

ADEGA CENTENÁRIA Malápio

Vitivinicultura de Artesanato, Tradição e Alma Ancestral

Bairrada





A HISTÓRIA DE RÔMEU MARTINS

Uma tradição centenária na arte de fazer vinho, transmitida de geração em geração na região da Bairrada.

Romeu Martins representa a quarta geração de viticultores dedicados à produção de vinhos de excelência na Bairrada. Há histórias que se escrevem na terra muito antes de chegarem ao copo. A história de Romeu Martins confunde-se com as próprias raízes da Bairrada, numa jornada de vida pautada pelo respeito absoluto pela ancestralidade, pela paixão à viticultura e pela coragem de preservar o que o tempo teimava em apagar. À frente da Adega Malápio, Romeu Martins não é apenas um produtor; é um guardião de afetos e técnicas milenares. Com uma visão que abraça o slow tourism (turismo lento) e o enoturismo de imersão, o seu propósito diário é abrir as portas da sua adega para partilhar com o mundo a verdade do vinho feito em talhas de barro centenárias.



Vitivinicultor

"Produzir vinho de talha na Bairrada é uma forma de honrar os que vieram antes de nós. Não moldamos o vinho; ouvimos a terra e deixamos que o barro proteja a sua verdade."

ADEGA MALÁPIO

Património, história e tradição numa experiência imersiva, genuína e autêntica da Bairrada.

A Adega Centenária Malápio afirma-se como um projeto familiar de enoturismo de escala humana, onde autenticidade, tradição e identidade local são o centro da experiência. Localizada na Bairrada, nasce da recuperação de uma adega centenária e do legado do vitivinicultor Romeu Martins, que preserva métodos ancestrais como a vinificação em talhas de barro (16), honrando o saber-fazer transmitido pelo avô Aristides.

O enoturismo é vivido de forma próxima e personalizada, com o próprio produtor a receber os visitantes, criando uma ligação genuína entre vinho, território e memória. As experiências integram vinhas velhas centenárias, gastronomia regional e práticas tradicionais, valorizando a cultura local e a comunidade envolvente.

Desde 1910



MAIS SOBRE NÓS

Denominação
Origem
Controlada

A REGIÃO DA BAIRRADA

Uma região vinícola única em Portugal, onde o terroir singular, o clima atlântico e solos argilo-calcários criam vinhos de carácter incomparável e experiências autênticas.

A Bairrada destaca-se pela casta Baga, uma variedade autóctone que produz tintos de personalidade forte e espumantes de excelência. A proximidade ao Atlântico confere frescura e elegância aos vinhos, em especial aos Brancos. A região oferece paisagens deslumbrantes entre vinhas centenárias, gastronomia tradicional com o famoso Leitão da Bairrada, e uma hospitalidade genuína que transforma cada visita numa experiência memorável.

O enoturismo na Bairrada é uma experiência sensorial completa que vai além do copo.

É, em suma, uma região onde a terra, a água e a mão humana se unem para criar uma experiência sensorial inesquecível, marcada pelo sabor, pela história e pela beleza natural.



Vale do
Cértima

VINHAS VELHAS CENTENÁRIAS

A Vinha Malápio não foi desenhada para a quantidade, mas para a excelência. Cada videira é tratada com o carinho devido e todas retribuem com uvas inigualáveis.

A gestão de uma vinha centenária ao estilo medieval, como a do Malápio, exige um equilíbrio delicado entre o respeito pela natureza de cada planta e o rigor técnico. A estratégia foca-se em tratar cada cepa de forma personalizada para assegurar uma produção equilibrada, a concentração máxima de aroma e sabor das uvas e proteger a longevidade das videiras.

A riqueza do Vinho de Talha Bairrada Malápio reside na mistura de castas da vinha, ou seja, o "Lote da Vinha", também chamado "Field Blend". Entre as variedades presentes, destacam-se a Baga, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Bastardo e Trincadeira, nas tintas, e Maria Gomes, Bical, Cercial, Colhão de Galo, Dona Maria, Antão Vaz, Carrega Bestas e Rabo de Ovelha, nas brancas. Esta riqueza genética garante a complexidade do lote de uvas que chega à adega.



Método
Medieval

VITIVINICULTURA DE ARTESANATO

O conceito foca-se na recuperação de tradições medievais e ancestrais, utilizando métodos de mínima intervenção para criar vinhos naturais e autênticos.

Ao contrário das vinhas modernas, desenhadas para a mecanização e baixos custos, a Vinha Centenária Malápio, ao estilo medieval, é desenhada para a melodia constante. A sua produção ronda os 3 cachos/videira, mas imaculadamente são e com bagos concentrados em aroma e sabor.

Durante a empa, que consiste em torcer as varas para estimular a frutificação, serão eliminados ("ripados") três olhos nas pontas das varas. Assim, a videira é convidada a produzir cachos na base da vara, onde a circulação de seiva é mais estável e a qualidade das uvas superior.

São realizados vários tipos de empa: constituição, morcela, rabo de leão, moda da Grécia e antigo Egito.

É utilizado o vime da própria vinha para amarrar os tutores de madeira e canas, à videira. É uma vinha de manejo manual, artesanal e sustentável.



AGRICULTURA REGENERATIVA

*O solo como organismo vivo.
O estado-da-arte da viticultura em
Portugal já não se mede apenas pelo
brix da uva, mas pela saúde do
microbioma do solo.*

- Aumento da matéria orgânica: o abandono de herbicidas e a introdução de compostagem natural e adubos nutricionais permitem que o solo recupere a sua estrutura esponjosa, retendo mais água – vital num cenário de seca.
- Biodiversidade funcional: manter intacto o ecossistema que atrai auxiliares naturais no combate a pragas.

Este vinho é a expressão máxima da agricultura sustentável e regenerativa.

O que está na garrafa é o reflexo direto:

1. do estado do solo naquele ano.
2. do equilíbrio da biodiversidade da vinha.
3. do manuseamento manual e cuidadoso que evita a oxidação excessiva.



Edições
Limitadas

VINHOS DE TALHA

São vinhos que primam pela pureza, frescura e elegância, apresentando uma identidade ancestral que desafia o tempo. É a reinterpretação de um legado medieval que resulta num perfil 'salino' e gastronómico, ideal para quem procura autenticidade e vinhos de intervenção mínima.

A fermentação e o estágio ocorrem em talhas de barro centenárias (potes), um método que remonta ao período romano.

Estas talhas são preparadas à moda antiga, revestidas apenas com uma mistura de cera de abelha e resina de pinheiro (pez).

- Tradição Viva: Fermentado com leveduras indígenas e em contacto mais ou menos prolongado com as massas;
- Identidade Bairradina: Utilizamos as castas autóctones da região, onde a frescura e acidez do nosso solo argilo-calcário se funde com a rusticidade elegante do barro.
- Pureza Sem Artíficos: Um vinho genuíno, sem maquilhagem e baixos sulfitos.

Para garantir o rigor científico sem perder a essência histórica, a adega conta com a mentoria do Prof. Virgílio Loureiro.



Malápiö



DADOS DO ENOTURISMO

Crescimento do Setor em Portugal e na Bairrada (2021-2025)

Estes dados sugerem que a Bairrada deixou de ser apenas um ponto de passagem gastronómica (leitão - 4º melhor prato pelo TasteAtlas) para se tornar um destino âncora de enoturismo em Portugal, impulsionado pela diversificação da oferta e pela forte recuperação do turismo na região Centro de Portugal.

+47%

Crescimento do enoturismo em Portugal nos últimos 4 anos, consolidando o país como destino vínico de referência mundial.

**+2.8
MILHÕES**

Visitantes anuais em rotas de vinho portuguesas, com a Bairrada a registar um aumento significativo de procura.

+35%

Aumento de turistas internacionais (EUA, UK, Brasil, Espanha, Alemanha, França), na região da Bairrada, atraídos pela qualidade dos vinhos e espumantes.

+52%

Crescimento das experiências de enoturismo na Bairrada, com destaque para provas e visitas a adegas centenárias.

DADOS E TENDÊNCIAS DO ENOTURISMO

O enoturismo em Portugal tem registado um crescimento notável, consolidando-se como um dos pilares estratégicos do turismo nacional.



- **Importância do enoturismo em Portugal:**

- Representa cerca de 20,6% da faturação global do setor vitivinícola.

- **Perfil do enoturista internacional:**

- Gasta entre 30% a 50% mais do que o turista convencional.
- Prefere experiências personalizadas e a compra direta na adega.

- **Estratégias de promoção na região Centro (incluindo Bairrada):**

- Focada em mercados como Áustria, Dinamarca, Singapura, Suécia e Suíça.
- Objetivo de diversificar o perfil do visitante.

- **Tendência: O setor está a transitar para experiências de "storytelling" e sustentabilidade, com um foco crescente em programas "da vinha à mesa".**

- O foco já não é apenas a prova de vinho, mas a imersão total e a exclusividade.

Tradição e
Identidade

EXPERIÊNCIAS ENOTURISMO

Tradição ancestral e enoturismo imersivo. Uma experiência genuína, autêntica e próxima no coração da Bairrada.

Na Adega Malápio, o enoturismo é vivido como uma partilha de saberes, onde cada visita é uma homenagem à história da região e à hospitalidade de uma família que mantém viva a arte de fazer vinho com alma e tempo.

