Universidade do Minho
Escola de Arquitetura, Arte e Design

Ana Filipa Moreira Gonçalves

O Enoturismo e a Arquitetura do Vinho. Reabilitação de uma Casa Rural na Lixa

junho de 2025

O Enoturismo e a Arquitetura do Vinho.
Reabilitação de uma Casa Rural na Lixa

Ana Filipa Moreira Gonçalves

UMinho | 2025

Universidade do Minho
Escola de Arquitetura, Arte e Design

Ana Filipa Moreira Gonçalves

O Enoturismo e a Arquitetura do Vinho. Reabilitação de uma Casa Rural na Lixa

Trabalho de Projeto
Mestrado Integrado em Arquitetura
Cultura Arquitetónica

Trabalho efetuado sob a orientação do
Professor Doutor Elisiário Miranda

junho de 2025

DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO

Ana Filipa Moreira Gonçalves
ana.filipa.004@gmail.com

Tese de Mestrado:
O Enoturismo e a Arquitetura do Vinho
Reabilitação de uma Casa Rural na Lixa

Área Científica de Cultura Arquitetónica,
Orientada pelo Professor Doutor Elisiário Miranda
Ano de Conclusão _ 2025

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.
Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.
Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.

Atribuição-NãoComercial-SemDerivações
CC BY-NC-ND
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultados em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração.

Mais declaro que conheço e que respeitei o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

Universidade do Minho, 4 de junho de 2025

AGRADECIMENTOS

A conclusão desta tese representa não apenas o término de um importante ciclo académico, mas também a adição de muitas pessoas que estiveram ao meu lado durante essa jornada.

Agradeço em primeiro lugar ao meu orientador, Professor Doutor Elisiário Miranda, pela dedicação, paciência e valiosos ensinamentos, que foram fundamentais para o desenvolvimento de todas as etapas deste trabalho.

Sou muitíssimo grata à minha família, pelo apoio constante, compreensão nas horas difíceis e incentivo incondicional. Sem vocês, essa conquista não teria sido possível.

Aos amigos e colegas, agradeço pela companhia, pelas conversas que muitas vezes foram um conforto e pela troca de ideias que enriqueceram o meu aprendizado.

A todos que, de alguma forma, contribuíram para este momento nestes “Anos de Viagem”, deixo o meu sincero e profundo obrigada.

ABSTRACT

This thesis, named as “Wine Tourism and the Architecture of Wine – Rehabilitation of a Rural House in Lixa”, suggests the rehabilitation of a traditional agricultural house in the city of Lixa, municipality of Felgueiras, in the Vinho Verde wine region of northern Portugal. This work comes with the desire to recover a site with emotional, symbolic and heritage value, by giving it a new function related to wine tourism and cultural refinement of the territory.

The aim of this proposal is to transform the previous rural dwelling into a multifunctional space offering tourist accommodation, exhibition areas, a wine shop, a tasting room and leisure zones, promoting experiences in enotourism that are rooted in local identity. This intervention will preserve the built heritage with significant architectural and cultural value while removing or reconstructing volumes of lesser quality, introducing new elements that respect the scale, materiality, and language of the original structures.

The new *Casa da Memória* (“House of Memory”) takes the place of the former *Casa dos Caseiros* (“Caretaker’s House”) and accommodates the majority of the hotel’s rooms. The intervention connects tradition and contemporaneity through materials such as stone, wood, copper and exposed concrete, ensuring comfort, sustainability, and aesthetic coherence.

The focus of this work is on architectural design, the project, however, also includes the analysis of nearby wine tourism references, namely the Monverde Wine Experience Hotel, to understand the regional context and position the proposal within the already existing offer. Lastly, this project seeks to stand out not only through its program but also through the way it engages with memory, landscape and the vernacular architecture of the region.

KEYWORDS: Enoturism, Architectural Rehabilitacion, Rural Heritage, Vinhos Verdes.

Reabilitação de uma Casa Rural na Lixa

ÍNDICE

I. RELATÓRIO

20. INTRODUÇÃO

20. Contextualização do Tema da Investigação
20. Motivação e Pertinência do trabalho
21. Objetivos do Trabalho
21. Metodologia Proposta e Estratégia de Trabalho
22. Estrutura da Apresentação

25. O VINHO

27. Tipos de Vinho
29. Processo Vínico do Vinho Verde
33. Regiões
35. Regiões Vinícolas

37. ARQUITETURA VERNACULAR

38. Casas Minhotas
39. Adegas de Casas Minhotas

41. O ENOTURISMO

43. Enoturismo
44. O Enoturismo na Arquitetura
45. Rota do Enoturismo em Felgueiras
47. Infraestruturas de Enoturismo
49. Monverde - Wine Experience Hotel

51. CASA DE PADRONCELOS

53. Objeto de Estudo: Lugar de Padroncelos
57. A Casa
59. Levantamento Fotográfico
61. Primeira Fase_Casa Velha-Construção Original (Século XVII)
65. Segunda Fase_Ala Nova-Ampliação Familiar (Séculos XIX/XX)

69. Terceira Fase_Casa dos Caseiros-Habitação dos Caseiros (Século XX)
73. Estruturas Anexas e Organização do Espaço Exterior
75. Estado Atual
77. Proposta de Intervenção
79. Organização Funcional e Espacial
85. Valorização Patrimonial dos Elementos Existentes
87. Materiais e Estratégias Construtivas

89. CONSIDERAÇÕES FINAIS

91. BIBLIOGRAFIA

II. PROJETO

97. Índice de Desenhos Técnicos

INTRODUÇÃO

CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA DE INVESTIGAÇÃO

A estreita relação entre território, cultura e arquitetura ganha novos contornos com o crescimento do enoturismo – uma prática que vai além da simples degustação de vinhos, que se enraíza como experiência cultural, sensorial e paisagística.

Em Portugal, país de significativa tradição vinícola, o enoturismo assume particular importância como ferramenta de valorização do património local e de reabilitação de estruturas rurais abandonadas. Na região do Vale do Sousa a paisagem é caracterizada por vinhas, construções vernaculares e antigos modos de produção que revelam a identidade do lugar. A arquitetura apresenta-se assim como mediadora entre a memória e a contemporaneidade, abrindo novas possibilidades de habitar e experimentar o território rural.

Neste sentido, o trabalho de projeto procura responder à seguinte questão:
Como projetar um alojamento enoturístico que reabilite uma casa rural em ruínas, respeitando os elementos vernaculares e promovendo uma experiência imersiva neste território?

MOTIVAÇÃO E PERTINÊNCIA DO TRABALHO

A presença de casas rurais em ruínas, muitas vezes localizadas em terrenos produtivos e culturalmente importantes, suscita questões sobre o abandono do património e a possibilidade da sua reutilização.

A sua reconversão em espaços destinados ao enoturismo revela-se uma oportunidade para a regeneração arquitetónica e económica, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e para a preservação da identidade local. O presente trabalho resulta do desejo de explorar tal possibilidade no contexto específico da Lixa, cidade do concelho de Felgueiras, onde subsiste uma casa rural em estado de ruína, integrada em vinhedos e com equipamentos tradicionais como o lagar e a prensa. A principal motivação é repensar o valor destas pré-existências como elementos operativos no traçado de uma nova arquitetura.

OBJETIVOS DO TRABALHO

O objetivo principal desta investigação é desenvolver uma proposta arquitetónica para reabilitação de uma casa rural em ruínas, resultando no projeto de um alojamento enoturístico que resgate a memória das suas estruturas vernaculares, proporcionando uma experiência imersiva no território da Lixa. Para isso, os objetivos específicos incluem: estudar o contexto histórico e cultural do enoturismo e sua relação com a arquitetura; compreender o potencial das pré-existências arquitetónicas e produtivas do local; desenvolver uma proposta de projeto que integre alojamento, vivência do espaço rural e reaproveitamento de elementos patrimoniais; refletir sobre estratégias de intervenção que respeitem e reinterpretem o legado vernacular.

METODOLOGIA PROPOSTA E ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A metodologia adotada combina investigação teórica com prática projetual.

A componente teórica inclui a análise bibliográfica sobre enoturismo, arquitetura vernacular, reabilitação do património rural e o estudo do processo vínico associado à produção do Vinho Verde, de forma a compreender as exigências funcionais, espaciais e ambientais deste tipo de produção. Este enquadramento é complementado com a análise de referências arquitetónicas — sobretudo nacionais — que abordam temáticas semelhantes, permitindo consolidar as decisões projetuais.

A componente prática baseia-se no levantamento do local, na análise das pré-existências e das suas relações com o território envolvente, bem como no estudo das infraestruturas produtivas existentes. Com base nesta leitura crítica, desenvou-se um projeto arquitetónico que respeitou os valores patrimoniais e culturais do lugar, incorporando os princípios identificados na investigação teórica e as particularidades do processo produtivo do vinho.

A estratégia de trabalho seguiu uma lógica sequencial: investigação teórica, estudo do processo vínico, leitura crítica do lugar, definição do conceito, desenvolvimento do projeto e reflexão final.

ESTRUTURA DA APRESENTAÇÃO

Este trabalho apresenta-se em quatro partes principais, que são elaboradas em sequência e articuladas de modo a complementar-se entre si.

A primeira parte é dedicada ao vinho, centra-se nos tipos de vinho mais relevantes, com destaque para o Vinho Verde, e descreve o processo vínico associado à sua produção. Inclui também um enquadramento regional, identificando a região do projeto e as áreas vitivinícolas mais determinantes, bem como as caraterísticas territoriais de Felgueiras.

A segunda parte é direcionada à arquitetura vernacular associada à cultura do vinho, as casas minhotas e as suas adegas. Analisa-se a organização espacial, os materiais utilizados e os elementos arquitetónicos característicos destas construções, refletindo a sua relação funcional com a prática agrícola e vínica.

Na terceira parte aborda-se o enoturismo, o seu enquadramento conceptual, a relação entre arquitetura, turismo e vinho e o seu impacto no desenvolvimento regional. Apresenta-se um caso específico, a Rota do Enoturismo em Felgueiras, e identificam-se algumas infraestruturas de enoturismo relevantes no território.

A quarta e última parte centra-se no caso de estudo — a Casa de Padroncelos — e na proposta de intervenção. Inicia-se com a contextualização do edifício no território, a análise da sua localização e das caraterísticas do terreno envolvente. Segue-se uma investigação sobre o processo evolutivo da casa ao longo dos anos, identificando as diferentes fases construtivas e os sistemas utilizados, complementada com o levantamento e análise do estado atual.

A partir desta base, é apresentada a proposta de reconversão do edifício num espaço de enoturismo, com foco na valorização do património existente e na integração com o território. São exploradas as soluções arquitetónicas adotadas, a organização funcional dos espaços, os materiais escolhidos e o modo como estes dialogam com a pré-existência.

A proposta é acompanhada de desenhos técnicos, esquemas explicativos e imagens, permitindo uma leitura clara da intervenção e da sua relação com a história, a paisagem e os princípios de sustentabilidade e identidade local.

A nível gráfico, o trabalho segue uma estrutura de leitura em espelho: o texto é sempre que possível apresentado nas páginas da direita, enquanto as páginas da esquerda são reservadas para imagens, mapas, fotografias, esquemas ou desenhos que complementam o conteúdo textual sempre que necessário. Esta abordagem procura reforçar a clareza visual e a relação direta entre a teoria e a prática.

TIPOS DE VINHO

Portugal é conhecido pela tradicional produção de vinhos, que variam de acordo com a forma como as uvas são cultivadas e o sítio onde crescem. Alguns dos mais marcantes são o Vinho Verde, o Vinho Maduro e o Vinho do Porto. No entanto, a oferta é muito mais vasta.

