



**Politécnico
Castelo Branco**

Escola Superior
de Artes Aplicadas

Requalificação de Armazém Agrícola para Alojamento Local de Enoturismo

Projeto Final

Vitória Joana Fonseca Silvestre

20230691

Orientadores

Prof. Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Adjunto Convidado Tiago Girão

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Nelson Barata Antunes e do Professor Adjunto Convidado Tiago Querido da Silva Girão, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho 2026

Composição do júri

Presidente do júri

Grau académico, Joaquim Bonifácio

Vogais

Mestre, Liliana Neves

Assistente convidada, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior de Artes Aplicadas

Doutor, Nelson Antunes

Professor Adjunto, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior de Artes Aplicadas

Especialista, Tago Girão

Professor Adjunto, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior de Artes Aplicadas

Agradecimentos

Gostaria de agradecer ao Professor Nelson Antunes e ao Professor Tiago Girão não só por terem sido excelentes orientadores, mas por terem dado sempre o seu apoio em todos os projetos e não apenas neste e por me ensinarem tanto.

Agradeço por ter encontrado nesta caminhada, dois dos meus maiores apoios nos últimos três anos, Duarte Dias e Catarina Rossas. Por todo o apoio e por nunca deixarmos cair nenhum dos três.

Obrigada à minha família por todo o apoio que me deram, mesmo à distância e por acreditarem nas minhas capacidades.

Resumo

Como conclusão da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, no terceiro e último ano, é-nos proposto desenvolver um projeto final, inteiramente concebido e projetado por nós, num espaço à nossa escolha. Pretende-se que este trabalho reflita a aplicação das metodologias e das competências adquiridas ao longo dos três anos de licenciatura, sendo assim, uma síntese de todas as aprendizagens transmitidas.

Esta proposta centra-se na reabilitação e transformação de um antigo armazém de apoio à agricultura, localizado em Vila Chã de Ourique, no concelho do Cartaxo. A propriedade, com cerca de 5446 m² (excluindo os terrenos de vinha), é atualmente dedicada ao apoio e tratamento das vinhas, bem como às atividades da vindima.

O projeto prevê a recuperação do edifício principal e dos respetivos anexos. Tendo em consideração as restrições do solo rústico, classificado como terreno agrícola, apenas é permitida a reconstrução das ruínas e edificações já existentes. A motivação para o desenvolvimento deste projeto é pessoal, uma vez que nasci e cresci rodeada de vinhas pertencentes à minha família e aos vizinhos. O objetivo passa também, por dar a conhecer às pessoas, que o concelho do Cartaxo é rico nesta cultura, dar a experimentar o que temos de melhor e fazê-lo crescer. A proposta contempla, assim, a criação de quatro unidades de alojamento, com foco na integração com a natureza e no lazer dos hóspedes. Pretende-se proporcionar também o contacto direto com o processo da vindima, a produção do vinho, a gastronomia local, a preparação de refeições através de um serviço de catering para os visitantes.

A conclusão do projeto está prevista para junho de 2026.

Palavras chave

Requalificação; Enoturismo; Lazer, Cultura; Design.

Abstract

As the final requirement of the Bachelor's degree in Interior and Equipment Design, undertaken in the third and final year, students are challenged to develop a comprehensive final project, entirely conceived and designed independently, within a space of their choosing. This work is intended to reflect the application of the methodologies and competencies acquired throughout the three years of study, thus representing a synthesis of all the knowledge gained.

This proposal focuses on the rehabilitation and transformation of a former agricultural support warehouse, located in Vila Chã de Ourique, within the municipality of Cartaxo. The property, covering approximately 5,446 m² (excluding vineyard land), is currently dedicated to supporting and maintaining the vineyards, as well as activities related to the grape harvest.

The project envisages the restoration of the main building and its associated annexes. Considering the restrictions imposed on rustic land, classified as agricultural terrain, only the reconstruction of existing ruins and structures is permitted. The motivation for the development of this project is personal, as I was born and raised surrounded by vineyards belonging to my family and neighbors. The project also aims to promote awareness of the municipality of Cartaxo as a region rich in this cultural heritage, offering visitors the opportunity to experience its finest qualities and contribute to its growth. The proposal therefore includes the creation of four accommodation units, with a strong emphasis on integration with nature and the leisure experience of guests. It also seeks to provide direct contact with the grape harvesting process, wine production, local gastronomy, and meal preparation through a catering service for visitors.

The project is expected to be completed by June 2026.

Keywords

Rehabilitation; Wine Tourism; Leisure; Culture; Design.

Índice

1. Introdução	2
2. Anteprojeto	3
2.1. Definição de objetivos	3
2.2. Calendarização do Projeto	4
2.3. Justificação e Fundamentação do projeto	5
2.4. Contextualização do projeto	6
2.4.1. Localização	6
2.4.2. Território, Cultura Local e Identidade do Lugar	8
2.5. Edifício existente	10
2.5.1. Registo Fotográfico	10
2.5.2. Levantamento	13
2.6. Legislação aplicável	16
3. Pesquisa	17
3.1. Casos de Estudo	17
3.1.1. Herdade da rocha	17
3.1.2. Herdade do Sobroso	18
3.1.3. Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	19
3.1.4. <i>L'AND Vineyards Hotel</i>	20
3.1.5. Quinta do Valado	21
3.1.6. Quinta de Ventozelo	22
3.2. O Design de Interiores na Experiência do Vinho	23
3.2.1. Prova de vinhos	24
4. Desenvolvimento do projeto	27
4.1. Definição do Conceito	27
4.2. <i>Moodboards</i>	27
4.3. Organização Espacial / Funcional	31
4.4. Estudos	32
4.5. Alterações	36
5. Proposta Final	38
5.1. Caracterização das zonas	38

5.1.1. Piso 0	38
5.1.2. Piso 1	39
5.2. Desenhos Técnicos	42
5.2.1. Planta de Apresentação e de Equipamento	42
5.2.2. Planta de Apresentação Cotada	43
5.2.3. Planta de Zoneamentos e Circulação	44
5.2.4. Planta de Pavimentos	46
5.2.5. Cortes	47
5.2.6. Planta de Iluminação e Tomadas	48
5.2.7. Planta de Rede de Águas	49
5.2.8. Planta de Esgotos	50
5.2.9. Alçados finais	51
5.2.9. Sugestão de Exteriores	54
5.3. Pormenorização à escala 1:20	56
5.3.1. Desenhos técnicos	56
5.3.2. Visualização 3D	57
5.4. Equipamento	59
5.4.1. Esboços	59
5.4.2. Visualização 3D	61
5.4.3. Desenho de Conjunto e Axonometria	63
5.4.4. Peça a Peça e Axonometria Explodida	63
5.4.5. Planificação de Corte em Chapa	64
5.5. Grafismo \ Imagem\ Roteiro	65
5.6. Cálculos de Iluminação Artificial	69
Cozinha	70
Quarto Raiz	70
Quarto Puslo	71
Quarto Demora	71
Quarto Essência	71
I.S. Quarto Raiz	72
I.S. Quarto Pulso	72
I.S. Quarto Demora	72
I.S. Quarto Essência	72

I.S. Comum.....	73
Zona de Receção	73
Despensa	73
Zona de Funcionários	74
5.7. Cálculos de iluminação artificial	74
6. Conclusão	76
7. Referências Bibliográficas	77

Índice de figuras

Figura 1 – Organograma de organização de tarefas	26
Figura 2 – Mapa de Portugal com destaque no Concelho do Cartaxo	28
Figura 3 – Mapa do concelho do Cartaxo	28
Figura 4 – Vista aérea do edifício	29
Figura 5 – Roteiro de restaurantes no Cartaxo	29
Figura 6 – Rotunda de pipas de vinho no Cartaxo	30
Figura 7 – Rotunda associada ao vinho no Cartaxo	30
Figura 8 – Paisagem de vinhas no Cartaxo	31
Figura 9 – Paisagem de vinhas no Cartaxo	31
Figura 10 – Vista aérea da propriedade	32
Figura 11 – Vista frontal do edifício	32
Figura 12 – Alçado frontal do edifício	32
Figura 13 – Alçado lateral direito do edifício	32
Figura 14 – Interior do piso 0 do edifício principal	33
Figura 15 – Interior do piso 1 do edifício principal	33
Figura 16 – Alçado frontal do anexo lateral	33
Figura 17 – Interior do anexo lateral	33
Figura 18 – Interior do anexo lateral	34
Figura 19 – Vista do anexo posterior	34
Figura 20 – Lateral do anexo traseiro	34
Figura 21 – Levantamento da planta do piso 0 existente	35
Figura 22 – Levantamento da planta do piso 1 existente	36
Figura 23 – Interior do piso 1	36
Figura 24 – Pormenor do teto do piso 1	36
Figura 25 – Pormenor da lareira do piso 1	37
Figura 26 – Pormenor da porta do piso 1	37
Figura 27 – Pormenor do pavimento do piso 1	37
Figura 28 – Alçado frontal existente	37
Figura 29 – Alçado lateral esquerdo existente	37
Figura 30 – Alçado posterior existente	38
Figura 31 – Alçado lateral direito existente	38
Figura 32 – Herdade da Rocha	39
Figura 33 – Herdade da Rocha	39
Figura 34 – Herdade da Rocha	39
Figura 35 – Herdade do Sobroso	40
Figura 36 – Herdade do Sobroso	40
Figura 37 – Herdade do Sobroso	40
Figura 38 – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	41
Figura 39 – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	41
Figura 40 – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	41

Figura 41 – L'AND Vineyards Hotel	42
Figura 42 – L'AND Vineyards Hotel	42
Figura 43 – L'AND Vineyards Hotel	42
Figura 44 – L'AND Vineyards Hotel	42
Figura 45 – Quinta do Valado	43
Figura 46 – Quinta do Valado	43
Figura 47 – Quinta do Valado	43
Figura 48 – Quinta de Ventozelo	44
Figura 49 – Quinta de Ventozelo	44
Figura 50 – Quinta de Ventozelo	44
Figura 51 – Imagem explicativa da influência do design nos sentidos	45
Figura 52 – Portugal Wine Tasting Room	46
Figura 53 – Portugal Wine Tasting Room	46
Figura 54 – Exemplo de ambiente em provas de vinhos	47
Figura 55 – Exemplo de ambiente em provas de vinhos	47
Figura 56 – Exemplo ilustrativo do conceito Terroir	48
Figura 57 – Exemplo ilustrativo do conceito Terroir	48
Figura 58 – Exemplo ilustrativo do conceito Terroir	48
Figura 59 – Moodboard geral do projeto	50
Figura 60 – Moodboard explicativo do conceito dos quartos	51
Figura 61 – Moodboard do quarto Raiz	52
Figura 62 – Moodboard do quarto Pulso	52
Figura 63 – Moodboard do quarto Demora	53
Figura 64 – Moodboard do quarto Essência	53
Figura 65 – Esboço de organograma espacial	54
Figura 66 – Esquema de organograma espacial	54
Figura 67 – Estudo de planta do piso 0	55
Figura 68 – Estudo de planta do piso 0	55
Figura 69 – Estudo de planta do piso 0	56
Figura 70 – Estudo de planta do piso 0	56
Figura 71 – Estudo de planta do piso 0	56
Figura 72 – Estudo de planta do piso 0	56
Figura 73 – Estudo de planta do piso 0	57
Figura 74 – Estudo de planta do piso 1	58
Figura 75 – Estudo de planta do piso 1	58
Figura 76 – Estudo de planta do piso 1	58
Figura 77 – Estudo de planta do piso 1	58
Figura 78 – Estudo de planta do piso 1	59
Figura 79 – Estudo de planta do piso 1	59
Figura 80 – Estudo de planta do piso 1	59
Figura 81 – Estudo de planta do piso 1	59
Figura 82 – Estudo de planta do piso 1	59
Figura 83 – Planta de amarelos e vermelhos do piso 0	60
Figura 84 – Planta de amarelos e vermelhos do piso 1	62

Figura 85 – Planta final do piso 0	63
Figura 86 – Pormenor da zona comum do piso 0	63
Figura 87 – Render da zona comum do piso 0	63
Figura 88 – Render da zona comum do piso 0	63
Figura 89 – Render da zona de refeições	64
Figura 90 – Render da zona de refeições	64
Figura 91 – Esboço das escadas interiores	64
Figura 92 – Planta final do piso 1	65
Figura 93 – Render do quarto Pulso	65
Figura 94 – Destaque do quarto Pulso	65
Figura 95 – Destaque do quarto Demora	66
Figura 96 – Destaque do quarto Essência	66
Figura 97 – Esboço do quarto Demora	66
Figura 98 – Esboço do quarto Demora	66
Figura 99 – Esboço de quartos	66
Figura 100 – Esboço de quartos	66
Figura 101 – Planta de apresentação do piso 0	67
Figura 102 – Planta de apresentação do piso 1	67
Figura 103 – Plantas cotadas dos pisos 0 e 1	68
Figura 104 – Plantas de áreas dos pisos 0 e 1	69
Figura 105 – Planta de circulação do piso 0	69
Figura 106 – Planta de circulação do piso 1	70
Figura 107 – Planta de pavimentos do piso 0	71
Figura 108 – Planta de pavimentos do piso 1	71
Figura 109 – Cortes AA' e BB' cotados	72
Figura 110 – Corte DD'	72
Figura 111 – Corte CC'	72
Figura 112 – Planta de iluminação do piso 0	73
Figura 113 – Planta de iluminação do piso 1	73
Figura 114 – Planta da rede de águas do piso 0	74
Figura 115 – Planta da rede de águas do piso 1	74
Figura 116 – Planta de esgotos do piso 0	75
Figura 117 – Planta de esgotos do piso 1	75
Figura 118 – Alçado frontal final	77
Figura 119 – Alçado lateral esquerdo final	77
Figura 120 – Alçado posterior final	79
Figura 121 – Alçado lateral direito final	79
Figura 122 – Sugestão de layout de exteriores	80
Figura 123 – Planta pormenorizada à escala 1:20 - quarto de mobilidade reduzida.....	83
Figura 124 – Corte GG' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida	83
Figura 125 – Corte FF' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade	

reduzida	83
Figura 126 – Corte HH' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida	84
Figura 127 – Render do quarto Raiz	85
Figura 128 – Render da I.S. do quarto Raiz	86
Figura 129 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 130 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 131 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 132 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 133 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 134 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 135 – Esboço do equipamento – Garrafeira	86
Figura 136 – Render de estudo do equipamento – Garrafeira	87
Figura 137 – Mapa da Lezíria do Tejo	87
Figura 138 – Render de estudo do equipamento – Garrafeira	87
Figura 139 – Render de estudo do equipamento – Garrafeira	87
Figura 140 – Esboço de estudo do equipamento – Garrafeira	87
Figura 141 – Esboço de estudo do equipamento – Garrafeira	87
Figura 142 – Render do equipamento – Garrafeira	88
Figura 143 – Render do equipamento – Garrafeira	89
Figura 144 – Render do equipamento com gaveta aberta – Garrafeira	89
Figura 145 – Render do equipamento com caixa de luz – Garrafeira	89
Figura 146 – Desenho de conjunto, axonometria e cortes do equipamento – Garrafeira	90
Figura 147 – Desenho de peça a peça, axonometria explodida, ferragens e encaixes – Garrafeira	90
Figura 148 – Planeamento e corte de chapa – Garrafeira	91
Figura 149 – Estudos de identidade gráfica	92
Figura 150 – Estudos de identidade gráfica	92
Figura 151 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 152 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 153 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 154 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 155 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 156 – Estudos de identidade gráfica	93
Figura 157 – Render de sugestão de aplicação do logótipo da Vinya Ouriq	94

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ESART - Escola Superior de Artes Aplicadas

IPCB - Instituto Politécnico de Castelo Branco

IS - Instalação Sanitária

PDM - Plano Diretor Municipal

Introdução

Esta proposta visa apresentar um projeto que concretiza e aplica o corpo de conhecimentos adquirido ao longo dos três anos da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento na Escola Superior de Artes Aplicadas, marcando o fim do curso.

O foco deste projeto centra-se na criação de quatro unidades de alojamento local e serviços ligados ao enoturismo, através da reabilitação e transformação de um antigo armazém de apoio à agricultura, numa propriedade situada em Vila Chã de Ourique, no concelho do Cartaxo. Este terreno tem uma característica crucial ligada ao seu enquadramento legal: é classificado como "solo rústico" no PDM. Esta classificação como terreno agrícola impõe restrições significativas à construção, destinadas a salvaguardar a vocação rural do espaço e a controlar o crescimento urbano. Contudo, é fundamental sublinhar que estas restrições contemplam exceções, nomeadamente a que permite a reconstrução ou recuperação de ruínas e edificações preexistentes. É dentro deste quadro legal que se insere o projeto.

Neste relatório, começarei por justificar a relevância e o significado pessoal do projeto. Seguir-se-á a descrição do espaço localizado em Vila Chã de Ourique. Localização esta que é determinante para a funcionalidade futura do espaço, para todas as atividades relacionadas com enoturismo envolvidas.

De seguida, serão apresentadas imagens ilustrativas da propriedade. Estas figuras darão um contexto visual que nos ajudará a perceber o quão importante é a localização destes edifícios para o sentido do projeto; ajudarão a compreender a necessidade de reabilitação do que já existe, para a criação de novas unidades de alojamento, sempre com ênfase na ligação à natureza, no bem-estar do hóspede e na experiência do enoturismo (contacto direto com a vindima, produção vinícola e gastronomia local).

Por fim, apresentarei uma análise técnica inicial, incluindo esboços de desenhos técnicos com base em levantamentos recentes. A propriedade estende-se por cerca de 5446 m² (excluindo a área de vinha) e, a partir destes dados, irei explorar e abordar aspetos funcionais nos espaços identificados, propondo soluções, resolvendo os problemas funcionais e práticos existentes.

1. Anteprojeto

1.1. Definição de objetivos

Este projeto tem como principal objetivo dar a conhecer às pessoas, a cultura rica do concelho do Cartaxo. Levantar e edificar o nome “Capital do Vinho”, dado à cidade do Cartaxo, tornando-o acessível com diversas experiências onde é possível desfrutar, aprender, descansar e saborear, tudo num só espaço. Criar um ponto de interesse e turismo que pouco ou nada existe nestas terras.

Para além deste espaço, pretende-se também, proporcionar o contacto direto com o processo da vindima, a produção do vinho e a gastronomia local.

Outro objetivo é manter a riqueza deste local, mantendo as suas raízes, tanto na arquitetura como nos materiais, não destoando muito o que era o original, mas trazer um ar renovado, fresco, moderno, atual e artístico à cultura existente. Através dos materiais, cores, identidade gráfica, mobiliário, etc.

Pretendo criar várias zonas multifuncionais nos dois pisos, como zonas de lounge, zonas de consumo, zonas de estar, zona de bar, zona de instalações sanitárias e zona de lazer exterior, que pode ser usada, principalmente, no verão e primavera, e que permite esta comunhão com a natureza muito associada ao conceito.

A proposta é idealizada para os dois pisos do edifício, nos quais vão ser feitas alterações para que a intervenção seja feita da forma mais correta, principalmente em questões como: acessibilidade a mobilidade reduzida; neste edifício pretende-se, para além do conforto dos convidados, o conforto de todos os funcionários.

1.2. Calendarização do Projeto

Este projeto tem várias fases, sendo elas devidamente segmentadas e calendarizadas, como é possível verificar no esquema seguinte:

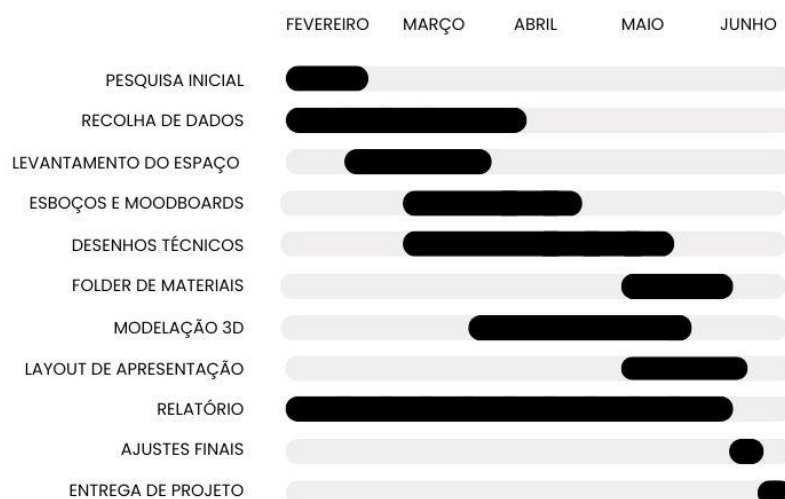


Figura 1 – Organograma de organização de tarefas. Silvestre (2026)

A conclusão do projeto está prevista para junho de 2026.

1.3. Justificação e Fundamentação do projeto

Conhecemos o douro, o Alentejo etc, mas e o ribatejo? A capital do vinho?

Nos últimos anos, o enoturismo tem vindo a afirmar-se como um dos setores mais dinâmicos do turismo em Portugal. Regiões como o Douro e o Alentejo são bastante reconhecidas, tanto a nível nacional como internacional, pela qualidade dos seus vinhos e pelas experiências turísticas que oferecem. No entanto, esta visibilidade não se distribui de forma equilibrada pelo território. O Ribatejo, apesar da sua forte tradição vitivinícola, continua a ser uma região menos explorada neste contexto, levantando uma questão relevante: porque não valorizar também este território como destino de enoturismo?

O concelho do Cartaxo, conhecido como “Capital do Vinho”, reúne condições bastante favoráveis para esse desenvolvimento. A presença de vinhas extensas, a ligação histórica à produção vinícola e a autenticidade do meio rural reúnem fatores diferenciadores. Ainda assim, existe uma grande falta de projetos que transformem estes recursos em experiências turísticas. Ou seja, existe matéria-prima, mas nem sempre existem estruturas que permitam ao visitante vivê-la de forma aprofundada.

É neste ponto que o presente projeto ganha sentido. A proposta de requalificar um antigo armazém agrícola para alojamento local com foco no enoturismo surge como uma resposta direta a essa necessidade. Ao invés de construir de raiz, opta-se por recuperar uma estrutura existente, respeitando não só as limitações legais do solo rústico, mas também criando aqui uma abordagem mais sustentável e consciente. Esta reutilização do edificado permite preservar a memória do lugar, enquanto lhe atribui uma nova função.

Para além disso, o projeto procura encontrar um equilíbrio entre a tradição e o contemporâneo. A ideia não passa por apagar o passado, mas sim por reinterpretá-lo, mantendo a arquitetura rural combinado com soluções mais atuais ao nível do conforto, estética e funcionalidade. Esta combinação é particularmente valorizada no enoturismo, onde os visitantes procuram experiências autênticas, mas sem abdicar de qualidade e bem-estar.

Outro aspeto importante prende-se com o tipo de público que este projeto pretende atrair. O turista atual valoriza cada vez mais experiências únicas, personalizadas e com significado. No caso do enoturismo, isso traduz-se não apenas na prova de vinhos, mas também no contacto com todo o processo, desde a vinha até ao copo. Atividades como a participação na vindima, o conhecimento das técnicas de produção ou a ligação à gastronomia local tornam a experiência mais rica e memorável. Daí ser crucial a localização deste edifício, pois, está centrada nas vinhas locais, perto de fábricas de vinho e rodeado de bons

restaurantes. Assim, este tipo de iniciativa pode também ter um impacto positivo na economia local. Ao criar um ponto de interesse, abre-se espaço para colaborações com produtores e serviços locais, criando um dinamismo maior na região.

Por fim, é importante referir a motivação pessoal associada ao projeto. A ligação direta com a cultura das vinhas traz uma dimensão mais próxima e autêntica à proposta. Não se trata apenas de um exercício académico, mas de uma intervenção pensada a partir de uma vivência real, o que se reflete na forma como o espaço é interpretado e desenvolvido.

Em suma, este projeto surge da vontade de dar visibilidade ao potencial do Ribatejo no contexto do enoturismo, propondo uma solução que valoriza o existente, respeita o território e cria uma experiência diferenciadora. Mais do que um espaço de alojamento, pretende-se criar um lugar onde o visitante possa realmente sentir, compreender e viver a cultura do vinho.

1.4. Contextualização do projeto

1.4.1. Localização



Figura 2 – Mapa de Portugal com destaque no Concelho do Cartaxo. Wikipédia (2024)



Figura 3 – Mapa do concelho do Cartaxo. Wikipédia (2024)

O armazém agrícola localiza-se na Estrada Municipal 517, em Vila Chã de Ourique, freguesia pertencente ao concelho do Cartaxo, distrito de Santarém. O terreno encontra-se inserido numa paisagem rural, marcada pela presença de extensas áreas agrícolas e, sobretudo, de vinhas que caracterizam grande parte desta região da Lezíria do Tejo.



Figura 4 – Vista aérea do edifício. Google Maps (2026)

Esta localização oferece um ambiente de tranquilidade e contacto direto com a natureza, permitindo usufruir de uma paisagem aberta, onde os ciclos agrícolas definem o ritmo do território ao longo do ano. O seu arredor é composto por explorações agrícolas, adegas e propriedades vitivinícolas, que estabelece uma ligação entre o espaço e a cultura do vinho.

A proximidade a diversos pontos de interesse ligados ao património vínico do Cartaxo, bem como a facilidade de acesso a partir de Lisboa e de outras cidades da região, tornam este local particularmente favorável ao desenvolvimento de um projeto associado ao turismo rural e ao enoturismo.