A nossa proposta de enoturismo assenta em três pilares fundamentais:

1) O terroir e a paisagem; 2) A experiência da talha; 3) A tradição à mesa

A oferta turística combina o património histórico com a gastronomia regional, destacando-se as provas de vinho de talha harmonizadas com o icónico Leitão da Bairrada. Além das visitas guiadas e provas sensoriais, a experiência é enriquecida pela paisagem envolvente — com vista para os arrozais e para as serras do Caramulo e Bussaco — e pelo compromisso com a acessibilidade, garantindo que o legado vitivinícola da região seja partilhado com todos os entusiastas e curiosos do vinho. Viva uma experiência única!



Malápio





Experiência 1

PROVA ANCESTRAL

PROVA SIMPLES DE 2 VINHOS DE TALHA MALÁPIO BARRADA

Uma introdução ao mundo dos vinhos de talha na nossa região. Nesta prova simples, apresentamos a expressão mais pura do terroir da Bairrada através de dois vinhos vinificados em talhas de barro centenárias. Sinta a textura, o aroma e a herança milenar em cada copo. Uma prova curta, mas cheia de história.

- Boas-vindas do produtor
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio

Extra:

- Visita em 4x4 à Vinha Centenária: 10€ p/pessoa
- Adicionar uma tábua de pestigos: 12€ p/pessoa

Preço: 25€/pessoa

Duração: 1h00

Reserva Mínima: 2 pessoas



Experiência 2

TRADIÇÃO EM PROVA

PROVA DE 2 VINHOS DE TALHA MALÁPIO BAIRRADA + TÁBUA DE PETISCOS REGIONAIS

Uma ode aos produtores locais. Deguste a elegância rústica de dois vinhos vinificados em talhas de barro, acompanhados por uma tábua regional que celebra a Bairrada. Uma harmonia perfeita entre o solo, o barro e o paladar.

- Boas-vindas do produtor
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Tábua de petiscos regionais (pão artesanal, queijos regionais, azeitonas temperadas, chouriça caseira assada /ou charcutaria tradicional)

Extra:

- Visita em 4x4 à Vinha Centenária: 10€ p/pessoa
- Tábua de petiscos premium: 25€ p/ 2 pessoas (azeite, presunto, fruta da época, seleção de queijos DOP, frutos secos e compotas)

Preço: 35€/pessoa

Duração: 1h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

Experiência 3

ROTA "ORIGENS E BARRO"

VISITA À VINHA CENTENÁRIA + PROVA DE 2 VINHOS DE TALHA MALÁPIO BAIRRADA + TÁBUA DE PETISCOS REGIONAIS

Comece a sua viagem onde tudo ganha vida: na nossa vinha centenária. Caminhe entre cepas antigas que guardam segredos de gerações e sinta a energia de um terroir único na Bairrada. Após o passeio, recolha-se à frescura da adega para uma prova comentada de dois vinhos de Talha Malápio, onde o fruto desta vinha encontra a cura ancestral no barro. A experiência culmina com uma Tábua de Petiscos Regionais, celebrando a harmonia perfeita entre o vinho e os sabores da nossa terra.

Preço: 55€/pessoa

Duração: 2h30

Reserva Mínima: 2 pessoas



- Boas-vindas do produtor
- Visita em 4x4 às vinhas velhas centenárias e demonstração da vitivinicultura de artesanato
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Tábua de petiscos regionais (pão artesanal, queijos regionais, azeitonas temperadas, chouriça caseira assada /ou charcutaria tradicional)

Extra:

- Tábua de petiscos premium: 25€ p/ 2 pessoas (azeite, presunto, fruta da época, seleção de queijos DOP, frutos secos e compotas)



Experiência 4

A ALMA DA TALHA

VISITA VINHA CENTENÁRIA + VINHOS DE TALHA MALÁPIO BAIRRADA + ALMOÇO/JANTAR REGIONAL

A Adega Malápio convida-o a viver uma jornada gastronómica e cultural inesquecível no coração da Bairrada. Esta experiência foi desenhada para quem procura a máxima autenticidade: uma viagem no tempo que une o património vivo das nossas vinhas centenárias, a raridade da vinificação ancestral em talhas de barro e os sabores mais icónicos da gastronomia regional.

*Preço: 85€/pessoa (Prato leitão)
55€ (Arroz de Cabidela) | 65€ (outros pratos)*

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

- Boas-vindas do produtor
- Visita em 4x4 às vinhas velhas centenárias e demonstração da vitivinicultura de artesanato
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Menu Almoço/jantar: Leitão Assado da Bairrada com batata cozida com a pele, salada e laranja + Vinhos Talha Bairrada Malápio + Doçaria conventual: Torta de Côco, Amores da Curia ou Pastel de Águeda
- Outros pratos: Arroz de Cabidela de Leitão, Cozido à Portuguesa, Rojões da Bairrada, Bacalhau à Lagareiro

Inclui:

- Água Natural, pão artesanal, azeitonas
- O número de garrafas depende do nº de pessoas



- Boas-vindas do produtor
- Visita em 4x4 às vinhas velhas centenárias e demonstração da vitivinicultura de artesanato
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Sandes de Leitão da Bairrada ou Bifana no Pão + Batata frita de rodela

Extra:

- Sem visita à vinha centenária o valor é de 45€ p/ pessoa

Experiência 5

PAUSA BAIRRADINA

VISITA À VINHA CENTENÁRIA +
PROVA DE 2 VINHOS DE TALHA
MALÁPIO BAIRRADA + SANDES
DE LEITÃO DA BAIRRADA OU
BIFANA NO PÃO

Propomos uma imersão descontraída, mas profundamente autêntica, na cultura gastronómica da Bairrada. Desenhada para quem valoriza a simplicidade com máxima qualidade, esta experiência combina a história das nossas vinhas com a raridade do vinho de talha, culminando numa celebração informal dos petiscos mais emblemáticos da nossa região.

Preço: 55€/pessoa

Duração: 2h30

Reserva Mínima: 2 pessoas



- Boas-vindas do produtor
- Visita em 4x4 às vinhas velhas centenárias e demonstração da vitivinicultura de artesanato e explicação do tipo de castas, solo, clima e manejo
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Workshop sobre o modo de vinificação e enologia dos vinhos de talha Bairrada
- Prova Comentada de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Tábua de petiscos regionais (pão artesanal, queijos regionais, azeitonas temperadas, chouriça caseira assada /ou charcutaria tradicional)

Experiência 6

MESTRE DO BARRO

EXPERIÊNCIA ENOTURISMO
VINHOS TALHA BAIRRADA
MALÁPIO + WORKSHOP
VINIFICAÇÃO DE VINHOS DE
TALHA + PROVA COMENTADA
DE 2 VINHOS + TÁBUA DE
PETISCOS REGIONAIS

Abrimos as portas da adega para uma experiência imersiva e pedagógica única na região. Destinada a verdadeiros entusiastas do vinho, esta jornada vai além da simples degustação: convidamo-lo a entrar na adega, a tocar na matéria e a aprender os segredos da vinificação ancestral em talhas de barro, terminando com uma celebração dos sabores tradicionais da Bairrada.

Preço: 95€/pessoa | 85€ (grupo superior a 6)

Duração: 4h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

Experiência 7

ROTA DA ARGILA 4X4

TOUR PREMIUM DE ENOTURISMO NA BAIRRADA DE JIPE

Embarque numa viagem privada a bordo de 4x4 e descubra a Bairrada muito para além dos roteiros convencionais. A "Rota da Argila" combina a história mística da Mata Nacional do Buçaco e do seu Palácio Real com o charme termal da Curia.

Ao longo do percurso, cruzaremos as vinhas velhas medievais de Malápio, com vistas panorâmicas sobre os arrozais e o vale do Cértima, até alcançarmos a serenidade da Pateira de Fermentelos e as cores vibrantes do Umbrella Sky Project em Águeda. Termine esta experiência na Adega Malápio onde fará uma viagem no tempo, saboreando o icónico leitão da Bairrada e os vinhos de talha.

Preço: 375€/pessoa | 285€ (grupo 4 pessoas)

Duração: 6h30

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx: 5)



- Boas-vindas do produtor
- Tour em jipe 4x4 à Mata Nacional do Bussaco, Palácio do Bussaco, Termas da Curia, Rota da Bairrada, Museu do Vinho da Bairrada, Vinhas Velhas Centenárias Malápio com vista para os Arrozais e vale do Cértima, Pateira/Lagoa de Fermentelos, Umbrella Sky Project (inserido AgitÁgueda) ou Museu Nacional Ferroviário
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Menu Almoço: Leitão Assado na Bairrada com batata cozida, salada e laranja + Sobremesa: Torta de Côco

Inclui: Bilhetes de entrada dos pontos no itinerário, guia exclusivo e garrafas de vinho de talha Tinto e Branco Malápio DOC Bairrada

Experiência 8

TERROIR BAIRRADINO 4X4

BAIRRADA WINE JEEP TOUR - NATUREZA, TRADIÇÃO E VINHOS DE TALHA

Uma imersão privada e genuína na identidade da Bairrada.

A aventura começa com a receção exclusiva do próprio produtor na Adega Malápio. Daí, partimos à descoberta de jipe por paisagens naturais deslumbrantes, culminando com uma viagem no tempo através de sabores autênticos e vinhos raros esculpidos no barro.

Preço: 185€/pessoa | 150€ (grupo 4 pessoas)

Duração: 4h00

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx: 5)



- Boas-vindas do produtor
- Tour em jipe 4x4 à Pateira/Lagoa de Fermentelos, Arrozaís do Cértima, Vinha Centenária Malápio
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Tábua de Petiscos ou Sandes de Leitão

Inclui:

- Guia exclusivo



- Boas-vindas do produtor
- Passeio de Bicicleta elétrica BeÁgueda pelos trilhos dos Arrozaís do Cértima, Passadiços Pateira/Lagoa de Fermentelos e Vinha Centenária Malápio
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução aos vinhos de talha Bairrada
- Degustação de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada
- Tábua de Petiscos Regionais

Perfil: Experiência ecológica, relaxante e acessível a todos.