Vinho Verde — O Vinho Verde é originário da região demarcada dos Vinhos Verdes, situada no noroeste de Portugal, ao longo do litoral (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, s.d.). O nome não se refere à cor do vinho, mas sim ao facto de ser um vinho jovem e fresco. Caracteriza-se por ser leve, ligeiramente efervescente, com notas frutadas e florais. Existem três principais variedades: Branco, Tinto e Rosé, cuja distinção depende das castas utilizadas (Cardoso, 2019).

Vinho Maduro — Este tipo é marcado pelo tempo que passa a fermentar depois de fazer o mosto. Possui teor alcoólico elevado e sabor multidimensional se for comparado com o Vinho Verde. É produzido em várias regiões vinícolas, como o Douro, o Alentejo, o Dão, e a Bairrada (Cardoso, 2019; Costa, 2015), todas com características e sabor específicos, próprios do solo e do clima onde são estas são produzidas.

Vinho do Porto — Este tipo de vinho é produzido exclusivamente no Douro (Veloso, 2013) e é famoso em todo o Mundo. Este vinho rosado fortificado é enriquecido com aguardente vínica e saboreia-se adocicado, mas pode apresentar diferentes sabores como fruta seca, caramelo ou chocolate dependendo do tipo e do tempo de envelhecimento (Cardoso, 2019).

Estes são apenas alguns exemplos da riqueza vitivinícola de Portugal, país cuja diversidade de castas e terroirs contribui para a grande variedade de vinhos produzidos (Inácio, 2008).













Imagens 1 | Vindima do ano de 2024
Fotografia da autora, setembro de 2024

PROCESSO VÍNICO DO VINHO VERDE

Tendo em conta o território onde se desenvolve este projeto — marcado por paisagens agrícolas e uma forte tradição vitivinícola — torna-se inevitável dar especial atenção ao Vinho Verde, o produto que melhor representa a região. É este vinho, com a sua leveza, frescura e acidez característica, que serve de fio condutor para a investigação.

A vinificação do Vinho Verde segue um processo muito próprio, pensado para preservar o seu caráter jovem e vibrante. Tudo começa com a escolha das castas, cuidadosamente selecionadas entre as variedades autóctones da região. Alvarinho, Loureiro, Arinto, Azal e Trajadura são algumas das mais comuns, e a escolha depende das condições do solo, exposição solar e práticas transmitidas de geração em geração (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 2023; Wines of Portugal, n.d.).

A etapa seguinte é a vindima: o momento mais simbólico e aguardado do ano agrícola. O seu início dá-se entre o final do verão e o princípio do outono, embora muitos pequenos produtores colham mais cedo para preservar a acidez natural.

Nas pequenas explorações familiares, este é um tempo marcado pelo esforço coletivo e pela celebração. Amigos, familiares e vizinhos juntam-se para colher as uvas à mão, cestos ao ombro e conversa entre bardos. As refeições ao ar livre, os risos partilhados e o trabalho em conjunto conferem a esta altura uma dimensão profundamente social e emocional. Mais do que uma prática agrícola, a vindima é um ritual enraizado na vida rural, cheio de memória, tradição e sentido de comunidade.

Além da dimensão social, esta fase incorpora saberes antigos, como a escolha das datas para a colheita, que em algumas quintas é feita segundo as fases da lua.

Esta prática, ligada aos ciclos naturais, pretende aproveitar as melhores condições para a conservação das uvas e qualidade do mosto, refletindo um conhecimento baseado na experiência passado de geração em geração (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 2023).











Imagens 2 | Instrumentos utilizados
Fotografia da autora, setembro de 2024

Logo após a vindima, inicia-se um novo ciclo; o da transformação do fruto em vinho. Em contextos rurais, as uvas são transportadas em cestos ou pequenas dornas até lagares ou adegas domésticas. Aqui, o processo segue normas antigas, embora adaptadas às exigências de qualidade. Em muitas destas casas, o tradicional pisar das uvas a pé deu lugar a prensas manuais de pequena escala, que permitem um maior controlo sobre a extração e uma melhor higiene (exemplos nas Imagens 2)— sem que se perca o vínculo à tradição (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 2023; Wines of Portugal, n.d.).

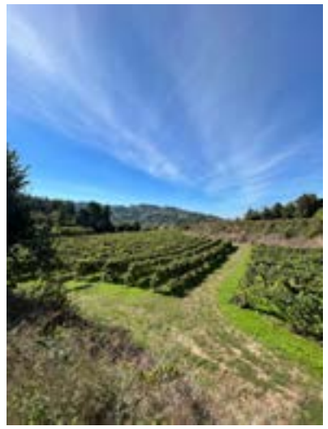
Estas adaptações refletem o esforço dos pequenos produtores em conciliar práticas antigas com exigências contemporâneas. O saber técnico adquirido com a prática diária e a partilha intergeracional substitui muitas vezes o uso de instrumentos laboratoriais. Trata-se de um conhecimento baseado na observação, no paladar e na sensibilidade, que permite orientar cada etapa com precisão, mesmo sem recurso a tecnologias avançadas.

Após a prensagem, o mosto é decantado para depósitos; geralmente em inox, mas por vezes ainda em tanques de cimento ou recipientes mais antigos. É aqui que ocorre a fermentação alcoólica, essencial para transformar os açúcares naturais da uva em álcool. Este processo, que pode durar entre duas a quatro semanas, decorre sob vigilância constante. O objetivo é manter o perfil leve e fresco que define o Vinho Verde.

Concluída a fermentação, o vinho é trasfegado, clarificado e, se necessário, filtrado. Alguns produtores recorrem ainda a práticas como a estabilização a frio, sempre com a preocupação de não interferir com o caráter natural do vinho.

Por fim, o engarrafamento — a última fase do processo — marca o culminar de um trabalho coletivo. Cada garrafa transporta consigo mais do que vinho; contém histórias, gestos e um modo de viver profundamente ligado à terra (Wines of Portugal, n.d.; IVV, n.d.).





Imagens 3 | Vindima do ano de 2024
Fotografia da autora, setembro de 2024

REGIÕES

O vinho português deriva de uma grande variedade de regiões vinícolas, cada uma com as suas próprias características de solo, clima e uvas, resultando em diferentes estilos de vinho. Isso é conhecido em francês como *terroir* (Cardoso, 2019; Carlsen & Carters, 2006), e os quatro principais elementos que o caracterizam são o solo, o clima, a topografia e os fatores humanos.

O solo designa a composição e estrutura deste, tal como a proporção de ingredientes como argila, lodo e areia, afetam diretamente a forma como a videira absorve nutrientes e água.

As condições climáticas, que incluem parâmetros como temperatura, precipitação, humidade e exposição solar, desempenham um papel importante no desenvolvimento da uva e a maturação, influenciando o sabor e aroma da fruta (Wines of Portugal, s.d.).

A topografia do solo afeta então estes elementos, pois fatores como a altitude, a inclinação e o sentido das vinhas influenciam a quantidade de luz solar a que estão expostos e a forma como a água chega aos vinhedos.

Finalmente, fatores humanos, como as práticas agrícolas, as técnicas de produção vinícola e as tradições locais, definem o terroir de um vinho (Cardoso, 2019).

Esses fatores mostram que mesmo em áreas de cultivo de vinhas muito próximas, os vinhos podem ter perfis de sabor estranhamente diferentes.



Imagem 4 | Mapa das regiões vitivinícolas de Portugal
Instituto da Vinha e do Vinho (IVV)

REGIÕES VINÍCOLAS

Ainda que Portugal seja um país de pequena dimensão, o território nacional inclui áreas muito variadas em termos geográficos e climatéricos.

De acordo com o Instituto da Vinha e do Vinho, o território português é caracterizado por várias regiões vitivinícolas (Imagem 4): Região dos Vinhos Verdes, Região de Trás-os-Montes, Região do Dão, entre outras (Instituto da Vinha e do Vinho, s.d.). Cada uma dessas regiões é subdividida em várias sub-regiões que refletem ainda mais a diversidade de Portugal em termos de terroir e vinho (Wines of Portugal, s.d.).

No âmbito desta investigação, importa explorar a Região dos Vinhos Verdes e as suas sub-regiões.

A Região dos Vinhos Verdes é uma das mais emblemáticas de Portugal. Localiza-se no noroeste do país nomeadamente na região do Minho. Os vinhos desta região destacam-se pela acidez intensa e frescura. Sendo leves, estas características são adquiridas graças às condições climatéricas atlânticas, ao solo e às castas autóctones (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, s.d.).

A tradição vitivinícola desta região é muito longa, e os seus vinhos são apreciados por representarem uma variedade e uma capacidade de combinação com várias gastronomias (Wines of Portugal, s.d.).

CASAS MINHOTAS

As casas minhotas são um testemunho vivo da forma como as comunidades do norte de Portugal souberam, ao longo do tempo, adaptar a arquitetura ao seu modo de vida e ao território onde habitavam. Feitas com os materiais disponíveis — sobretudo granito e madeira —, estas habitações foram pensadas para resistir ao tempo e às estações, protegendo do frio rigoroso do inverno e do calor do verão (Antunes et al., 1988; Cardoso, 2019).

De traço simples, mas profundamente funcional, estas casas costumam organizar-se em dois níveis bem definidos. Em baixo, o rés-do-chão servia para guardar ferramentas, produtos agrícolas ou abrigar os animais. No andar de cima, ficava a zona habitacional. Este arranjo não era apenas prático — representava uma forma de vida em que o trabalho da terra e a casa se entrelaçavam de forma inseparável (Costa, 2015).

Além disso, elementos como as escadas exteriores em pedra, os alpendres, os telhados de duas águas e os espigueiros conferem a estas casas uma identidade muito própria. São marcas de um saber antigo que foi passando de geração em geração, ajustando-se aqui e ali, mas sem perder a essência (Costa, 2015).

Com o tempo, especialmente entre os séculos XVII e XVIII, começaram a surgir detalhes mais ornamentais, como varandas em madeira trabalhada ou escadas mais elaboradas — pequenas expressões de uma certa vontade de embelezar o que já era funcional (Antunes et al., 1988).

Durante o século XX, muitas destas casas foram deixadas para trás ou transformadas, à medida que as famílias migravam ou modernizavam os seus modos de vida. No entanto, mais recentemente, têm vindo a ser redescobertas, recuperadas e valorizadas — não só como património cultural, mas também como parte de uma nova forma de habitar e acolher no turismo rural (Miranda, 2019).

ADEGAS DAS CASAS MINHOTAS

Integradas de forma quase invisível no dia-a-dia das famílias minhotas, as adegas eram espaços fundamentais, onde o vinho — em particular o Vinho Verde — ganhava corpo e alma. Normalmente localizadas junto ou dentro da própria casa, estas estruturas refletiam o mesmo espírito de adaptação ao lugar e aos seus recursos (Antunes et al., 1988).

Feitas em pedra, com paredes grossas e poucas aberturas, as adegas mantinham o interior fresco e constante, ideal para guardar o vinho em boas condições. Em muitos casos, aproveitavam o declive natural do terreno para serem parcialmente enterradas, uma solução simples, mas estratégica, para garantir a estabilidade térmica ao longo do ano (Cardoso, 2019).

Era comum as vinhas envolverem a casa, formando uma unidade produtiva quase simbiótica. Esta proximidade tornava todo o processo mais prático, mas também reforçava a ligação emocional ao ciclo agrícola e ao produto final: o vinho (Antunes et al., 1988).

Cada adega tinha a sua escala e especificidade, dependendo da dimensão da propriedade, das tradições familiares ou dos métodos usados na produção. Mas, mesmo com diferenças, mantinham entre si uma lógica partilhada: simplicidade, funcionalidade e respeito pelo lugar (Costa, 2015; Miranda, 2019).

Hoje, estas adegas são cada vez mais vistas como espaços com valor não só utilitário, mas também patrimonial e simbólico — lugares onde se preserva uma relação ancestral entre arquitetura, agricultura e cultura.

