



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
SINCE 1834

ENOTURISMO

2026

Tripadvisor
Travelers
Choice Awards



2024





JOSÉ MARIA
DA FONSECA

SINCE 1834

FAMÍLIA de Vinhos.
Vinhos de FAMÍLIA.



A Empresa

Fundada há mais de 180 anos, a José Maria da Fonseca é um dos líderes nas áreas da produção e comercialização de vinhos de mesa e generosos em Portugal, encontrando-se as suas marcas presentes em mais de 70 países. O portefólio da José Maria da Fonseca engloba mais de trinta marcas de grande qualidade, representativas das principais regiões vitivinícolas nacionais. Muitas delas são hoje casos de popularidade a nível nacional e internacional e autênticos emblemas do nosso País. Este sucesso decorre do enorme investimento humano e material e de uma constante capacidade de renovação por parte da José Maria da Fonseca que, ao longo da sua história, e atualmente já na sétima geração, tem

sabido preservar uma herança preciosa sem descuidar a modernização, correspondendo aos padrões de exigência que os consumidores dela esperam e surpreendendo a cada passo.

A José Maria da Fonseca tem vindo ao longo dos anos a demonstrar uma crescente preocupação face aos fatores ambientais. Esta traduz-se na utilização de melhores práticas no tratamento da vinha, numa melhor gestão dos recursos naturais, sua preservação e conservação, praticando assim uma agricultura sustentável.



Casa Museu José Maria da Fonseca

Construída no século XIX, foi restaurada em 1923 pelo arquiteto Suíço, Ernesto Korrodi, tendo sido a residência da família Soares Franco até aos anos 70 do século XX. Com uma fachada e jardins de beleza muito especiais, tem estado desde sempre associada à imagem da José Maria da Fonseca.

O percurso pela Casa-Museu inicia-se com uma breve explicação sobre a história da empresa, seguindo-se a visita às antigas adegas: a Adega da Mata e a Adega dos Teares Novos, onde estagia, entre outros, o vinho Periquita, e a Adega dos Teares Velhos, onde repousam os mais antigos Moscatéis de Setúbal, alguns dos quais autênticas relíquias com mais de 100 anos.

No final, o visitante terá a possibilidade de conhecer e provar alguns dos vinhos produzidos pela José Maria da Fonseca. Ao visitar a nossa Loja de Vinhos, pode ainda perder-se na escolha de um vinho para aquela ocasião especial e complementar com produtos gourmet regionais.

Perca-se nas inúmeras opções que preparámos para recebe-lo em nossa Casa. Pode ainda terminar a experiência com um almoço ou jantar no novíssimo restaurante Wine Corner by José Maria da Fonseca. Disfrute!



**Venha conhecer de perto a essência
de uma Família de Vinhos com
quase 200 anos de história.**

Visita à Casa Museu, experiência de degustação vínica e
gastronómica.

A história, os paladares e a essência do vinho.



**JOSÉ MARIA
DA FONSECA**
SINCE 1834



Visitas à Casa Museu

Onde repousar é muito mais do que um estado, é um privilégio.

Programa

A visita tem início na Sala Museu com uma breve explicação sobre a história da empresa.

Depois de uma passagem pelo jardim, visitam-se as Adegas: a Adega da Mata, onde estagia o vinho Periquita, a Adega dos Teares Novos, onde decorre anualmente a Confraria do Periquita, e a Adega dos Teares Velhos, onde repousam os moscatéis mais antigos da casa.

No final da visita é oferecida a prova de vinhos.

Para grupos maiores que 20 pessoas existe a necessidade de dividir em dois ou mais grupos.



Até 20 pax



De Segunda a Domingo
ABR - OUT NOV - MAR
10h00 / 12h00 10h00 / 12h00
14h30 / 17h30 14h30 / 16h30
Abertos aos Feriados



Visitas guiadas em Português e Inglês. Visitas em Espanhol mediante disponibilidade.



Possibilidade de audioguia
Custo extra €2.



**Termine a visita com uma prova
muito especial,**

**uma experiência verdadeiramente
sensorial.**

Provas de Vinho

PREMIUM

Para aqueles que pretendem terminar a visita com uma prova de vinhos premium temos as seguintes alternativas:



2 Vinhos

Um vinho tinto e um Moscatel Roxo 5 anos.

