador. Entre pincéis e cores, a experiência é acompanhada pela nossa prova de vinhos selecionados.

WORKSHOP DE PÃO ARTESANAL

180 min. | mln. 6 pax | 75€/pax

Neste workshop vão pôr literalmente as mãos na massa para aprender as bases do pão artesanal. No final, terminamos com uma prova de pão artesanal acompanhado com o nosso azeite Fitapreta.

MASTERCLASS

ANTÓNIO MAÇANITA'S STYLE

180 min. | 8 - 15 pax | 150€/pax

Nesta masterclass exclusiva, a equipa de enologia conduz a prova guiada de 12 vinhos, ao estilo António Maçanita. A experiência é complementada com uma tábua de queijos e presunto de porco preto alentejano 100% bolota.

INICIAÇÃO À PROVA

Meio Dia | 10 - 25 pax | 180€/pax

Dia Inteiro | 10 - 25 pax | 280€/pax

Uma experiência pensada para quem quer dar os primeiros passos no mundo do vinho, num ambiente descontraído. Ao longo dos diferentes módulos, a equipa de enologia irá introduzir os principais conceitos de prova, explorando a ligação entre o vinho e a vinha, o território, as castas e os processos de vinificação.



Corporate & Eventos Sociais

FESTAS . CELEBRAÇÕES . EVENTOS EMPRESARIAIS . ATIVAÇÃO DE MARCA

Para grupos de maiores dimensões, faça chegar-nos o seu pedido especial!

**preços sob consulta*







Venha conhecer-nos!

ENOTURISMO

☎ enoturismo@fitapreta.com ☎ +351 918 266 993
(chamada para rede móvel nacional)

RESTAURANTE A COZINHA DO PAÇO

☎ hospitality@fitapreta.com ☎ +351 918 267 220
(chamada para rede móvel nacional)

ADEGA FITAPRETA

📍 Paço Morgado de Oliveira, EM527, km 10
7000-016 N^a Sr^a da Graça do Divor - Évora

Até já!