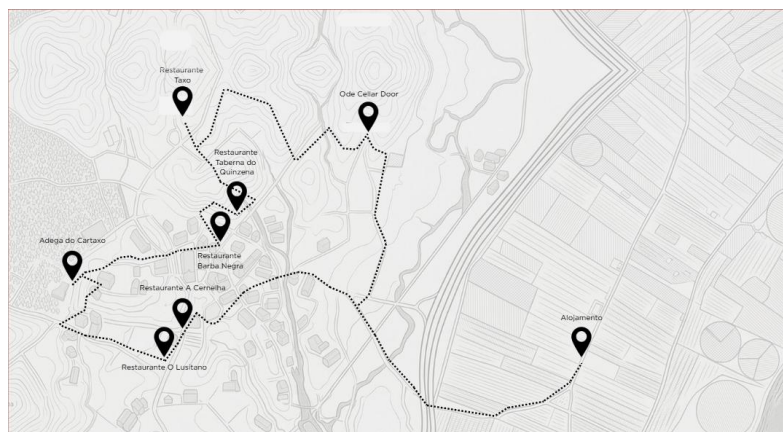


Figura 5 – Roteiro de restaurantes no Cartaxo. Silvestre (2026)

Embora se encontre rodeado por campos agrícolas e vinhas, num ambiente de tranquilidade e contacto direto com a natureza, o local mantém uma boa proximidade ao centro do Cartaxo. A partir da análise envolvente e da elaboração de um roteiro de apoio ao projeto, foi possível identificar diversos restaurantes, adegas e pontos de interesse relacionados com a cultura vínica num raio aproximado de quinze minutos. Esta rede complementa a experiência proposta, permitindo aos visitantes explorar a gastronomia local, conhecer produtores da

região e aprofundar o contacto com a identidade vitivinícola do território. A combinação entre a serenidade do meio rural e a proximidade a estes pontos de interesse constitui uma das principais mais-valias da localização, reforçando o potencial do espaço para o desenvolvimento de atividades de enoturismo e lazer.

1.4.2. Território, Cultura Local e Identidade do Lugar

O concelho do Cartaxo integra a Região Vitivinícola do Tejo, uma das mais antigas e importantes regiões produtoras de vinho em Portugal. Ao longo dos séculos, a fertilidade dos solos e a proximidade ao rio Tejo contribuíram para o desenvolvimento da agricultura e, em particular, da atividade vitivinícola, que continua a desempenhar um papel central na economia e identidade locais.



Figura 6 – Rotunda de pipas de vinho no Cartaxo. Wordpress (2018)



Figura 7 – Rotunda associada ao vinho no Cartaxo. O Templário (2023)

Conhecido como a "Capital do Vinho", o Cartaxo tem em si uma forte tradição ligada à produção vinícola, refletida nas suas adegas, festividades, gastronomia e património cultural. Entre elas destaca-se a Festa do Vinho do Cartaxo, um dos eventos mais emblemáticos do concelho, que celebra o património vínico da região através da promoção dos produtores locais, da gastronomia tradicional e de diversas atividades culturais.

Outro dos momentos mais importantes do calendário agrícola é a vindima, uma tradição profundamente enraizada na região e associada à memória coletiva das famílias ligadas à agricultura. Mais do que a simples colheita das uvas, a vindima representa um momento de convívio, partilha e celebração, mantendo vivas práticas e costumes transmitidos entre gerações.

A paisagem é marcada pela sucessão de vinhas que se estendem pelo território, criando um cenário característico que se transforma ao longo das estações do ano. Durante a primavera e o verão predominam os tons verdes da vegetação, enquanto o outono traz as cores quentes associadas à maturação das uvas e ao período das vindimas. Esta ligação à vinha e ao vinho continua a marcar o carácter da região,

estando presente na paisagem, nas tradições e na forma como a comunidade vive e celebra a sua cultura.



Figura 8 - Paisagem de vinhas no Cartaxo. Adegacartaxo (2026)



Figura 9 - Paisagem de vinhas no Cartaxo. Expresso (2026)

É neste contexto que se insere o edifício em estudo. O antigo armazém agrícola foi originalmente construído para servir de apoio às atividades desenvolvidas na propriedade e nas vinhas envolventes, funcionando durante décadas como espaço de armazenamento de equipamentos, materiais e recursos necessários ao trabalho agrícola. A sua existência testemunha a importância que a atividade vitivinícola sempre teve nesta região e representa uma memória física da relação entre a população local e a terra.

1.5. Edifício existente

1.5.1. Registo Fotográfico

A edificação existente corresponde a um antigo edifício agrícola composto por um edifício principal de dois pisos e por vários anexos de apoio. A construção apresenta paredes rebocadas e pintadas, uma cobertura inclinada em telha e caixilharia em madeira.

Atualmente, o edifício encontra-se sem utilização e apresenta vários sinais de degradação resultantes da falta de manutenção ao longo dos anos. Nas fachadas é possível observar manchas de humidade, desgaste da pintura e algumas fissuras. A área exterior encontra-se pouco descuidada, com alguma vegetação.



Figura 10 - Vista aérea da propriedade. Google Maps (2025)



Figura 11 – Vista frontal do edifício. Google Maps. (2025)



Figura 12 – Alçado Frontal do Edifício. Silvestre (2026)



Figura 13 – Alçado Lateral direito do edifício. Silvestre (2026)

No interior, os espaços encontram-se praticamente vazios, mantendo ainda algumas das suas características originais. Destaca-se a estrutura de madeira da cobertura, que permanece visível e em estado razoável de conservação.



Figura 14 – Interior do piso 0 Edifício principal. Silvestre (2026)



Figura 15 – Interior do piso 1 do Edifício principal. Silvestre (2026)

Os anexos existentes apresentam diferentes estados de conservação. Podemos observar que alguns deles se encontram bastante degradados e parcialmente



Figura 16 – Alçado frontal do anexo lateral. Silvestre (2026)



Figura 17 – Interior do anexo lateral. Silvestre (2026)

arruinados.



Figura 19 – Vista do anexo posterior. Silvestre (2026)



Figura 18 – Interior do anexo lateral. Silvestre (2026)



Figura 20 – Lateral do anexo traseiro. Silvestre (2026)

A casa, apesar de ter perdido progressivamente a sua utilização original e apresentar atualmente sinais de degradação, o edifício mantém um forte valor simbólico e uma identidade rica.

1.5.2. Levantamento

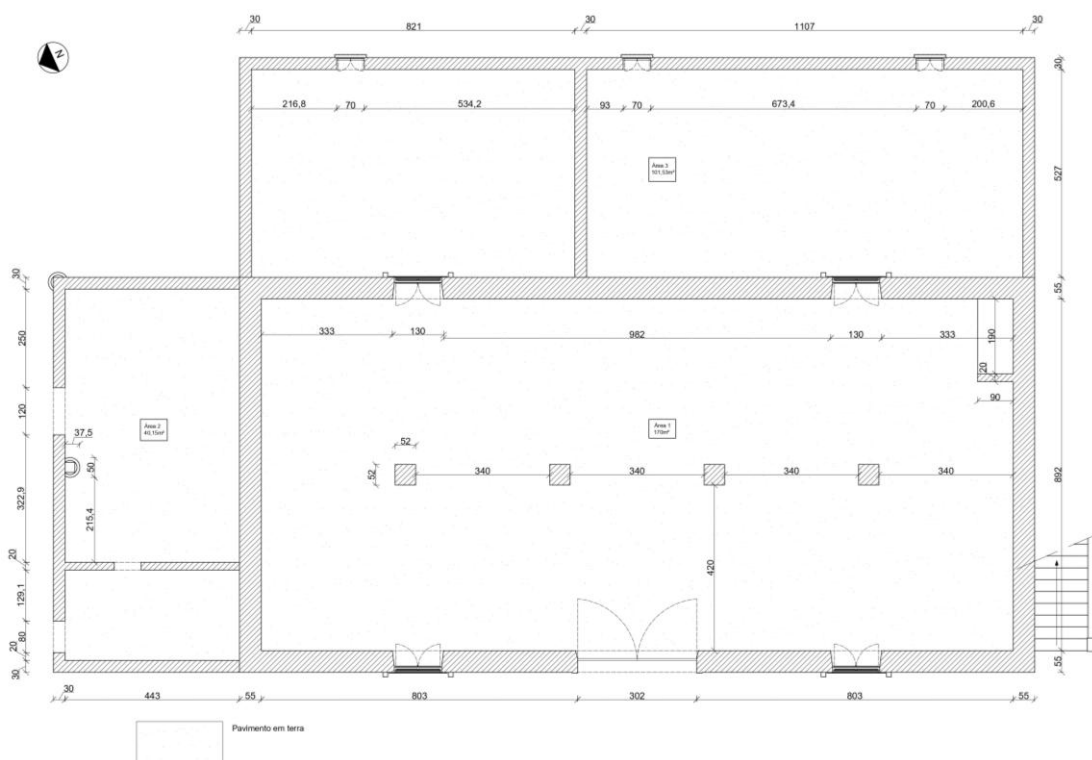


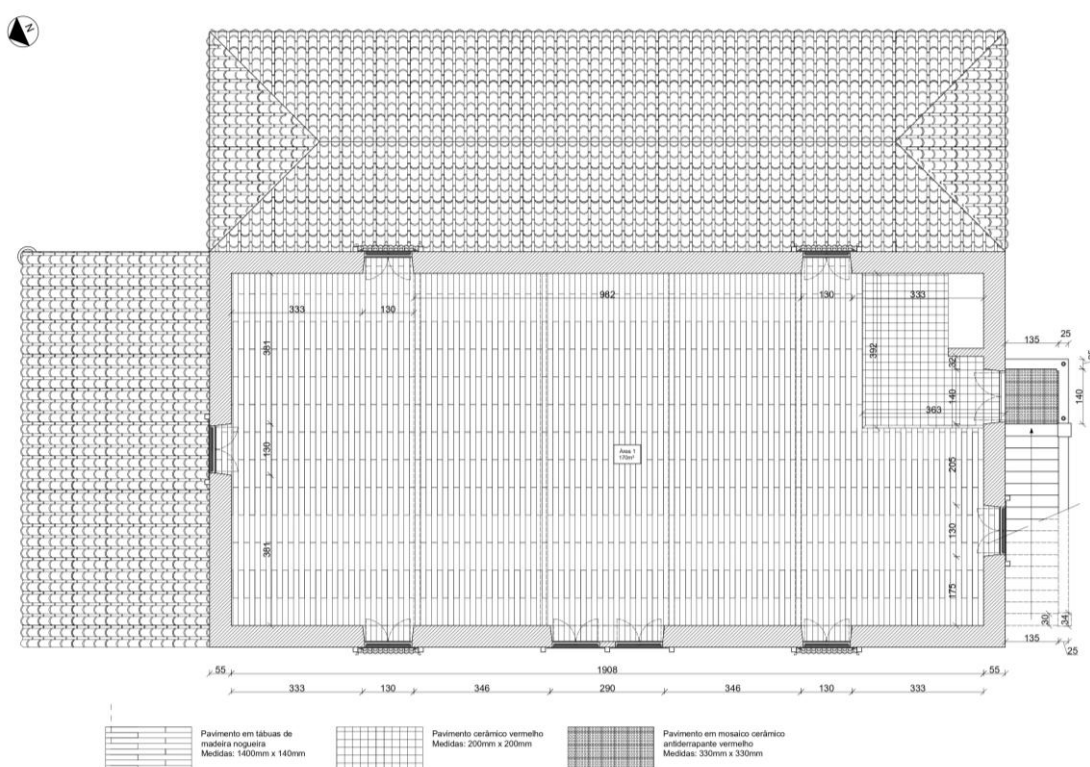
Figura 21 – Levantamento da planta do piso 0 existente. Silvestre (2026)

No piso térreo, o edifício principal encontra-se também a entrada principal no espaço. Este tem uma área ampla de 170m², com 4 pilares centrais e uma lareira no canto mais à direita. Esta zona tem uma porta de entrada e quatro janelas. O pé direito desta zona é de 2,6m.

Ainda no piso 0, existe um anexo lateral esquerdo composto por duas divisões interligadas, com áreas de aproximadamente 30 m² e 10,15 m². Ambas as divisões partilham a mesma cobertura inclinada e dispõem de um vão de acesso independente. Na zona mais alta o pé direito chega aos 3,29m e na mais baixa, aos 2,36m.

Nas traseiras da casa, apesar de em ruínas, conseguimos identificar a existência de uma zona com duas divisões, uma com 58,33m² e duas janelas e a outra com 43,2m² e uma janela. Numa das laterais é possível ver que a zona de pé direito mais alto é de 3,91m e a zona mais baixa conta com 2,73m de altura.

Todas as janelas localizadas no piso térreo apresentam gradeamento em ferro. Relativamente aos pavimentos, estes encontram-se ao estado natural, não existindo qualquer revestimento, sendo constituídos apenas por solo em terra batida.



O acesso ao primeiro piso é feito através de uma escada exterior com aproximadamente 1,35 m de largura e 18 degraus.

Neste piso encontra-se um espaço amplo com cerca de 170 m², semelhante ao existente no piso térreo. O espaço dispõe de oito janelas, que garantem a entrada de luz natural, e de uma lareira localizada no canto direito.

Relativamente aos pavimentos, a maior parte da área é revestida a madeira. Junto à zona de entrada existe ainda uma área com aproximadamente 12,49 m² revestida a pavimento cerâmico, aplicado sobre o pavimento de madeira existente.



Figura 23 – Interior do piso 1. Silvestre (2026)



Figura 24 – Pormenor do teto do piso 1. Silvestre (2026)



Figuras 25, 26 e 27 – Pormenores da lareira, porta e pavimento do piso 1. Silvestre (2026)

O pé direito deste piso começa no nível das paredes a 2,97m e vai até à cobertura onde atinge um pé direito de 6,93m.



Figura 28 – Alçado Frontal existente. Silvestre (2026)



Figura 29 – Alçado Lateral esquerdo existente. Silvestre (2026)

É comum que este tipo de edifícios de apoio à atividade agrícola desempenhasse mais do que uma única função. Para além de servirem como espaço de armazenamento e apoio ao trabalho no campo, eram frequentemente utilizados como local de refeições durante um dia de trabalho e, em alguns casos, como alojamento temporário para trabalhadores vindos de outras localidades.

Durante o levantamento do edifício, foi possível identificar alguns indícios dessa utilização habitacional temporária, nomeadamente a presença de camas, colchões e alguns objetos associados à higiene pessoal e à preparação de refeições, localizados no piso superior. Estes elementos sugerem que o espaço terá sido utilizado ocasionalmente para pernoita e apoio aos trabalhadores agrícolas.

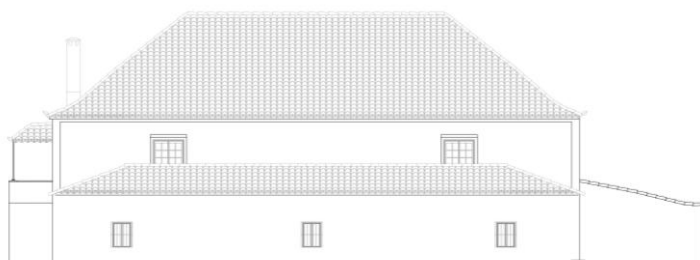


Figura 30 – Alçado Posterior existente. Silvestre (2026)



Figura 31 – Alçado lateral direito existente. Silvestre (2026)

1.6. Legislação aplicável

O presente projeto encontra-se sujeito às regras definidas pelo Plano Diretor Municipal (PDM) do Cartaxo, uma vez que o edifício está inserido em solo rústico de uso agrícola.

Esta classificação limita a construção de novos edifícios, permitindo, no entanto, a recuperação e reabilitação das construções já existentes. Assim, a proposta desenvolvida baseia-se na valorização e adaptação do edifício existente, respeitando as condicionantes associadas ao terreno.

Para além do enquadramento definido pelo PDM, foram considerados os requisitos previstos no Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU), nomeadamente no que respeita às condições de habitabilidade, ventilação, iluminação e funcionalidade dos espaços. Foram igualmente tidas em conta as normas relativas à acessibilidade para pessoas com mobilidade condicionada e à segurança contra incêndios, de forma a garantir condições adequadas de conforto, segurança e utilização para todos os futuros utilizadores.

Atendendo à utilização proposta, foram ainda considerados os princípios aplicáveis aos empreendimentos turísticos e ao turismo em espaço rural, assegurando que a intervenção responde às exigências associadas à atividade turística prevista.

2. Pesquisa

2.1. Casos de Estudo

2.1.1. Herdade da Rocha

A Herdade da Rocha localiza-se no concelho do Crato, em Portalegre, inserida na paisagem característica do Alentejo. O projeto teve início em 2009 com a plantação de castas adaptadas ao clima da região, dando origem a uma produção vínica própria.

Para além da produção de vinho, a herdade integra uma adega, um restaurante e uma tapada cinegética, onde é possível observar veados e gamos em liberdade. Estes elementos contribuem para uma experiência próxima da natureza e da cultura local.

A unidade dispõe de quatro suites com vista para as vinhas e quatro vilas privadas, inspiradas na identidade da região. Os hóspedes podem ainda participar em provas de vinho e visitas guiadas, complementando a estadia com experiências ligadas ao enoturismo.



Figuras 32, 33 e 34 – Herdade da Rocha. Pacheca Group (2026)

- Quartos modernos com alguns apontamentos rústicos, criando uma ligação ao vinho e ao ambiente da herdade.
- Utilização de tons naturais e muita madeira, permitindo uma boa integração com a paisagem exterior e criando espaços acolhedores.
- Ambientes amplos, confortáveis e com bastante entrada de luz natural.
- Boa combinação entre o conforto e a elegância dos espaços contemporâneos e a simplicidade característica do meio rural.

2.1.2. Herdade do Sobroso

A Herdade do Sobroso localiza-se na Vidigueira, no Baixo Alentejo, uma região fortemente ligada à agricultura e à produção de vinho. O espaço resulta da recuperação de construções rurais existentes, mantendo muitas das características da arquitetura tradicional alentejana.

Ao longo dos anos, a herdade foi adaptada para responder ao crescimento do turismo rural e do enoturismo, valorizando não só os edifícios existentes, mas também a paisagem envolvente.

Um dos aspetos mais distintivos do projeto é a presença de elementos decorativos de inspiração africana, introduzidos pelos proprietários, que conferem identidade e personalidade aos espaços.



Figuras 35, 36 e 37 – Herdade do Sobroso. Herdadedosobroso (2026)

- É um ambiente que contrasta perfeitamente o rústico com o contemporâneo. Uma viagem ao rural, com toques atuais e práticos.
- Tons quentes e naturais, madeiras, cerâmicas, peles, barro etc. (abundante na zona).
- Divisões amplas, espaçosas e abertas.
- Preservação do teto natural e contrastante.
- Tem um ambiente acolhedor e descontraído, mais próximo de uma casa de campo do que de um hotel tradicional. tornando-o mais íntimo.

2.1.3. Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

A propriedade teve origem nos séculos XVIII e XIX e localiza-se na região do Douro, uma das zonas vinícolas mais conhecidas de Portugal. Esta tem uma longa ligação à produção de vinho, atividade que continua a ser uma das suas principais características.

A adaptação da quinta para o enoturismo foi feita através da recuperação da casa senhorial existente, preservando grande parte dos elementos arquitetónicos e da história do edifício.

Atualmente, a Quinta Nova combina a tradição vínica com a atividade turística, proporcionando aos visitantes uma experiência ligada ao vinho, à paisagem do Douro e à história do local.



Figuras 38, 39 e 40 – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. *Quinta Nova* (2026)

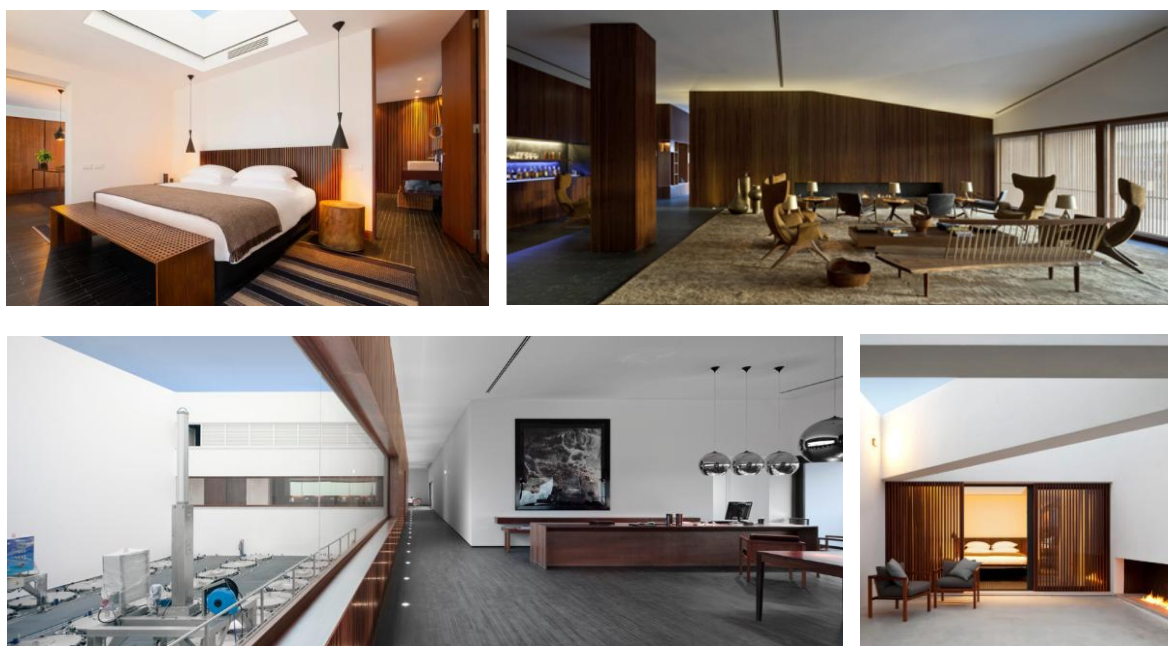
- Salas de estar formais, mas propícios a criarem convívio e conforto.
- Quartos individuais, com identidade própria, privados e únicos.
- Utilização de mobiliário inspirado no estilo tradicional português, com predominância de madeiras escuras e detalhes trabalhados.
- Uma paleta cromática quente e sofisticada com tons neutros (bege, branco, creme) e com apontamentos em bordeaux, verdes e castanhos (ligação ao vinho).
- Atmosfera acolhedora e doméstica com interiores que transmitem a sensação de casa e não hotel, conforto e intimidade através de elementos como a iluminação quente e de ambiente, dos têxteis e tapeçaria utilizada.

2.1.4. L'AND Vineyards Hotel

O L'AND Vineyards localiza-se em Montemor-o-Novo, no Alentejo, e combina alojamento turístico com a produção de vinho. Inserido entre vinhas, o projeto procura proporcionar uma experiência ligada à paisagem e à cultura vínica da região.

A arquitetura destaca-se pelo seu carácter contemporâneo e pela forte ligação ao exterior, através de grandes aberturas e espaços que valorizam a luz natural e as vistas sobre as vinhas.

Para além do alojamento, o espaço oferece experiências relacionadas com o vinho, como provas e visitas à adega, tornando-se uma referência no enoturismo em Portugal.



Figuras 41, 42, 43 e 44 – L'AND Vineyards Hotel

- Arquitetura contemporânea com linhas simples e minimalistas, integrada na paisagem envolvente.
- Forte ligação entre os espaços interiores e exteriores, através de grandes aberturas e vistas para as vinhas.
- Utilização de materiais naturais e tons neutros, criando ambientes elegantes e tranquilos.
- Espaços amplos, com bastante luz natural e uma sensação de continuidade entre as diferentes áreas.

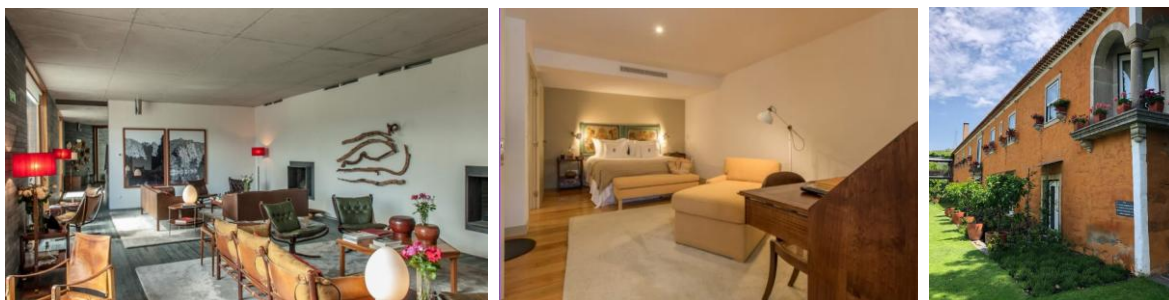
Apesar de não se tratar de um edifício recuperado ou adaptado, este caso de estudo demonstra uma abordagem mais contemporânea ao enoturismo. Mostra que a ligação ao vinho e ao território não depende necessariamente de uma estética rústica, sendo possível criar espaços modernos, elegantes e integrados na paisagem sem perder a identidade do lugar.

2.1.5. Quinta do Valado

A Quinta do Valado localiza-se na região do Douro e é uma das propriedades mais antigas da região, com origens que remontam ao século XVIII. Ao longo dos anos, a quinta foi evoluindo e adaptando-se a novas necessidades, mantendo sempre uma forte ligação à sua história e identidade.

A adaptação da propriedade para receber hóspedes foi realizada sem comprometer o carácter original dos edifícios, preservando muitos dos seus elementos arquitetónicos e a relação com a paisagem envolvente.

Tanto no exterior como nos interiores é possível observar uma mistura entre elementos tradicionais e contemporâneos, criando espaços confortáveis, acolhedores e integrados no contexto da região.



Figuras 45, 46, e 47 – Quinta do Valado. Casa do Rio Wine Hotel (2026)

1 1 1

- Utilização de materiais tradicionais, como pedra e madeira, combinados com soluções mais contemporâneas.
- Ambientes acolhedores, com uma linguagem simples e elegante.
- Uma paleta cromática neutra e natural, criando espaços tranquilos e confortáveis.
- Tem uma boa entrada de luz natural e forte relação visual com a paisagem exterior.

2.1.6. Quinta de Ventozelo

A Quinta de Ventozelo localiza-se na região do Douro, numa encosta junto ao rio Douro. A propriedade tem uma longa história ligada à agricultura e à produção de vinho.