€12,00

p/pessoa



1h



4 Vinhos

Um vinho branco, dois tintos e um Moscatel Roxo 5 anos.

€17,50

p/pessoa



1h30



6 Vinhos

Dois vinhos brancos, dois tintos e dois Moscatéis de Setúbal.

€25,50

p/pessoa



1h30

SUPER PREMIUM

Para aqueles que pretendem terminar a visita com uma prova de vinhos super premium temos as seguintes alternativas:



3 Vinhos

Um vinho branco, um tinto e um Moscatel de Setúbal 20 anos.

€30,00

p/pessoa



1h



6 Vinhos

Dois vinhos brancos, dois tintos e dois Moscatéis de Setúbal.

€52,00

p/pessoa



1,30h



Min 1 pax
Max 20 pax

O valor das provas já inclui visita guiada.

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026. Estas provas incluem uma selecção de vinhos premium/super premium.

A prova de vinhos e eventuais suplementos escolhidos devem ser iguais para todo o grupo.

Provas de Vinho

ESPECIAIS

Para aqueles que pretendem terminar a visita com uma prova de vinhos muito especial temos as seguintes alternativas:



3 Moscatéis de Setúbal

Prova de 2 vinhos Moscatéis de Setúbal de excelência: DSF Moscatel Roxo, DSF Moscatel (com Armagnac) e Alambre 20 Anos

€25,00
p/pessoa



3 Tintos/3 Regiões

Prova de 3 vinhos tintos super premium de 3 regiões diferentes do país (Península de Setúbal, Alentejo e Douro)

€35,00
p/pessoa



Moscatéis Especiais

Prova de 3 Moscatéis de Setúbal únicos: Moscatel Roxo 20 Anos, Alambre 40 anos e Trilogia (blend de 1900,1934 e 1965)

€120,00
p/pessoa

O valor da prova já inclui visita guiada.

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026.

A prova de vinhos e eventuais suplementos escolhidos devem ser iguais para todo o grupo.



Min 2 pax
Máx 20 pax



1h30

Provas de Vinho

Suplementos Especiais

Suplemento Trilogia (Melhores colheitas séc XX: 1900,1934, 1965) *	€45/Pax
Suplemento Bastardinho 40 Anos*	€45/Pax
Suplemento Tour Privado (por grupo até 20 Pax)	€120/Grupo
Suplemento Prova c/ Enólogo ou Produtor (por grupo até 20 Pax)**	€150/Grupo

*Suplemento do Trilogia e Bastardinho é válido para um grupo mínimo de 2 pessoas.

** Mediante disponibilidade.

O valor dos suplementos é por pessoa e acresce ao valor da prova selecionada (ver slides anteriores).

Suplementos de Gastronomia /min. 2 Pax

Tábua Regional 1 (uma variedade de queijo, uma variedade de enchido, azeite e pão regional)	€10.5/Pax
Tábua Regional 2 (duas variedades de queijos, duas variedades de enchidos, azeite, azeitonas e pão regional)	€15.5/Pax
Queijo de Azeitão e Pão Regional	€12/Pax
Doces Regionais (Torta de Azeitão e Esses)	€7/Pax

Os preços dos suplementos gastronómicos são por pessoa.

NOTAS:

- Para os suplementos de gastronomia a confirmação do número de pessoas deverá ser feita até 48h do dia da visita/prova. Qualquer redução a este número, após esta confirmação, não será aceite para efeitos de facturação.
- A prova de vinhos e eventuais suplementos escolhidos devem ser iguais para todo o grupo.
- Os suplementos de gastronomia são válidos para um grupo mínimo de 2 pessoas.
- O valor dos suplementos é por pessoa, e acresce ao valor da prova selecionada (ver slides anteriores).
- Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026.

Programa Família



Visita guiada

+

Prova de 2 vinhos Premium
(um tinto e um Moscatel de Setúbal Roxo 5 anos)

+

Prova de 2 sumos para as crianças

+

Queijo, enchidos, azeite e pão regional

Oferta especial: lápis de cor e desenhos para as crianças

€45,00

Por família



Programa válido para 2 adultos e 2 crianças

(2 aos 17 anos)

Adulto extra: 17,00 €

Criança extra: 8,50 €

O valor da prova já inclui visita guiada.

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026.