Distância estimada: cerca de 12 a 15km (totalmente planos e sem esforço físico)

Inclui: Aluguer de Bicicleta, guia/acompanhador, água natural

Experiência 9

ECO-TOUR: DA PATEIRA À ADEGA

PASSEIO DE BICICLETA NA BAIRRADA + DEGUSTAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS E PROVA DE VINHOS TALHA

Uma jornada de turismo sustentável e imersão total na natureza da Bairrada. A bordo das confortáveis bicicletas elétricas da BeÁgueda, exploramos trilhos ecológicos, arrozaís (um momento único para avistar espécies fascinantes) e passadiços de madeira (pedalada panorâmica sobre as águas tranquilas da lagoa) em total harmonia com o ambiente. Uma aventura verde que culmina na Adega Malápio para celebrar a tradição com vinhos de talha Bairrada e sabores locais.

Preço: 75€/pessoa | 65€ (grupo 5 pessoas)

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

Experiência 10

TOUR DAS GRÁVIDAS - POTES DE BARRO

VISITA AO BERÇO DO VINHO DE TALHA BAIRRADA NA ADEGA CENTENÁRIA MALÁPIO

Uma viagem mística e profundamente cultural ao coração da Adega Malápio. Este tour exclusivo convida à contemplação das nossas "Grávidas" — os imponentes potes/ talhas de barro que, tal como um útero materno, guardam, protegem e geram a vida dos nossos vinhos de talha. Uma experiência estática de slow-tourism, desenhada para quem procura compreender a ancestralidade, a arte da olaria e o silêncio sagrado da adega.

Preço: 20€/pessoa | 15€ (grupo superior a 5)

Duração: 1h00

Reserva Mínima: 2 pessoas

- Boas-vindas do produtor
- Visita guiada à adega centenária Malápio
- Introdução à histórica ligação entre a Bairrada, as suas terras argilosas e a tradição esquecida do vinho de talha
- Descobrir a anatomia destas peças únicas, o processo de revestimento natural e o mistério da micro-oxigenação que molda o vinho
- O Silêncio do Barro: Um momento de conexão focado na acústica, na temperatura e na energia do espaço onde o vinho repousa e ganha vida, longe da pressa do mundo moderno.



- Boas-vindas do produtor, briefing sobre a vindima e kit do vindimador
- Participação e experiência prática na colheita das uvas nas Vinhas Velhas Centenárias de origem medieval
- Partilha de histórias e canções tradicionais e cultura da região
- Merenda de manhã na vinha: Pão artesanal, Água, queijo regional e chouriça assada
- Transporte das uvas para a adega e participação no desengace e tradicional processo de enchimento das primeiras talhas de barro
- Breve contexto do projeto e resultados da colheita
- Banquete de Celebração na Adega: Menu tradicional da Bairrada acompanhado com os vinhos de talha Malápio

Época: Exclusivo no período de vindimas (setembro/outubro)

Experiência 11

SENTIR A COLHEITA: BAIRRADA EM MÃOS

VINDIMA MANUAL POR 1 DIA NA BAIRRADA COM ADEGA MALÁPIO

Afaste-se da rotina e torne-se produtor de vinho por um dia na Bairrada. Esta é uma experiência imersiva e comunitária na Adega Malápio, onde o convidamos a calçar as botas, pegar na tesoura e participar ativamente na colheita manual das nossas vinhas velhas. Sinta a terra, colha os cachos e acompanhe o nascimento do autêntico vinho de talha, terminando o esforço do dia à volta de uma mesa farta e festiva.

Preço: 125€/pessoa | 110€ (Grupo 4 pessoas)

Duração: 4h30 - 5h30

Reserva Mínima: 2 pessoas (limitado máx. 12)



- Boas-vindas do produtor
- Convidamos um Chef da Bairrada para elaborar um menu de degustação surpresa com harmonização dos vinhos talha Bairrada Malápio
- Menu Almoço/Jantar exclusivo da autoria do chef, onde cada prato e cada vinho contam histórias, será uma viagem pelos sentidos e pelo universo do sabor
- Cada prato é finalizado e empratado em regime de live cooking à vista dos comensais, combinando técnicas contemporâneas com a alma da cozinha bairradina (Pratos confeccionados com produtos endógenos)
- Prova comentada em conjunto pelo Chef e pelo Produtor

Experiência 12

BAIRRADA À PROVA

ALMOÇO/JANTAR EXCLUSIVO COM CHEF DA BAIRRADA + PROVA COMENTADA DE 2 VINHOS TALHA BAIRRADA MALÁPIO

Um almoço/jantar gastronómico privado, íntimo e de luxo desenhado para os paladares mais exigentes. A Adega Malápio abre as suas portas para um banquete exclusivo onde a tradição secular do barro e a modernidade culinária se fundem. Um prestigiado Chef Convidado da Bairrada assume a cozinha da adega para criar um menu de autor personalizado, servido num ambiente místico e harmonizado com os nossos vinhos de talha.

Preço: 125€/pessoa

Duração: 2h00

Reserva Mínima: 2 pessoas (regime privado)



- Boas-vindas do produtor
- Visita guiada e interpretativa à Vinha Centenária Malápio
- Workshop de aprendizagem da arte de Vinificação em Talhas de Barro Centenárias
- Prova Comentada de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Almoço/Jantar tradicional harmonizado com os vinhos de talha Bairrada Malápio
- Concerto íntimo: Um artista local convida à viagem através de acordes e fados ou cantares tradicionais da Bairrada

Ideal: para empresas, aniversários ou grupos fechados

Experiência 13

BAIRRADA ANCESTRAL

VINHO DE TALHA BAIRRADA, BARRO E ARTE: UMA VIAGEM SENSORIAL COM MÚSICA AO VIVO

Uma sumptuosa jornada de imersão cultural, artística e enológica no coração da Adega Malápio. Esta experiência exclusiva convida-o a dominar os segredos da vinificação tradicional em potes de barro através de um workshop interativo, culminando num sumptuoso banquete harmonizado. O ambiente ganha uma aura mística com a presença de um Artista Convidado, que assina um momento musical acústico privado, celebrando a alma e o cancionero da Bairrada.

Preço: 150€/pessoa | 100€ (sem workshop)

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 6 pessoas (regime privado)

Experiência 14

ESSENCIA À LUZ DAS VELAS

JANTAR VÍNICO NA BAIRRADA À LUZ DAS VELAS NA ADEGA MALÁPIO

Uma noite desenhada para ficar gravada na memória. A Adega Malápio transforma o seu santuário histórico num cenário de pura magia, onde a eletricidade dá lugar ao brilho suave, dançante e acolhedor de centenas de velas. Rodeados pelos imponentes potes de barro centenários, os convidados são envolvidos por uma atmosfera íntima e misteriosa. Seja para uma celebração romântica a dois, um momento memorável em casal ou uma reunião exclusiva em família ou grupo privado, esta é a derradeira imersão no luxo rústico da Bairrada.

Preço: 85€/pessoa

Duração: 2h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

- Boas-vindas do produtor
- Prova às cegas e comentada de 2 vinhos (tinto e branco) Talha DOC Bairrada na adega centenária Malápio
- Menu Legado Gastronómico da Bairrada: Uma sequência gastronómica exclusiva, proporcionada para honrar o património culinária da região e harmonizar com os Vinhos de Talha Malápio

Ambiente: Totalmente iluminado à luz das velas, com música de fundo ambiente e decoração orgânica





- Boas-vindas do produtor
- Visita guiada informal pela mão de quem cuida da terra.
- Caminhe entre as talhas de barro e os cantos escondidos da adega centenária enquanto escuta as histórias, os desafios e a paixão que guiam a produção dos vinhos de talha na região
- Jantar exclusivo é uma ode à gastronomia bairradina, composto por pratos reconfortantes e matérias-primas locais de excelência, cozinhados com o carinho e o respeito pelas receitas de sempre
- Partilha e abertura dos Néctares do vinho de Talha tinto e branco selecionados pelo produtor

Experiência exclusivamente noturna, com início recomendado às 19h30 ou 20h00 (almoço salvo consulta prévia)

Experiência 15

O CONVITE MALÁPIO

JANTAR EXCLUSIVO À MODA & AMOR PELA BAIRRADA COM O PRODUTOR

Mais do que uma refeição, este é um privilégio reservado a quem procura a verdadeira alma do enoturismo. Através de “O Convite Malápio”, o próprio produtor da adega abre as portas do seu reduto histórico para o receber como um amigo da casa. Sentados à mesa privada no coração da adega, partilhará um jantar exclusivo assente no amor pelas tradições da Bairrada. Uma noite de partilha genuína, histórias de família, segredos da terra, vinha e dos vinhos autênticos que desafiam o tempo.