Ao longo dos anos, os edifícios existentes foram recuperados e adaptados a novas utilizações, mantendo a sua relação com a paisagem e com a atividade da quinta.

Atualmente, a propriedade integra alojamento, restaurante e vários espaços de apoio aos visitantes, distribuídos pelo terreno e enquadrados na paisagem característica do Douro.



Figuras 48, 49, e 50 – Quinta de Ventozelo. Quinta de Ventozelo, Douro. (2017)

2.2. O Design de Interiores na Experiência do Vinho

Quando pensamos numa prova de vinhos, a primeira coisa que nos vem à cabeça é o vinho em si. Mas será que a experiência só depende daquilo que está dentro do copo?

A verdade é que o espaço onde a prova acontece tem uma grande influência na forma como o visitante vive esse momento. A iluminação, os materiais, os sons, os aromas, o mobiliário e até a relação com a paisagem envolvente contribuem para a perceção do vinho e para a experiência geral. Desta forma, o design de interiores e o equipamento deixam de ter apenas uma função estética e passam a desempenhar um papel ativo na forma como o visitante observa, sente e interpreta o produto.

Uma prova de vinhos envolve vários sentidos em simultâneo. A visão permite observar a cor, o brilho e a transparência do vinho. O olfato ajuda a identificar aromas associados a fruta, flores, especiarias ou madeira. O paladar permite reconhecer características como a acidez, os taninos ou a doçura. No entanto, existem outros fatores que influenciam esta experiência. Um ambiente confortável, uma iluminação adequada, uma boa acústica e um mobiliário pensado para a degustação contribuem para que o visitante esteja mais concentrado e disponível para apreciar o vinho.

SENTIDO	INFLUÊNCIA DO DESIGN
VISÃO	Iluminação adequada, observação da cor do vinho e relação visual com as vinhas. A presença de vistas para a paisagem envolvente ajuda também a criar uma ligação entre o vinho e o local onde é produzido.
OLFATO	Espaços livres de odores intensos que possam interferir com os aromas do vinho. A ventilação e a escolha dos materiais são importantes para garantir um ambiente neutro e confortável durante a prova.
PALADAR	Ambiente confortável que favorece a concentração durante a degustação. A organização do espaço e a ausência de distrações permitem uma melhor perceção dos sabores e características do vinho.
TATO	Materiais naturais, textura dos elementos e conforto do mobiliário. A utilização de madeira, pedra ou cortiça reforça a ligação ao território e contribui para uma experiência mais autêntica.
AUDIÇÃO	Boa acústica e ambiente tranquilo que favorecem a experiência. A redução do ruído permite uma maior concentração na prova e facilita a comunicação entre visitantes e anfitrião.

Figura 51 – Imagem explicativa da influência do design nos sentidos. Silvestre (2026)

Neste contexto, o design pode ser entendido como uma ferramenta que reforça a ligação entre o visitante e o território. A escolha de materiais naturais, a utilização de tons inspirados na paisagem e a criação de vistas para as vinhas ajudam a transmitir a identidade do lugar e a enriquecer a experiência. O próprio equipamento

utilizado, como mesas de prova, expositores ou elementos de apoio, pode contribuir para contar a história do espaço e da cultura.

Um exemplo interessante desta abordagem é o projeto *“Portugal” - Studio Boud Architects*. Neste caso, a prova de vinhos não é vista como uma atividade isolada, mas como uma experiência ligada à paisagem, à arquitetura e aos materiais que caracterizam o local. Através da relação visual com as vinhas, da integração do edifício no terreno e da utilização de materiais associados ao território, o espaço torna-se parte da narrativa do vinho. O visitante não prova apenas um produto, mas compreende também o contexto onde este é produzido.



Figuras 52 e 53 - Portugal Wine Tasting Room.. Ossian (2026)

Esta ideia é relevante para o presente projeto. Mais do que criar um alojamento, pretende-se desenvolver um espaço onde o visitante possa compreender e vivenciar a cultura do vinho através da arquitetura, dos interiores, da paisagem e das experiências proporcionadas. Tal como acontece no *Portugal Wine Tasting Room*, a prova de vinhos deixa de ser apenas um momento de degustação e passa a constituir uma experiência de contacto direto com o território, com a sua história e com as tradições que lhe dão origem.

O hóspede não vem apenas dormir numa casa rural. Vem compreender a cultura do vinho através do espaço.

2.2.1. Prova de vinhos

2.2.1.1. O Espaço como Ferramenta de Degustação

Nem todos os vinhos são provados da mesma forma, por exemplo:

- Vinhos mais complexos e premium são normalmente provados em ambientes mais calmos e controlados.
- As provas técnicas acontecem muitas vezes em salas neutras, com paredes claras e iluminação uniforme para não influenciar a perceção.

- Provas informais podem acontecer ao ar livre, junto às vinhas ou acompanhadas por gastronomia.

Neste caso, pretende-se que o espaço se adapte ao tipo de experiência que se pretende proporcionar. Uma prova técnica exige neutralidade e concentração, enquanto uma prova turística pode privilegiar o conforto, o convívio e a ligação à paisagem. Por isso, aqui procura-se de projetar um local acolhedor, com um toque de formalidade, pela exclusividade de alguns vinhos, mas principalmente, um ambiente descontraído.

2.2.1.2. Ritual e Cultura da Prova

A prova de vinhos tem quase um ritual próprio e normalmente segue uma sequência que passa por:

1. Apresentação do vinho;
2. Observação;
3. Rotação do copo;
4. Análise dos aromas;
5. Degustação;
6. Discussão e partilha.

Isto influencia o formato das mesas, a posição dos participantes, a iluminação, a circulação e muitos outros aspetos.

Por isso, o espaço deve facilitar a interação entre visitantes e anfitrião, tornando a prova uma experiência de aprendizagem e partilha.



Figura 54 – Exemplo de ambiente em provas de vinhos. Spinach Branding (2023)



Figura 55 - Exemplo de ambiente em provas de vinhos. Wirra Wirra Vineyards (2026)

2.2.1.3. Cruzamento entre o Vinho e a Gastronomia

As provas de vinho raramente acontecem de forma isolada. Normalmente são acompanhadas por produtos regionais como queijos, enchidos, pão, azeite, compotas ou frutos secos, criando combinações que ajudam a valorizar os aromas e sabores do vinho.

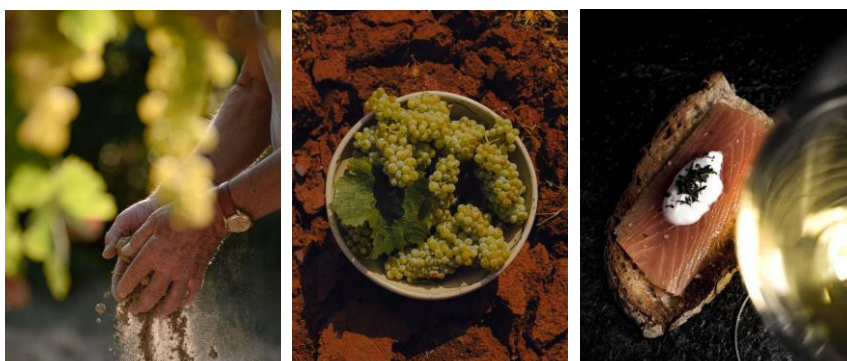
Para além da degustação, existe também uma componente social muito importante. A prova de vinhos é frequentemente um momento de convívio, partilha e descoberta, onde os participantes trocam opiniões e conhecem novas características dos vinhos. Por este motivo, a disposição do espaço e do mobiliário assume um papel relevante na experiência.

Para tornar este momento mais confortável e envolvente, é importante projetar mesas adequadas à degustação, zonas de apoio para a apresentação dos produtos, áreas de circulação confortáveis e equipamento que facilite o decorrer da prova. Desta forma, o espaço deixa de ser apenas um suporte da atividade e passa a contribuir para a experiência do cliente.

2.2.1.4. O conceito de *Terroir*

No universo vitivinícola, o conceito de *terroir* refere-se ao conjunto de características naturais e culturais que influenciam a produção do vinho. O solo, o clima, a paisagem e as tradições locais contribuem para criar vinhos únicos e representativos de cada região.

Esta ideia pode ser transportada para o design de interiores através da utilização de materiais locais, da valorização da paisagem envolvente e da incorporação de elementos que reflitam a identidade do território. Desta forma, o espaço torna-se uma extensão da experiência do vinho, permitindo ao visitante compreender melhor a sua origem e contexto.



Figuras 56, 57 e 58 – Exemplos ilustrativos do conceito Terroir. Wirra Wirra Vineyards
1/2026

3. Desenvolvimento do projeto

3.1. Definição do Conceito

A inspiração para o desenvolvimento do conceito tem origem no próprio universo do vinho e nos elementos que o caracterizam. As vinhas, as barricas, os materiais naturais, a terra e as diferentes tonalidades presentes ao longo do processo de produção serviram de referência para a definição dos ambientes. Esta influência reflete-se na seleção de materiais, texturas e cores que remetem para a identidade agrícola e vitivinícola da região.

A experiência da prova de vinhos constituiu também uma importante referência para o projeto. Tal como numa degustação, onde diferentes sentidos contribuem para a perceção do vinho, os espaços foram pensados para proporcionar uma experiência sensorial através da luz, dos materiais, das texturas e da relação com o exterior. O objetivo é criar ambientes acolhedores, autênticos e confortáveis, que reforcem a ligação entre o visitante, o vinho e o território onde este é produzido.

3.2. Moodboards

Este *moodboard* define a identidade geral do projeto e reúne os principais materiais, cores e ambientes que pretendo utilizar ao longo dos diferentes espaços. A inspiração surge do universo do vinho, mas também da arquitetura rural existente e da paisagem envolvente.

Ao nível das cores, optei por tons bordô, verdes escuros, castanhos e beges naturais. O bordô faz referência ao vinho, enquanto os verdes remetem para as vinhas e para a natureza que rodeia o edifício. Os tons neutros ajudam a equilibrar a composição e tornam os espaços mais acolhedores e intemporais.

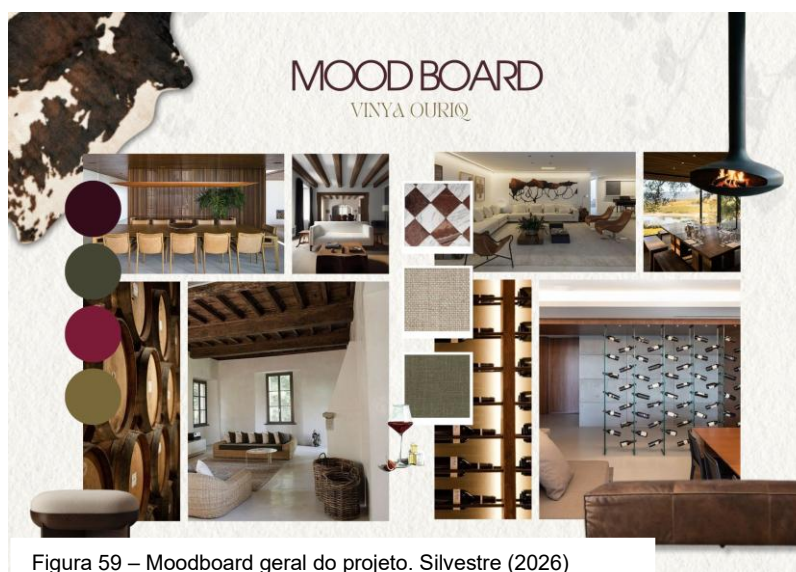


Figura 59 – Moodboard geral do projeto. Silvestre (2026)

Relativamente aos materiais, a madeira assume um papel muito importante, principalmente em tons escuros, criando uma ligação às barricas de vinho e às estruturas da construção existente. Os tecidos naturais, como o linho e outras fibras têxteis, introduzem conforto e suavidade, enquanto elementos como o couro acrescentam carácter e robustez aos ambientes.

As imagens selecionadas procuram transmitir a atmosfera pretendida para o projeto: espaços amplos, acolhedores e confortáveis, onde existe um equilíbrio entre o rústico e o contemporâneo. A presença de garrafeiras, zonas de convívio e materiais naturais reforça a ligação ao tema do vinho sem que este se torne demasiado evidente ou decorativo.

O objetivo é criar ambientes elegantes e descontraídos, que façam referência à cultura vitivinícola da região e proporcionem aos hóspedes uma experiência autêntica.

Para os 4 quartos do alojamento o objetivo foi criar espaços com personalidade própria, capazes de proporcionar experiências diferentes aos hóspedes, sem perder a identidade global do projeto. Cada ambiente procura transmitir uma sensação específica, mantendo sempre a relação com o território, a cultura do vinho e o carácter acolhedor do alojamento.



Figura 60 – Moodboard explicativo do conceito dos quartos. Silvestre (2026)

Quarto Raiz

Este foi inspirado na origem do vinho e na ligação à terra, este quarto utiliza maioritariamente tons verdes, castanhos e materiais naturais. A madeira escura e os linhos e tecidos texturados reforçam a proximidade à natureza.

Este é o primeiro passo do processo e por isso foi escolhido para ser o primeiro quarto, no piso 0.

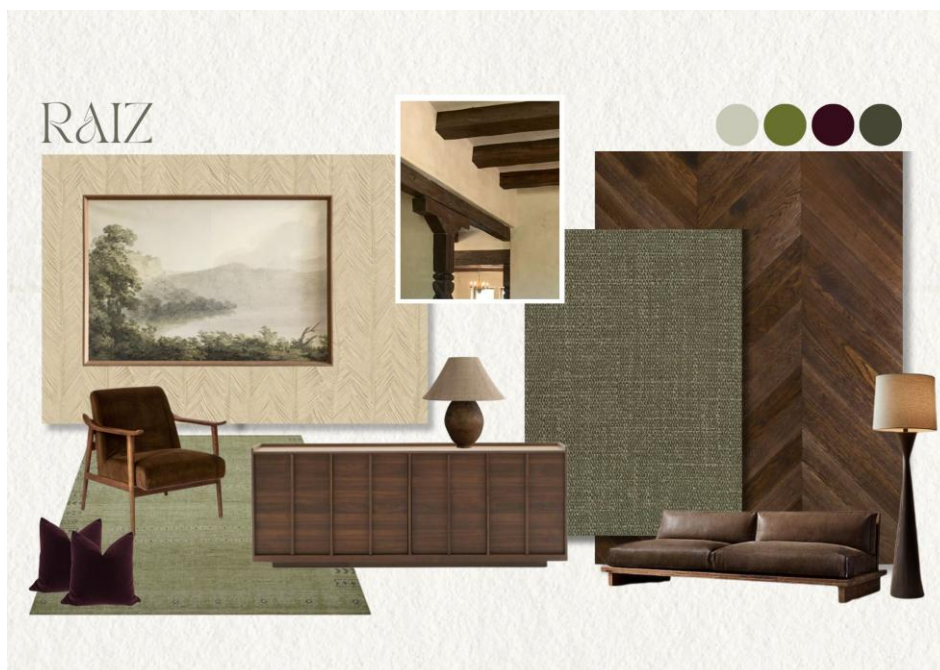


Figura 61 – Moodboard do quarto Raiz. Silvestre (2026)

Quarto Pulso

Associado ao momento da vindima, apresenta uma paleta cromática mais expressiva, onde os tons bordô assumem um maior destaque. Os elementos decorativos procuram transmitir dinamismo e energia, mantendo uma atmosfera confortável e acolhedora.



Figura 62 – Moodboard do quarto Pulso. Silvestre (2026)

Quarto Demora

Este foi inspirado no processo de envelhecimento do vinho, recorre a tons quentes, madeiras escuras e materiais de aparência mais robusta e madura como o couro. O ambiente pretende transmitir calma, conforto e uma sensação de permanência.

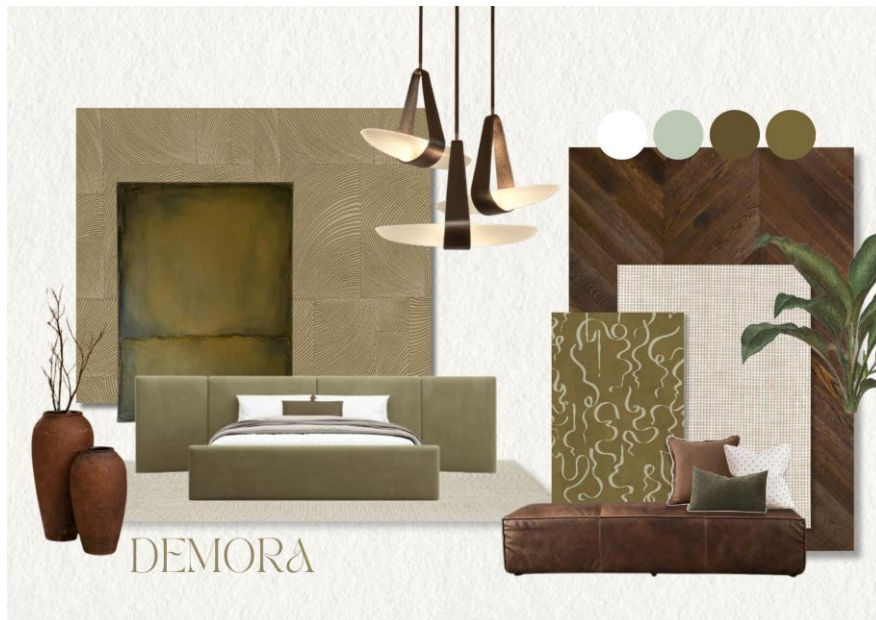


Figura 63 – Moodboard do quarto Demora. Silvestre (2026)

Quarto Essência

Por fim, este representa o resultado de todo o processo. Combina elementos presentes nos restantes conceitos, criando um ambiente equilibrado, elegante e acolhedor, com tons vínicos e materiais naturais. Vai buscar os tons bordôs um pouco mais escuros, conjugados com *rattan* e veludo, um resultado “premium” assim como os vinhos.

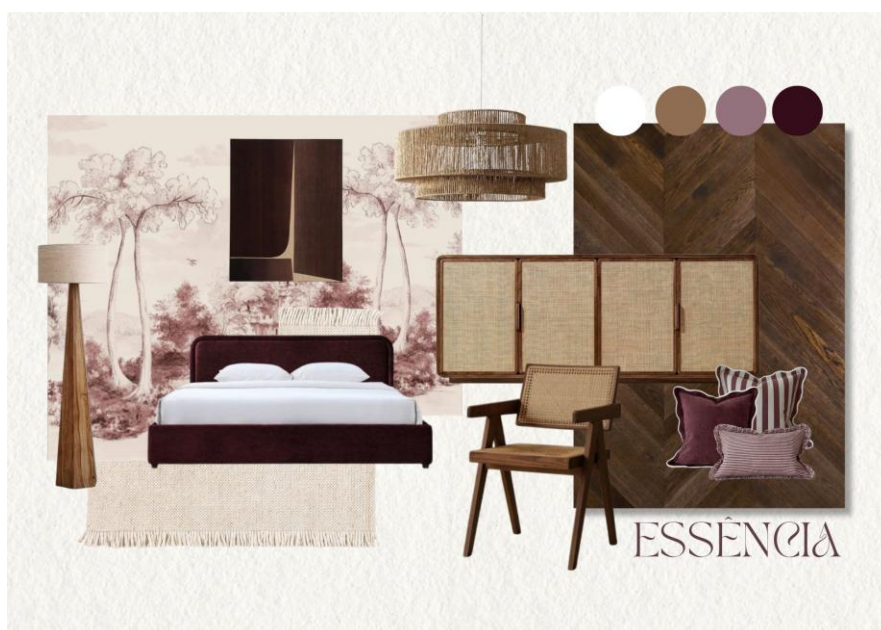


Figura 64 – Moodboard do quarto Essência. Silvestre (2026)

3.3. Organização Espacial / Funcional

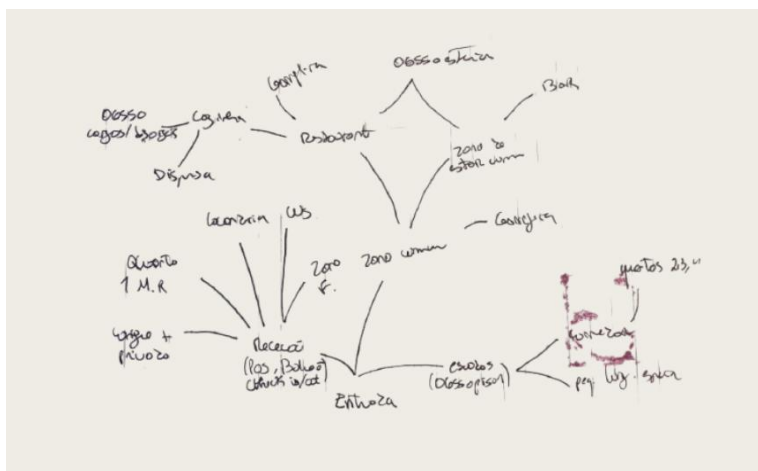


Figura 65 – Esboço de organograma espacial. Silvestre (2026)



Figura 66 – Esquema de organograma espacial. Silvestre (2026)

Para definir as diferentes zonas do projeto, tanto a nível espacial como funcional, foi elaborado um organograma com base no levantamento inicial do edifício. Este esquema permitiu compreender as relações entre os espaços e organizar o projeto de forma mais eficiente.

A entrada funciona como ponto de distribuição principal. A partir deste espaço, os hóspedes podem dirigir-se diretamente à receção, ao quarto do piso térreo ou às escadas de acesso ao piso superior. Os quartos do primeiro piso são servidos por um pequeno lobby e por um corredor de distribuição, permitindo uma circulação simples e intuitiva.

Junto à entrada foi prevista uma zona comum de estar, destinada ao convívio informal dos hóspedes e dos seus convidados, permitindo a utilização do espaço sem interferir com as restantes áreas do alojamento. Já a zona destinada às provas de vinho e gastronomia encontra-se numa área mais reservada do edifício, exigindo uma maior permanência e circulação pelo espaço, proporcionando uma experiência mais controlada.

A pequena cozinha/copa, ficou localizada junto à zona de refeições, facilitando o serviço e garantindo maior eficiência no funcionamento diário. Associadas a esta

área encontram-se a despensa e a zona de cargas e descargas, permitindo uma gestão mais prática dos produtos e abastecimentos.

A Instalação Sanitária comum foi posicionada numa localização central, garantindo um acesso fácil a partir das diferentes áreas públicas do edifício. Da mesma forma, a área dos funcionários, destinada ao descanso e arrumação, encontra-se próxima desta I.S., evitando deslocações desnecessárias através de todo o edifício nos seus tempos de pausa.

As garrafeiras foram distribuídas estrategicamente pelas zonas de maior utilização e contacto com os hóspedes. Para além da área destinada às provas de vinho, encontram-se também junto à receção, permitindo a venda direta de garrafas no momento do check-out, bem como na zona comum de estar e junto à área de refeições, reforçando a presença do vinho ao longo de toda a experiência no alojamento.

3.4. Estudos

Piso 0

No piso 0, inicialmente foi definido como apenas zonas comuns em que aos anexos que encontramos junto ao edifício principal, serviriam para zonas de auxílio ao funcionamento do alojamento como a copa, lavandaria, zona de funcionários etc., mas devido a aspetos como inclusão de hóspedes de mobilidade reduzida, e excluído a opção de colocar um elevador e/ou rampa no espaço, decidiu-se então fazer um dos quartos no piso térreo.

Relativamente à zona de refeições e provas de vinho, considerou-se que estas fossem numa extremidade da casa para que estivessem perto de vãos largos que permitissem ver e estar perto das vinhas, para uma melhor experiência e mais rica para os clientes. Por isso, esta zona andou sempre inclinada para o anexo traseiro do edifício. Neste abriram-se 2 grandes vãos que fazem esta ligação com o exterior e que permite à cozinha, estar perto mesmo em casos de provas de vinho e pequenas refeições no exterior.

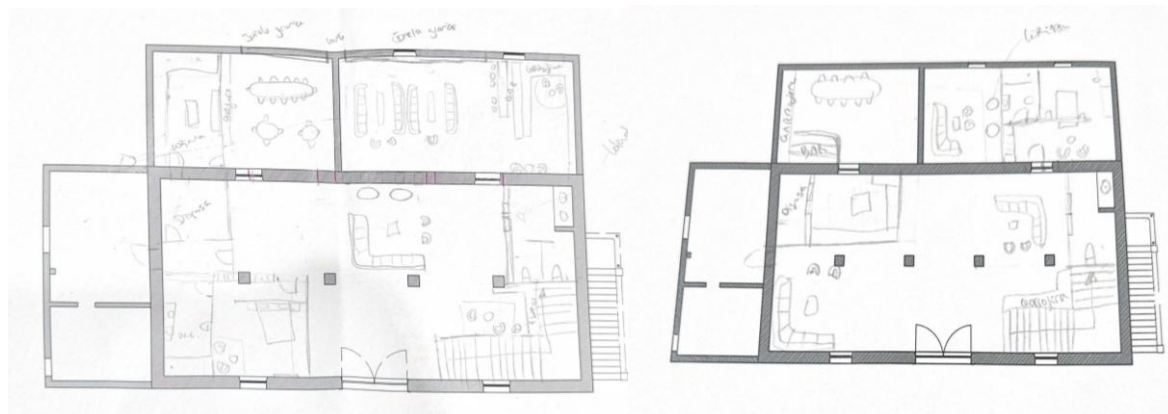


Figura 67 e 68 - Estudos de planta do piso 0. Silvestre (2026)

Este edifício só tem acesso ao piso de cima através de escadas exteriores, por isso houve a urgência de criar umas escadas no interior do alojamento. Por questões de eficiência de espaço e de circulação, tanto no piso de cima como no piso térreo, estas foram colocadas no canto direito junto à entrada.