Experiências únicas

Para um team building ou um momento bem passado entre amigos e família, temos a seguinte sugestão de programas complementares:

Workshop Pintura com Vinho

O que é o vinho senão uma arte?

Este programa foi idealizado com o propósito de despertar o lado mais criativo e artístico de todos aqueles que queiram entrar na aventura de pintar com vinho.

Prova de 3 vinhos e visita guiada à Casa Museu incluídas

€40,00

Por pessoa

Duração: 1,5h/2h
Min 10 adultos e Max 30 Pax

Crianças 3/10 anos: 10€
Crianças 11/17 anos 15€

Workshop iniciação à Prova

Este workshop é direcionado a todos aqueles que queiram aprender mais sobre vinho.

Durante este workshop serão abordados temas como: os sentidos, os tipos de copo, temperaturas, serviço de vinho e food pairing.

Prova de 6 vinhos e visita guiada à Casa Museu incluídas

€50,00

Por pessoa

Duração: 2,5h
Min 10 e Max 20 Pax

Estes programas carecem de reserva previa e são realizados mediante a disponibilidade dos nossos parceiros

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2025.



Experiências únicas

Para um team building ou um momento bem passado entre amigos e família, temos a seguinte sugestão de programas complementares:

Ioga na Adega

Experiência que coloca todos os sentidos em total sintonia!

Aula de ioga orientada por instrutor experiente, realizada nos jardins da Casa Museu com vista para a vinha (ou dentro da adega caso o tempo não permita) .

O participante deve trazer um tapete ou toalha para a prática de yoga, água e roupa confortável.

Inclui uma visita guiada e prova de 2 vinhos

€35,00

Por pessoa

Duração: 1,5h/2h
Min 10 adultos e Max 40 Pax

Geocaching / Caça ao Tesouro

Caça ao tesouro digital através de coordenadas GPS.

Neste desafio vamos em busca da origem do Moscatel de Setúbal, o tesouro deste jogo!

Para além do desafio, ficarão a conhecer a essência da nossa família com quase dois séculos de história!

Inclui uma brinde com Moscatel de Setúbal e esses de Azeitão e ainda um prémio para equipa vencedora

desde
€65,00

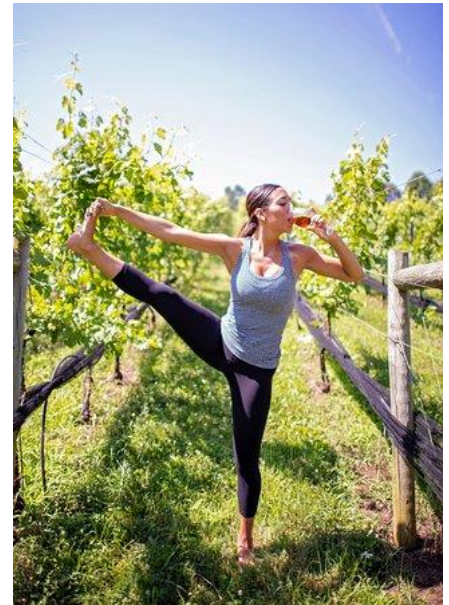
Por pessoa*

*Para grupos entre 21 a 40 Pax.
Para grupos maiores ou menores contacte-nos

Duração: 1,5h
Min 12 e Max 150 Pax

Estes programas carecem de reserva previa e são realizados mediante a disponibilidade dos nossos parceiros

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026.



Experiências únicas

Para um team building ou um momento bem passado entre amigos e família, temos a seguinte sugestão de programas complementares:

Wine Blending

E porque não, durante um dia, exercer uma profissão que não é a sua?

O programa “enólogo por um dia” visa captar todos aqueles que tenham curiosidade em vir aprender mais sobre vinhos e que tenham vontade de colocar as “mãos na massa”, neste caso, as mãos no vinho!



Estes programas carecem de reserva previa e são realizados mediante a disponibilidade dos nossos parceiros

Os preços incluem IVA à taxa legal de 23% sendo estes válidos até 31/12/2026.

Este programa começa com uma visita guiada à Casa Museu.

De seguida os participantes dirigem-se até à nossa sala de provas onde terão a oportunidade de provar 3 monocastas.