Preço: 95€/pessoa | 75€ (grupo de 6 a 10)

Duração: 3h00

Reserva Mínima: 2 pessoas (privado)



- Boas-vindas do produtor
- Visita e caminhada silenciosa na vinha centenária Malápio, sentindo o pulsar da natureza
- Orientação da sessão de meditação e mindfulness com guia profissional
- Cesta de Pic-Nic Premium entre as videiras com produtos regionais selecionados (queijos artesanais, chouriça caseira, pão de forno a lenha, frutas da época)
- Degustação de vinhos de talha (tinto e branco) Bairrada Malápio

Inclui: Tapetes/almofadas para a meditação e estrutura do pic-nic;
Água natural

Recomendado: Roupa confortável, calçado para terra, proteção solar

Experiência 16

BAIRRADA SLOW LIVING - O RETIRO MALÁPIO

RETIRO VÍNICO NA BAIRRADA + PIC-NIC NA VINHA E ESSÊNCIA DO VINHO TALHA

Desligue o ruído do mundo e reconecte-se com os ritmos da terra. O Retiro Malápio é uma imersão exclusiva no movimento Slow Living, desenhada para quem procura bem-estar, mindfulness e autenticidade. No cenário idílico e sereno das nossas vinhas medievais na Bairrada, combinamos práticas de meditação guiada e consciência plena com o prazer sensorial de um piquenique premium e a degustação do nosso raro vinho de talha. Uma jornada terapêutica para desacelerar o corpo e nutrir a mente.

Preço: 95€/pessoa

Duração: 4h00 (9h30 - 13h30)

Reserva Mínima: 4 pessoas (máx 10)

Experiência 17

CESTO DE TRADIÇÕES

PIC-NIC GOURMET BAIRRADA NAS VINHAS CENTENÁRIAS MEDIEVAIS MALÁPIO

Um convite para recuar no tempo e saborear a Bairrada no seu estado mais puro. O Cesto de Tradições é um piquenique gourmet desenhado para quem procura exclusividade, contacto com a natureza e alta gastronomia regional. A experiência decorre no cenário idílico das nossas vinhas centenárias medievais, onde o chão carregado de história serve de palco para uma cesta farta de sabores autênticos. Uma celebração ao ar livre que combina a raridade do nosso vinho de talha com os ícones da doçaria e dos petiscos locais.

Preço: 50€/pessoa | 110€ (pacote família 4 pessoas)

Duração: 2h30

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx 10)



- Boas-vindas do produtor
- Visita em 4x4 à vinha centenária Malápio
- Pic-Nic Gourmet na Vinha (cesto é preparado no próprio dia com produtos frescos de produtores artesanais da região)

Inclui:

- 1 Garrafa de Vinho de Talha Malápio DOC Bairrada, Água mineral, sumo natural, (enchidos, empadas de leitão, queijos artesanais, pão artesanal, fruta e amores da curia ou pastel de Águeda)
- Cesto de vime equipado (copos, pratos, talheres e saca-rolhas)

Opção: O cesto infantil inclui um pequeno caderno de desenhos com lápis de cor para que as crianças possam pintar a natureza enquanto os pais relaxam



- Boas-vindas do produtor e formação das equipas
- Visita guiada à Adega Centenária Malápio
- É hora de testar a pontaria, a destreza e o espírito de equipa através de um circuito de jogos de outrora que marcaram gerações: Jogo da Malha, Jogo das Latas, Jogo do Martelo, Jogo da Argola
- Recompensa sensorial: Prova comentada de 2 vinhos de talha (tinto e branco) Bairrada Malápio
- Tábua de petiscos regionais (queijo artesanal, chouriça caseira assada e pão de forno a lenha)

Recomendado: Team Buildings de empresas, equipas corporativas aniversários e grupos de amigos

Ambiente: Adro/Eira exterior da Adega Malápio

Experiência 18

UM REGRESSO ÀS ORIGENS

VINHO DE TALHA & JOGOS TRADICIONAIS - EXPERIÊNCIA PRIVADA NA BAIRRADA

Prepare-se para uma jornada vibrante onde o enoturismo de excelência se cruza com a alegria contagiante da cultura popular. O Vinho de Talha & Jogos Tradicionais é uma experiência privada desenhada para reviver o convívio comunitário das antigas aldeias da Bairrada. Nas instalações e adro da Adega Malápio, desafiamos o seu grupo para um torneio de jogos tradicionais portugueses — uma competição saudável repleta de sorrisos, culminando com o merecido brinde de talha Bairrada.

Preço: 65€/pessoa | 55€ (grupo superior a 6)

Duração: 3h00

Reserva Mínima: 4 pessoas (máx. 30)



CO-PARCERIA



- Boas-vindas do produtor
- De binóculos na mão, iremos observar a riqueza avifaânica deste ecossistema único — desde a elegância das garças às cores vibrantes dos guarda-rios na Lagoa Natural.
- Passeio pedestre interpretativo nos passadiços da Pateira de Fermentelos
- Visita guiada à Vinha Centenária Medieval e Adega Malápio
- Degustação de vinhos de talha (tinto e branco) Bairrada Malápio e petiscos locais

Inclui: Guia especializado na observação de aves, empréstimo de binóculos

Recomendado: Amantes da natureza, entusiastas do enoturismo, casais, grupos de amigos. Traga calçado confortável, a mente aberta e o palato pronto para ser surpreendido.

Experiência 19

BIRDWATCHING - UMA MANHÃ NA BAIRRADA

OBSERVAÇÃO DE AVES, PASSEIO NOS PASSADIÇOS, VISITA À VINHA CENTENÁRIA E PROVA DOS VINHOS DE TALHA BAIRRADA

Desligue o cronómetro e sintonize-se com o ritmo da terra. Convidamo-lo para uma manhã onde a biodiversidade da maior lagoa natural da Península Ibérica se cruza com os segredos bem guardados de uma tradição vitivinícola milenar. Uma viagem sensorial que apura o olhar, desperta os sentidos e celebra o autêntico terroir da Bairrada.

Preço: 55€/pessoa | 85€ (casal)

Duração: 4h00 (9h30 - 13h30)

Reserva Mínima: 4 pessoas (máx. 20)



CO-PARCEIRA



- À medida que o crepúsculo dá lugar à noite escura, um guia de astronomia especializado irá conduzi-lo numa viagem pelas constelações, planetas e mistérios do cosmos. Com o apoio de telescópios profissionais e longe da poluição luminosa, irá aprender a ler o céu, identificar estrelas cadentes e aproximar-se do infinito num ambiente de pura contemplação.
- Prova sensorial e às escuras dos nossos vinhos de talha Bairrada

Inclui: mantas de cortesia para o conforto durante a observação exterior

Recomendado: Casais que procuram um programa romântico e original, entusiastas da ciência e do vinho, ou grupos que valorizam experiências exclusivas e fora do comum

Nota: a observação de estrelas com telescópio está sujeita às condições meteorológicas

Experiência 20

NOITE DE ASTRONOMIA E VINHOS

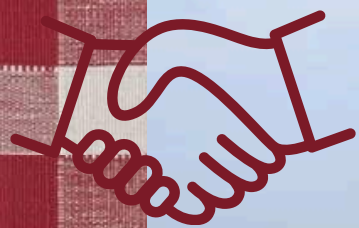
ASTRO-ENOTURISMO SENSORIAL NA BAIRRADA - NOITE DE ASTRONOMIA E VINHOS ANCESTRAIS

Quando a noite cai sobre as vinhas, as luzes apagam-se para dar lugar ao maior espetáculo do universo. Convidamo-lo para uma experiência exclusiva onde a imensidão do céu estrelado se cruza com a profundidade e a tradição dos vinhos de talha. Uma noite desenhada para desacelerar, olhar para cima e despertar todos os sentidos através de uma ligação mágica entre a astronomia e a enologia.

Preço: 70€/pessoa | 115€ (casal)

Duração: 3h00 (período noturno)

Reserva Mínima: 4 pessoas (máx. 20)



CO-PARCERIA



- Boas-vindas pelo Produtor
- Passeio a cavalo guiado pelos trilhos do Cértima (inclui capacete e briefing de segurança).
- Visita guiada à Vinha Centenária Medieval e Adega Malápio
- Prova comentada de 2 vinhos de talha (tinto e branco) Bairrada Malápio
- Degustação de produtos artesanais e petiscos da região

Recomendado: Amantes de cavalos, entusiastas do enoturismo cultural, casais ou grupos que procuram uma experiência de turismo lento (slow tourism), autêntica e memorável no Centro de Portugal

Nota: Não é necessária experiência prévia na sela. Os cavalos são extremamente dóceis, treinados e habituados aos percursos para garantir total conforto e segurança.
Sujeito a condições climatéricas favoráveis.

Experiência 21

RAÍZES DA BAIRRADA

UMA JORNADA EQUESTRE E DE VINHOS ANCESTRAIS NA BAIRRADA

Há vivências que não se medem pelo relógio, mas pela profundidade das ligações que criamos com o que nos rodeia. Convidamo-lo a abrandar o passo e a sentir a Bairrada na sua forma mais pura e orgânica: ao ritmo compassado do cavalo, cruzando paisagens protegidas de água e vida, até tocar nas raízes medievais da nossa tradição vitivinícola. Uma jornada exclusiva de harmonia entre o animal, a natureza e o vinho.

Preço: 80€/pessoa | 95€ (casal)

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 4 pessoas (máx. 8)



CO-PARCERIA



- Boas-vindas pelo Produtor
- Passeio de Buggy pelos trilhos dos arrozais e vale do cértima
- Visita guiada à Vinha Centenária Medieval e Adega Malápio
- Prova comentada de 2 vinhos de talha (tinto e branco) Bairrada Malápio

Recomendado: Grupos de amigos, despedidas de solteiro(a), incentivos de empresas (Team Building) ou casais que adoram aventura e boas histórias.

Inclui: Aluguer de Buggy e equipamento de proteção (óculos e capacete se aplicável), Guia/Líder de rota a acompanhar o percurso,

Requisitos: Carta de condução válida para o condutor do buggy. Traga roupa confortável e pronta para o pó!