ENOTURISMO

O enoturismo, também conhecido como turismo do vinho, é uma vertente do turismo rural e cultural que se dedica à exploração das regiões vitivinícolas, proporcionando aos visitantes experiências ligadas à produção, história e cultura do vinho (Carlsen & Carters, 2006). Além da tradicional degustação, o enoturismo envolve visitas a vinhas e adegas, passeios pelas paisagens rurais, participação em vindimas e contacto direto com os produtores, promovendo uma vivência mais imersiva e educativa.

Em Portugal, esta prática tem vindo a crescer de forma significativa, contribuindo para o desenvolvimento económico e cultural das regiões produtoras. O enoturismo desempenha um papel fundamental na valorização do território e na preservação do património material e imaterial associado à produção vinícola (Inácio, 2008). Através desta atividade, impulsiona-se a economia local, fomenta-se o emprego em áreas rurais e promove-se a comercialização de produtos regionais.

Além do seu impacto económico, o enoturismo tem também um importante valor simbólico e cultural. Permite reforçar o sentimento de identidade local e criar ligações entre visitantes e o território, favorecendo a transmissão de saberes tradicionais ligados à viticultura. A crescente preocupação com a sustentabilidade e o turismo de qualidade reforça ainda mais o potencial desta vertente, especialmente em regiões com forte tradição vitivinícola como o Vinho Verde (Rota dos Vinhos Verdes, n.d.).

No contexto arquitetónico, o enoturismo também tem servido como motor para a reabilitação e valorização de edifícios rurais, contribuindo para a preservação da paisagem construída e para o surgimento de novas abordagens arquitetónicas, como destaca Valsassina (ArchDaily, n.d.). Projetos como adegas contemporâneas ou unidades de turismo em espaço rural têm demonstrado como é possível aliar tradição e inovação de forma harmoniosa (Miranda, 2019).

O ENOTURISMO NA ARQUITETURA

A arquitetura tem vindo a assumir um papel central na valorização das experiências enoturísticas, contribuindo tanto para a funcionalidade das adegas como para a criação de ambientes que reforçam a identidade das regiões vitivinícolas. Neste contexto, o enoturismo na arquitetura refere-se à forma como o design e a construção de edifícios se aliam à paisagem, à cultura e à produção do vinho, com o objetivo de proporcionar experiências imersivas e significativas aos visitantes (Carlsen & Carters, 2006).

A conceção arquitetónica das adegas é essencial para garantir as condições técnicas ideais à vinificação, nomeadamente no controlo da temperatura, da humidade e da eficiência do circuito de produção. Contudo, estes espaços não se limitam à função industrial. São também locais de visita, onde o conforto, a estética e a relação com o entorno se tornam determinantes (Miranda, 2019).

A integração harmoniosa das construções na paisagem é, assim, um dos principais objetivos da arquitetura do enoturismo. Esta abordagem procura respeitar os valores do território e destacar o património natural e construído, como defende Frederico Valsassina ao refletir sobre o papel da arquitetura na promoção da cultura do vinho (ArchDaily, n.d.).

Para além das adegas, muitas unidades de enoturismo incluem programas alargados que envolvem alojamento, restauração, espaços de degustação e zonas educativas. Estes espaços são frequentemente concebidos para refletir a identidade da vinícola, recorrendo a materiais locais, formas vernaculares ou abordagens contemporâneas que dialogam com a tradição (Fernandes & Pacheco, 2021). Desta forma, a arquitetura não só qualifica o espaço físico, como reforça a narrativa cultural da experiência.

O enoturismo, quando aliado à arquitetura, adquire uma dimensão sensorial e simbólica, estimulando a relação entre o visitante e o território de forma mais profunda e duradoura.

ROTA DO ENOTURISMO EM FELGUEIRAS

Inserida na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Felgueiras apresenta condições naturais propícias à produção de vinho, incluindo um clima ameno e solo granítico. Estas condições fazem dos Vinhos Verdes produzidos no município alguns dos melhores do país, tanto em vinho branco como em tinto.

De acordo com o portal de turismo do município, “Felgueiras é o maior produtor nacional de Vinhos Verdes, com 11,8 milhões de litros, exportando para mais de 30 países em todo o mundo” (VisitFelgueiras, n.d.).

Para destacar esta herança cultural e vitivinícola, foi criada uma Rota dos Vinhos Verdes em Felgueiras, um percurso enoturístico de experiência imersiva no território.

Combinando visitas a produtores com a exploração paisagística natural e de elementos do património cultural e histórico, o percurso inclui unidades de produção de Vinho Verde, como Quinta da Lixa, Fernando Horta, Quinta da Palmirinha, Quinta de Maderne e a Cooperativa Agrícola de Felgueiras.

Através de visitas guiadas e provas de vinho, os visitantes ainda têm a possibilidade de degustar a gastronomia regional ou de usufruir de alojamento em ambiente rural. O vinho a proximidade com a Rota do Românico permite ainda a exploração de monumentos, integrando a já existente valorização cultural do território pelo vinho.



Imagem 5 | Quinta de Santa Cristina
Quinta de Santa Cristina, s.d



Imagem 6 | Quinta da Aveleda
Wines of Portugal, s.d

INFRAESTRUTURA DE ENOTURISMO

Existem diversas formas de interação com o vinho e a vinha, o que explica a diversidade de infraestruturas enoturísticas existentes.

Podem ser dedicadas à produção e tratamento do vinho, à comercialização ou à criação de experiências sensoriais e culturais que envolvem todos os elementos associados ao universo vitivinícola, como é o caso de hotéis, restaurantes e centros interpretativos. A lista é longa, principalmente de acordo com a realidade social e geográfica local, já que a descrição pode ser generalizada.

Um exemplo mais focado para a produção e comercialização foi a Quinta de Santa Cristina, em Celorico de Basto (Quinta de Santa Cristina, n.d.). Outro exemplo que aborda a produção, armazenamento e comercialização de vinhos, mas adota uma forte estratégia turística, que inclui espaços de alojamento específicos, jardins históricos, loja, sala de provas e de eventos, é a Quinta da Aveleda, em Penafiel (Quinta da Aveleda, n.d.).

A diversidade e a apresentação desses exemplos de enoturismo constituem uma base útil que evidencia a pluralidade de soluções dentro do enoturismo e constitui uma base comparativa útil para o desenvolvimento de novas propostas que respeitem a especificidade do território e das pré-existências arquitetónicas.













Imagens 7 | Monverde-Wine Experience Hotel - Visita pessoal
Fotografia da autora, outubro de 2024

MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL

O Monverde – Wine Experience Hotel, localizado em Amarante, surge como referência particularmente relevante para o desenvolvimento do presente projeto, tanto pela sua localização próxima da área de intervenção como pela abordagem arquitetónica adotada.

O projeto assenta na reabilitação de construções agrícolas pré-existentes, combinada com a introdução de novas estruturas, que se articulam de forma harmoniosa com a paisagem e com os elementos arquitetónicos tradicionais (Monverde, s.d.; visita pessoal, outubro de 2024).

A intervenção no Monverde valoriza o património rural edificado e demonstra como é possível adaptar construções vernaculares a programas turísticos contemporâneos, sem comprometer a identidade do lugar. Esta conjugação entre tradição e inovação, assim como a atenção à materialidade, à escala e à integração paisagística, serviu como base de referência para o presente trabalho (Monverde, s.d.).

Além disso, a forma como o Monverde integra as várias vertentes do enoturismo – alojamento, experiências sensoriais, espaços de degustação, interpretação e relação com a vinha – oferece um modelo funcional e conceptual que contribuiu para a definição do programa do projeto.

A escolha deste exemplo permitiu consolidar decisões relativas à organização espacial, à relação entre áreas privadas e públicas, à integração de percursos exteriores e à importância da autenticidade como valor central em projetos de reabilitação com fins turísticos (Monverde, s.d.; visita pessoal, outubro de 2024).

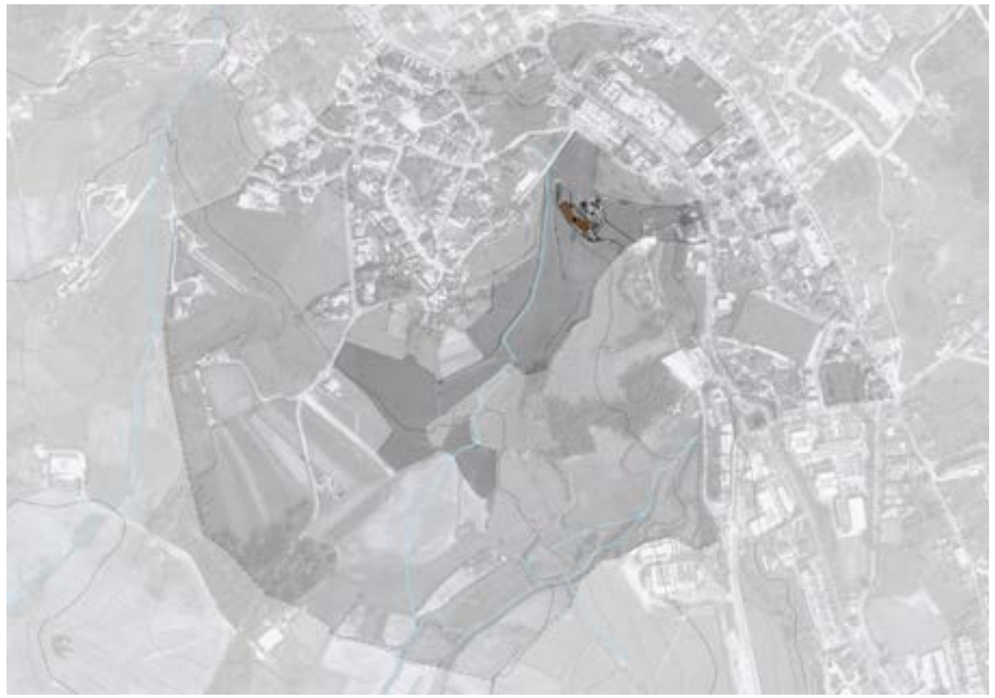


Imagem 8 | Planta de Localização
Desenho da autora





Imagens 9 | Possivel data de construção
Fotografia da autora, março de 2023

OBJETO DE ESTUDO: LUGAR DE PADRONCELOS

O Lugar de Padroncelos é uma propriedade agrícola localizada na freguesia de Vila Cova, pertence à cidade da Lixa, concelho de Felgueiras. A área da propriedade, com uma extensão atual de cerca de 8 000m2 (Imagem 8, limite mais escuro), é composta por diversos terrenos de grande dimensão dedicados não só à viticultura, como à agricultura tradicional. A casa de habitação situa-se no centro da propriedade e é o objeto central deste trabalho, dotado de um forte peso simbólico, emocional e histórico.

A construção original remonta ao século XVIII, como atesta a inscrição em numeração romana datada de 1757 (MDCCLVII), gravada na padieira de uma das portas da casa (Imagens 9). Ao longo dos anos, tanto a casa como a propriedade sofreram diversas alterações e adaptações, refletindo as transformações sociais, económicas e culturais da região. Embora a área atual da propriedade esteja consideravelmente reduzida, acredita-se que, em tempos, se estendia por cerca de 78 000m2 (Imagem 8, limite mais claro), posteriormente divididos por via de heranças e vendas.







Imagens 10 | Escadas da acesso principal à Casa Velha
Fotografias do arquivo familiar da autora





Imagens 11 | Tanque e antigo portão de entrada já demolido
Fotografias do arquivo familiar da autora





Imagens 12 | Pátio entre cozinhas da Casa Velha
Fotografias do arquivo familiar da autora



Imagem 13 | Antigo alpendre e eira
Fotografias do arquivo familiar da autora



Imagem 14 | Segundo tanque entre os edificios da Casa Velha e do Alpendre
Fotografias do arquivo familiar da autora

Esta casa representa não apenas um testemunho significativo da arquitetura rural portuguesa, mas também uma ligação direta à memória familiar, tendo sido cenário de momentos marcantes da história da minha família.