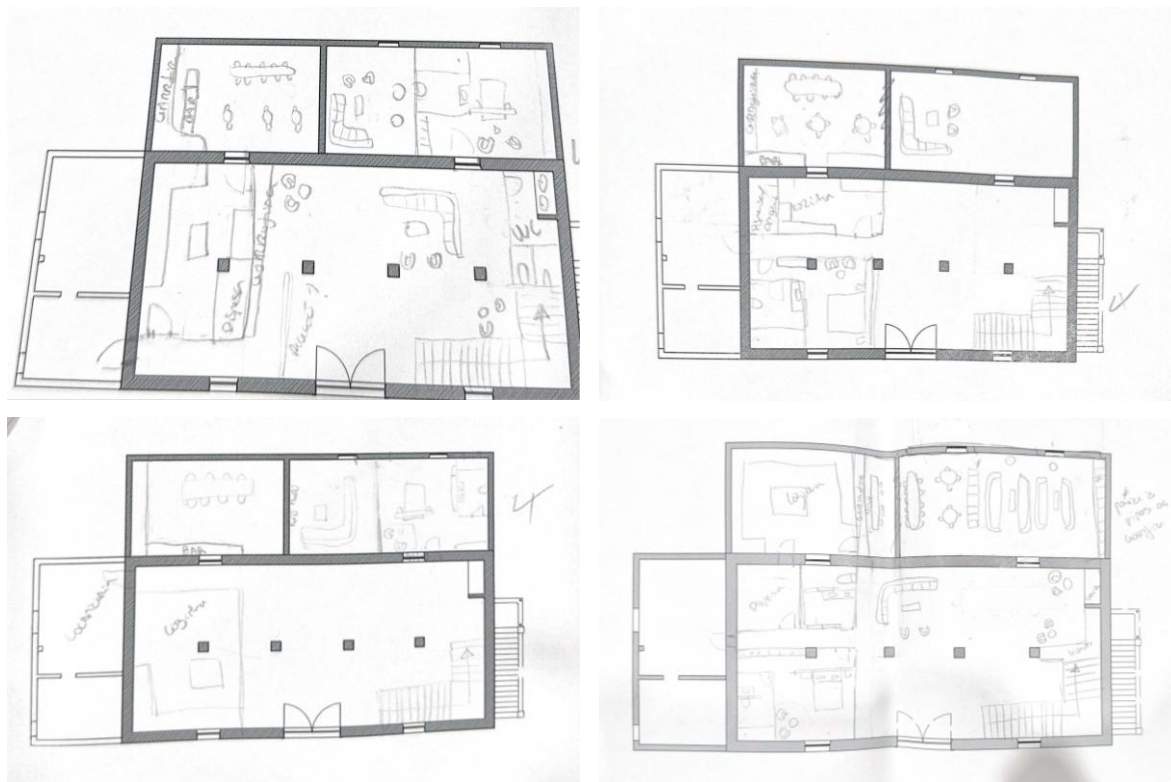


Figura 69, 70, 71 e 72 - Estudos de planta do piso 0. Silvestre (2026)

No esboço final, apesar de ainda não definido, já está muito fiel ao que será a proposta final.

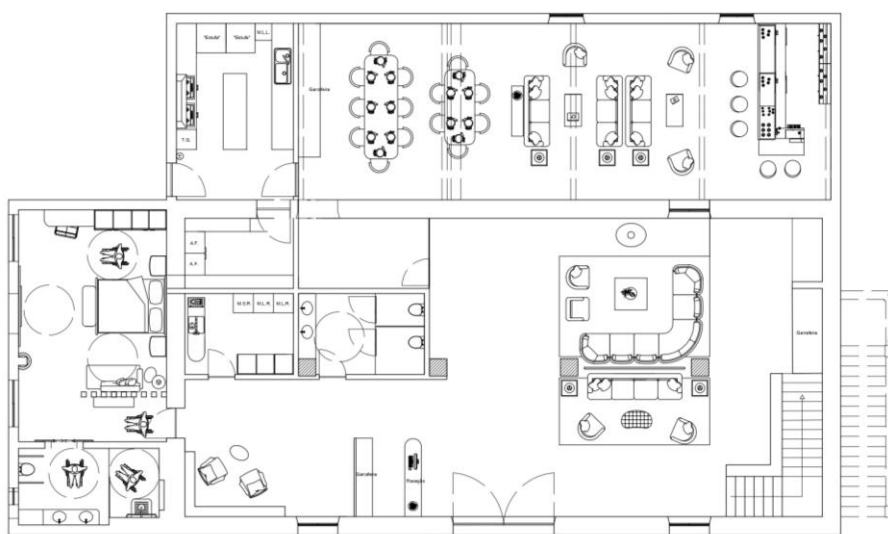


Figura 73 - Estudos de planta do piso 0. Silvestre (2026)

Piso 1

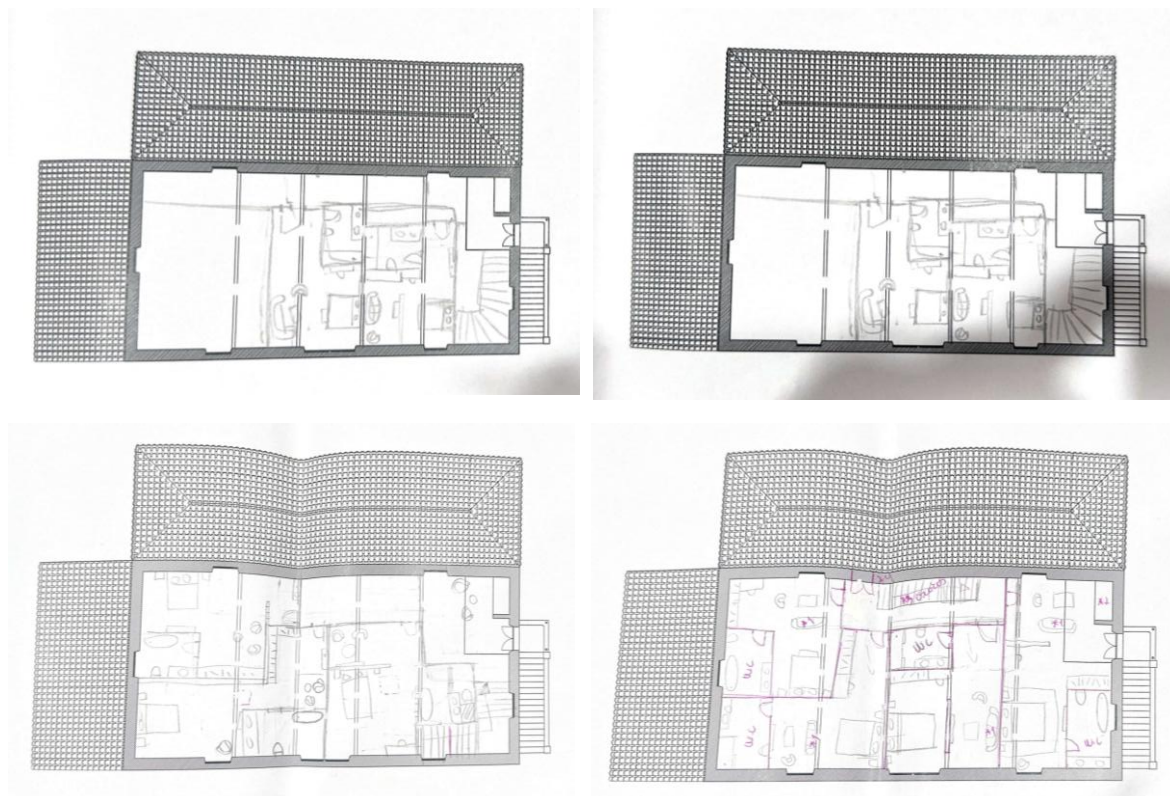


Figura 74, 75, 76 e 77 - Estudos de planta do piso 1. Silvestre (2026)

Nos estudos iniciais para o piso superior, ainda não estava definido o número final de quartos a integrar no projeto. Por esse motivo, foram exploradas diferentes soluções, incluindo a possibilidade de criar quatro quartos neste piso e um quinto quarto no piso térreo.

Apesar de esta solução ser possível, optou-se por reduzir o número total de quartos para quatro. Esta decisão teve como principal objetivo proporcionar espaços mais amplos e confortáveis, criando uma sensação de maior qualidade e exclusividade. O público-alvo deste tipo de alojamento, inserido numa gama média-alta a alta, valoriza normalmente quartos espaçosos, zonas de estar generosas e uma experiência mais tranquila e personalizada.

A redução do número de quartos permitiu também melhorar a utilização das áreas comuns. Considerando uma ocupação máxima de dois adultos e uma criança por quarto, o alojamento poderá receber até doze hóspedes em simultâneo. Caso estes recebam convidados para refeições, convívios ou provas de vinho, o número de utilizadores aumenta significativamente. Desta forma, optou-se por privilegiar espaços mais confortáveis e desafogados, tanto nos quartos como nas zonas comuns, garantindo uma experiência mais agradável para todos os utilizadores.

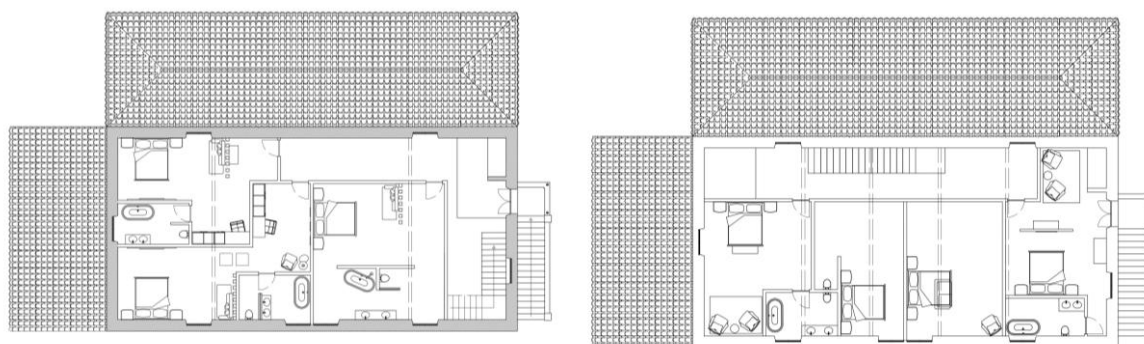
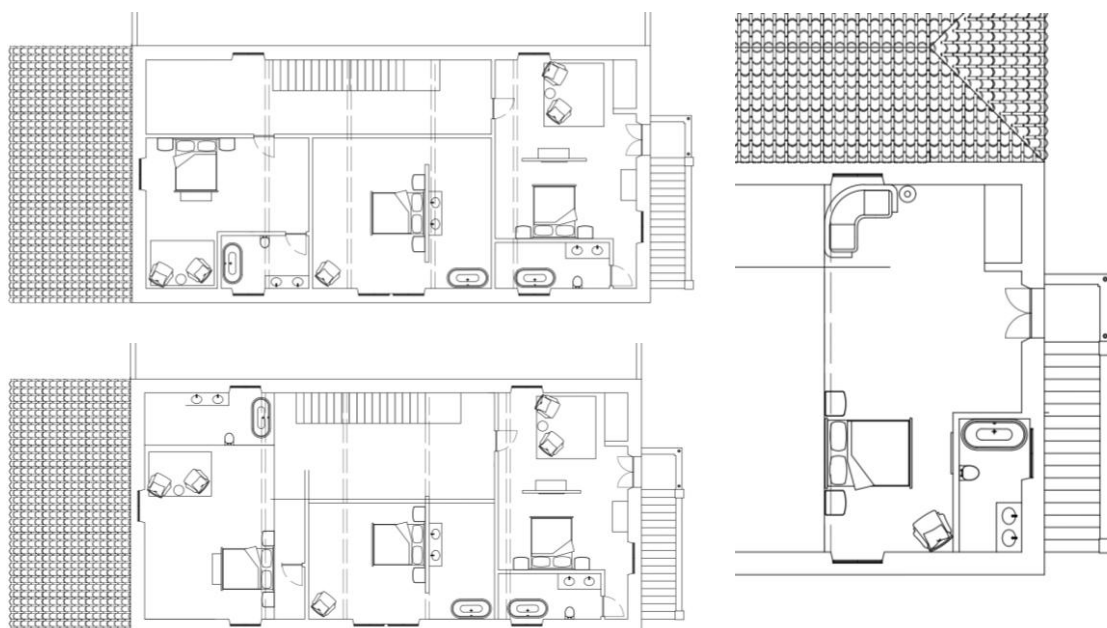


Figura 78 e 79 - Estudos de planta do piso 1. Silvestre (2026)

Nesta fase foram desenvolvidos vários estudos de layout para os quartos, procurando encontrar a melhor organização possível dentro da área disponível. Foram considerados aspetos como a localização das escadas, a distribuição dos espaços e o número de janelas possível em cada quarto, garantindo que todos beneficiassem de uma boa iluminação natural.

Para além destes fatores, foi também necessário prever uma saída de emergência para o piso superior. Para esse efeito, as escadas exteriores existentes foram adaptadas e integradas na proposta, deixando de servir apenas um quarto específico, como acontecia em algumas das primeiras soluções estudadas, e passando a constituir um acesso comum a todos os quartos deste piso. Junto a esta zona foi mantida a lareira existente, que passa a assumir uma função decorativa e de apoio ao corredor.

Na definição final da planta foi igualmente considerada a localização das instalações sanitárias, privilegiando soluções que permitissem a entrada de luz natural sempre que possível. A disposição dos equipamentos e das respetivas infraestruturas técnicas foi cuidadosamente estudada, de forma a minimizar interferências acústicas e garantir o conforto e o bem-estar dos hóspedes.



3.5. Alterações

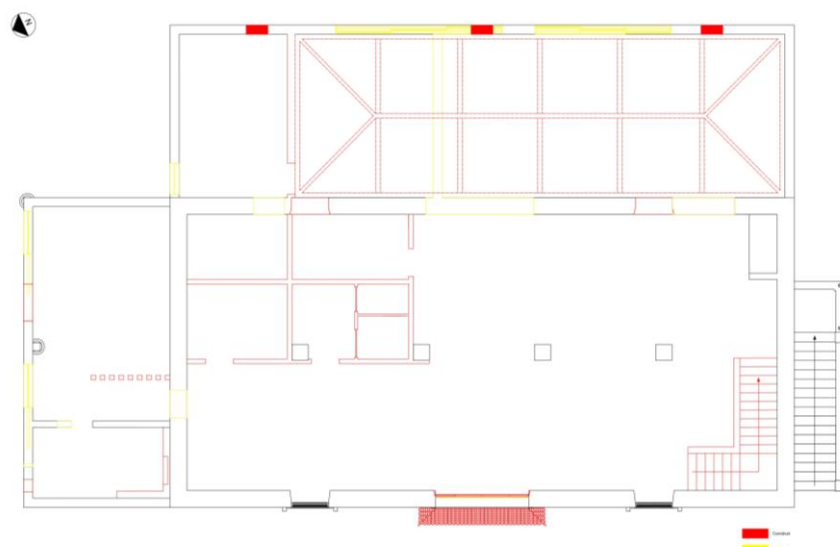


Figura 80, 81 e 82 - Estudos de planta do piso 1. Silvestre (2026)

Figura 83 - Planta de amarelos e vermelhos do piso 0. Silvestre (2026)

Como podemos observar, no anexo mais a Sul foram abertos dois vãos, um de 4,4m e outro de 5,4m para que seja pratico e agradável o acesso ao exterior e foi decidido ficar nesta direção para que o pôr-do-sol fizesse também parte de toda a experiência. Visto que esta zona da propriedade estava em ruínas, ao “levantá-la” tornou mais eficiente deixar logo estas janelas até ao chão abertas. Bem como a cobertura inexistente, que foi projetada com um pé direito fiel ao anterior, mas ligeiramente menor em altura para que não condicionasse a vista das janelas do piso de cima.

Entre este anexo e o edifício principal não existia acesso direto, apenas duas janelas e por isso, abriu-se também duas passagens para uma maior circulação e um espaço amplo que recebesse muitas pessoas sem condicionar as passagens.

Os 2 pilares mais à esquerda serviram de ponto de partida para a criação destas divisões e desta maneira, ficavam também eles “camuflados” no espaço.

Já no anexo mais a Norte, foram também abertas duas janelas até ao nível do piso para que hóspedes de mobilidade reduzida tenham acesso ao exterior. Estas janelas, para cumprirem as medidas mínimas relativamente à mobilidade reduzida, e pelas medidas a que estavam na construção anterior, decidiu-se fazer estas portas de correr e para dentro da parede. Por questões de iluminação natural, na I.S. foi aberta uma janela fixa até ao nível do piso.

Na entrada principal do edifício foram feitas alterações devido às leis de incêndios. As portas teriam de abrir para fora por questões de segurança. Desta maneira, para que as portas, quando abertas, durante o inverno não ficassem danificadas com as condições climáticas, foi construído um telheiro com o mesmo estilo arquitetónico do restante edifício.

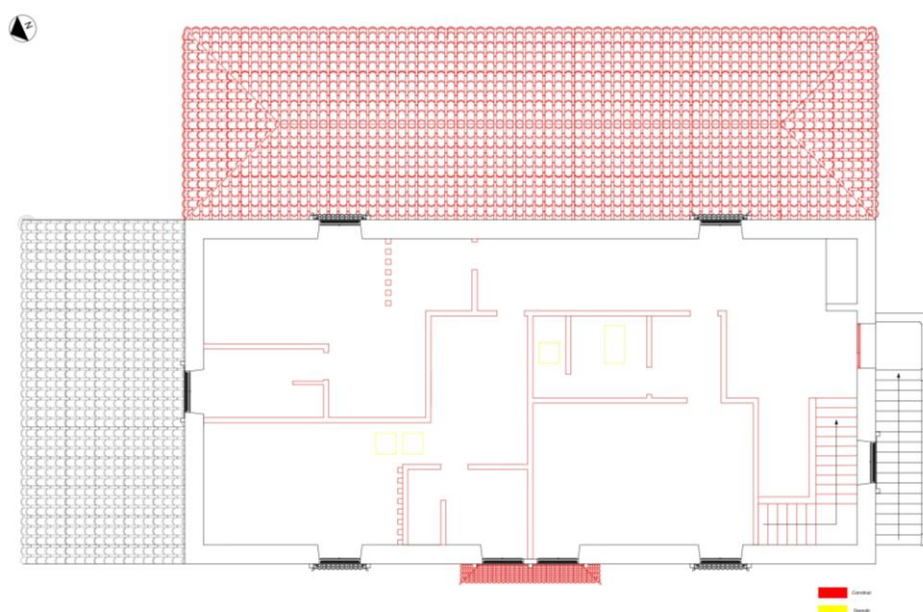


Figura 84- Planta de amarelos e vermelhos do piso 0. Silvestre (2026)

No segundo piso conseguimos ver a construção da cobertura do anexo que estaria em ruínas.

Pela mesma questão referida anteriormente, relativamente às leis de incêndios, a porta de acesso às escadas exteriores, também teve de ser alterada de maneira a abrir para fora e poder ser considerada uma saída de emergência.

Quanto aos quartos, foram contruídas paredes que permitam passar tubagem.

4. Proposta Final

4.1. Caracterização das zonas

4.1.1. Piso 0

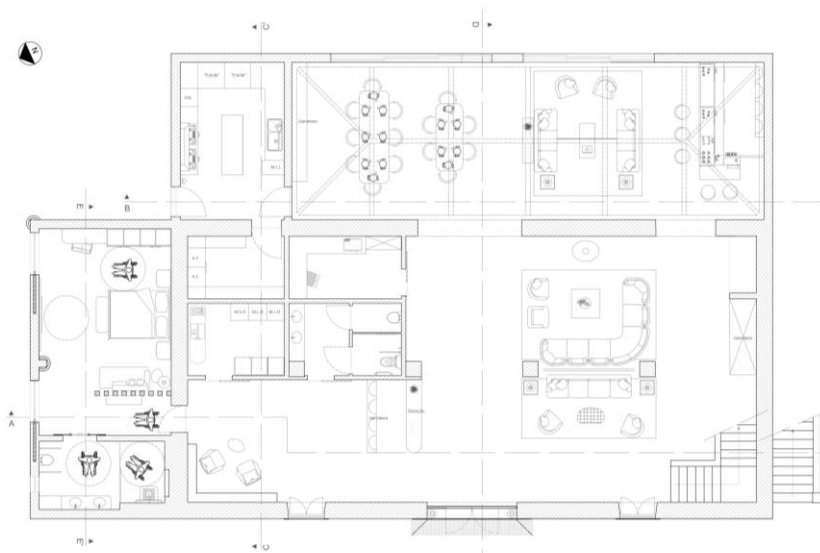


Figura 85 - Planta final do piso 0. Silvestre (2026)



Figura 86 – Pormenor da zona comum do piso 0. Silvestre (2026)

Esta zona comum consegue acomodar pelo menos 12 pessoas sentadas. Foi pensada para alturas do ano mais frias e em que a lareira suspensa pode ser um momento de conforto para os hóspedes que não conseguem estar no exterior nessa altura. Para se aproveitar a lareira já existente, esta ficou com a função de suporte de lenha.



Figura 87 – Render da zona comum do piso 0. Silvestre (2026)



Figura 88 – Render da zona comum do piso 0. Silvestre (2026)



Figura 89 – Render da zona de refeições. Silvestre (2026)



Figura 90 – Render da zona de refeições. Silvestre (2026)

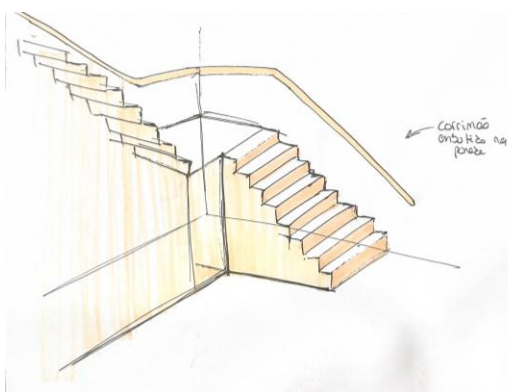


Figura 91 – Esboço das escadas interiores. Silvestre (2026)

A zona de refeições desenhou-se com esta amplitude para “juntar” os hóspedes, ou seja, criar experiências em grupo, dinâmicas e evitar que haja pessoas sozinhas.

Os tons destes espaços comuns passam muito pelos tons da madeira já existentes e uma junção com o carvalho que é utilizado no fabrico de pipas de vinho.

4.1.2. Piso 1

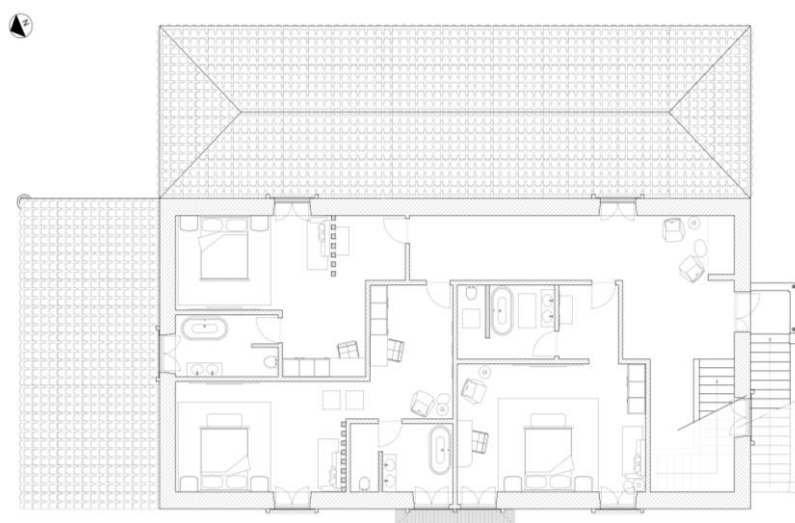


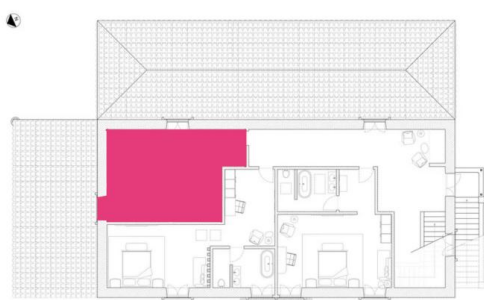
Figura 92 – Planta final do piso 1. Silvestre (2026)



Figura 93 – Render do quarto Pulso. Silvestre (2026)

No quarto Pulso houve a necessidade de criar um separador de espaço por questões de privacidade, pois, a porta fica diretamente virada para a cama.

A respetiva I.S. foi fundamental metê-la naquela zona devido ao aproveitamento da janela para a ventilação do espaço e de luz natural. Foi pensada a questão da acústica e conforto do hóspede e por isso a cama está na parede contrária da tubagem do de retrete.



A possibilidade de trazer uma criança está sempre em aberto e por isso o sofá é um sofá-cama.

Figura 94 – Destaque do quarto Pulso. Silvestre (2026)

Os quartos Demora e Essência seguem a mesma lógica e todos eles têm zonas de descanso, lazer\leitura, um toucador e um armário para os hóspedes guardarem os seus pertences.

Estes dois quartos apresentam um baixo índice de iluminação natural e por isso foram abertas duas claraboias em cada um ou no corredor ou na I.S..

Os 3 quartos dão acesso ao corredor que por sua vez, passa por um pequeno lobby, uma zona onde por exemplo, um casal pode esperar pelo outro para jantar, ou simplesmente descansar. Neste espaço já existia uma lareira que será restaurada e aproveitada. Ao lado desta fica a saída de emergência que dá acesso às escadas exteriores.