Experiência 22

AVENTURA NA BAIRRADA

AVENTURA EM BUGGY PELOS ARROZAIIS E TRILHOS DO CÉRTIMA & HERANÇA VINÍCOLA DA BAIRRADA

Prepare-se para uma experiência onde a emoção da condução todo-o-terreno se cruza com o silêncio da história e o requinte da tradição vínica. Convidamo-lo a assumir o volante de um buggy e a desbravar as paisagens mais impressionantes da Bairrada, numa rota que combina a beleza natural do Vale do Cértima com o legado milenar do vinho de talha. Uma aventura premium para quem procura adrenalina e autenticidade.

Preço: 95€/pessoa

Duração: 3h00

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx. 8)



CO-PARCERIA



- Check-in privado no Aeródromo de Cascais e Voo Premium de ida e volta (aprox. 45 minutos de voo) com vista panorâmica sobre o Centro do país até ao Aeródromo de Viseu. (operado pela Sevenair)
- Viagem em transfer premium até ao coração da Bairrada (aprox. 50 minutos)
- A Conexão com a Terra: Chegada à adega. Visita guiada exclusiva às Vinhas Velhas Centenárias e à Adega Malápio, com explicação do processo artesanal, vitivinicultura e histórico dos vinhos de talha Bairrada
- O Banquete Bairradino: Almoço gastronómico privado ao ritmo de slow food (serviço calmo e requintado da Cabidela de Leitão e do Leitão à Bairrada), harmonizado com a prova comentada dos 2 vinhos de Talha Malápio DOC Bairrada (tinto e branco e doçaria regional para finalizar

Nota: Os horários exatos estão sujeitos a ligeiras alterações contratuais e à escala oficial da rota aérea em vigor na data escolhida.

Experiência 23

EXPERIÊNCIA BAIRRADA PREMIUM VOO DE ELITE

BAIRRADA PREMIUM FLIGHT - ROTA DAS VINHAS VELHAS: EDIÇÃO VIP + ODISSEIA SENSORIAL BAIRRADINA

Para quem sabe que o luxo reside na exclusividade e na autenticidade das experiências, criámos uma jornada sem precedentes. Convidamo-lo a levantar voo rumo ao coração de Portugal, ligando a sofisticação da costa à alma ancestral da Bairrada. Um dia desenhado para celebrar o tempo, onde o privilégio de voar se cruza com a riqueza das nossas vinhas centenárias e os segredos da gastronomia mais icónica da região.

Preço: 465€/pessoa | 790€ (charter privado)

Duração: 10h00 (dia inteiro)

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx. 19)



- Boas-vindas do Produtor
- Masterclass privada e interativa com o Sommelier António Lopes (aprenda as técnicas profissionais de análise visual, olfativa e gustativa, de forma clara, elegante e interativa)
- Prova técnica comentada de vinhos talha selecionados Adega Malápio DOC Bairrada
- Almoço/Jantar, António Lopes assume a liderança da harmonização (food & wine pairing), guiando os participantes através de um menu de gastronomia típica da Bairrada, como o vinho de talha e a comida se elevam e transformam mutuamente a cada garfada e a cada gole

Nota: A agenda do Sommelier está sujeita a confirmação. Em caso de impedimento de última hora, a Masterclass será conduzida por um Sommelier parceiro de igual relevância no panorama vitivinícola nacional.

Experiência 24

MASTERCLASS PRÓVA DE VINHOS

A ARTE DO VINHO COM SOMMELIER ANTÓNIO LOPES - DESCUBRA OS SEGREDOS DO VINHO DE TALHA

O vinho não se explica apenas, vive-se. Convidamo-lo para uma Masterclass de Prova exclusiva na Adega Malápio, conduzida pelo prestigiado e premiado Sommelier António Lopes. Desmistifique a linguagem do vinho, apure os seus sentidos e aprenda a decifrar a complexidade, a frescura e a elegância dos vinhos de talha da Bairrada. Uma experiência intimista desenhada para transformar a forma como olha para cada copo.

Preço: 95€/pessoa | 165€ (com almoço/jantar)

Duração: 2h00 | 4h00 (com refeição)

Reserva Mínima: 6 pessoas



- Boas-vindas do Produtor
- A Viagem Cénica: A Ciência e a História de Mãos Dadas - Prof. Virgílio Loureiro veste o papel de contador de histórias e cientista para o guiar numa narrativa viva. Através de uma abordagem cativante, irá viajar no tempo para perceber a jornada das castas autóctones e a magia microbiológica que acontece no silêncio e na porosidade das antigas talhas de barro centenárias
- A Descodificação das Talhas: Prova Comentada dos Vinhos Talha Bairrada Malápio (Cada golo é analisado não apenas pelo sabor, mas pelo seu contexto histórico e científico. Irá compreender como o método milenar da talha preserva a pureza da uva
- À mesa, o Prof. Virgílio Loureiro junta-se ao grupo para uma tertúlia gastronómica inesquecível. Comentará a harmonia química e cultural entre os pratos e os vinhos de talha, transformando a refeição num banquete de conhecimento, histórias de bastidores e puro convívio.

Experiência 25

MASTERCLASS INTRODUÇÃO CÊNICA DE CASTAS E VINHOS TALHA

UMA VIAGEM À ALMA DA VITICULTURA COM O PROF. VIRGÍLIO LOUREIRO

O vinho é a única obra de arte que se pode beber, mas para compreender a sua beleza é preciso conhecer a sua génese. Convidamo-lo para uma Masterclass imersiva e teatralizada na Adega Malápio, magistralmente conduzida pelo Prof. Virgílio Loureiro — reconhecido professor de microbiologia, investigador, enólogo e um dos mais brilhantes comunicadores da história e cultura do vinho em Portugal. Uma sessão única que cruza a ciência, a arqueologia do vinho e a narrativa cénica para desvendar os segredos das castas ancestrais e dos vinhos de talha da Bairrada.

Preço: 95€/pessoa | 165€ (com almoço/jantar)

Duração: 2h00 | 4h00 (com refeição)

Reserva Mínima: 6 pessoas



- O Ritual do Silêncio: A Poda de Inverno (aprender a arte ancestral da poda com o viticultor. Tesoura na mão, irá compreender a importância de cada corte para a sobrevivência das videiras centenárias) + com um aconchegante sopra da pedra, sandes e uma prova de vinhos de talha junto às talhas centenárias **Janeiro/Fevereiro**
- A Arte de Guiar a Videira: A Empa e a Primavera (o delicado trabalho manual de dobrar o vime e atar as varas da videira ao tutores para conduzir o seu crescimento. Uma experiência minuciosa e meditativa, onde as suas mãos ajudam a dar forma aos futuros cachos + Piquenique na vinha com bifana no pão e vinhos de talhas Malápio **Março/Abril**
- A Festa das Talhas: Magusto e São Martinho (abrimos as portas da adega para honrar a tradição mais pura do vinho de talha - Uma experiência profundamente festiva e sensorial, onde vinho de talha se harmoniza com as castanhas assadas, pão quente e os petiscos típicos da Bairrada **Novembro**

Experiências 26

EXPERIÊNCIAS VÍNICAS SAZONAIS

EXPERIÊNCIAS SAZONAIS AO RITMO DA TERRA - BAIRRADA EM QUATRO ESTAÇÕES

Na Adega Malápio, não seguimos o calendário dos homens, mas sim o ritmo da videira e das estações. Cada época do ano traz consigo um ritual sagrado e ancestral, onde a terra se transforma e a adega ganha novas vidas. Convidamo-lo a fazer parte destes momentos efémeros e exclusivos — experiências únicas que só acontecem uma vez por ano e que celebram a verdadeira essência do vinho de talha.

Preço: 45€/pessoa | 38€ (grupos de 8)

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

POR SEREM EXPERIÊNCIAS TOTALMENTE DEPENDENTES DA NATUREZA, AS DATAS EXATAS DESTAS ATIVIDADES SÃO ANUNCIADAS COM POUCA ANTECEDÊNCIA. GARANTA O SEU LUGAR NA NOSSA LISTA DE ESPERA PRIORITÁRIA



- Boas vindas do produtor e visita em 4x4 à Vinha Centenária Malápio
- Visita à Adega Centenária Malápio e introdução dos vinhos talha Bairrada
- Prova de 2 vinhos Talha (tinto e branco) Bairrada Malápio
- Tábua de petiscos regionais (pão artesanal, queijos regionais, azeitonas temperadas, chouriça caseira assada /ou charcutaria tradicional)
- Desfrute de uma noite (quarto-duplo com pequeno-almoço) de repouso absoluto na emblemática Casa dos Arcos (15m de carro), um solar histórico no coração de Anadia, onde o charme do passado se alia ao conforto contemporâneo.

Nota: Sujeito a reserva prévia e disponibilidade de alojamento

Recomendado: Pack presente, escapadinha de fim de semana, casais, entusiastas do enoturismo, amantes de história e gastronomia

Experiência 27

O LEGADO DO TEMPO

VINHO DE TALHA E CHARME SECULAR NA BAIRRADA

Permita-se desacelerar e conectar-se com as origens do vinho numa jornada que combina aventura, história, gastronomia e o repouso absoluto num solar do século XVIII. Uma imersão autêntica no coração da Bairrada, desenhada para os amantes das boas histórias e dos paladares genuínos.