Embora eu não apareça pessoalmente em nenhuma das fotografias antigas aqui incluídas, estas imagens; registadas por gerações anteriores; mostram a vivência quotidiana no espaço, revelando elementos construtivos que, em alguns casos já desapareceram ou foram alterados.

A sua escolha como objeto de estudo e intervenção surge assim, não só por razões afetivas, mas também pelo seu valor arquitetónico e patrimonial, refletido nas várias fases construtivas que acumulou ao longo de mais de dois séculos.

As fotografias aqui apresentadas funcionam como fragmentos de memória visual e contribuem para a compreensão da evolução da casa e da sua relação com o território envolvente.



Imagem 15 | Antigo portão de entrada e edifício já demolidos
Fotografias do arquivo familiar da autora



Imagem 16 | Casa Velha
Fotografia da autora, março de 2023



Imagem 17 | Ala Nova
Fotografia da autora, março de 2023



Imagem 18 | Casa dos Caseiros
Fotografia da autora, março de 2023

A CASA

O edifício principal é composto por três fases distintas de construção, que testemunham a evolução das necessidades funcionais e sociais da família ao longo do tempo.

Para melhor referência ao longo deste trabalho, cada uma destas fases será futuramente designada por um nome que reflita o seu carácter histórico e funcional: a “Casa Velha”, para a primeira fase de construção; a “Ala Nova” para a ampliação da segunda fase; e a “Casa dos Caseiros”, para o volume da última fase de construção.



LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO

Imagem 19 | Fotografias contextuais dos edifícios e do terreno envolvente
Fotografias da autora, 2023/2024



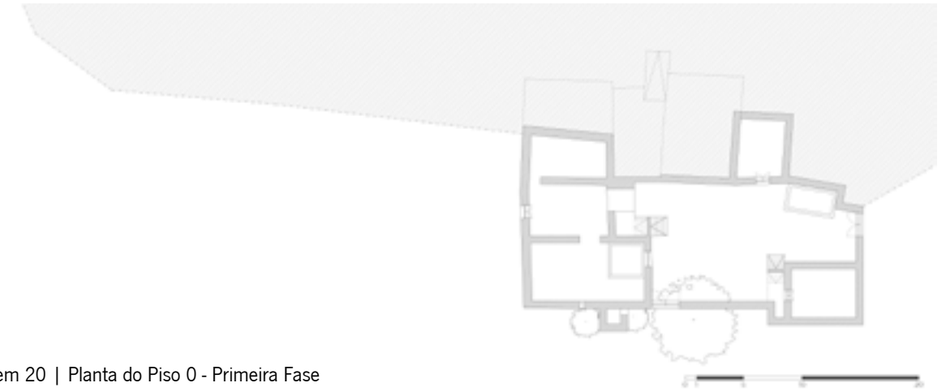


Imagem 20 | Planta do Piso 0 - Primeira Fase



Imagem 21 | Planta do Piso 1 - Primeira Fase



Imagem 22 | Planta de Coberturas - Primeira Fase

PRIMEIRA FASE

CASA VELHA - CONSTRUÇÃO ORIGINAL (SÉCULO XVIII)

A Casa Velha corresponde à edificação original da casa principal, constituída por um conjunto de três volumes com dois pisos. O piso superior destinava-se à habitação, enquanto o piso inferior servia de abrigo para animais e de espaço de armazenamento agrícola.

A casa principal, de maiores dimensões e com uma área de implantação de aproximadamente de 190m², dispunha no piso superior de uma sala comum, quatro quartos de pequenas dimensões e uma cozinha de grandes proporções, equipada com dois fornos em pedra e uma lareira utilizada para aquecimento e confeção de alimentos.

Integrado na fachada sul, encontrava-se um pequeno volume anexo que funcionava como retrete. Este espaço, acessível a partir do interior da habitação, era de construção rudimentar e assentava sobre um fosso que necessitava de ser manualmente esvaziado — uma solução sanitária comum em zonas rurais até à introdução de infraestruturas modernas de saneamento (Imagem 21).

O piso inferior da Casa Velha estava dividido em três compartimentos: o primeiro, junto à entrada, funcionava como área de distribuição e armazenamento; o segundo, como corte para animais; e o terceiro aparenta ter funcionado como adega, evidenciado pela presença de um lagar em pedra e de uma prensa manual, que indicam a produção de vinho no local (Imagem 20).

Adjacente à casa principal foi construído um segundo volume, com uma cozinha exterior independente e um espaço comum no piso superior (Imagem 15, do lado direito da imagem ainda se vê parte do edificio); o piso inferior era igualmente utilizado como abrigo para animais (Imgem 20). O terceiro edifício apresentava funções semelhantes, com o piso superior dedicado à habitação e o inferior a atividades agrícolas e de criação de gado.

Devido ao avançado estado de degradação destes edifícios, não foi possível realizar um levantamento rigoroso das suas dimensões, por









Imagens 23 | Elementos decorativos
Fotografias da autora, 2024

questões de segurança. No caso do terceiro edifício, bem como em parte do segundo, o desenho atualmente existente baseia-se em registos fotográficos antigos e em testemunhos orais, dado que estas estruturas já se encontram demolidas.

O conjunto organizava-se em torno de um pátio interior, delimitado por muros e portões, destacando-se o portão principal, localizado a norte, que marcava a entrada formal da propriedade. No interior do pátio existia ainda um tanque com água corrente, que abastecia tanto a área habitacional como servia igualmente como fonte de água potável para os animais.

A construção original apresenta uma grande robustez, com paredes espessas em alvenaria de granito e xisto, assegurando bom isolamento térmico e estabilidade estrutural.

As janelas, de pequenas dimensões, estavam estrategicamente posicionadas para minimizar perdas de calor e proteger da exposição solar excessiva. A cobertura era composta por telha cerâmica sobre estrutura de madeira, sistema também utilizado nas lajes e pavimentos interiores.

No exterior, eram visíveis elementos decorativos em pedra, como caras esculpidas (Imagens 23) e colunas na varanda, posteriormente removidas e armazenadas aquando do agravamento do estado de conservação do edifício.



Imagem 24 | Planta do Piso 0 - Segunda Fase



Imagem 25 | Planta do Piso 1 - Segunda Fase

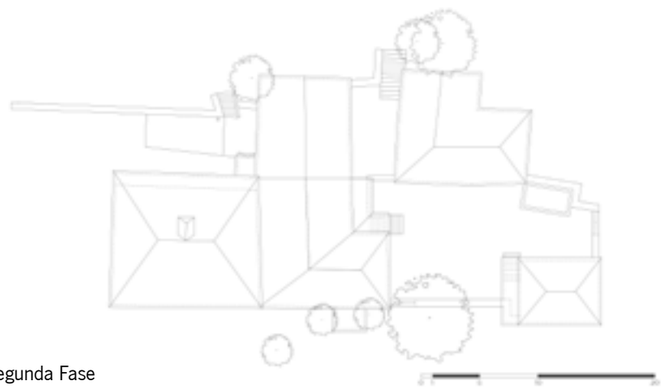


Imagem 26 | Planta do Piso 2 - Segunda Fase

Imagem 27 | Planta de Coberturas - Segunda Fase

SEGUNDA FASE

ALA NOVA - AMPLIAÇÃO FAMILIAR (SÉCULO XIX/XX)

Com o crescimento da família e a necessidade de espaços mais amplos e funcionais foi construída uma segunda edificação, adossada ao volume original, no que se julga saber, por volta do ano de 1890. Esta fase revela uma clara evolução no uso do espaço e nas técnicas construtivas.

Esta Ala Nova apresenta três pisos: o inferior (Imagem 24), destinado a funções agrícolas, incluía um novo lagar em pedra; os dois pisos superiores (Imagem 25 e 26) passaram a acolher zonas de habitação, com compartimentos maiores, varandas voltadas a norte e pequenos varandins a sul.

No primeiro piso de habitação (Imagem 25) encontravam-se as áreas comuns — cozinha, sala de estar e dois compartimentos, presumivelmente quartos. Neste piso situava-se também o hall de distribuição que dava acesso às escadas para o piso superior, onde um corredor ligava a seis quartos adicionais (Imagem 26).









Imagens 28 | Elementos decorativos
Fotografias da autora, 2024

Do ponto de vista construtivo, observam-se alterações significativas nesta fase da edificação em comparação com a primeira fase.

Embora o piso térreo continuasse a ser executado em alvenaria de pedra granítica, refletindo a tradição construtiva da região, os pisos superiores passaram a apresentar soluções mais leves, com paredes menos espessas e a abertura de vãos de maiores dimensões, permitindo uma maior entrada de luz natural e ventilação. Esta mudança revela não apenas uma evolução tecnológica, mas também uma preocupação crescente com o conforto habitacional.

O uso de novos materiais também se tornou claro: no interior, destaca-se a introdução de forros em madeira nos tetos, uma alteração importante face à fase anterior, onde os tetos eram geralmente deixados com a estrutura exposta. Este novo revestimento não só proporcionava um melhor isolamento térmico e acústico, como também acrescentava conforto visual e formal ao espaço habitacional. Uma das inovações desta fase foi a aplicação de soletos de ardósia no exterior, utilizados como revestimento pontual em zonas da fachada. Este material, pela sua resistência e durabilidade, protegia áreas mais expostas às intempéries, além de conferir um acabamento mais cuidado à envolvente.

Em zonas menos expostas as paredes, passaram também a ser rebocadas e caiadas, conferindo maior luminosidade aos espaços e facilitando a sua manutenção. Esta solução contrastava com o aspeto mais rústico e robusto do piso térreo, criando um equilíbrio entre tradição e atualização funcional.

Estes cuidados estéticos revelam não apenas uma preocupação funcional, mas também um reflexo das novas aspirações sociais da família, que procurava afirmar-se através da valorização do espaço doméstico enquanto lugar de conforto e representação. A casa deixava de ser apenas um espaço utilitário, assumindo progressivamente um papel simbólico na afirmação de estatuto e identidade.



Imagem 29 | Planta do Piso 0 - Terceira Fase

Imagem 30 | Planta do Piso 1 - Terceira Fase

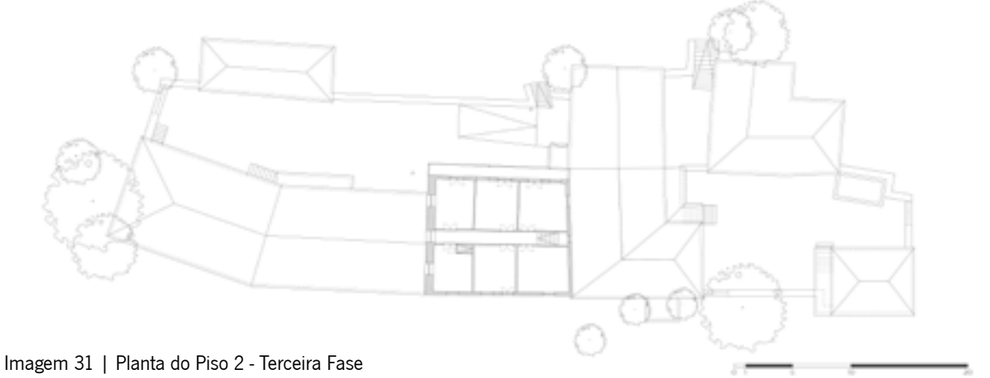


Imagem 31 | Planta do Piso 2 - Terceira Fase

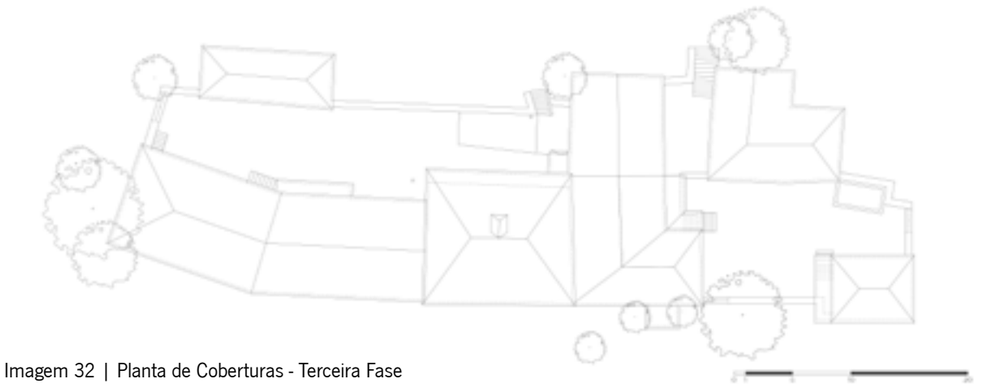


Imagem 32 | Planta de Coberturas - Terceira Fase

TERCEIRA FASE

CASA DOS CASEIROS - HABITAÇÃO DOS CASEIROS (INÍCIO DO SÉCULO XX)

A terceira fase corresponde à construção da Casa dos Caseiros, destinada ao alojamento dos trabalhadores da propriedade. Esta ampliação é marcada por soluções construtivas mais económicas e funcionais, com a utilização de blocos de cimento alternados com pedras de granito e interiores simplificados. A linguagem arquitetónica desta fase distingue-se visivelmente das anteriores, apresentando menor valor patrimonial, razão pela qual está prevista a sua demolição na proposta de intervenção.