Durante a realização do blend haverá uma explicação sobre cada casta utilizada, o tipo de solo, características enológicas, o processo pelo qual aquele vinho passou em adega, entre outros temas relevantes.

Terminada esta atividade, os participantes poderão personalizar/assinar o seu próprio rótulo e levar o respetivo blend para casa.

Inclui visita guiada à Casa Museu e oferta, por participante, de uma garrafa de 375ml do vinho produzido.

€50,00

Por pessoa

Duração: 2,5h

Min 10 adultos e Max 20 Pax

Para grupos maiores contacte-nos



Menu à escolha do cliente
inclui welcome drink, entrada, prato
e sobremesa
Vinhos criteriosamente
selecionados pelo enólogo para esta
experiência.



Min 10 pax
Máx 20 pax



220€ por pessoa (Iva incluído)



4h



Programa
Privado e exclusivo

Experiência “Um dia com a nossa Família”

Visita guiada à Casa Museu, seguida de prova de 6 vinhos e almoço ou jantar na presença de um dos elementos da família que gere atualmente a empresa.

Vinhos criteriosamente selecionados pelo enólogo para esta experiência.

*Programa mediante a disponibilidade de um dos membros da família.



Eventos

Almoços, jantares, cocktails e reuniões.

Dê um toque único e memorável aos seus momentos mais importantes.

Organizamos qualquer evento, privado ou corporativo, adaptando a nossa oferta e acompanhamos as suas escolhas.

Caso deseje sugestões de música ao vivo ou outra alternativa de animação teremos muito gosto em orçamentar, queremos oferecer-lhe o melhor serviço e trabalhamos com os melhores parceiros.

Peça mais informações sobre este nosso serviço através do email: eventos@jmfonseca.pt

CONDIÇÕES GERAIS

PAGAMENTOS

- Confirmação de todas as reservas por escrito.
- O pagamento deverá ser efectuado até ao início da visita, pelo(a) guia/representante que acompanha o grupo, em dinheiro, MB/Visa ou por transferência bancária através dos seguintes meios:

José Maria da Fonseca Winetourism & Events Lda

- NIB: 0010 0000 58876630001 03
 - IBAN: PT50 0010 0000 5887 6630 0010 3
 - SWIFT/BIC: BBPIPTPL
- É necessário enviar comprovativo da mesma para o e-mail: enoturismo@jmfonseca.pt

CANCELAMENTOS

- Política de cancelamento das Provas de vinhos:
 - Até à véspera da visita sem custos
 - Cancelamento no dia da visita ou *no showing* será cobrado 100% do valor da visita.
- Política de cancelamento das Provas de vinho com suplementos de gastronomia:
 - O número exato de pessoas tem de ser informado com 48 horas de antecedência. Após esta confirmação, reduções ao número de pessoas não serão consideradas para efeitos de faturação.
 - Cancelamentos a menos de 48h ou *no showing* será cobrado 100% do valor da experiência.

WINE CORNER RESTAURANTE

O **Wine Corner by José Maria da Fonseca** é o restaurante flagship da marca, integrado na sua Casa-Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

Pretende-se com este espaço descontraído e agradável proporcionar uma experiência imersiva da marca, onde quem visita poderá provar todo o portfolio de vinhos José Maria da Fonseca, a copo e à garrafa, num ambiente que reflecte a sua história, acompanhada por uma gastronomia simples mas de enorme qualidade.

A carta do Wine Corner, reflete um conceito de gastronomia despretenhiosa, que inclui uma seleção dos melhores produtos regionais com um twist de modernidade. O restaurante oferece uma experiência gastronómica ímpar de partilha em harmonização com todo o portfólio de vinhos da José Maria da Fonseca.

Para além de um restaurante, o Wine Corner é também um winebar onde encontrará mais de 60 referências de vinho, desde brancos, tintos, rosés, espumantes e licorosos, assim como várias sugestões de petiscos e tapas. O local ideal para passar um fim de dia agradável com amigos.

O Wine Corner tem capacidade para 100 lugares sentados, entre duas salas interiores e uma esplanada.

Esperamos por si!

[Link](#) para reservas.