*Preço: 170€/casal (época baixa Novembro - Março)
245€ (época alta Abril - Outubro)*

Duração: 3h00

Reserva Mínima: 2 pessoas

Opcional: Almoço/Jantar - 55€ a 85€ (vários pratos típicos da bairrada disponíveis, desde arroz de cabidela, leitão da bairrada, rojões da bairrada)



CO-PARCERIA



- Boas vindas do produtor e visita em 4x4 á Vinha Centenária Malápio
- Visita privada à Adega Centenária Malápio e introdução vinhos talha Bairrada
- Prova comentada de 2 vinhos Talha (tinto e branco) Bairrada Malápio
- Tábua de petiscos regionais (pão artesanal, queijos regionais, azeitonas temperadas, chouriça caseira assada /ou charcutaria tradicional)
- Desfrute de uma noite (quarto-duplo com pequeno-almoço) de repouso absoluto no emblemático Palacete de Valedomouro Aveiro 5* (30m de carro). Um palacete histórico onde o charme do século XVIII encontra o design contemporâneo e o serviço personalizado de excelência.

Nota: Sujeito a reserva prévia e disponibilidade de alojamento

Recomendado: Uma raridade enológica que desafia as convenções, perfeita para colecionadores e autênticos wine lovers. Clientes premium, casais que procuram exclusividade, e entusiastas do turismo de luxo e património.

Experiência 28

ESCAPE ROOM AND WINE EXPERIENCE

HERITAGE & WINE EXPERIENCE: DAS TALHAS DA BAIRRADA AO PALACETE

Descubra o segredo mais bem guardado do enoturismo central de Portugal. Uma experiência desenhada para os paladares mais exigentes, onde a rusticidade nobre e ancestral dos vinhos de talha da Bairrada Malápio se funde, em perfeita harmonia, com a sofisticação aristocrática de um palacete de 5 estrelas.

Uma jornada sensorial e cultural inesquecível, do terroir à exclusividade do repouso.

Preço: 360€/casal (época baixa Novembro - Março)
480€ (época alta Abril - Outubro)

Duração: 3h30

Reserva Mínima: 2 pessoas

Opcional: Almoço/Jantar - 55€ a 85€ (vários pratos típicos da bairrada disponíveis, desde arroz de cabidela, leitão da bairrada, rojões da bairrada)



- As Mãos na Terra (Minicurso de Olaria): A viagem começa com o toque. Em parceria com um artesão local e inspirados nas técnicas transmitidas pelo avô Aristides, mestre na arte de moldar a terra, irá participar num minicurso de olaria. Sinta a argila ganhar forma nas suas mãos e crie a sua própria peça sob orientação especializada.
- Visita guiada privada à Adega Centenária Malápio com foco na ciência da microoxigenação natural proporcionada pela porosidade da talha e como este material único molda e eleva o carácter das castas da Bairrada
- Prova comentada de 2 vinhos Talha (tinto e branco) Bairrada Malápio
- Tábua de Petiscos regionais

Nota: Oferta de peça de barro personalizada (que serão entregues após o processo natural de secagem e cozedura em forno de olaria).

Recomendado: Apaixonados por artesanato e cultura, wine lovers que procuram o lado técnico e criativo do vinho, e mentes curiosas.

Experiência 29

O ALQUIMISTA DO BARRO

WORKSHOP DE OLARIA ANCESTRAL & VINIFICAÇÃO EM TALHAS DE BARRO

Há uma ligação mística e milenar que une a terra, as mãos do homem e o vinho. Nesta experiência exclusiva, convidamo-lo a recuar no tempo e a entrar no universo da criação pura. Das memórias e do legado do mestre ceramista Aristides à precisão técnica da Adega Malápio, propomos-lhe uma imersão total onde irá, literalmente, pôr as mãos na massa e descobrir como o barro molda a alma dos grandes vinhos da Bairrada.

Preço: 95€/pessoa | 180€/casal
80€ (grupos de 8)

Duração: 4h00

Reserva Mínima: 2 pessoas (máx 8)

Experiência 30

O BANQUETE HISTÓRICO

JANTAR SECRETO NA BAIRRADA: IDADE MÉDIA NA VINHA MEDIEVAL MALÁPIO

Feche os olhos e imagine um regresso às origens, onde o tempo não se mede em minutos, mas sim pelo cair da noite. Convidamo-lo para uma experiência de desconexão radical e exclusividade absoluta. Sob o manto de estrelas da Bairrada, as luzes da tecnologia apagam-se para dar lugar ao fogo, à história e à ancestralidade.

Um banquete secreto montado no coração de uma vinha medieval, desenhado para quem procura reencontrar a essência da terra e os sabores perdidos no tempo.

Preço: 110€/pessoa | 800€ (grupo 8)

Duração: 3h30

(início final de tarde e prolongamento da noite)

Reserva Mínima: 6 pessoas (máx 10) - privado

- O Ritual do Desapego: À chegada, os ponteiros do relógio param. Num ato simbólico de libertação digital, os convidados entregam os seus telemóveis, que ficam guardados em custódia numa arca de madeira antiga. É o início de uma noite de presença real e conversas autênticas
- A Caminhada das Candeias: Guiados apenas pela luz mística de tochas e candeias de gáleo, fazemos uma breve viagem pela nossa Vinha Centenária
- O Banquete Histórico (Menu de Autor): Sentados à mesa em plena vinha, desfruta-se de um menu exclusivo de degustação. Uma reinterpretação contemporânea da gastronomia histórica da região, cozinhada com base no fogo e nos saberes antigos, harmonizado com os raros e gastronómicos Vinhos de Talha Malápio.

Oferta: fotografias analógicas (Polaroid)

Recomendado: Foodies puros, mercados internacionais de luxo e pequenos grupos corporativos que procuram team building de desconexão total

Experiência 31

O LABORATÓRIO DE HARMONIZAÇÃO

A DESCONSTRUÇÃO DA TRADIÇÃO NA BAIRRADA: BAGA, TALHA E LEITÃO

Esqueça tudo o que sabe sobre sentar-se à mesa para comer o clássico Leitão da Bairrada. Convidamo-lo a entrar num laboratório gastronómico onde a tradição secular se cruza com a alta cozinha e a ciência dos sentidos.

Há quem diga que o leitão só combina com espumante. Na Adega Malápio, desafiamos o dogma. Através da ótica partilhada do Chef e Produtor, criámos uma masterclass viva, dinâmica e irreverente que eleva o maior ícone da nossa região ao estatuto de arte contemporânea.

Preço: 100€/pessoa | 700€ (grupo de 8)

Duração: 2h30

Reserva Mínima: 6 pessoas (máx 12) - privado

Inclui: demonstração ao vivo do corte - “Bairrada Autêntica”



- Visita privada à adega com foco na história e no processo de vinificação ancestral em talhas de Barro
- O convidado quem desvenda a engenharia do sabor, explorando o leitão assado em quatro estações interativas focadas na pureza de cada textura e elemento: Estação 1: O Crocante Absoluto – A pele estaladiça e o som da textura perfeita. | Estação 2: A Gordura Fundente – Onde o palato exige estrutura, frescura e corte. | Estação 3: A Carne Sumarenta – A macieza e a pureza do sabor original. | Estação 4: O Molho de Pimenta – A intensidade, o calor e as especiarias.
- Lado a lado com quem desenha o vinho, vai testar como a acidez vibrante e os taninos nobres da casta Baga, esculpidos pela micro-oxigenação única e ancestral das nossas talhas de barro, reagem quimicamente no palato.
- Descubra como a pureza de um vinho de talha baixa intervenção consegue abraçar a riqueza do leitão, limpando a gordura e amplificando os sabores de forma muito mais profunda do que qualquer método industrial.



Exclusividade

EXPERIÊNCIAS PERSONALIZADAS E À MEDIDA

*Crie a sua experiência única na
Adega Centenária Malápio.
Desenhamos programas exclusivos
adaptados aos seus interesses,
grupo e ocasião especial.*

Oferecemos total flexibilidade para criar momentos memoráveis: escolha a duração, selecione os vinhos a degustar, combine com gastronomia regional, adicione atividades nas vinhas ou visitas guiadas privadas. Ideal para eventos corporativos, celebrações familiares, despedidas de solteiro ou experiências românticas. Contacte-nos para um orçamento personalizado sem compromisso.

CONDIÇÕES GERAIS

- Todas as experiências carecem de reserva prévia e confirmação da Adega Malápio;
- Em caso de cancelamento ou alteração da reserva, deverá informar-nos até 48h antes do início do serviço, sem custos adicionais. Após este período, será cobrado 50% do valor total reserva;
- Reservas apenas asseguradas mediante pagamento antecipado no momento da reserva;
- Reservas para grupos superior a 20 pessoas pagamento antecipado de 50% no momento da reserva e restantes 50% no dia da experiência;
- Pagamentos por transferência bancária para IBAN: PT50000700000033126819323 (Novo Banco) ou em dinheiro; (comprovativo por email geral@malapio.pt);

- Todas as atividades de enoturismo são orientadas pelo produtor ou parceiro / técnico especializado;
- O incumprimento do horário (atraso superior a 15 minutos sem aviso prévio) pode impossibilitar a realização da visita – não reembolsável do serviço, sem custos adicionais;
- Em caso de rutura de stock, a Adega Malápio poderá alterar os vinhos em prova;
- Por favor, informe-nos caso existam algumas restrições alimentares ou pessoas com mobilidade reduzida;
- Preços incluem 23% de IVA;

- Recomenda-se a fazer a reserva com antecedência de forma assegurar a experiência;
- Pedidos com menos de 24h de antecedência poderão não ser garantidos;
- Pode-se abrir exceções para o número de pessoas mínimo em algumas experiências (sob consulta prévia com a Adega Malápio)
- Caso as condições meteorológicas não permitam, as experiências podem ser reagendadas;
- São realizados eventos anuais dedicados ao Dia do Pai, Dia da Mãe, Dia da Família, Dia do Viticultor, Páscoa, Jantares de Natal, Sunset à Prova, Rota dos Moinhos, Dia da Freguesia, entre outros, que podem ser consultados para divulgação / usufruir dos mesmos;
- Serviços Excluídos: Decorações florais, menus personalizados ou animações para evento privado;



Turismo para todos

COMPROMISSO COM A EXCELENÇA

Acessibilidade, sustentabilidade e conveniência para todos:

ACESSIBILIDADES +

P ESTACIONAMENTO PRIVATIVO

Instalações adaptadas para pessoas com mobilidade reduzida, com rampas de acesso, WC adaptado e percursos acessíveis em toda a adega. Pertencemos ao Tour4all (Turismo acessível para todos). Lugar de estacionamento privativo.