O programa funcional manteve-se semelhante ao das construções anteriores: no piso inferior (Imagem 29) localizava-se o abrigo para animais e no superior a zona habitacional (Imagem 30), composta por oito compartimentos destinados aos caseiros e três de apoio à Ala Nova. Estes últimos — uma retrete, um duche e um compartimento de arrumos, compartimentos que não existiam até então — eram acessíveis apenas a partir do corredor no primeiro piso de habitação da Ala Nova.

A distribuição interior fazia-se através de uma varanda orientada a norte, com duas entradas para divisões distintas, provavelmente quartos. Na extremidade oposta existia uma escada exterior que conduzia à cozinha, ligada a uma sala comum e a uma instalação sanitária. Esta sala servia de articulação com a zona dos quartos.

Com esta nova construção, gerou-se um novo pátio interior, agora encerrado a norte por um muro elevado. Foi também criado um novo espaço de arrumos e abrigo para animais, encastrado no terreno para colmatar o acentuado desnível existente. A entrada principal passou a fazer-se mais a poente, por um novo portão, marcando claramente a separação entre os dois conjuntos habitacionais.







Imagens 33 | Sistema Construtivo
Fotografias da autora, 2023/2024

Do ponto de vista construtivo, esta fase apresenta uma solução mais funcional e económica. No piso inferior, a estrutura mantém-se em alvenaria de pedra, tal como nas fases anteriores, garantindo estabilidade e continuidade com a linguagem construtiva tradicional da casa.

Já no piso superior, verifica-se a introdução de materiais mais acessíveis e de execução rápida, como o tijolo de cimento, que surge misturado com pedra — muitas vezes reaproveitada — mostrando uma construção por fases, adaptada aos recursos disponíveis (Imagem 33). As lajes e restantes elementos estruturais em madeira revelam menor robustez, e a cobertura, também em estrutura de madeira, apresenta-se com uma inclinação moderada e revestida por telha cerâmica comum.

Esta combinação de materiais reflete as limitações económicas da época, mas também a tentativa de responder de forma prática às necessidades habitacionais dos trabalhadores agrícolas.

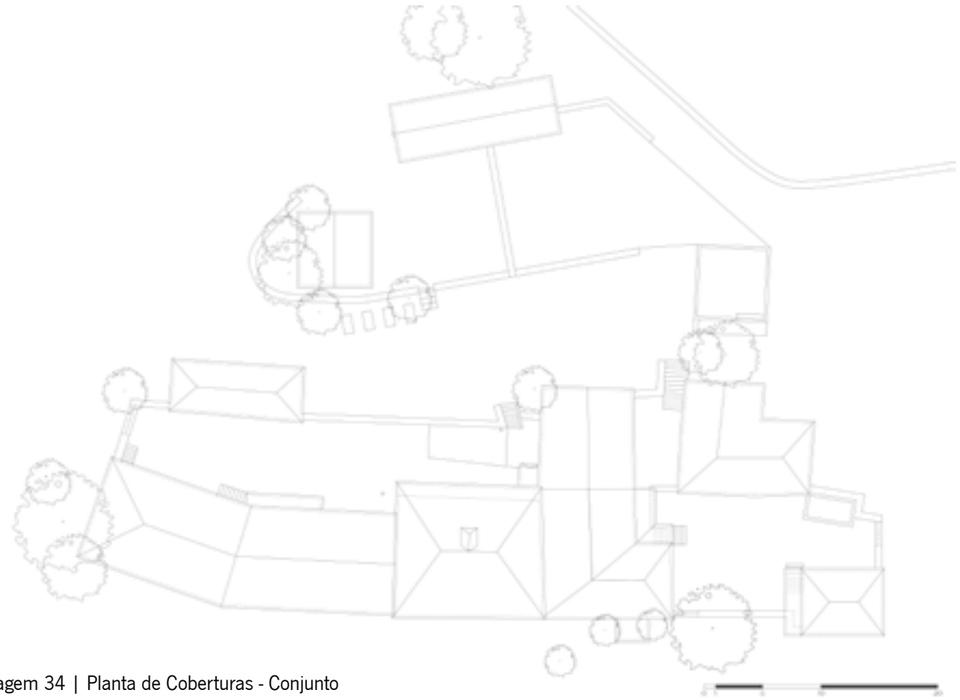


Imagem 34 | Planta de Coberturas - Conjunto







Imagens 35 | Estruturas anexas ainda existentes
Fotografias da autora, 2023/2024

ESTRUTURAS ANEXAS E ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO EXTERIOR

O conjunto era complementado por diversas estruturas anexas, algumas ainda existentes, embora em estado de ruína.

Destacam-se um alpendre para armazenamento de cereais junto à eira, um anexo de função indeterminada, um espigueiro e um segundo tanque com água corrente (Imagens 35).

Todos estes elementos foram estrategicamente implantados em cotas superiores, tirando partido da inclinação do terreno e da exposição solar (Imagem 34).

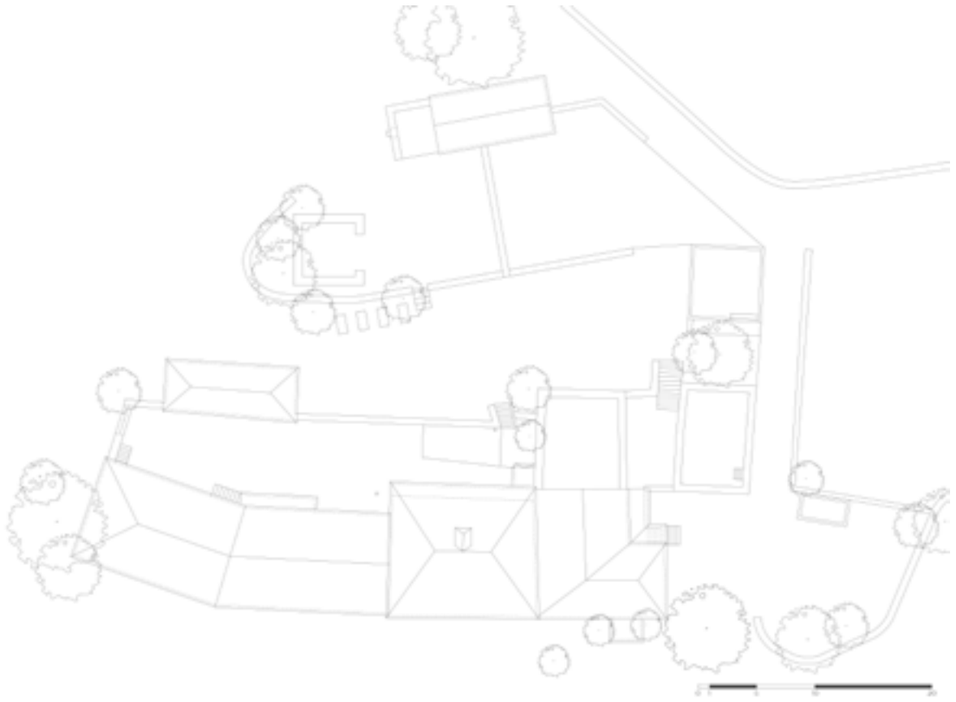


Imagem 36 | Planta de Coberturas - Estado atual do conjunto







Imagens 37 | Exemplos da degradação dos edifícios
Fotografias da autora, 2023/2024

ESTADO ATUAL

Com a progressiva deslocação da família para a cidade e o consequente abandono do edifício a casa entrou num acelerado processo de degradação.

Atualmente, encontra-se devoluta e em avançado estado de ruína. Algumas partes já foram demolidas, conforme referido anteriormente, com o intuito de facilitar o aproveitamento agrícola do terreno envolvente. A planta de coberturas (Imagem 36) permite compreender com clareza quais os volumes que permanecem e quais os que já desapareceram, mostrando o estado atual do conjunto.

A estrutura em alvenaria de pedra mantém-se, em geral, estável; contudo, os elementos em madeira – em particular a cobertura e a estrutura das lajes – evidenciam um estado avançado de deterioração, agravado por infiltrações recorrentes e pela exposição prolongada aos agentes atmosféricos.

O abandono prolongado acelerou o colapso de algumas áreas da casa, comprometendo a segurança dos pisos superiores e tornando impossível o seu uso sem uma intervenção profunda.

Com o passar dos anos, a natureza foi reclamando o lugar: a vegetação começou a crescer descontroladamente, infiltrando-se pelas frestas, subindo pelas paredes e espalhando-se pelos compartimentos vazios. Essa presença constante da vegetação, embora por vezes bela, contribuiu para acelerar a degradação dos materiais — especialmente das estruturas em madeira, já fragilizadas pela exposição ao tempo e pelas infiltrações (Imagens 37).

O que antes era abrigo e centro de vida familiar tornou-se, pouco a pouco, ruína silenciosa entregue ao tempo.



Imagem 38 | Vermelhos e Amarelos
Planta do Piso 0



Imagem 39 | Vermelhos e Amarelos
Planta do Piso 1

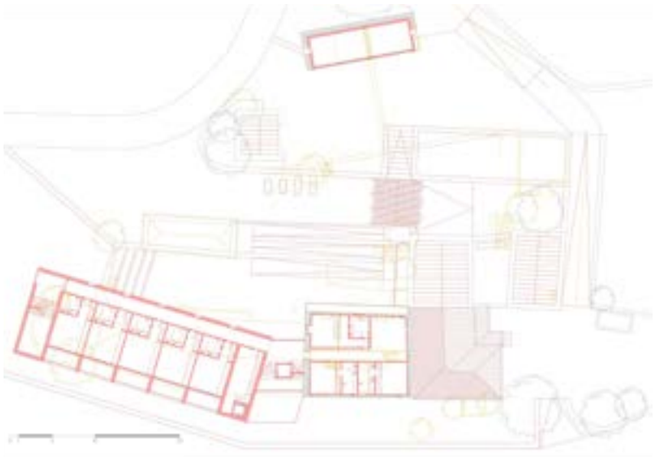


Imagem 40 | Vermelhos e Amarelos
Planta do Piso 2

PROPOSTA DE INTERVENÇÃO

A proposta de intervenção parte do princípio de valorização da pré-existência, através da preservação dos volumes com maior valor histórico e patrimonial. Pretende-se a reconversão da antiga habitação rural num estabelecimento de enoturismo, com um programa que contempla não apenas o alojamento mas também a valorização cultural da história do vinho e das tradições locais.

Este projeto visa preservar a memória construída do lugar, garantindo simultaneamente a sua funcionalidade contemporânea e a sustentabilidade do espaço. Ao reutilizar a estrutura existente e adaptá-la a novas funções, pretende-se criar um espaço onde a tradição e a inovação se cruzam, promovendo o turismo e a economia local.