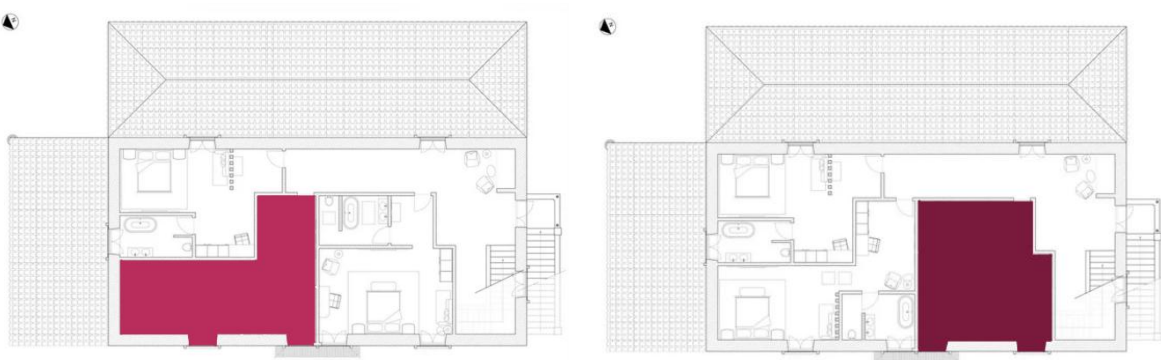


Figura 95 e 96 – Destaque dos quartos Demora e Essência. Silvestre (2026)

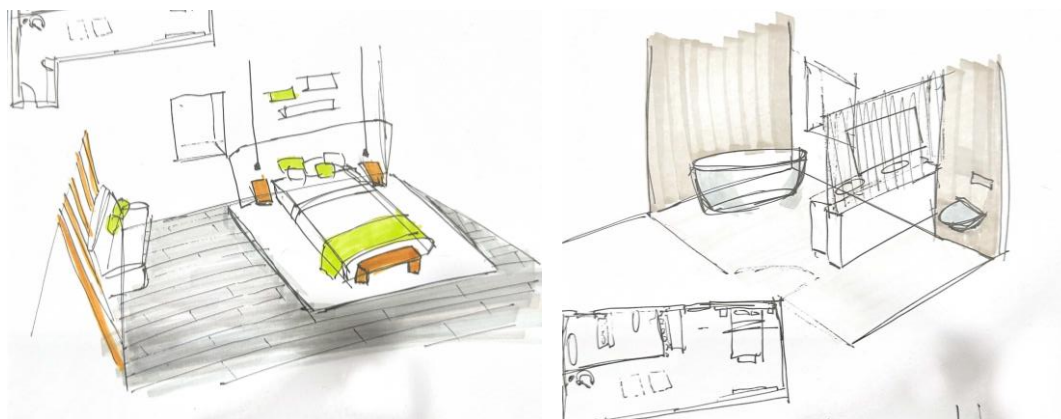


Figura 97 e 98 – Esboço do quarto Demora. Silvestre (2026)

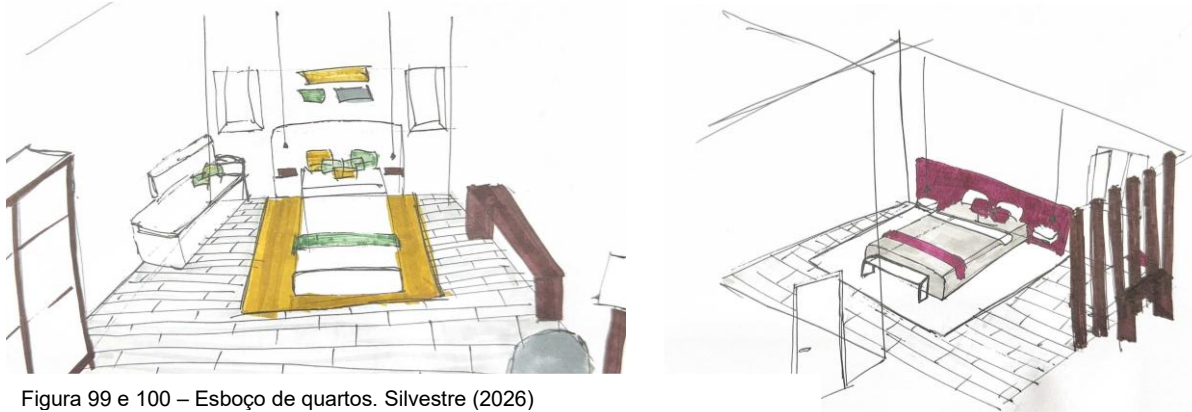


Figura 99 e 100 – Esboço de quartos. Silvestre (2026)

4.2. Desenhos Técnicos

4.2.1. Planta de Apresentação e de Equipamento

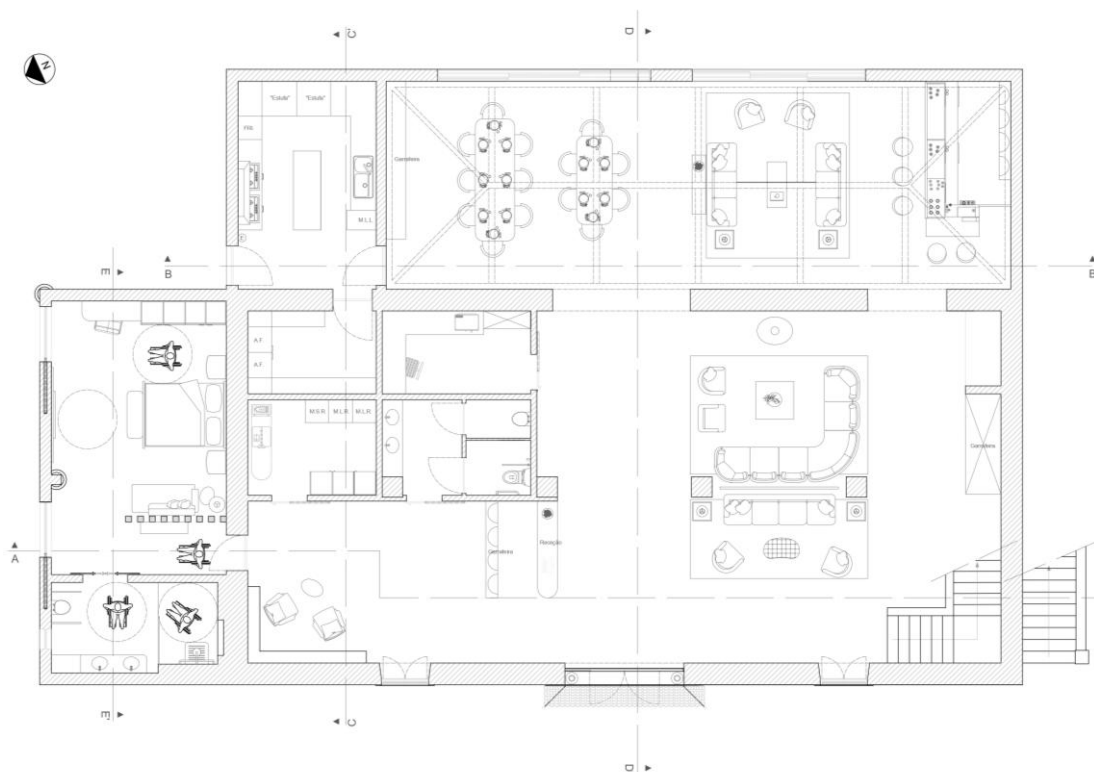


Figura 101 – Planta de apresentação do piso 0. Silvestre (2026)

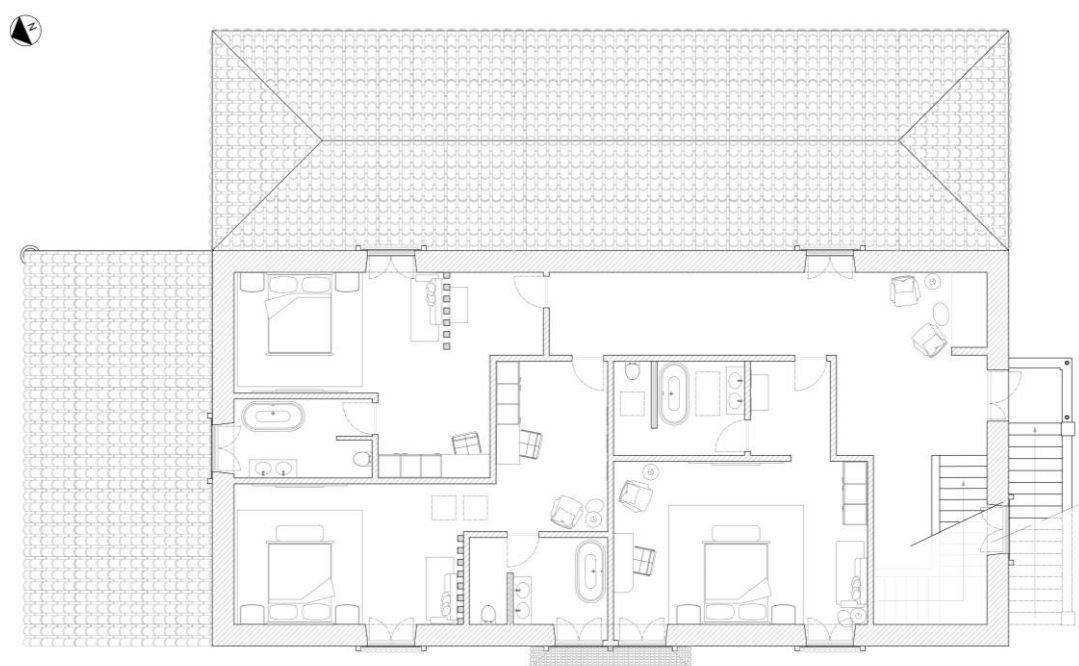


Figura 102 – Planta de apresentação do piso 1. Silvestre (2026)

4.2.3. Planta de Zoneamentos e Circulação



Figura 104 – Plantas de áreas dos pisos 0 e 1. Silvestre (2026)

A planta de circulação permitiu verificar a forma como os utilizadores se deslocam pelo edifício e como os diferentes espaços se relacionam entre si. Desde o início, procurou-se criar percursos simples e intuitivos, evitando cruzamentos desnecessários entre hóspedes, funcionários e zonas de serviço.

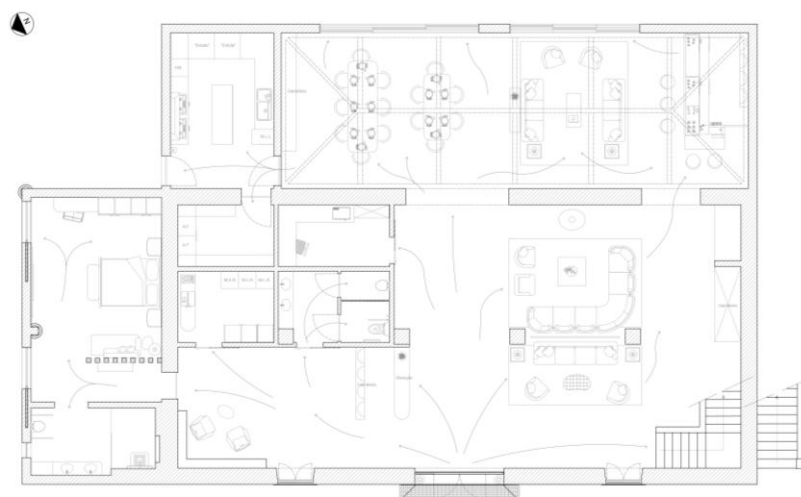


Figura 105 – Planta de circulação do piso 0. Silvestre (2026)

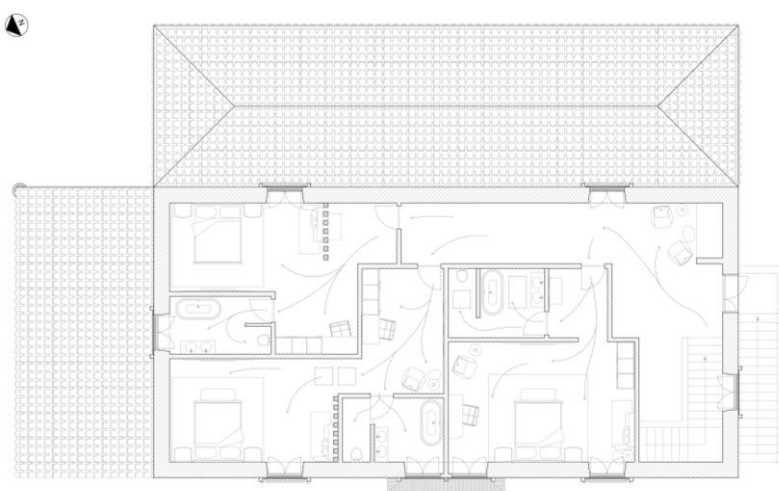


Figura 106 – Planta de circulação do piso 1. Silvestre (2026)

No piso térreo, a entrada principal funciona como ponto central de distribuição. A partir deste espaço é possível aceder à receção, à zona comum de estar, ao quarto acessível e às escadas de acesso ao piso superior. A circulação conduz naturalmente os utilizadores até à zona de refeições e provas de vinho, localizada na extremidade do edifício, junto às vinhas. Esta solução permite que a experiência vá sendo descoberta ao longo do percurso, criando uma transição gradual entre as áreas mais públicas e as áreas mais reservadas.

As zonas de apoio ao funcionamento do alojamento, como a cozinha, a despensa e os espaços destinados aos funcionários, foram posicionadas de forma a garantir um funcionamento eficiente, sem interferir com os percursos dos hóspedes. A instalação sanitária comum encontra-se numa posição central, permitindo um acesso rápido a partir das principais áreas de utilização.

No piso superior, a circulação desenvolve-se através de um pequeno lobby e de um corredor de distribuição que dá acesso aos três quartos. Procurou-se reduzir ao máximo as áreas de circulação, privilegiando a área útil dos quartos. A existência da escada exterior garante igualmente uma segunda via de evacuação em caso de emergência, contribuindo para a segurança dos utilizadores.

De uma forma geral, a proposta procura assegurar percursos claros, funcionais e confortáveis, promovendo uma utilização simples e intuitiva de todo o alojamento.

4.2.4. Planta de Pavimentos

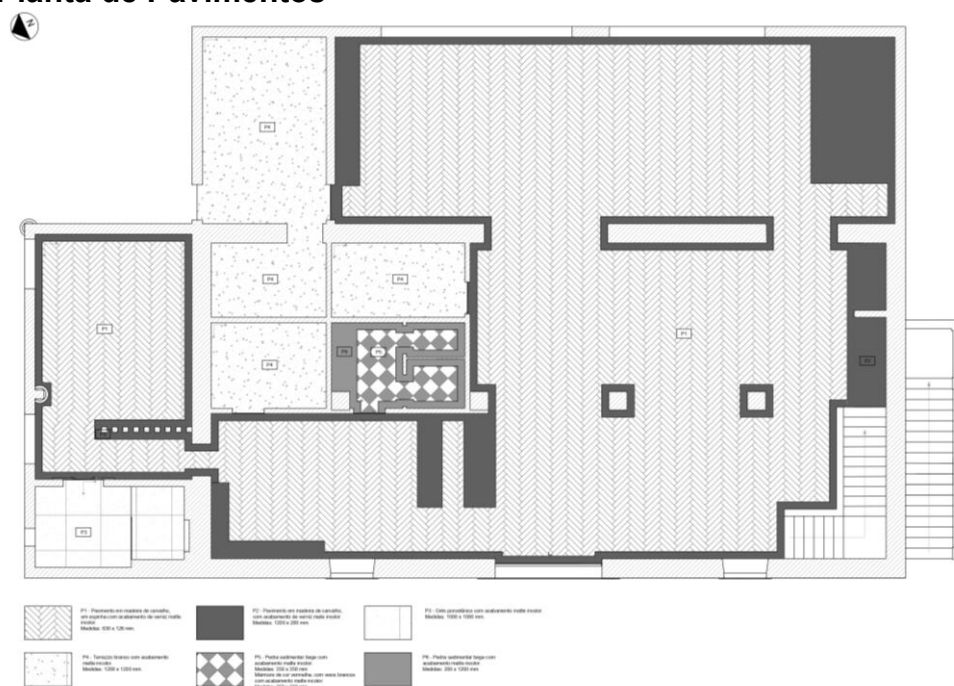


Figura 107 – Planta de pavimentos do piso 0. Silvestre (2026)

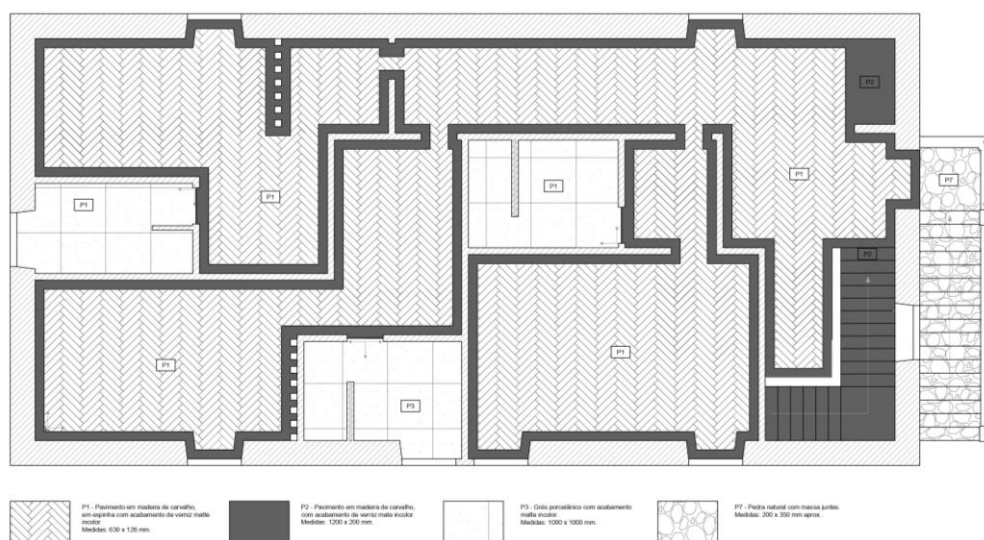


Figura 108 – Planta de pavimentos do piso 1. Silvestre (2026)

4.2.5. Cortes

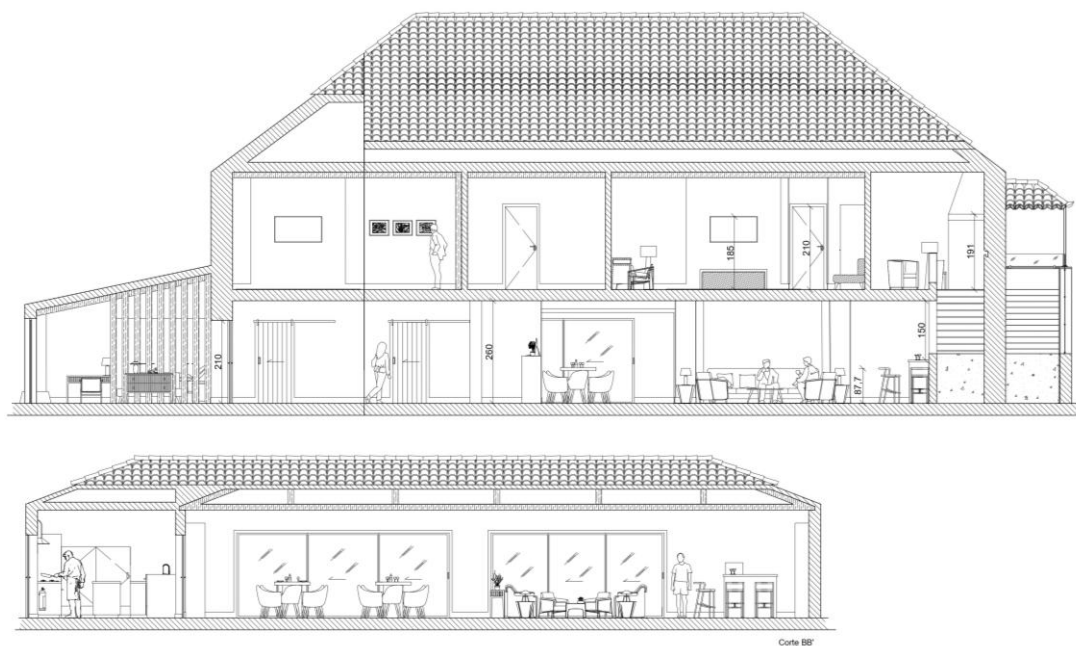


Figura 109 – Cortes AA' e BB' cotados. Silvestre (2026)

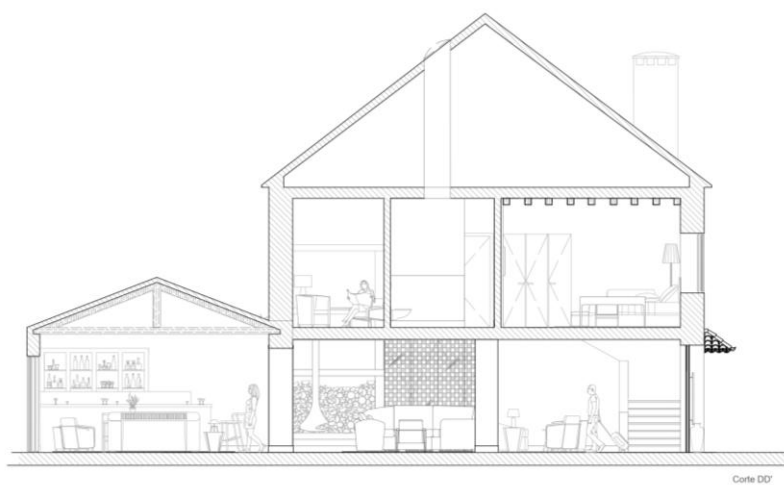


Figura 110 – Corte DD'. Silvestre (2026)



Figura 111 – Corte CC'. Silvestre (2026)

4.2.6. Planta de Iluminação e Tomadas

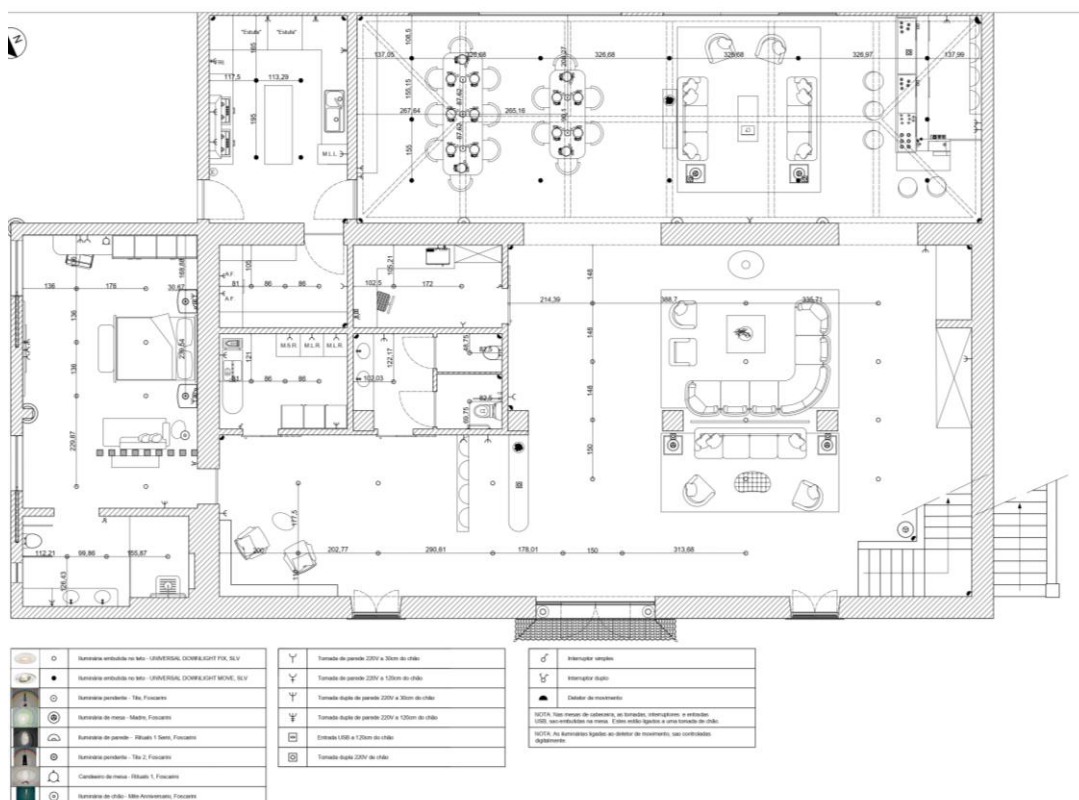


Figura 112 – Planta de iluminação do piso 0. Silvestre (2026)

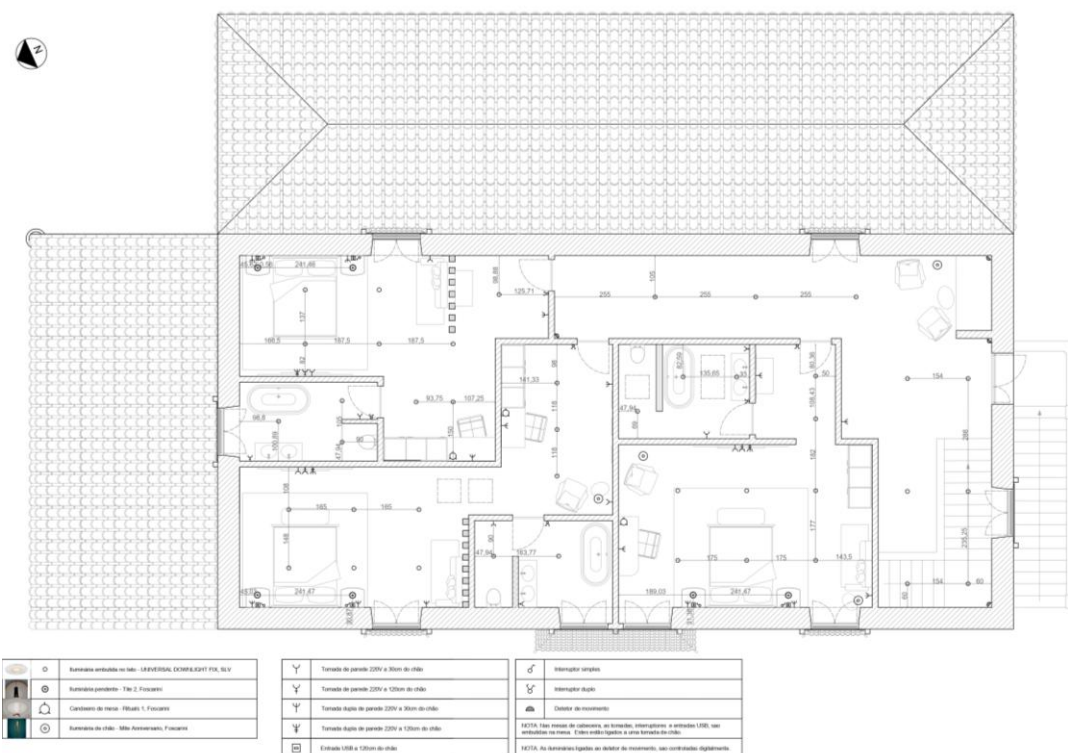


Figura 113 – Planta de iluminação do piso 1. Silvestre (2026)