COMPRA DE VINHO NO LOCAL

Loja na adega com toda a gama de vinhos Malápio. Preços especiais para visitantes e possibilidade de envio para todo o país. Compra de produtos tradicionais e regionais.

PET FRIENDLY

Os seus amigos de quatro patas são bem-vindos! Espaços ao ar livre preparados para receber animais de estimação durante a sua visita, com terraço e água acessível.

■ APP YONWINE + QR CODE

Compre os nossos vinhos através da app Yonwine. Encomendas fáceis, entrega ao domicílio em qualquer parte do mundo, sem complicações de logística e impostos alfandegários.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Práticas de viticultura sustentável e agricultura regenerativa, gestão eficiente da água e embalagens eco-friendly. Certificação ambiental em progresso.

EXPERIÊNCIAS INCLUSIVAS

Provas adaptadas para pessoas com necessidades especiais, incluindo descrições áudio para invisuais e materiais em Braille disponíveis.



À sua medida

SERVICO MALÁPIO PLUS

Comodidade, bem estar e conveniência para todos:

MALÁPIO KIDS - ESPAÇO CRIANÇA | DESC. CRIANÇAS

60% desconto para crianças até aos 12 anos e 50% desconto para crianças dos 12 aos 18 anos, em todas as experiências. Serviço em regime de contratação de Babysitter 15€/hora, assegurando diversão e atividades para os pequenos enquanto desfruta da sua prova.

SEM BARREIRAS (MULTILINGUE)

As experiências e vistas guiadas podem ser usufruídas nos idiomas Português, Espanhol e Inglês.

TRANSFER EXCLUSIVO (ROTA SEGURA)

Serviço em regime de contratação de transfer / transporte (preço sob consulta) entre ponto de recolha e a Adega Malápio. Chegue até nós com comodidade e segurança. Brinde sem se preocupar com a condução.

HORÁRIOS ALARGADOS (FLEXIBILIDADE)

Dispomos de horários alargados para que possa usufruir da experiência comodamente e ao seu ritmo.
De 2ª a Domingo, das 9h30 - 23h00.

ALUGUER DE ESPAÇO

Pode reservar o espaço por um período mínimo de 3 horas no valor de 250€. Cada hora adicional no valor de 50€. Organize eventos corporativos ou celebre uma festividade. Cenário único para sessões fotográficas, televisivas e cinematográficas.

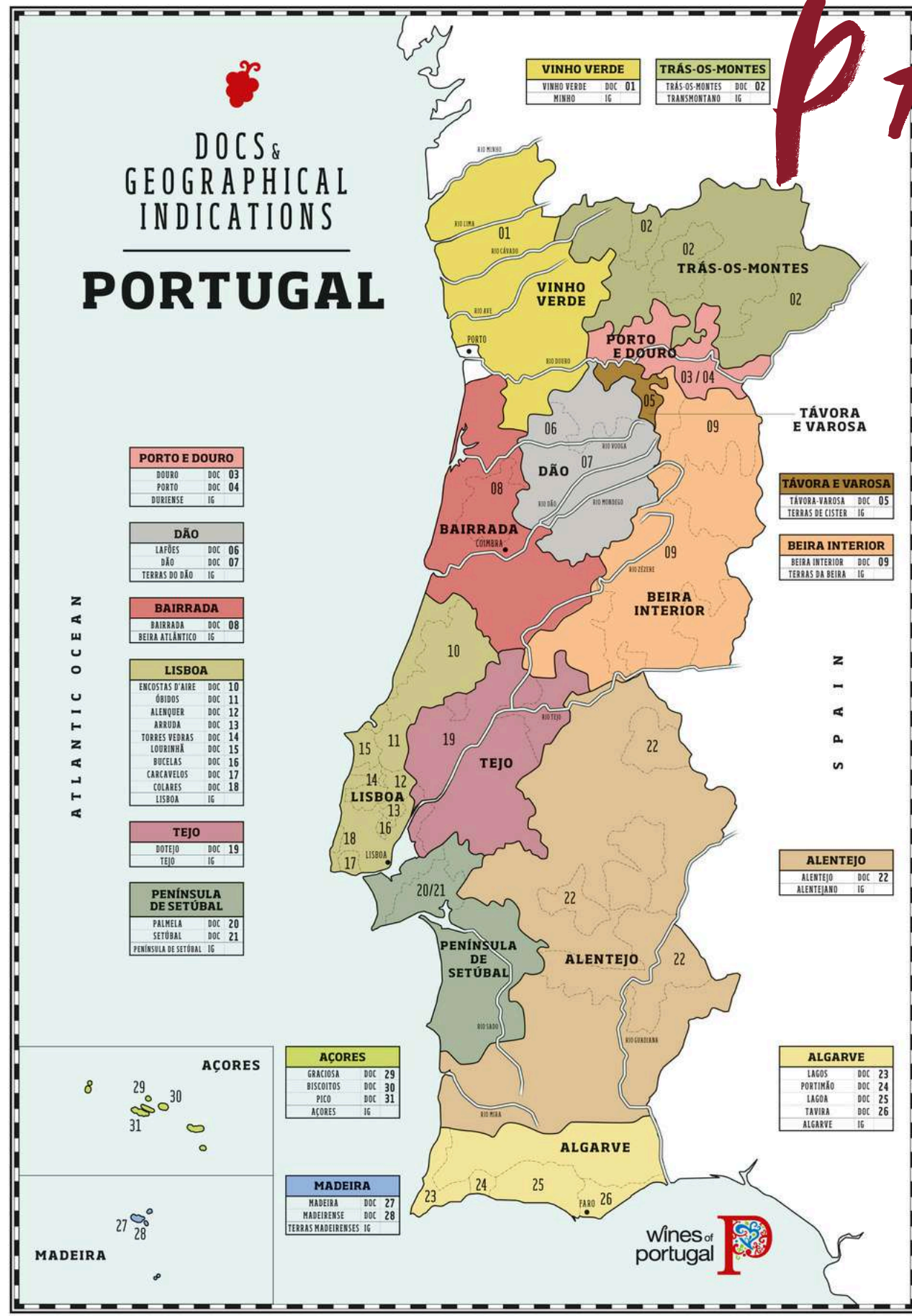
LOJA MALÁPIO (MERCHANDISING)

Leve para casa a essência da nossa adega e partilhe o espírito Malápio com quem mais gosta. Na nossa loja, encontra peças exclusivas e edições limitadas que contam a história da nossa terra.



PARCERIAS LOCAIS

Alojamento e produtos regionais da Bairrada para complementar a sua experiência:



Doçaria Regional
Pastel de Águeda
Torta de Côco
Amores da Curia



Alojamento
Casa dos Arcos (Anadia)
Hotel MS Collection (Aveiro)



Leitão Assado da Bairrada
(restaurantes locais)



Queijaria Local
Enchidos do produtor



Boutique Pão de Barrô (artesanal)



Artesanato
Artesão Delfim Manuel

Suporte Local

A viticultura e agricultura geram empregos, sustentando meios de subsistência e famílias. Protegem tradições, transmitindo conhecimento e fortalecendo as áreas rurais com orgulho cultural e vitalidade económica.



Diversão Partilhada

Produtos frescos e vinho unem as pessoas, fortalecendo os laços. Celebrações, atividades e refeições destacam o sentimento de pertença, onde o espírito comunitário floresce através de sabores autênticos, risos e valores partilhados.



COMUNIDADE
LOCAL

Melhoria
Contínua

AVALIAÇÕES GOOGLE

*O que dizem os nossos visitantes
Descubra as experiências autênticas
partilhadas por quem nos visitou.*

★★★★★ "Tivemos uma Excelente experiência na visita à adega, muito mais que uma experiência de enologia, é uma aula sobre a história do vinho em Portugal!! Obrigado Romeu e Pedro - com certeza voltaremos no verão ou na primavera para degustarmos a refeição além do maravilhoso vinho" - **Fernando Barcellos**

★★★★★ "Para além do vinho de espetacular qualidade, fomos recebidos por humanos que devolvem toda a poesia do que é uma produção artesanal de vinhos. Nos sentimos verdadeiramente acolhidos. Muito obrigado" - **Carol e Lorrán**

★★★★★ "Experiência espetacular! Néctar de uvas com sabores ancestrais. O vinho na talha é realmente diferenciador. Proprietário com excelente dedicação ao seu projeto e bastante acolhedor!" - **João Ribeiro**

★★★★★ "Para quem quer ter a experiência completa do vinho de talha e da hospitalidade da Bairrada, não há melhor sítio.. A voltar logo que possível!" - **Manuel Ogando**

★★★★★ "Uma experiência verdadeiramente memorável. A adega é excelente, com uma envolvência única que nos transporta às raízes da tradição vínica. O anfitrião, Romeu, é simplesmente espetacular — sempre atento, disponível e genuinamente apaixonado pelo que faz. Partilha o processo de produção do vinho com um respeito profundo pelo conhecimento dos nossos antepassados, tornando cada explicação rica e envolvente. Mais do que uma visita, é uma verdadeira viagem pela história e cultura do vinho. Recomendo vivamente." - **Itpsgas**