Após uma análise cuidada, decidiu-se preservar as duas primeiras fases da construção, bem como os elementos anexos mais relevantes: o tanque da Casa Velha, o alpendre, a ruína do anexo sem função específica e parte da eira entre eles. A Casa dos Caseiros, por apresentar menor qualidade arquitetónica e comprometer a harmonia do conjunto, será demolida.

A nova construção, que substituirá o volume demolido, será integrada de forma a respeitar a linguagem volumétrica e material do conjunto, recorrendo a materiais como o betão e a madeira para criar uma relação de contraste controlado com as construções antigas.

A este novo bloco nomeia-se agora “Casa da Memória”, referência que liga o presente, o passado e o futuro deste novo projeto.

Nas plantas que acompanham esta proposta (ver plantas das Imagens 38, 39 e 40), os edifícios a preservar estão destacados a amarelo, enquanto as áreas a demolir se assinalam a vermelho.

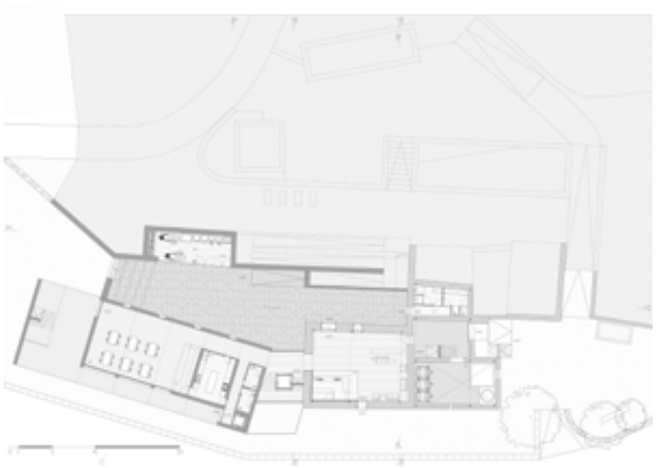


Imagem 41 | Proposta - Planta do Piso 0

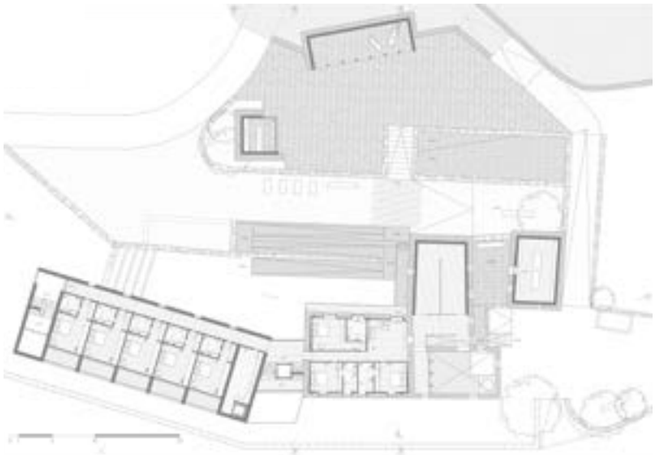


Imagem 42 | Proposta - Planta do Piso 1



Imagem 43 | Proposta - Planta do Piso 2



Imagem 44 | Vista de uma das janelas existentes para a paisagem
Fotografia da autora, 2024

ORGANIZAÇÃO FUNCIONAL E ESPACIAL

A proposta nasce de uma intenção clara: valorizar o lugar, a memória edificada e o potencial paisagístico, articulando a funcionalidade do programa hoteleiro com uma experiência enoturística imersiva e enraizada no contexto rural.

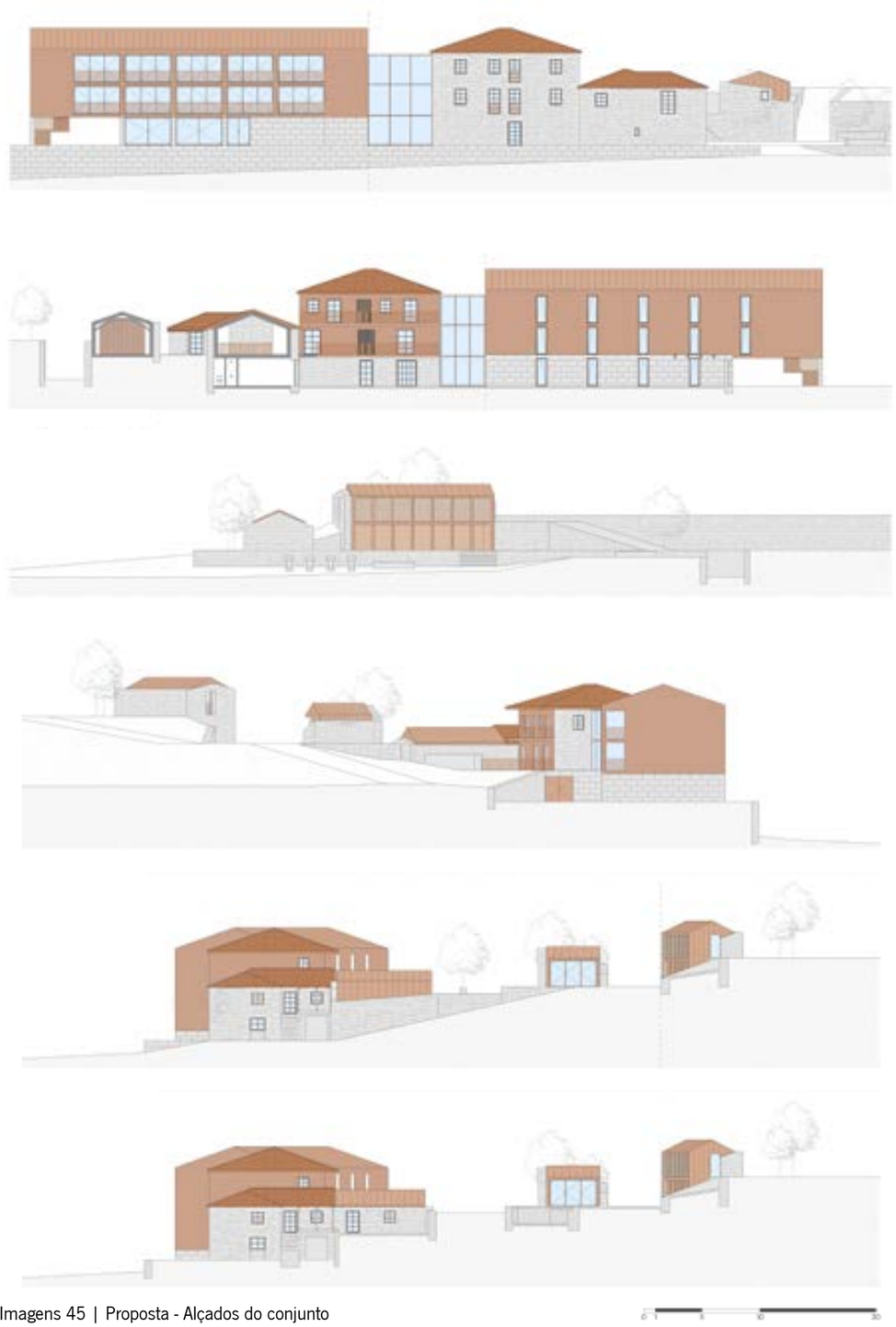
O acesso à propriedade faz-se a sul, por um caminho público existente. Desde logo, destaca-se a presença de um edifício em escorço, de volumetria clara e cor quente (ocre), situado numa cota ligeiramente superior e enquadrado pelo verde das vinhas. A entrada é percetível da rua, marcada pelo ponto de fuga entre o edifício e o muro de suporte oposto, que orienta o olhar até ao portão.

Ao atravessar o portão, somos recebidos por uma pérgola coberta por vegetação — lembrando as tradicionais ramadas de vinha da região — e acolhidos por um pátio amplo, pavimentado com pedra tradicional. Este espaço, de natureza mais distributiva do que de permanência, organiza os acessos entre Ala Nova, Casa da Memória e Casa Velha, e marca a transição entre o exterior e o universo do hotel, promovendo sensações de acolhimento e identidade local.

A receção situa-se na Ala Nova, edifício reabilitado cuja estrutura foi preservada e adaptada ao novo programa. A partir daqui o visitante é encaminhado para dois percursos principais.

Na Ala Nova distribuem-se seis quartos por dois pisos. Estes diferem entre si, adaptando-se aos vãos e proporções da construção original. Todos os quartos têm instalações sanitárias privativas e aberturas voltadas a sul, emoldurando a paisagem rural com vistas que capturam a paisagem como uma pintura em constante mudança (ver Imagem 44).

A poente, acede-se ao novo volume da Casa da Memória, ligado à Ala Nova por um corpo envidraçado que resolve a torção entre os dois edifícios e introduz uma transição contemporânea, leve e subtil entre os edifícios, mas também verticalmente entre os diferentes pisos. No piso térreo localizam-se a cozinha de apoio, uma sala de pequenas refeições e instalações sanitárias comuns. Este espaço prolonga-se



Imagens 45 | Proposta - Alçados do conjunto

visual e fisicamente para o exterior, onde uma esplanada elevada se abre sobre as vinhas, reforçando a relação direta com a paisagem.

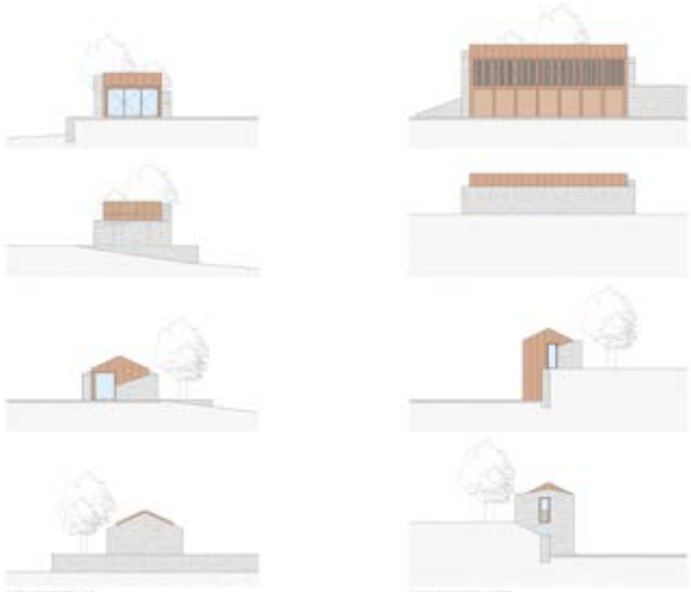
Nos pisos superiores da Casa da Memória distribuem-se dez quartos, todos com instalações sanitárias independentes e amplas aberturas a sul, que reforçam a ideia da paisagem como elemento central da experiência do visitante. A organização dos pisos garante funcionalidade, conforto e acessibilidade, incluindo monta-cargas e zonas técnicas discretas.

O corredor interior que liga os dois edifícios constitui um eixo contínuo de circulação, que contorna a escada e o elevador localizados no volume envidraçado. No seu prolongamento para nascente, este percurso culmina num novo acesso exterior, proporcionando uma ligação mais direta e privada à zona da piscina e de lazer. Este percurso também permite o acesso ao piso superior da exposição, garantindo a acessibilidade universal em caso de necessidade.

No sentido oposto, partindo da Ala Nova, acede-se à Casa Velha, núcleo dedicado ao enoturismo. O edifício da exposição organiza-se em dois pisos: no superior, um espaço expositivo flexível acolhe conteúdos teóricos ligados ao enoturismo; no inferior, preservam-se o antigo lagar e a prensa manual — elementos com forte valor patrimonial — num espaço de pé-direito duplo que estabelece uma forte relação visual entre níveis e reativa a memória da atividade agrícola.