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Quarta e Domingo: 12h00 às 18h00

Restantes dias: 12h00 às 00h00

MORADA

Rua José Augusto Coelho n.1

Vila Nogueira de Azeitão

[Website](#)





Onde estamos

Coordenadas GPS:

38° 31' 04.91" N / 9° 00' 56.24" O

[Google Maps](#)



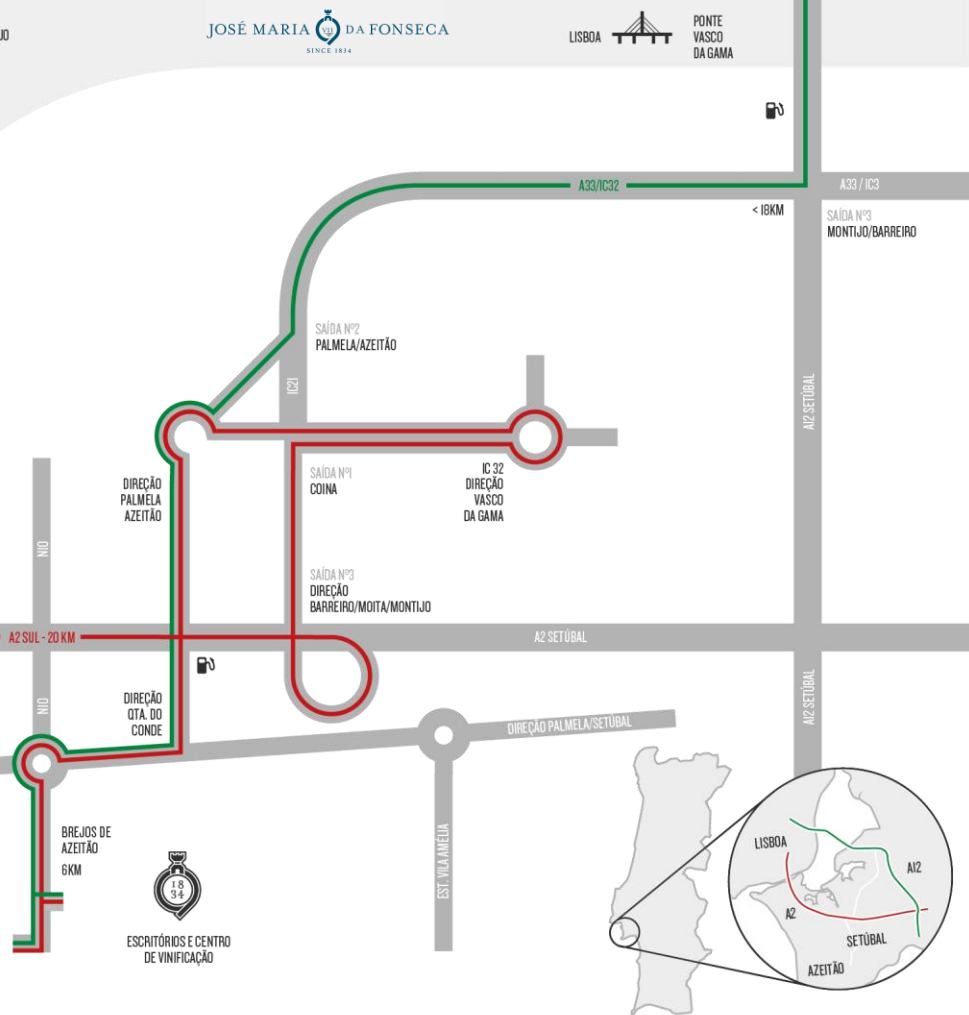
**Wine
Corner**
WINE TASTING & RESTAURANT



CASA MUSEU E LOJA
VILA NOGUEIRA DE AZEITÃO



ESCRITÓRIOS E CENTRO
DE VINIFICAÇÃO



MARCAÇÕES

Sugerimos marcação prévia através de:

ENOTURISMO

+351 21 219 89 40

enoturismo@jmfonseca.pt

HORÁRIOS

VISITAS:

Verão (Abril a Outubro)

Manhã: 10h00 - 12h00

Tarde: 14h30 - 17h30

Inverno (Novembro a Março)

Manhã: 10h00 - 12h00

Tarde: 14h30 - 16h30

LOJA:

Verão (Abril a Outubro)

10h00 - 19h00

Inverno (Novembro a Março)

10h00 - 17h30

WINE CORNER:

Quarta e Domingo - 12h00 às 18h00

Restantes dias - 12h00 às 00h00