4.2.7. Planta de Rede de Águas

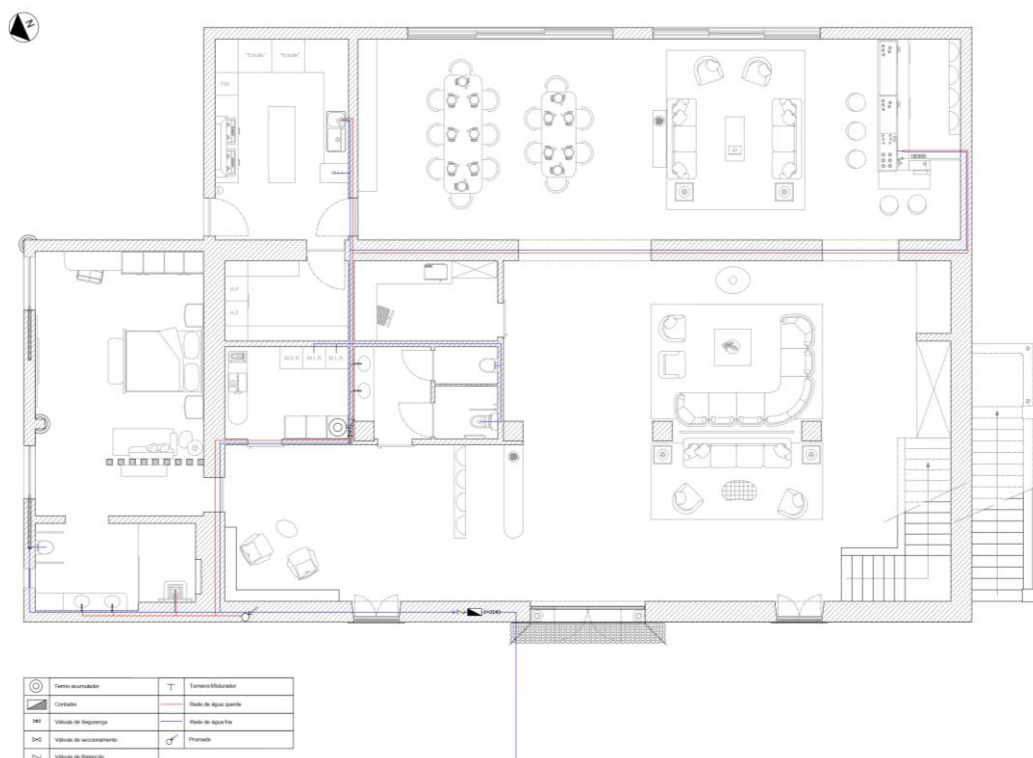


Figura 114 – Planta rede de águas do piso 0. Silvestre (2026)

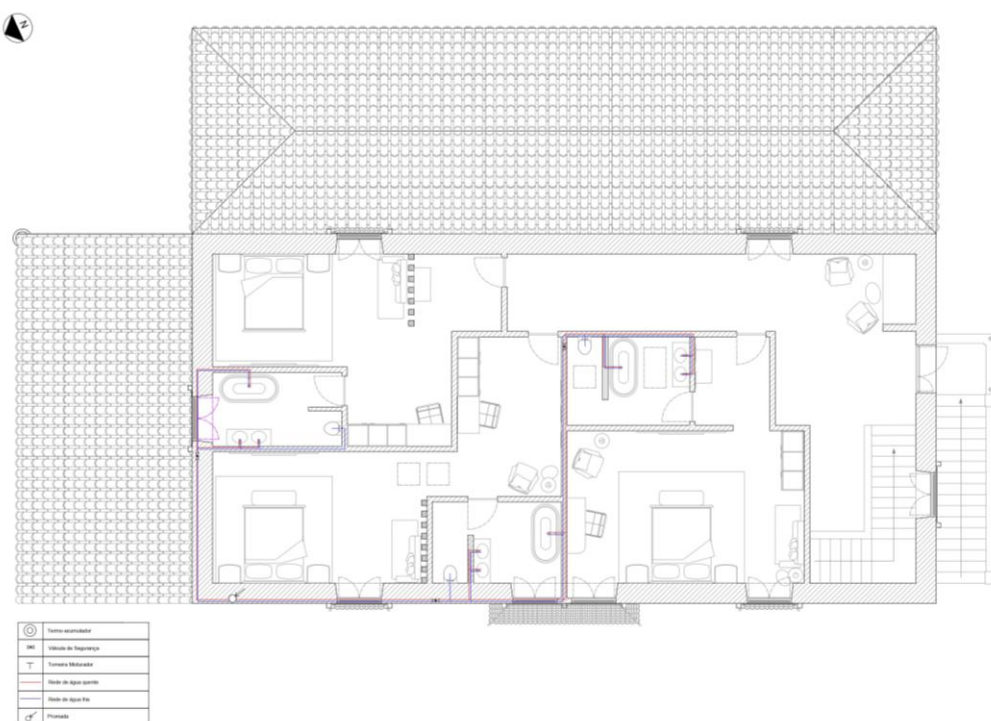


Figura 115 – Planta rede de águas do piso 1. Silvestre (2026)

4.2.8. Planta de Esgotos

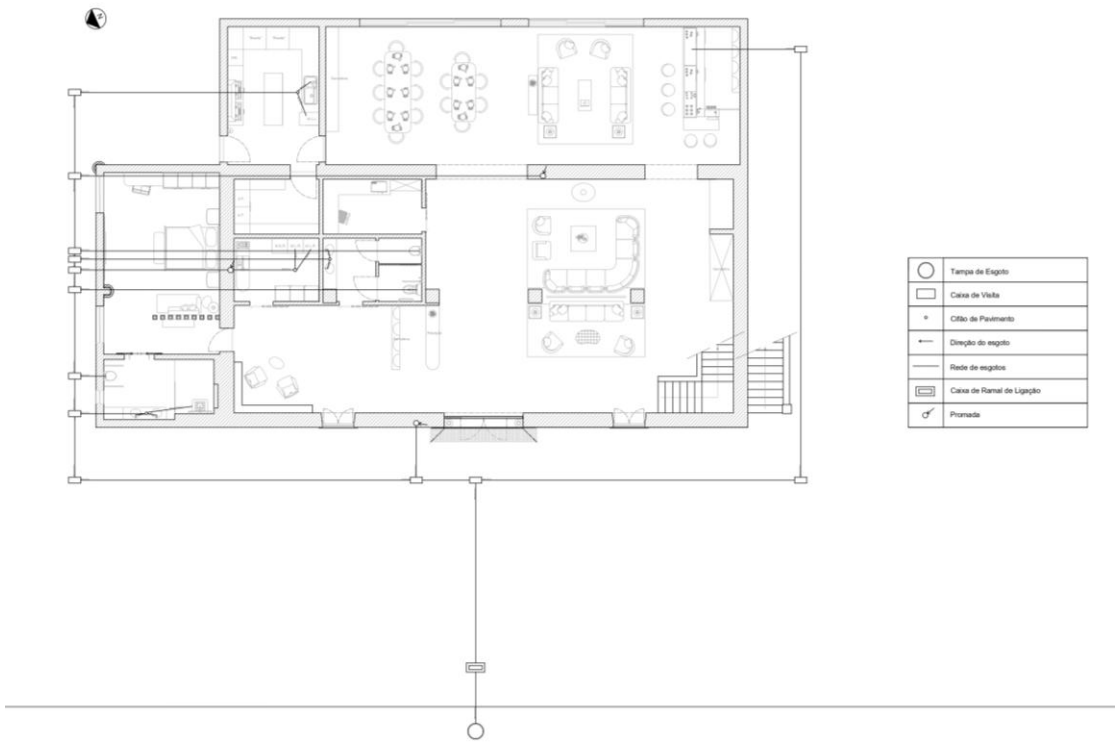


Figura 116 – Planta esgotos do piso 0. Silvestre (2026)

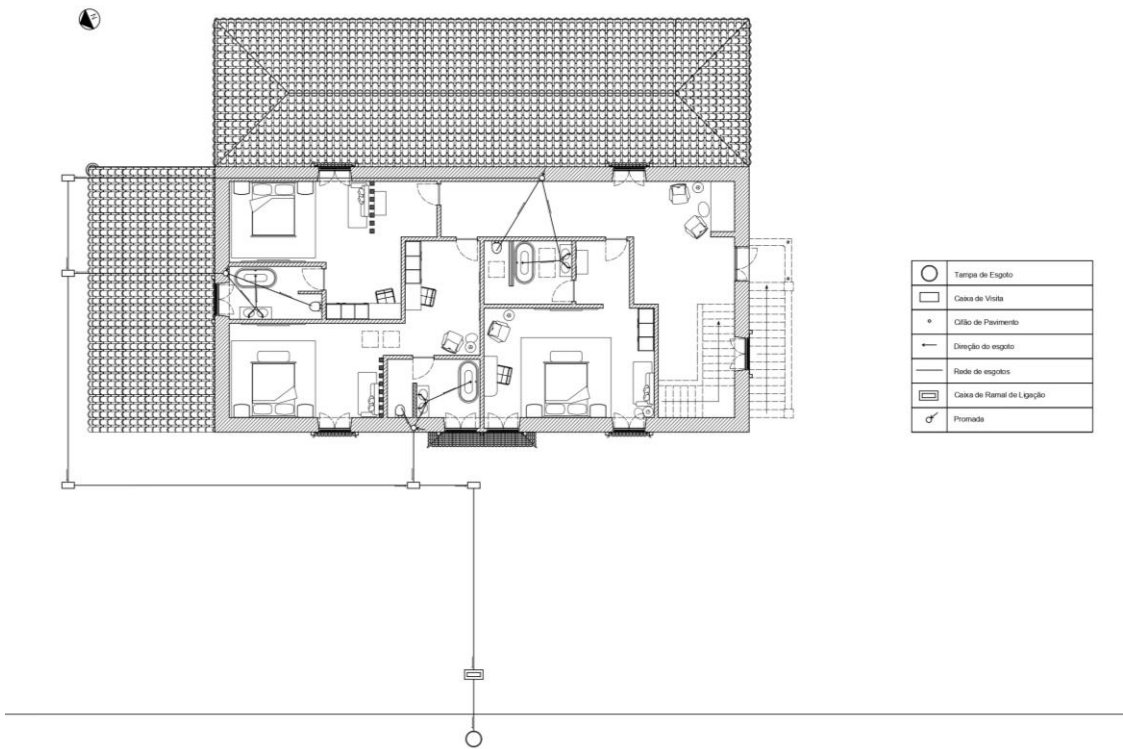


Figura 117 – Planta esgotos do piso 1. Silvestre (2026)

5.2.9 Alçados finais



Figura 118 – Alçado Frontal Final. Silvestre (2026)

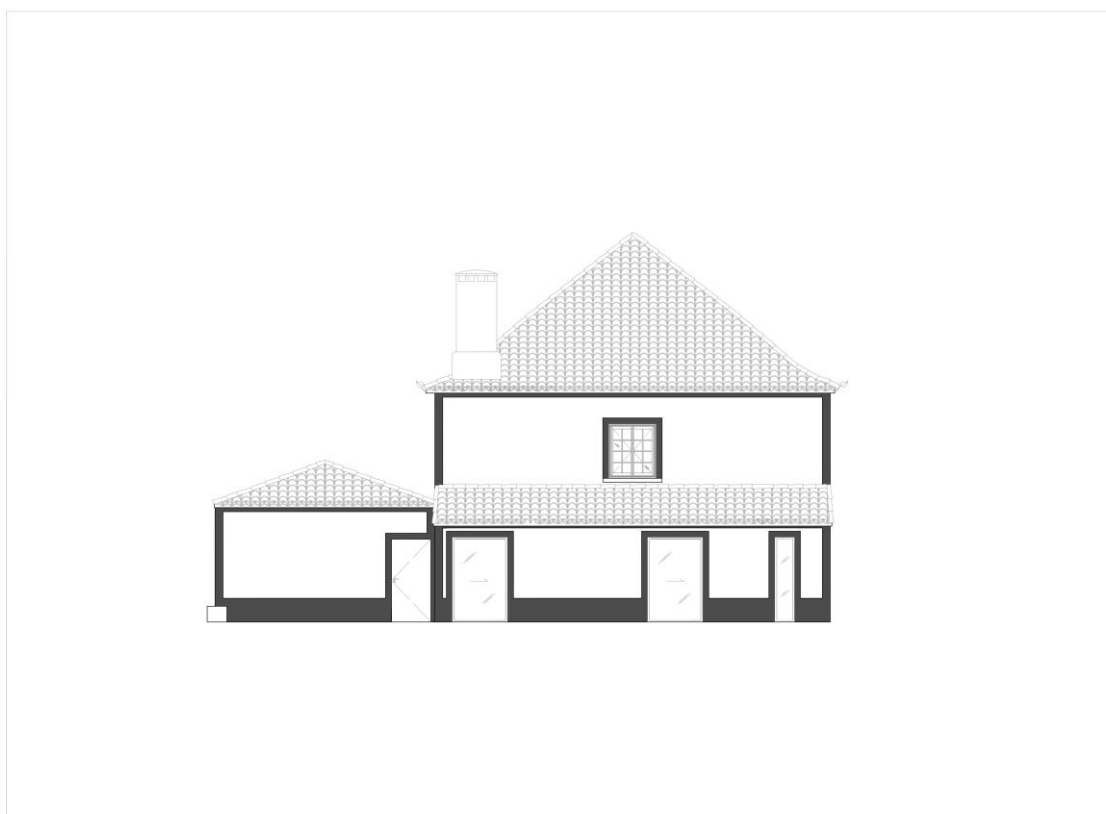


Figura 119 – Alçado Lateral Esquerdo Final. Silvestre (2026)

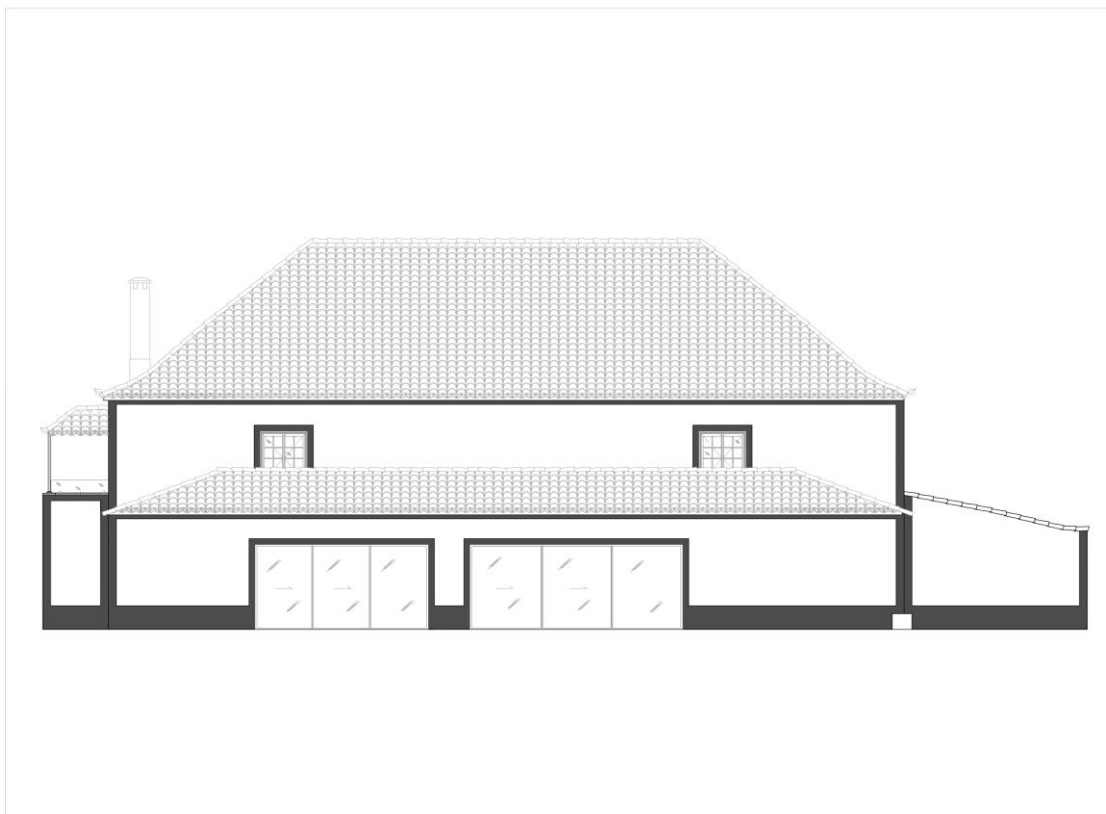


Figura 120 – Alçado Posterior Final. Silvestre (2026)

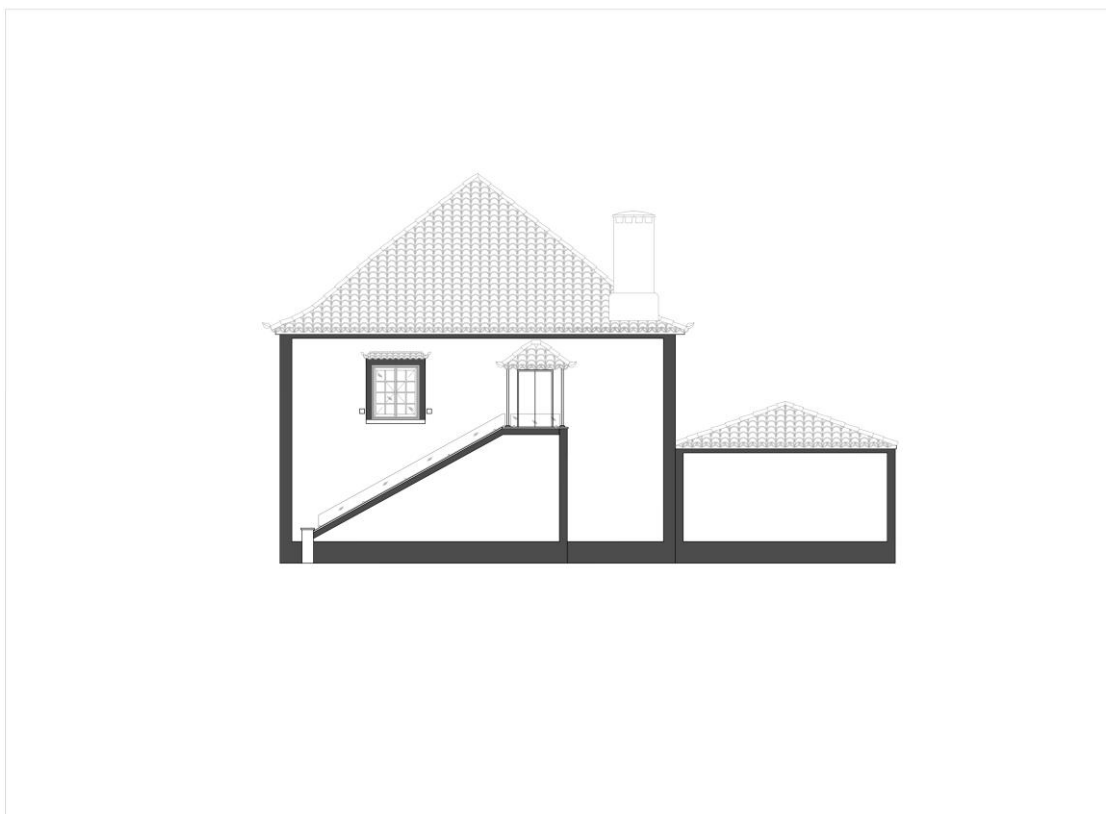


Figura 121 – Alçado Lateral Direito Final. Silvestre (2026)

4.2.9. Sugestão de Exteriores

Esta proposta para os espaços exteriores procura demonstrar não só a organização da propriedade, mas também as diferentes experiências e atividades que podem ser proporcionadas aos hóspedes para além do edifício principal.

O acesso à propriedade é feito através do portão principal, localizado em frente à entrada do alojamento. Um percurso pavimentado com peças de 1x1 m conduz os utilizadores de forma prática e intuitiva pelos diferentes espaços exteriores.

Ao seguir para a esquerda, encontra-se a zona de estacionamento, concebida com uma estrutura de pérgulas envolvidas por videiras. Esta solução permite criar áreas de sombra para os veículos, enquanto reforça a ligação ao tema vitivinícola e à paisagem envolvente.

A propriedade dispõe ainda de uma entrada lateral secundária, destinada ao acesso de serviços e fornecedores. Esta entrada permite uma ligação direta à zona de cargas e descargas, facilitando o abastecimento de produtos, catering e outros serviços necessários ao funcionamento do alojamento. Desta forma, garante-se

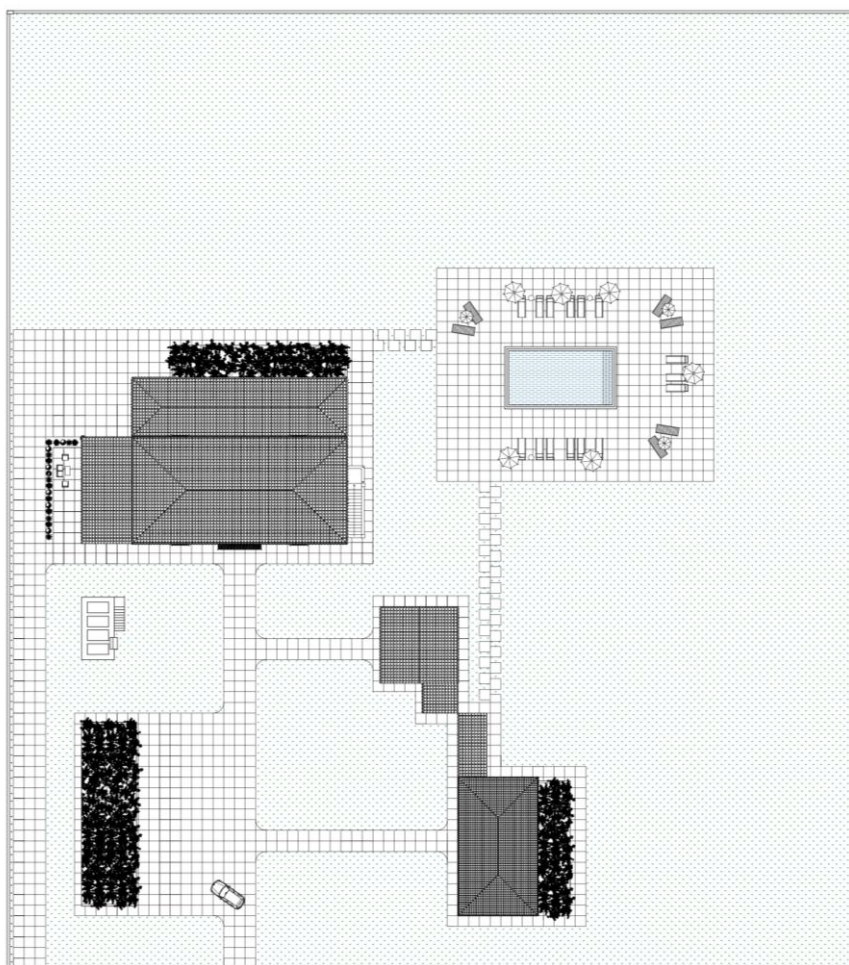


Figura 122 – Sugestão de layout de exteriores. Silvestre (2026)

uma logística mais eficiente, sem interferir com os percursos e a privacidade dos hóspedes.

Seguindo para a direita, localizam-se os anexos existentes, que não foram desenvolvidos em detalhe nesta fase do projeto, mas que apresentam potencial para futuras intervenções. Estes espaços poderão vir a acolher funções de apoio à piscina, como balneários, um pequeno bar com ligação direta ao exterior, áreas técnicas destinadas aos equipamentos da piscina e até uma pequena adega para a realização de provas de vinho.

Nas traseiras do edifício principal foram igualmente previstas pérgulas cobertas por videiras, criando zonas de sombra e conforto para os hóspedes. A presença de pavimento nesta área permite a colocação de mobiliário exterior, incentivando a utilização do espaço ao longo do dia e promovendo diferentes momentos de convívio e lazer ao ar livre.

O quarto adaptado para hóspedes com mobilidade reduzida, localizado no piso térreo, beneficia também de uma pequena área exterior privada. Este espaço proporciona uma maior sensação de independência e conforto, permitindo que os utilizadores usufruam do exterior de forma reservada e com acesso direto ao jardim envolvente.

A piscina assume um papel central na experiência proporcionada pela propriedade. Para além da função recreativa e da sensação de bem-estar associada a um ambiente de férias, contribui para enriquecer a paisagem e dinamizar os espaços exteriores. Esta área poderá acolher diversas atividades, desde momentos de descanso até eventos mais informais, como provas de vinhos, pequenos convívios ou experiências gastronómicas ao ar livre.