A loja/sala de provas, com apenas um vão para o exterior, assegura um ambiente térmico controlado ideal para armazenamento e degustação de vinhos. As superfícies interiores são revestidas com ripado de madeira e o teto curvo remete para a materialidade do solo e para o gesto artesanal. Esta área ocupa o espaço da antiga cozinha exterior da Casa Velha, reabilitada para esta nova função, onde a atmosfera mais fechada favorece tanto a conservação dos produtos como uma experiência sensorial mais intimista.

Entre a loja e o edifício expositivo, organiza-se um espaço exterior de estar, simples e discreto, com um banco em pedra pré-existente junto a um muro de suporte. Ao lado do antigo tanque, envolvido por



Imagens 46 | Proposta - Alçados dos anexos



Imagens 47 | Proposta - Cortes pelo conjunto

árvores de fruto e por uma oliveira, com a presença sonora da água corrente a criar um ambiente sensorial, surge também um espaço de estar mais desafogado. Deste ponto elevado, a vista desdobra-se sobre as vinhas, num contacto direto com o território.

A sul, um percurso exterior circular percorre todo o conjunto, articulando os vários corpos edificados. Este percurso adapta-se à topografia através de rampas, garantindo a acessibilidade universal e reforçando a ligação entre arquitetura e território.

Na cota mais elevada da propriedade situa-se a zona da piscina, com bar de apoio. Este último mantém o pavimento em pedra da antiga eira e é delimitado por vidro rebatível, permitindo abertura total nos dias quentes. No verão ou em eventos, o bar comunica diretamente com o exterior, transformando-se num espaço contínuo entre o interior e a paisagem.

Adjacente ao bar, um antigo alpendre foi reconfigurado como salão de jogos e estar com vista superior para a paisagem. No piso inferior, assume-se como zona coberta de estar ao ar livre, que pode funcionar como apoio à piscina. Na fachada principal, este bloco retoma a estrutura visual original, reinterpretando os materiais e mantendo a lógica de abertura.

A funcionalidade do conjunto é reforçada por espaços técnicos discretos e bem integrados. Uma lavandaria exterior apoia os serviços diários, enquanto os balneários, instalados numa ala reformulada da Casa Velha, garantem o apoio ao staff.

Com percursos intuitivos, espaços diferenciados, vistas privilegiadas e uma relação muito próxima entre arquitetura, paisagem e memória, o projeto propõe uma experiência coerente, sensorial e enraizada no lugar — onde cada elemento tem função, significado e contribui para qualificar a vivência do território.

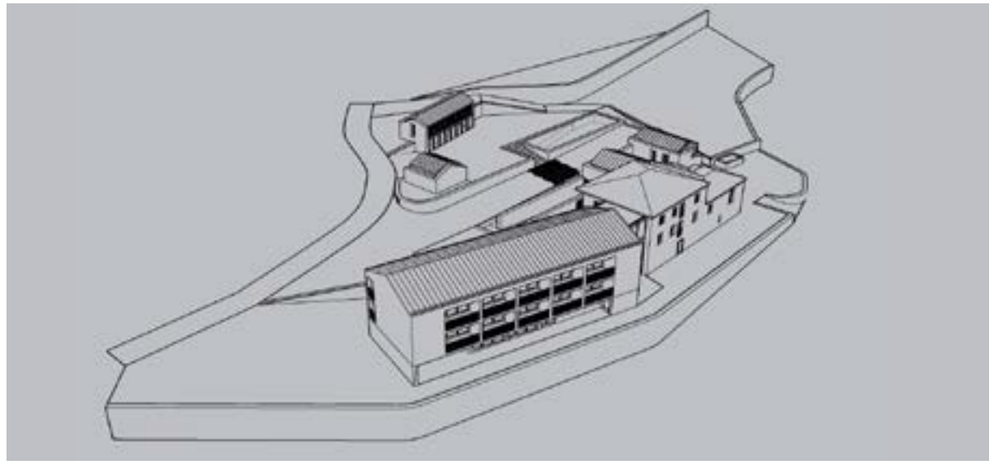


Imagem 48 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto

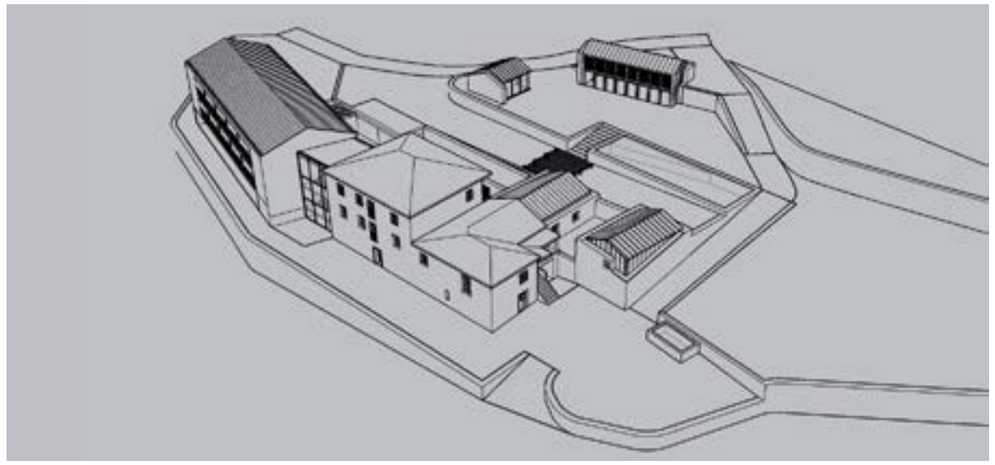


Imagem 49 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto



Imagem 50 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto

VALORIZAÇÃO PATRIMONIAL DOS ELEMENTOS EXISTENTES

A intervenção não se limita a reabilitar um conjunto devoluto: assume-se como gesto de continuidade com o passado, onde os elementos com maior valor simbólico são reinterpretados e resgatados com funções ajustadas à contemporaneidade.

A escolha de preservar a Casa Velha e os seus elementos — o lagar, a prensa, a cozinha exterior, o tanque e o banco em pedra — responde a uma vontade de manter a história do lugar, conferindo-lhe nova vida através de usos compatíveis com a sua memória original.

A decisão de construir a piscina no local do antigo tanque, reaproveitando parte do muro, é exemplo da forma como se procurou integrar a intervenção com o espírito do lugar. Também o reaproveitamento do alpendre como espaço de lazer reforça essa continuidade entre o que existia e o que agora se propõe.

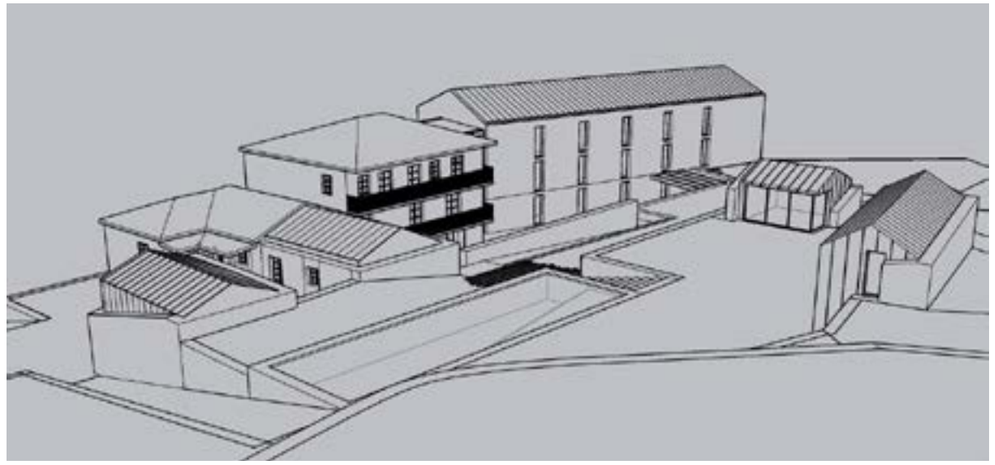


Imagem 51 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto



Imagem 52 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto

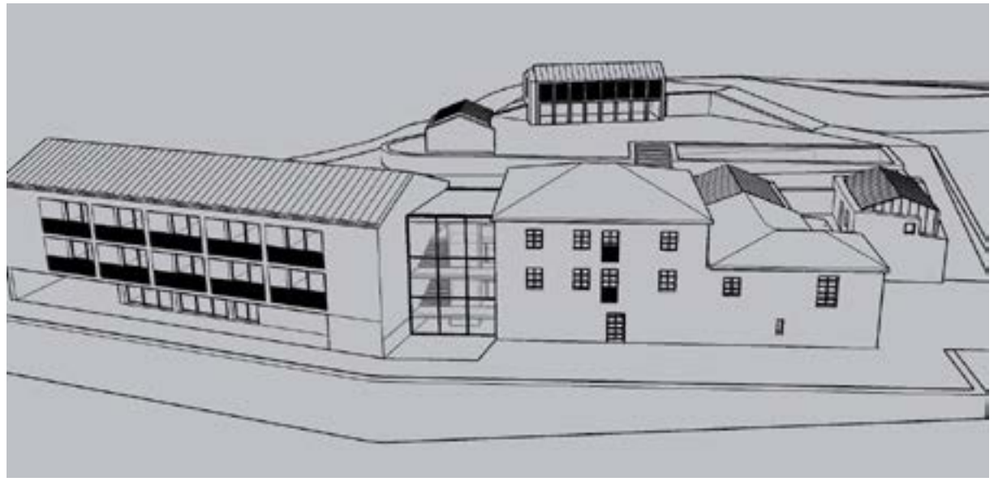


Imagem 53 | Proposta - Visão Tridimensional do Conjunto

MATERIAIS E ESTRATÉGIAS CONSTRUTIVAS

A Casa Velha manterá grande parte das suas paredes em pedra à vista, tanto no exterior como no interior, reforçando a autenticidade do lugar. As lajes em madeira serão restauradas e tratadas, mantendo o aspeto original, mas reforçadas sempre que necessário. A cobertura será parcialmente em telha cerâmica e parcialmente em placas de cobre.

Na antiga cozinha, como apenas restavam parte das paredes exteriores, será criado no interior um novo corpo, revestido por fora com placas de cobre e por dentro com madeira, com cobertura curva, e com duas águas pelo exterior. A linguagem do telhado remete para a tradição local, mas os materiais utilizados introduzem uma leitura contemporânea. Este conceito será replicado nas zonas em ruína do conjunto.

Na Ala Nova, reforçar-se-á a estrutura existente com pilares metálicos e lajes mistas. As paredes serão revestidas pelo interior — sobretudo nas zonas dos quartos — para garantir o conforto térmico e acústico necessário. Nas zonas de circulação, manter-se-á a pedra à vista sempre que possível, intervindo apenas para preencher ou tratar as irregularidades da alvenaria existente.

Por fim, a nova construção da Casa da Memória adotará estrutura em betão armado, permitindo maior liberdade formal e melhor desempenho térmico e acústico. Os acabamentos recorrerão a materiais naturais e locais — como madeira, cobre e reboco tradicional — em diálogo direto com a materialidade preexistente, numa estratégia de contraste harmónico e respeitador.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente investigação procurou explorar a articulação entre enoturismo, arquitetura e reabilitação patrimonial, propondo a reconversão de uma casa rural tradicional da região dos Vinhos Verdes num equipamento turístico multifuncional. O projeto pretendeu valorizar a memória e a identidade local, conjugando práticas contemporâneas de arquitetura com uma leitura sensível das pré-existências, da paisagem e das vivências associadas ao lugar.

Este trabalho procura contribuir para a reflexão sobre o papel da arquitetura enquanto agente de mediação entre tradição e inovação, memória e funcionalidade, respeitando a identidade dos lugares ao mesmo tempo que os projeta para novas utilizações.

A análise de casos de estudo, nomeadamente o Monverde Wine Experience Hotel, permitiu contextualizar a proposta no panorama regional e aferir boas práticas ao nível da integração arquitetónica, da organização programática e da experiência do visitante.