★★★★★ "Vinho autêntico, sem químicos, com sabor único como antigamente e produzido de forma tradicional. O dono recebe com simpatia genuína. Experiência inesquecível. Recomendo vivamente! - **Telma Coelho**

★★★★★ "Recomendo fortemente uma visita à Adega, onde se pode vivenciar de perto toda a paixão e autenticidade deste método milenar, num ambiente acolhedor e carregado de história. É uma experiência imperdível para quem valoriza cultura, tradição e o que de melhor se faz em Portugal." - **Luis Faria**

Excelente experiência na
@adegamalapio

Vinho branco tradicional 🇵🇹



O QUE DIZ A IMPRENSA

"Tinto de uma Bairrada Ancestral" - **Jornal Público**

"Tem nome de maçã mas é vinho e está carregado de história" - **Aveiro Mag**

"Adega Malápio faz renascer o vinho de talha" - **Jornal da Bairrada**

"Vinho de talha é produzido a maneira antiga em vinhas medievais" - **Aveiro TV**

"Há um projeto na Bairrada a fazer vinho como no tempo dos romanos e não é moda" - **Diário de Coimbra**

"Na Bairrada, volta-se a escrever a história do vinho, voltando 2000 anos atrás!" - **RTP1**

"Bairrada resgata vinho de talha e valoriza tradição milenar" - **24Horas**

"Sabemos mesmo o que é vinho de talha, a Adega Malápio é um bom exemplo" - **Revista Versa**

"O renascimento da vinha em Portugal, da talha ao solo vivo" - **Revista Agriterra**

"Adega Malápio organiza diversas experiências de enoturismo personalizadas e imersivas na Bairrada" - **Revista o Escanção**

"Adega Malápio, vinho de talha e memória e futuro na Bairrada" - **Clube dos Vinhos Portugueses**

"Adega Malápio, um vinho que não tem pressa" - **Wine Book Magazine**

"O regresso às raízes do Barro, o vinho de talha redefine a Bairrada" - **Revista Voz do Campo**

"A Adega Malápio serve como um farol da autenticidade e da memória histórica no enoturismo da Bairrada" - **Jornal Sol**

"Viva as tradições milenares na Adega Centenária Malápio" - **Antena 1**

Mais do que vinho enoturismo de raiz." - **Jornal Comunidades Lusófonas**

"Adega Malápio recupera o Vinho de Talha na Bairrada e transforma tradição em enoturismo de excelência" - **Jornal Soberania do Povo**

"Em Águeda, há um vinho produzido em potes de barro como no tempo dos romanos" - **Revista NiT**

"Os segredos do vinho de talha na Bairrada e a proposta diferenciadora de enoturismo na Bairrada" - **RDP Mundo**

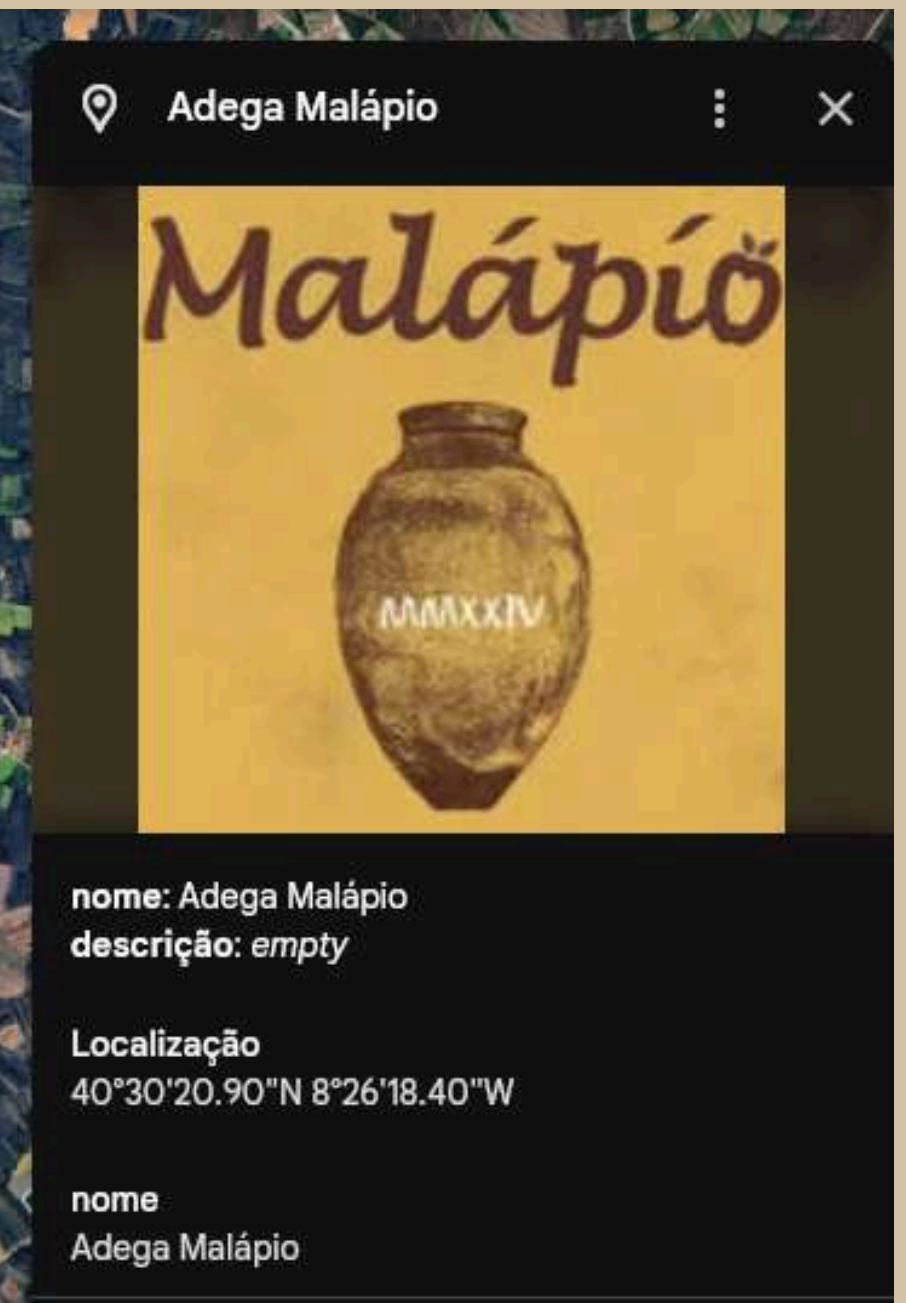
"Precisa de colocar a Adega Malápio no seu roteiro" - **Rota dos Vinhos**



IMPRESSA



LOCALIZAÇÃO



- **Carro (Acessos pela N1 & IC2 & A1)**

- 25 a 30 minutos de Aveiro e 35 minutos de Coimbra
- 1h do Porto (100km) e 2h30 de Lisboa (220km)
- 1h Aeroporto do Porto e 2h15 do Aeroporto de Lisboa

- **Autocarro**

- Busway Região de Aveiro: Linha 12 liga Anadia a Aguada de Baixo
- Rede Expresso/FlixBus (Viagens de Longo curso com paragem Águeda/Aveiro)

- **Comboio (Intercidades, Regional e InterRegional)**

- Linha do Norte: Estação CP de Oliveira do Bairro e Paraimo/Sangalhos a 10 a 13 minutos | Opcional Linha do Vouga: (Aveiro » Águeda)

*No coração da Bairrada, onde o barro encontra a brisa atlântica.
Localizados em Aguada de Baixo, Águeda.*



RESERVE A SUA EXPERIÊNCIA NA ADEGA CENTENÁRIA MALÁPIO!

- 📍 Rua do Videiro, n°9 Aguada de Baixo
3750-035 Águeda, Aveiro (Portugal)
- ☎️ Telm/WhatsApp/Telegram **+351 963 353 686** (Romeu Martins)

✉️ geral@malapio.pt 🌐 www.malapio.pt

[Instagram.com/adegamalapio](https://www.instagram.com/adegamalapio) | [Facebook.com/vinhomalapio](https://www.facebook.com/vinhomalapio)
[Pinterest.com/adegamalapio](https://www.pinterest.com/adegamalapio) | [Youtube.com/@adegamalapio](https://www.youtube.com/@adegamalapio)



 MENSAGEM WHATSAPP

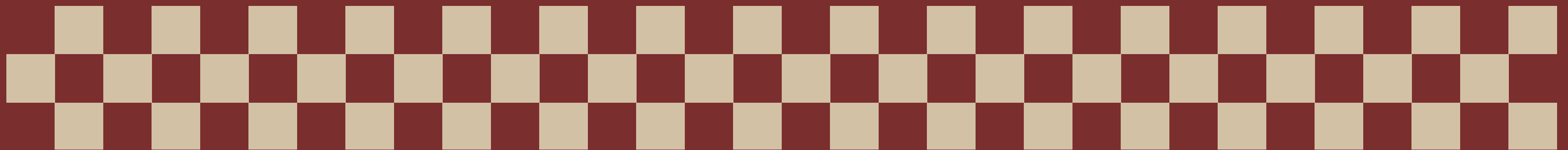


 REDES SOCIAIS



OBRIGADO

*A nossa visão foca-se na melhoria contínua e no sucesso a longo prazo. Ambicionamos crescer mantendo sempre a qualidade e a satisfação dos nossos clientes e parceiros.
O futuro constrói-se com consistência, paixão e inovação, respeitando sempre a tradição.*



Comissão
Vitivinícola
da Bairrada



Turismo
Centro
Portugal