Por fim, a restante área do terreno foi mantida maioritariamente em relva, numa solução simples que valoriza a paisagem existente e preserva as vistas sobre a envolvente rural. Esta opção permite que a atenção permaneça centrada nas vinhas e na tranquilidade do local, evitando elementos que possam competir visualmente com a beleza natural da propriedade.

4.3. Pormenorização à escala 1:20

4.3.1. Desenhos técnicos

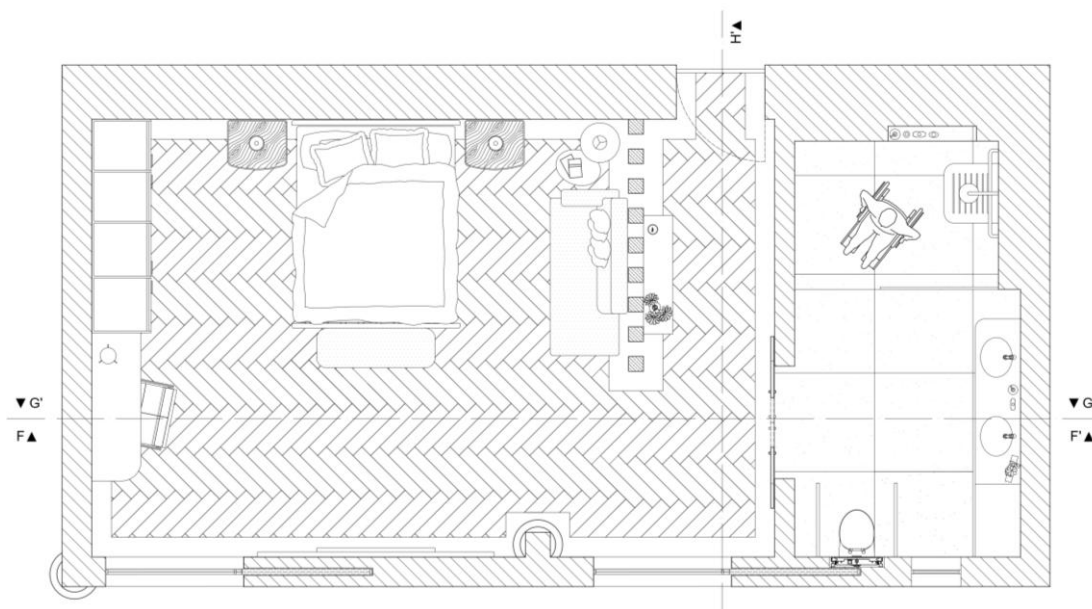


Figura 123 – Planta pormenorizada à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida. Silvestre (2026)

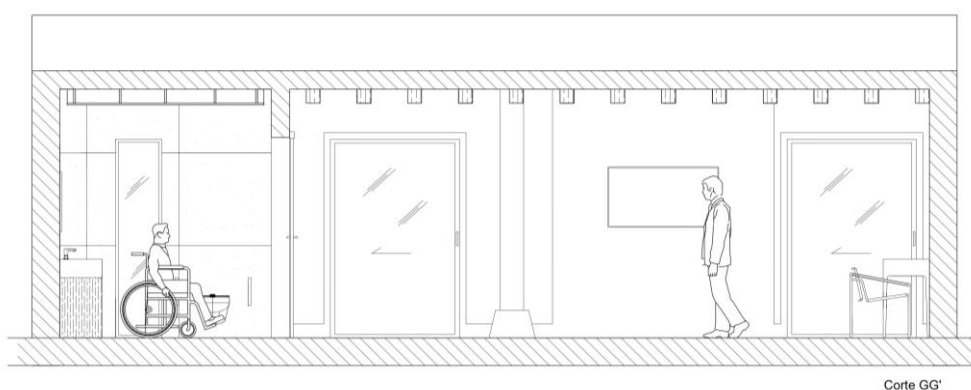


Figura 124 – Corte GG' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida. Silvestre (2026)

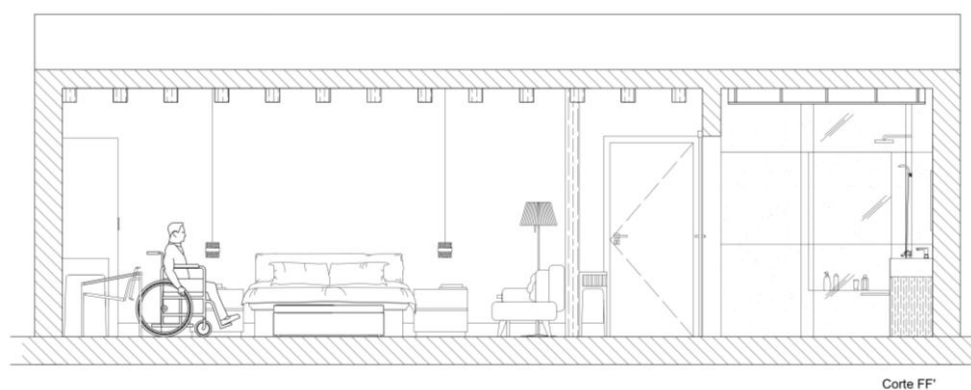


Figura 125 – Corte FF' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida. Silvestre (2026)

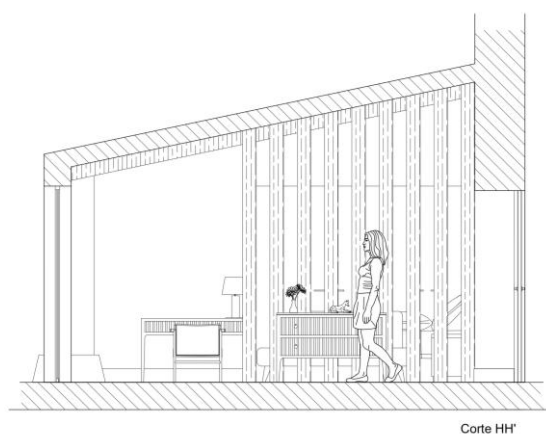


Figura 126 – Corte HH' pormenorizado à escala 1:20 – quarto de mobilidade reduzida. Silvestre (2026)

4.3.2. Visualização 3D



Figura 127 – Render quarto de mobilidade reduzida (Raiz). Silvestre (2026)



Figura 128 – Render da I.S. do quarto de mobilidade reduzida (Raiz). Silvestre (2026)

4.4. Equipamento

4.4.1. Esboços

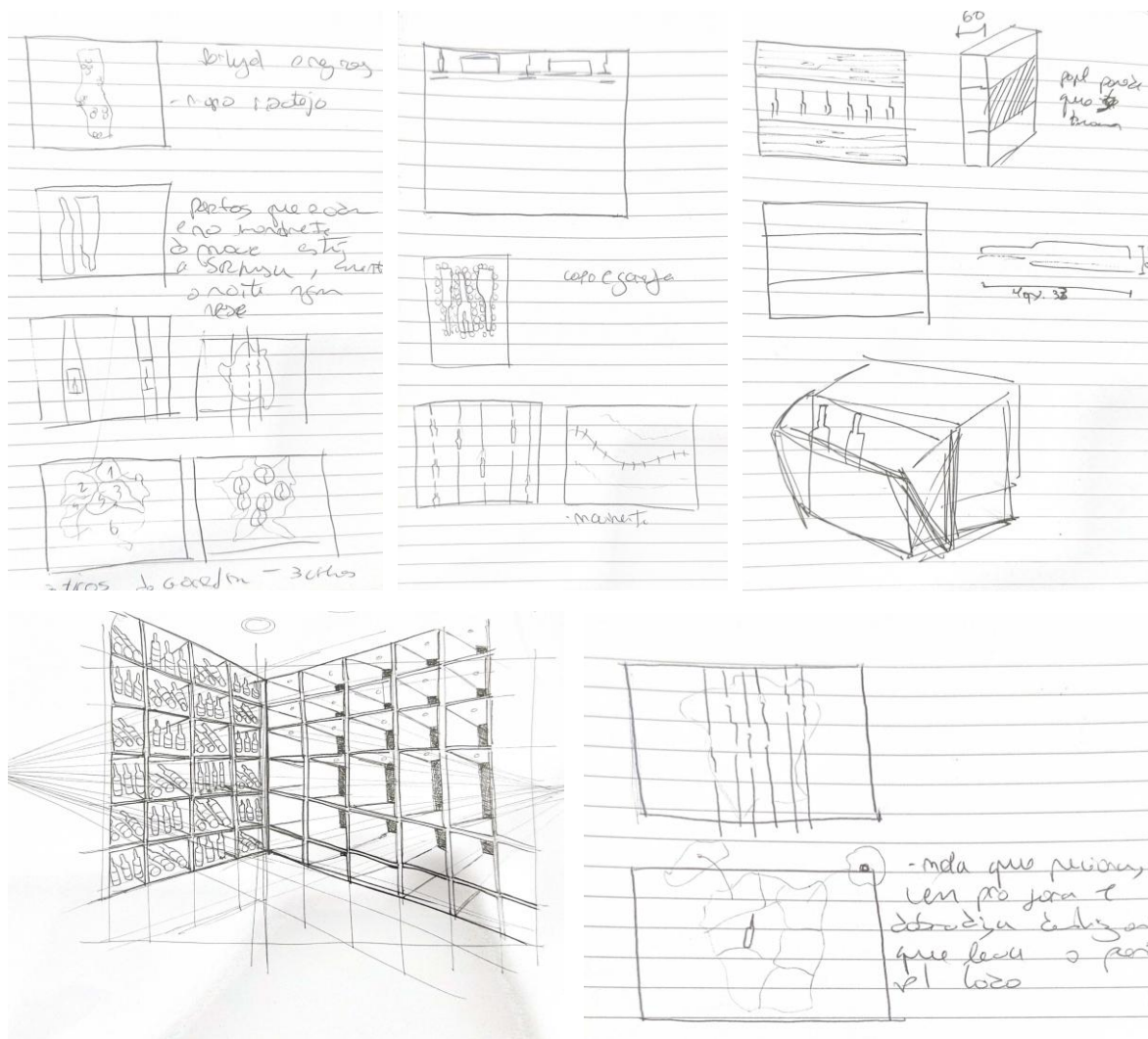


Figura 129, 130, 131, 132 e 135 – Esboços equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

A

ideia de fazer uma garrafeira manteve-se desde o início. Depois de uma pesquisa do que há no mercado percebeu-se que nenhuma servia para o efeito desejado: Uma garrafeira que não fosse apenas uma peça de armazenamento de stock, mas que contasse uma história e estivesse envolvida no momento da prova de vinhos, que tivesse um “*storytelling*” daqueles vinhos, daquela região e que auxiliasse quem conta esta narrativa e torna possível estas experiências.



Figura 136 – Renders de estudo do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

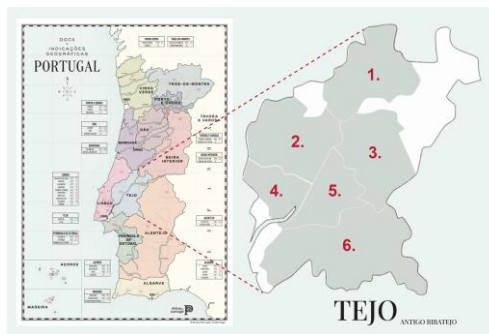


Figura 137 – Mapa da lezíria do tejo. Adegadocartaxo (2026)

Os esboços e estudos passaram por ideias como: uma garrafeira com o mapa da região do ribatejo, em que cada parte do mapa tivesse o seu melhor vinho e contasse um pouco da sua história.

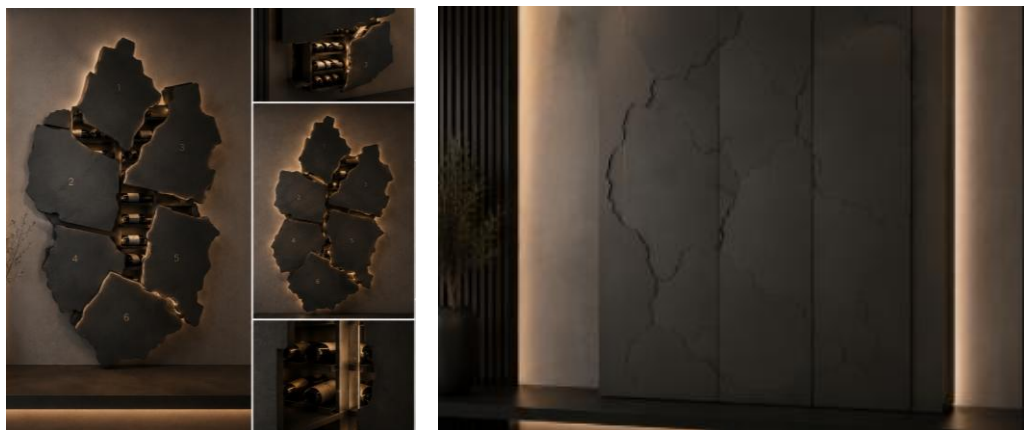


Figura 138 e 139 – Renders de estudo do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

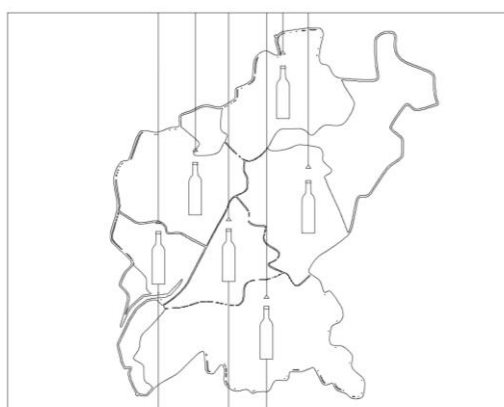


Figura 140 e 141 – Esboços de estudo do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

Ao longo do processo foram feitas pesquisas em relação a medidas de garrafas, copos, decantes e mobiliário próprio.

4.4.2. Visualização 3D

Por fim, foi possível reunir todas as ideias desenvolvidas ao longo do projeto e conceber uma peça de mobiliário que desempenha simultaneamente funções de exposição e armazenamento.

Este elemento foi pensado para apoiar as provas de vinho, integrando compartimentos destinados à arrumação de acessórios e materiais de apoio e um pequeno stock de garrafas.

Pretendeu-se criar uma peça marcante e diferenciadora, capaz de valorizar o espaço sem retirar protagonismo ao elemento principal: o vinho.

Para alcançar o efeito suspenso, foi concebida uma estrutura metálica interior, complementada por calhas de fixação instaladas na parte posterior do móvel. A composição final integra 18 gavetas e 4 portas, oferecendo uma capacidade de arrumação significativa sem comprometer a estética do conjunto.



Figura 142 – Render do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

Todos os elementos de abertura funcionam através de um sistema TIP-ON, que permite a abertura e o fecho através de uma ligeira pressão. Esta solução elimina a necessidade de puxadores, contribuindo para uma imagem mais limpa, minimalista e contemporânea.

O móvel é executado em MDF revestido com lâmina e orla de madeira de carvalho. A escolha deste material surge não só pelas suas qualidades estéticas, mas também pela sua ligação ao universo vitivinícola, uma vez que o carvalho é tradicionalmente utilizado no fabrico de barricas para o envelhecimento do vinho.

Para a exposição das garrafas foi desenvolvido um suporte metálico com uma inclinação de aproximadamente 13 graus. Esta inclinação permite uma melhor visualização dos rótulos, aspeto fundamental numa área onde a identidade e apresentação dos vinhos assumem grande importância.



Figura 143 – Render do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)



Figura 144 – Render do equipamento com gaveta aberta – Garrafeira. Silvestre (2026)

A peça foi ainda concebida para integrar um sistema retroiluminado do tipo ROMA LZ01. Este sistema consiste numa estrutura preparada para receber uma tela iluminada, funcionando simultaneamente como elemento decorativo e suporte de comunicação. Para além de contribuir para a iluminação do espaço, permite a apresentação de imagens, ilustrações, informação sobre os vinhos ou conteúdos relacionados com as provas, enriquecendo a experiência do utilizador e apoiando a narrativa associada aos produtos apresentados.



Figura 145 – Render do equipamento com caixa de luz – Garrafeira. Silvestre (2026)

4.4.3. Desenho de Conjunto e Axonometria

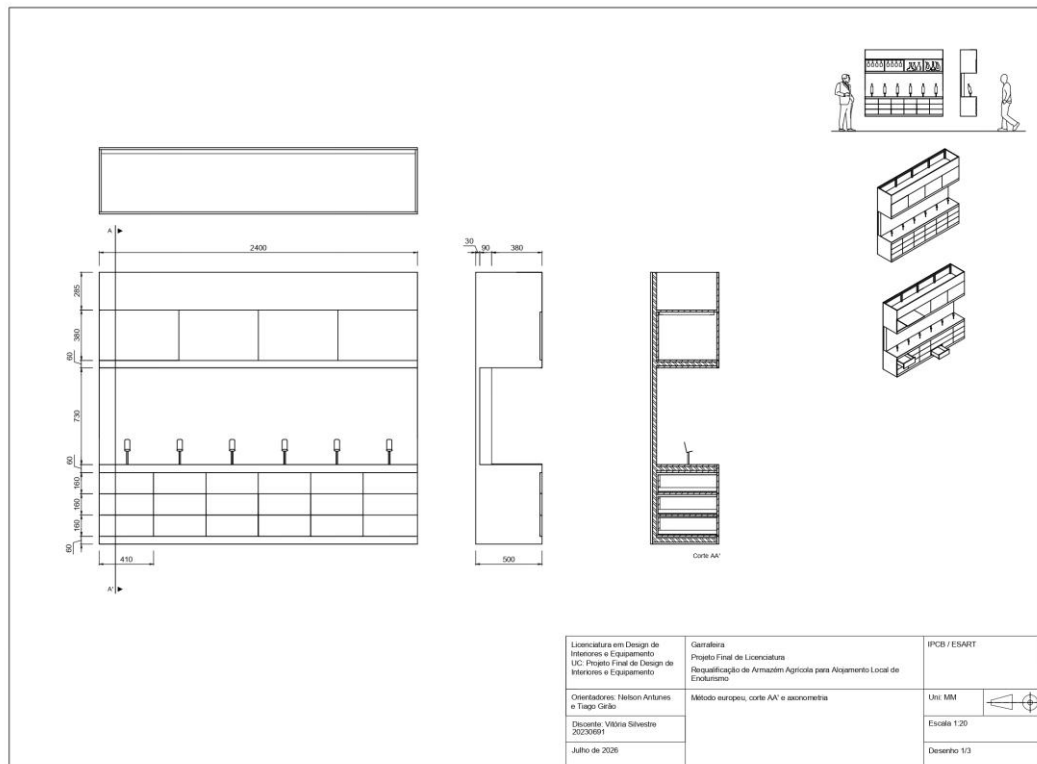


Figura 146 – Desenho de conjunto, axonometria e cortes do equipamento – Garrafeira. Silvestre (2026)

4.4.4. Peça a Peça e Axonometria Explodida

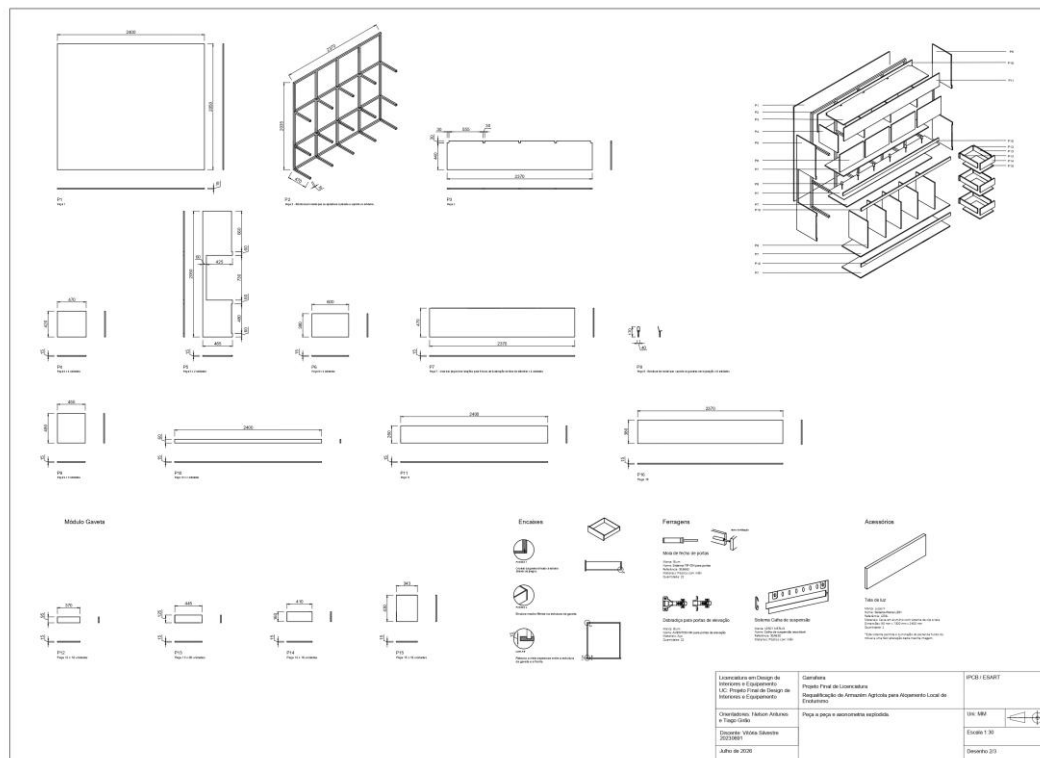


Figura 147 – Desenho de peça a peça, axonometria explodida, ferragens e encaixes – Garrafeira. Silvestre (2026)

4.4.5. Planificação de Corte em Chapa

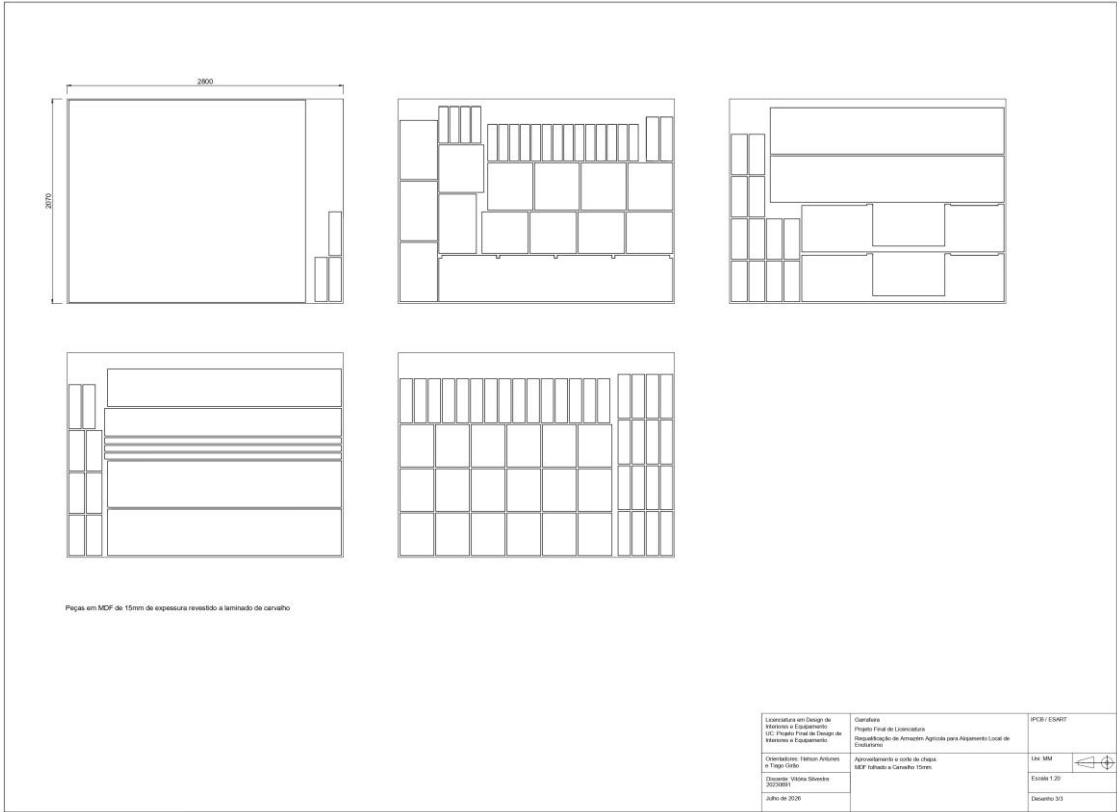


Figura 148 – Desenho de planeamento e corte de chapa – Garrafeira. Silvestre (2026)

