



MONTE DE PORTUGAL





MONTE DE PORTUGAL

ONDE COMEÇA E ACABA O ALENTEJO!

HERE BEGINS AND ENDS ALENTEJO!

A secular Herdade do Monte de Portugal, ergue-se no topo da serra argilosa de Montargil.

350 hectares circundam e envolvem o "Monte", onde olhares orientados a sul ocultam vestígios do Ribatejo e agora alcançam com nitidez a grandeza e imensidão da charneca Norte Alentejana.

Este horizonte, variado, é pintado ao longo do ano, pelo verde da primavera, de amarelo pelas searas maduras e restolhos, e de um negro terroso dos campos arados no inverno.

O TURISMO RURAL

RURAL TOURISM

“NUM ALENTEJO DE AZUL CAIADO,
ONDE SEGUE LENTO O TEMPO,
CADA MINUTO VELOZMENTE SE
ENCERRA NUM MOMENTO ESPECIAL”

*IN THIS BLUE ALENTEJO WHERE THE TIME GOES SLOWLY, EACH
MINUTE QUICKLY TURNS IN A SPECIAL MOMENT*

O Monte de Portugal sempre pertenceu a nossa família.

Realçando a antiga traça arquitectónica, de detalhe singelo e simplicidade cúmplice, fomos recuperando o antigo casario, que assim transformámos em apartamentos e suites.

Fomos ao mais pequeno detalhe.

Agora, cada recanto, ao recriar as tão genuínas actividades do Monte, envolve de conforto e nostalgia os nossos convidados.



O OLIVAL

THE OLIVE GROVE

"AS OLIVEIRAS FICARAM TODAS DE PÉ, APENAS MUITAS MAIS ACRESCENTÁMOS"

*THE OLD OLIVE TREES WERE ALL STANDING,
WE JUST HAVE ADEED MANY MORE*

Nestas soalheiras encostas, novos olivais em regime intensivo partilham agora o espaço com centenárias oliveiras.

Hoje, tenham 5 ou 500 anos , dia-a-dia vão bebendo , outrora escassa, a mais pura água que a profundidade deste solo fértil durante anos nos foi guardando.

Honrando o nome da herdade - Portugal - privilegiámos o cultivo das variedades nacionais : Galega, Cobrançosa e Cordovil de Serpa.





O AZEITE MONTE DE PORTUGAL
MONTE DE PORTUGAL OLIVE OIL

FIO DE VIDA SOU!

I' M THE DROP OF LIFE!

Na colheita seleccionamos criteriosamente as melhores azeitonas, que em idades jovens de maturação de imediato são levadas à fria e suave tortura de modernas mós.

Potenciado assim todo o equilíbrio de cor, aroma e sabor, nascem então os azeites Monte de Portugal.

Azeites virgem extra de baixa acidez, "Blend" ou Monovaretais, mas genuinamente portugueses. Caracterizam-se pelo intenso frutado, verde folha, com notas de maçã, tomate verde e acentuada persistência.



AGRICULTURA, FLORESTA E ACTIVIDADE CINEGÉTICA

AGRICULTURE AND FORESTRY

“SEARAS DE LOIRAS ONDAS SALPICADAS
POR TRONCOS AGORA ENCARNIÇADOS
A QUE O TEMPO TRARÁ DE VOLTA
A TÃO RUDE E NOBRE CASCA”

*“WAVED BLOND FIELDS PAINTED BY THE RED
TREE TRUNKS THAT TIME WILL BRING BACK THE RUDE
AND NOBLE CORK”*

O Alto Alentejo tem uma paisagem única cujo “ex-libris” é o montado de sobro.

Aqui é extraída a melhor cortiça do mundo, que sela, veda e valoriza grandes vinhos e espumantes.

O sobreiro também produz a bolota que teimosamente é disputada pelo gado, e de soslaio por torcazes e javalis.

Com o sobro e azinho co-habitam jovens manchas de pinheiro manso para produção do precioso pinhão.

Mantém-se o tradicional cultivo de cereais de sequeiro.

O canto ao amanhecer de um perdigão enamorado, o súbito levantar de uma lebre amagada no restolho, o silêncio da noite que se interrompe pelo partir de esteva de um navalheiro, são cenários que envolvem de forma hipnótica os grandes amantes da natureza e da caça.



COUDELARIA MONTE DE PORTUGAL
MONTE DE PORTUGAL HORSE BREEDING

PAIXÃO EM CRIAR CAMPEÕES ...

PASSION TO BREED CHAMPIONS

Aproveitando as excelentes condições da Herdade, nasce em 2002 a Coudelaria Monte de Portugal.

A partir de um pequeno núcleo de éguas de ventre de elevada qualidade e através do suporte genético dos melhores padreadores da raça, aqui vão sendo criados e seleccionados futuros campeões.

O permanente objectivo é criar cavalos atletas capazes de competir ao mais alto nível, nunca nos alheando do valioso património que é o padrão da raça **PURO SANGUE LUSITANO**.





MONTE DE PORTUGAL

MONTARGIL

www.montedeportugal.com
montedeportugal@hotmail.com