4.5. Grafismo \ Imagem\ Roteiro

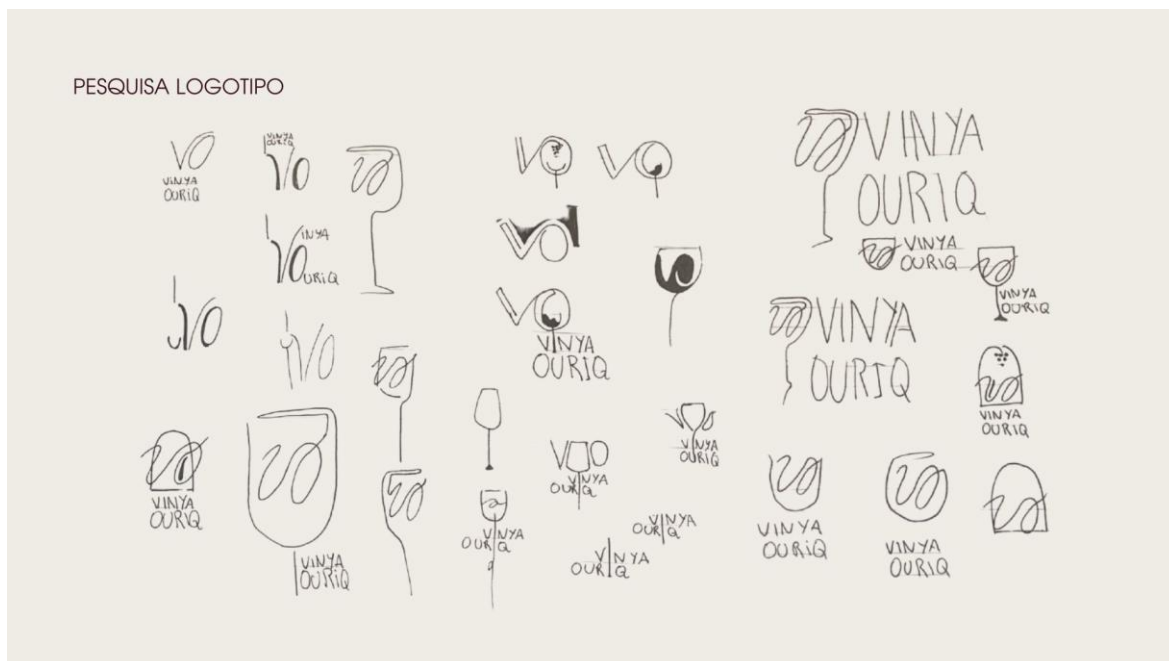


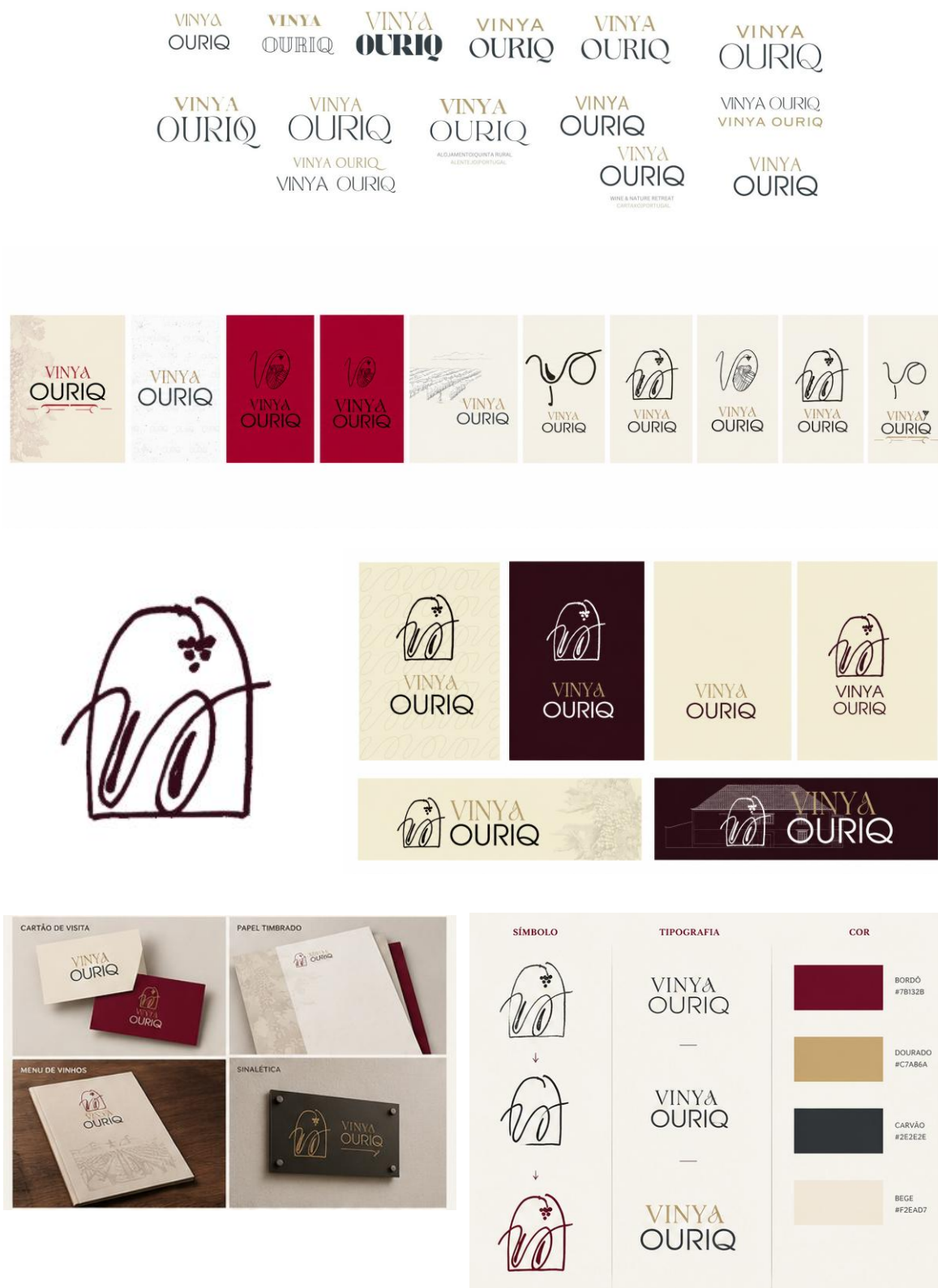
Figura 149 – Estudos de identidade gráfica. Silvestre (2026)

Nesta primeira fase de esboços comecei por pegar em elementos ligados à cultura do vinho e relacioná-los com o nome do alojamento e na abreviatura “VO” de *Vinya Ouriq*.

A ideia inicial era criar uma espécie de “brasão” que se tornasse o logotipo do espaço. A forma final consegue responder a essa ideia, com as iniciais “VO” unidas e que criam um efeito de movimento de vinho num copo.



Figura 150 – Estudos de identidade gráfica. Silvestre (2026)



Figuras 151, 152, 153, 154, 155 e 156 – Estudos de identidade gráfica. Silvestre (2026)

Com a identidade visual definida, foi possível estudar a sua integração no espaço e a forma como esta poderia contribuir para a experiência do utilizador. A aplicação do logótipo no design de interiores surge de forma subtil e elegante, reforçando a identidade da *Vinya Ouriq* sem comprometer a harmonia dos ambientes.

A presença da marca ao longo do percurso do hóspede permite criar uma ligação emocional com o espaço, tornando a experiência mais memorável. Ao associar o nome e o símbolo a momentos de conforto, convívio e descoberta, aumenta-se a probabilidade de o cliente recordar a marca de forma positiva após a sua estadia.

Para além da sua função estética, esta estratégia assume também um papel importante na divulgação do alojamento. A integração do logótipo em elementos de destaque, como peças decorativas iluminadas, cria pontos de interesse visual que incentivam os hóspedes a fotografar e partilhar o espaço nas redes sociais. Desta forma, a marca ganha visibilidade de forma natural e espontânea, funcionando como uma forma de publicidade indireta e contribuindo para a sua divulgação junto de potenciais futuros clientes.

Assim, a identidade visual deixa de ser apenas um elemento gráfico e passa a fazer parte integrante da experiência proporcionada pela *Vinya Ouriq*, reforçando o reconhecimento da marca, a fidelização dos hóspedes e a sua promoção junto de novos públicos.



Figuras 157– Render de sugestão de aplicação de logotipo da Vinya Ouriq.. Silvestre (2026)

4.6. Cálculos de Iluminação Artificial

Nesta secção apresentam-se os cálculos realizados para determinar a iluminação artificial necessária em cada divisão. O objetivo é garantir níveis de iluminação adequados às diferentes utilizações dos espaços previstos no projeto.

Zona com refeições / bar

$$K = (15,80 \times 5,27) / (15,80 + 5,27) / 3,40$$

$$K = 83,27 / 21,07 / 3,40$$

$$K = 1,16$$

$$\Phi_t = 200 \times 83,27 \times (0,88 / 0,53)$$

$$\Phi_t = 16\,653 \times 1,66$$

$$\Phi_t = 27\,651 \text{ lm}$$

$$N = 27\,651 / 1500 = 18,43 \approx 19 \text{ lâmpadas}$$

Lavandaria

$$K = (2,42 \times 3,25) / (2,42 + 3,25) / 1,68$$

$$K = 7,87 / 5,67 / 1,68$$

$$K = 0,83$$

$$\Phi_t = 400 \times 7,87 \times (0,88 / 0,45)$$

$$\Phi_t = 3\,146 \times 1,96$$

$$\Phi_t = 6\,152 \text{ lm}$$

$$N = 6\,152 / 2000 = 3,08 \approx 3 \text{ lâmpadas}$$

Corredor do piso 1 e escadas

$$K = (6,00 \times 7,50) / (6,00 + 7,50) / 2,57$$

$$K = 45,00 / 13,50 / 2,57$$

$$K = 1,30$$

$$\Phi_t = 150 \times 45,00 \times (0,88 / 0,57)$$

$$\Phi_t = 6\,750 \times 1,54$$

$$\Phi_t = 10\,421 \text{ lm}$$

$$N = 10\,421 / 1500 = 6,95 \approx 7 \text{ lâmpadas}$$

Zona comum / corredor

$$K = (11,76 \times 8,92) / (11,76 + 8,92) / 2,18$$

$$K = 104,90 / 20,68 / 2,18$$

$$K = 2,33$$

$$\Phi_t = E \times S \times (d / \mu)$$

$$\Phi_t = 200 \times 104,90 \times (0,88 / 0,64)$$

$$\Phi_t = 20\,980 \times 1,38$$

$$\Phi_t = 28\,847 \text{ lm}$$

$$N = 28\,847 / 2000 = 14,42 \approx 15 \text{ lâmpadas}$$

Cozinha

$$K = (3,50 \times 5,27) / (3,50 + 5,27) / 2,40$$

$$K = 18,45 / 8,77 / 2,40$$

$$K = 0,88$$

$$\Phi_t = 600 \times 18,44 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 11\,064 \times 1,46$$

$$\Phi_t = 16\,791 \text{ lm}$$

$$N = 16\,791 / 2000 = 8,40 \approx 8 \text{ lâmpadas}$$

Quarto Raiz

$$K = (6,9 \times 4,43) / (6,9 + 4,43) / 1,97$$

$$K = 30,56 / 11,33 / 1,97$$

$$K = 1,36$$

$$\Phi_t = 200 \times 31,11 \times (0,90 / 0,60)$$

$$\Phi_t = 6222 \times 1,5$$

$$\Phi_t = 9333 \text{ lm}$$

$$N = 9333 / 1200 = 7,7 \approx 8 \text{ lâmpadas}$$

Quarto Puslo

$$K = (5 \times 5,78) / (5 + 5,78) / 2$$

$$K = 28,9 / 10,78 / 2$$

$$K = 1,34$$

$$\Phi_t = 200 \times 28,88 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 5776 \times 1,54$$

$$\Phi_t = 8895 \text{ lm}$$

$$N = 8895 / 1200 = 7,4 \approx 8 \text{ lâmpadas}$$

Quarto Demora

$$K = (4 \times 8,63) / (4 + 8,63) / 2$$

$$K = 34,52 / 12,63 / 2$$

$$K = 1,36$$

$$\Phi_t = 200 \times 34,52 \times (0,88 / 0,57)$$

$$\Phi_t = 6904 \times 1,54$$

$$\Phi_t = 10632 \text{ lm}$$

$$N = 10632 / 1200 = 8,86 \approx 9 \text{ lâmpadas}$$

Quarto Essência

$$K = (2,29 \times 4,20) / (2,29 + 4,20) / 1,67$$

$$K = 9,62 / 6,49 / 1,67$$

$$K = 0,89$$

$$\Phi_t = 200 \times 9,62 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 2\,885 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 4\,378 \text{ lm}$$

$$N = 4\,378 / 1200 = 2,19 \approx 3 \text{ lâmpadas}$$

I.S. Quarto Raiz

$$K = (5,50 \times 5,99) / (5,50 + 5,99) / 2$$

$$K = 32,94 / 11,4 / 2$$

$$K = 1,44$$

$$\Phi_t = 200 \times 32,94 \times (0,88 / 0,6)$$

$$\Phi_t = 6588 \times 1,44$$

$$\Phi_t = 9618 \text{ lm}$$

$$N = 9618 / 1200 = 8,01 \approx 8 \text{ lâmpadas}$$

I.S. Quarto Pulso

$$K = (2,00 \times 3,50) / (2,00 + 3,50) / 1,87$$

$$K = 7,00 / 5,50 / 1,87$$

$$K = 0,68$$

$$\Phi_t = 300 \times 7,00 \times (0,88 / 0,51)$$

$$\Phi_t = 2\,100 \times 1,73$$

$$\Phi_t = 3\,624 \text{ lm}$$

$$N = 3\,624 / 2000 = 1,81 \approx 2 \text{ lâmpadas}$$

I.S. Quarto Demora

$$K = (3,50 \times 2,20) / (3,50 + 2,20) / 1,87$$

$$K = 7,70 / 5,70 / 1,87$$

$$K = 0,72$$

$$\Phi_t = 300 \times 7,70 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 2\,310 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 3\,505 \text{ lm}$$

$$N = 3\,505 / 2000 = 1,75 \approx 2 \text{ lâmpadas}$$

I.S. Quarto Essência

$$K = (2,39 \times 3,32) / (2,39 + 3,32) / 1,87$$

$$K = 7,93 / 5,71 / 1,87$$

$$K = 0,74$$

$$\Phi_t = 300 \times 7,93 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 2\,380 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 3\,612 \text{ lm}$$

$$N = 3\,612 / 2000 = 1,81 \approx 2 \text{ lâmpadas}$$

I.S. Comum

$$K = (3,77 \times 2,42) / (3,77 + 2,42) / 1,75$$

$$K = 9,12 / 6,19 / 1,75$$

$$K = 0,84$$

$$\Phi_t = 300 \times 9,12 \times (0,88 / 0,45)$$

$$\Phi_t = 2\,737 \times 1,96$$

$$\Phi_t = 5\,352 \text{ lm}$$

$$N = 5\,352 / 2000 = 2,68 \approx 3 \text{ lâmpadas}$$

Zona de Receção

$$K = (4,10 \times 7,84) / (4,10 + 7,84) / 2,18$$

$$K = 32,14 / 11,94 / 2,18$$

$$K = 1,23$$

$$\Phi_t = 200 \times 32,14 \times (0,88 / 0,57)$$

$$\Phi_t = 6\,429 \times 1,54$$

$$\Phi_t = 9\,925 \text{ lm}$$

$$N = 9\,925 / 2000 = 4,96 \approx 5 \text{ lâmpadas}$$

Despensa

$$K = (2,10 \times 3,25) / (2,10 + 3,25) / 1,68$$

$$K = 6,83 / 5,35 / 1,68$$

$$K = 0,76$$

$$\Phi_t = 400 \times 6,83 \times (0,88 / 0,45)$$

$$\Phi_t = 2\,730 \times 1,96$$

$$\Phi_t = 5\,339 \text{ lm}$$

$$N = 5\,339 / 2000 = 2,67 \approx 3 \text{ lâmpadas}$$

Zona de Funcionários

$$K = (3,25 \times 3,77) / (3,25 + 3,77) / 1,90$$

$$K = 12,25 / 7,02 / 1,90$$

$$K = 0,92$$

$$\Phi_t = 200 \times 12,25 \times (0,88 / 0,62)$$

$$\Phi_t = 2\,450 \times 1,42$$

$$\Phi_t = 3\,478 \text{ lm}$$

$$N = 3\,478 / 1500 = 2,32 \approx 3 \text{ lâmpadas}$$

4.7. Cálculos de iluminação Natural

Os cálculos apresentados de seguida permitem determinar a quantidade de luz necessária para o quarto Raiz, garantindo uma iluminação adequada e confortável para a utilização do espaço.

Quarto Raiz

Revestimentos:

Pavimento – Madeira Nogueira Escura – 10% – 0.10

Teto – Branco com vigas de madeira – 60% - 0.6

Paredes maiores – Branco – 80% – 0.8

Paredes menores – Papel de parede verde – 45% – 0.45

$$A_s = ((6,92 \times 4,43) \times 2) + (12 \times 2) + ((6,92 \times 3,32) \times 2)$$

$$A_s = 61,30 + 24 + 45,94$$

$$A_s = 131,24 \text{ m}^2$$

$$K_0 = 0.6 \text{ (zona muito suja, vertical)}$$

$T_v = \text{vidro duplo incolor} + \text{incolor}$

$$T_v = 82\% = 0.82$$

$$A_v = 5,2 \text{ m}^2$$

$$R = ((4,43 \times 6,92) \times 0,10) + ((4,43 \times 6,92) \times 0,6) + (12,51 \times 0,45) + ((3,29 \times 6,92) \times 0,8) / 131,24$$

$$R = (30,65) \times 0,10 + (30,65) \times 0,6 + (12,51 \times 0,45) + (22,76 \times 0,8) / 131,24$$

$$R = 3,06 + 18,39 + 5,62 + 18,2 / 131,24$$

$$R = 45,27 / 131,24$$

$$R = 0,34$$

$$\text{FLDM} = 0,6 \frac{5,2 \times 0,82 \times 90}{131,24 (1 - 0,34^2)}$$

$$\text{FLDM} = 0,6 \frac{383,76}{131,24 (1 - 0,11)}$$

$$\text{FLDM} = 0,6 \frac{383,76}{131,24 \times 0,89}$$

$$\text{FLDM} = 0,6 \frac{383,76}{116,80}$$

$$\text{FLDM} = 0,6 \times 3,28$$

$$\text{FLDM} = 1,97\%$$

No caso português recomenda-se valores do FLDM da ordem de 1,5 a 2,5 para uma contribuição média da iluminação natural. Sendo este 1,97%, encontra-se dentro dos valores aceites e recomendados.

5. Conclusão

Este projeto foi muito mais do que um exercício académico. Foi uma oportunidade para trabalhar um tema com o qual tenho uma ligação pessoal e para mostrar o potencial de uma região que, apesar da sua forte tradição vínica, nem sempre recebe o destaque que merece.

Ao longo do desenvolvimento da proposta, procurei transformar um espaço atualmente sem utilização num lugar capaz de receber pessoas, criar experiências e valorizar aquilo que torna o Cartaxo especial. Mais do que um alojamento, a intenção foi criar um ambiente onde os hóspedes possam desacelerar, conhecer a cultura local, contactar com as vinhas e viver o vinho para além da simples degustação.

Foi também um processo de aprendizagem constante, que me permitiu consolidar conhecimentos e enfrentar desafios reais relacionados com a reabilitação de edifícios, a organização funcional dos espaços e a criação de uma identidade coerente para todo o projeto.

No final, este projeto demonstra o potencial que a requalificação de edifícios existentes pode ter na criação de novas utilizações e oportunidades para o território. Através da adaptação de uma antiga estrutura agrícola, foi possível desenvolver uma proposta funcional e coerente com o contexto local, contribuindo para a valorização da cultura vínica e da oferta turística da região.

6. Referências Bibliográficas

(Sem data). Expresso.pt. , de <https://expresso.pt/boa-cama-boa-mesa/vinhos-enoturismo/2026-04-06-quinta-de-1718-renasce-no-cartaxo-com-experiencias-sensoriais-de-enoturismo-e-pes-na-terra-b0b80e38>

Before you continue to Google. (sem data). Google.com. , de https://www.google.com/maps/@39.1470968,-8.7369749,8a,75y,89.96h,70.4t/data=!3m7!1e1!3m5!1sTo3yzhTQAcRZw6IVSEb3vw!2e0!6shhttps:%2F%2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fcb_client%3Dmaps_sv.tactile%26w%3D900%26h%3D600%26pitch%3D19.599999999999994%26panoid%3DTo3yzhTQAcRZw6IVSEb3vw%26yaw%3D89.96!7i16384!8i8192?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI2MDYxMC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D~

Blog. (2020, março 4). Howard Park Wines. <https://howardparkwines.com.au/blog/>

Bomsite. (sem data). Vitivinicultura. Adegacartaxo.pt. , de <https://adegacartaxo.pt/pt/vitivinicultura>

Bomsite. (sem data). Vitivinicultura. Adegacartaxo.pt. , de <https://adegacartaxo.pt/pt/vitivinicultura>

Cartaxo acaba de inaugurar monumento ao Vinho. (2023, maio 3). O Templário. <https://otemplario.pt/cartaxo-acaba-de-inaugurar-monumento-ao-vinho/>

Cartaxo. (sem data). Wordpress.com. , de <https://artevivaband.wordpress.com/tag/cartaxo/>

Custom Wine Cellars, wine storage & displays. (sem data). Millesime Modern Cellars. , de https://moderncellars.com/?srsltid=AfmBOoq-lhecdBr6UHy6sVhAcOpLpiplu9LJOVU7klltQEoOpIYdPeBx&utm_source=chatgpt.com

Decanter Amadeo 1,5L vidro cristalino, soprado à mão, forma de lira. (sem data). Kanto. , de https://www.kanto.pt/pt/pt/58100019-decanter-amadeo?utm_source=google&utm_medium=g&utm_campaign={campaign}&utm_content=194981440005&gad_source=1&gad_campaignid=23864395138&gbraid=0AAAAAqhf52F4OwRVs5G3l9o0aipqYOyej&gclid=Cj0KCQjw0JnRBhDJARIsALobnXZr_aZrUPhERAYEDToq4223R8gyqPxTB60Q7DR8Tt505M6S3G8MicaAgmKEALw_wcB

do Barrocal, S. L. (sem data). Wine in Alentejo. São Lourenço Do Barrocal. , de <https://barrocal.pt/legacy/>

Eurocave, W. C. (sem data). Wine cellars. Wine Cabinets Eurocave. , de https://www.eurocave.cz/en/wine-cellars/?utm_source=chatgpt.com

Franz Kaldewei GmbH & Co, K. G. (2025, julho 18). E15 - kaldewei. Franz Kaldewei GmbH & Co. KG. <https://www.kaldewei.co.uk/products/e15-kaldewei?pp=0>

Freixial de Cima tasting room. (sem data). Ossian. , de <https://www.ossianarchitects.com/freixial-de-cima-tasting-room>

Garrafeiras.Pt/. (sem data). Garrafeiras.Pt. , de https://garrafeiras.pt/en/?srsltid=AfmBOoo-5iTm4q_vm1kUatX7SVPp1AI7F6n0xIEPwPVGeCK3HjJABfU6&utm_source=chatgpt.com?srsltid=AfmBOoo-5iTm4q_vm1kUatX7SVPp1AI7F6n0xIEPwPVGeCK3HjJABfU6&utm_source=chatgpt.com

Herdade da Rocha. (sem data). Pacheca Group. , de https://pacheca.com/pt/pages/herdadedarocha?gad_source=1&gad_campaignid=21502915358&gclid=CjwKCAjwxb7RBhA5EiwAQ-AAAdEKXr7nIXU5NZxq6Mvp8ywcwtFWBF3q_kO1v9zZsO9o51dUnmuvSAhoCG6wQAvD_BwE

Herdade do Sobroso. (sem data). Herdadedosobroso.pt. , de <https://www.herdadedosobroso.pt/>

Home - Quinta de Ventozelo, Douro. (2017, outubro 18). Quinta de Ventozelo, Douro. <https://quintadeventozelo.pt/>

Learn about our tasting experiences. (sem data). Wirra Wirra Vineyards. , de https://wirrawirra.com/pages/experiences?utm_source=Pinterest&utm_medium=organic

L'and vineyards - exclusive wine retreat. (sem data). L'and Vineyards. , de <https://www.l-and.com/>

Portugal - wine tasting room —. (sem data). Studio Boyd Architects. , de https://www.studioboyd.com/work/clay-ceramics-4zz52-eeak4?utm_source=chatgpt.com

Quartos e Suites - Enoturismo - Casa do Rio Wine Hotel – Foz Côa. (sem data). Quinta do Vallado. , de https://www.quintadovallado.com/pt/enoturismo/casa-do-rio-wine-hotel-foz-coa/quartos-e-suites/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign={campaignname}&utm_term=alojamento%20douro&utm_content={adgroupname}&device=c&network=g&matchtype=p&creative=797166124064&gad_source=1&gad_campaignid=23555794208&gbraid=0AAAABCGmvT1roS5K85t13mSBqOG9onRi6&gclid=CjwKC_Ajwxb7RBhA5EiwAQ- AAdP8loV1tCCu96sCNizu6ftnvUoYtP27QgdkgQfbHo9e6fx2jlwHNYhoCZdQQAvD_BwE

Quinta Nova, Douro, Vinhos, provas, experiências, Relais & Châteaux, Restaurante Terraçu's, Aeternus, Grande Reserva, Referência, Terroir Blend, Unoaked, Grainha, Pomares. (sem data). Quinta Nova, Douro, Vinhos, provas, experiências, Relais & Châteaux, Restaurante Terraçu's, Aeternus, Grande Reserva, Referência, Terroir Blend, Unoaked, Grainha, Pomares. , de <https://www.quintanova.com/pt/>

Regiões Vitivinícolas de Portugal - TEJO. (sem data). Garrafeiravenceslau.pt. , de <https://www.garrafeiravenceslau.pt/noticias/regioes-vitivincolas-de-portugal-tejo>

The original wine rack company — residential and commercial cellars. (sem data). Wine Racks. , de https://wineracks.com/?srsltid=AfmBOopYb2BcKAHCS2HVCYXDDGjELx1Ac_yebRD-uROifOOykrsgTWdg&utm_source=chatgpt.com

Thomas, A. (2023, fevereiro 25). Branding agency London. Spinach Branding; Spinach Branding Agency. <https://spinachbranding.com/>

Vinatis: Comprar vinhos e champagnes online. (sem data). Vinatis.pt. , de <https://www.vinatis.pt/loja-acessorios-vinho-champagne?srsId=AfmBOopbnPnT9DVda3JtvWnqMxSOICLF7AmRXemchwXpsOBzxZBKvLhH>

ViniPortugal. (sem data). Viniportugal.Pt. , de <https://www.viniportugal.pt/pt/>

Wikipedia contributors. (sem data). Cartaxo. Wikipedia, The Free Encyclopedia. <https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Cartaxo&oldid=72282750>

Wikipedia contributors. (sem data-b). Ficheiro:Concelho do cartaxo.jpg. Wikipedia, The Free Encyclopedia. de <https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Concelho do cartaxo.jpg>