A proposta desenvolvida procura, assim, não apenas recuperar um edifício em ruínas, mas também estimular o desenvolvimento sustentável da região, reforçando a oferta de enoturismo com um espaço particular e enraizado no território.

Contudo, esta investigação não está isenta de limitações. Devido ao avançado estado de degradação do edifício e às condições de segurança limitadas não foi possível realizar um levantamento técnico-estrutural aprofundado, nem um levantamento rigoroso das medidas do local. Essa limitação condicionou a precisão da análise construtiva e do desenho arquitetónico, sendo necessário que, numa fase posterior do projeto, se proceda a um levantamento detalhado que permita confirmar dimensões, materiais e sistemas construtivos, garantindo a viabilidade e a possibilidade da proposta de reabilitação.

Apesar destes constrangimentos, o projeto evidencia o potencial da arquitetura enquanto ferramenta de valorização do património e de revitalização de contextos rurais, contribuindo para novas formas de habitar, visitar e compreender o território.

BIBLIOGRAFIA

_ Amélia Tavella, & Thibaut Dini. (n.d.). *Convent Saint François.* Disponível em: https://divisare.com/projects/447476-amelia-tavella-thibaut-dini-convent-saint-francois.

_ Antunes, A. d., Gomes, A., Menéres, A., Pinto de Freitas, A., Araújo, A., Martins, A., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura popular em Portugal* (3ª ed., Vol. 1). Lisboa: Associação dos Arquitetos Portugueses.

_ ArchDaily. (n.d.). *Arquitetura e vinho: uma entrevista com Frederico Valsassina.* Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/971464/arquitetura-e-vinho-uma-entrevista-com-frederico-valsassina.

_ Cabral, M. N. (2009). *Territórios do vinho / Territories of Wine.* Porto: Wine – Essência do Vinho.

_ Câmara Municipal de Felgueiras. (2023, 14 de janeiro). *Felgueiras.* Disponível em: https://cm-felgueiras.pt/.

_ Cardoso, A. M. (2019). *O vinho - da uva à garrafa* (2ª ed.). Porto: Quântica Editora.

_ Carlsen, J., & Carters, S. (2006). *Global wine tourism: research, management & marketing*. Oxon: CABI International.

_ Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. (2023, 14 de janeiro). *Vinho Verde.* Disponível em: https://www.vinhoverde.pt/pt/homepage.

_ Costa, J. P. da. (2015). *As arquiteturas do vinho no século XXI: três quintas no Douro: Portal, Bomfim e Gaivosa* [Dissertação de Mestrado, Universidade de Coimbra].

_ Eue, R., Gust, K., & Seiler, C. (2008). *Wine architecture: the winery boom.* Ostfildern: Hatje Cantz.

_ FCC Arquitectura, & Campos, J. (n.d.). *Monverde Wine Experience*

Hotel. Disponível em: https://divisare.com/projects/303091-fcc-arquitectura-jose-campos-monverde-wine-experience-hotel.

_ Heritage Atlas Porto. (n.d.). *Casa Alcino Cardoso.* Disponível em: https://heritageatlasporto.arq.up.pt/portfolio/casaalcinocardoso/.

_ Inácio, A. I. (2008). O enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural. In *III Congresso de Estudos Rurais, Faro, 2007. Actas [...].* Faro: SPER / Universidade do Algarve. CD-ROM.

_ Instituto da Vinha e do Vinho. (n.d.). *Regiões Demarcadas.* Disponível em: https://www.ivv.gov.pt/np4/92/.

_ LMH Wines. (n.d.). *Blog.* Disponível em: https://lmh-wines.pt/#o_nosso_blog.

_ Miranda, C. M. (2019). *A arquitetura do vinho como estímulo do enoturismo*. Lisboa.

_ Monverde Wine Experience Hotel. (n.d.). *Enoturismo.* Disponível em: https://www.monverde.pt/enoturismo/.

_ Pereira, R. (2018, 28 de julho). *Lixa, Felgueiras, Portugal.* Disponível em: https://knoow.net/terraselocais/localidadespt/lixa-felgueiras-portugal/.

_Quinta da Aveleda. (n.d.). Quinta da Aveleda. Disponível em: https://aveleda.pt/

_ Quinta da Lixa. (n.d.). *Quinta da Lixa.* Disponível em: https://www.quintadalixa.pt/index.php.

_Quinta de Santa Cristina. (n.d.). Quinta de Santa Cristina. Disponível em: https://www.quintadesantacristina.pt/

_ Rota dos Vinhos Verdes. (n.d.). *Rota dos Vinhos Verdes.* Disponível em: https://rota.vinhoverde.pt/pt/rota-dos-vinhos-verdes.

_ Sousa, T., & Ivo Tavares Studio. (n.d.). *Box*. Disponível em: https://divisare.com/projects/444384-tiago-sousa-ivo-tavares-studio-box.

_ Veloso, N. F. da S. (2013). *Arquitetura do vinho: a adega e a paisagem vitivinícola do Alto Douro Vinhateiro* [Dissertação de Mestrado, Universidade do Minho].

_ VisitFelgueiras. (n.d.). Rota do Enoturismo de Felgueiras. Acedido em [data de acesso], de https://visitfelgueiras.com/rota-do-enoturismo-de-felgueiras/

_ Wines of Portugal. (n.d.). *Vinho Verde – Regiões Vitivinícolas.* Disponível em: https://winesofportugal.com/pt/descobrir/regioes-vitivinicolas/vinho-verde/.

_ WOW. (2022). *The Wine Experience* (Exposição visitada a 30 de dezembro de 2022). Porto: World Of Wine.

ÍNDICE DE DESENHOS TÉCNICOS

FOLHA 01 - Planta de Localização_1:4000
FOLHA 02 - Planta de Localização_1:500
FOLHA 03 - Vermelhos e Amarelos | Planta do Piso 0 _ 1:200
FOLHA 04 - Vermelhos e Amarelos | Planta do Piso 1 _ 1:200
FOLHA 05 - Vermelhos e Amarelos | Planta do Piso 2 _ 1:200
FOLHA 06 - Vermelhos e Amarelos | Planta de Coberturas _ 1:200
FOLHA 07 - Proposta | Planta do Piso 0 _ 1:200
FOLHA 08 - Proposta | Planta do Piso 1 _ 1:200
FOLHA 09 - Proposta | Planta do Piso 2 _ 1::200
FOLHA 10 - Proposta | Planta de Coberturas _1:200
FOLHA 11 - Proposta | Corte e Alçados Longitudinais _ 1:200
FOLHA 12 - Proposta | Corte e Alçados Transversais _ 1:200
FOLHA 13 - Proposta | Alçados dos Anexos _ 1:200
FOLHA 14 - Proposta | Cortes Transversais _ 1:200
FOLHA 15 - Proposta | Cortes Transversais _ 1:200



LINHA DE ÁGUA EXISTENTE

ÀREA ATUAL DO TERRENO - 8 000 m2

ÀREA DO TERRENO EM 1757 (SUPOSIÇÃO) - 78 000 m2

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DE LOCALIZAÇÃO

ESCALA:
1:4000

N

01



ESTACIONAMENTOS - 8 LUGARES
LINHA DE ÁGUA EXISTENTE
CURVAS DE NÍVEL DE 25M EM 25M
CURVAS DE NÍVEL DE 5M EM 5M

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DE LOCALIZAÇÃO

ESCALA:
1:500

N

EXISTENTE A MANTER
EXISTENTE A DEMOLIR
A CONSTRUIR

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
VERMELHOS E AMARELOS | PLANTA DO PISO 0

ESCALA:
1:200

EXISTENTE A MANTER
EXISTENTE A DEMOLIR
A CONSTRUIR

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
VERMELHOS E AMARELOS | PLANTA DO PISO 1

ESCALA:
1:200

N

04

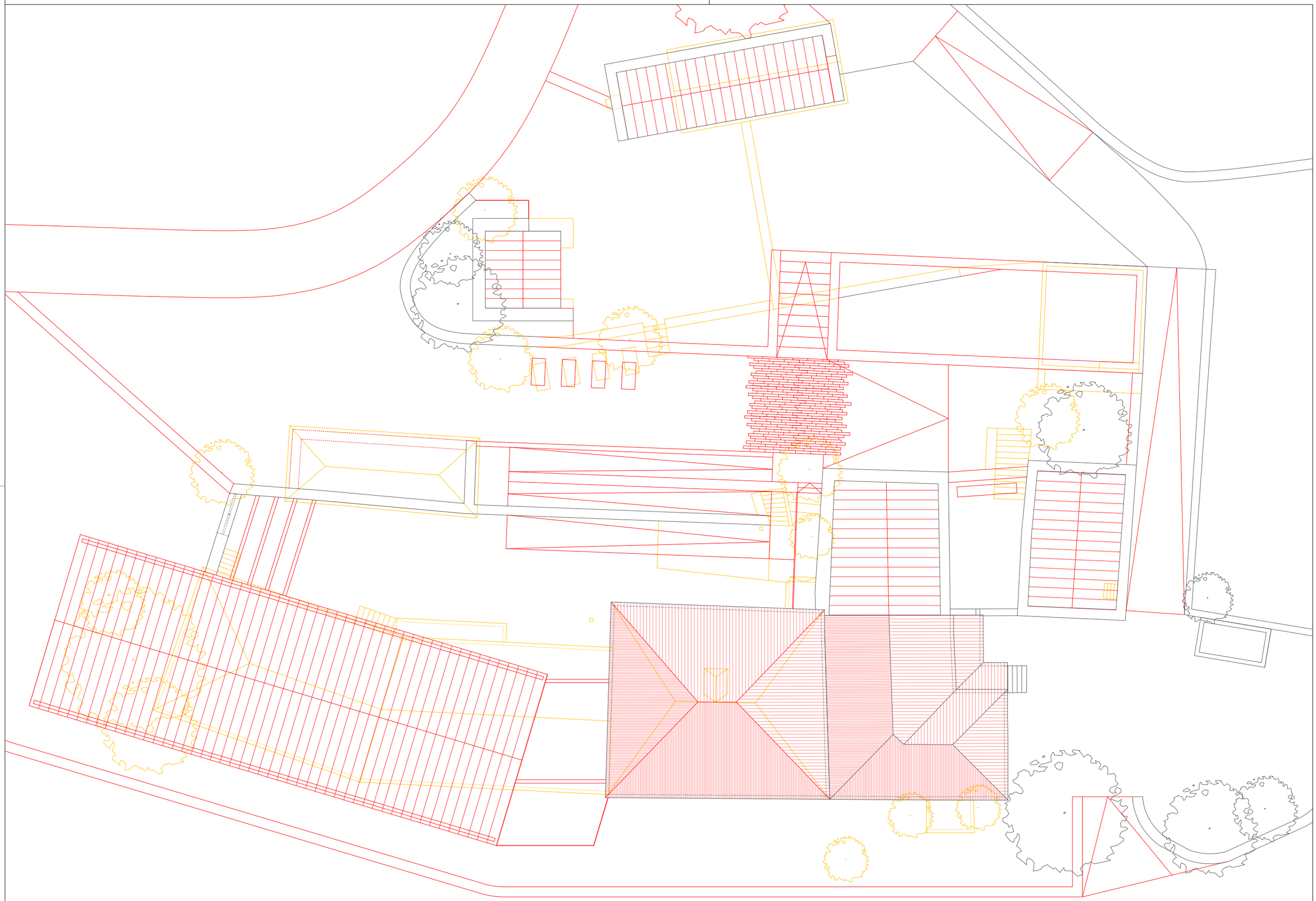
EXISTENTE A MANTER
EXISTENTE A DEMOLIR
A CONSTRUIR

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
VERMELHOS E AMARELOS | PLANTA DO PISO 2

ESCALA:
1:200



EXISTENTE A MANTER
EXISTENTE A DEMOLIR
A CONSTRUIR

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

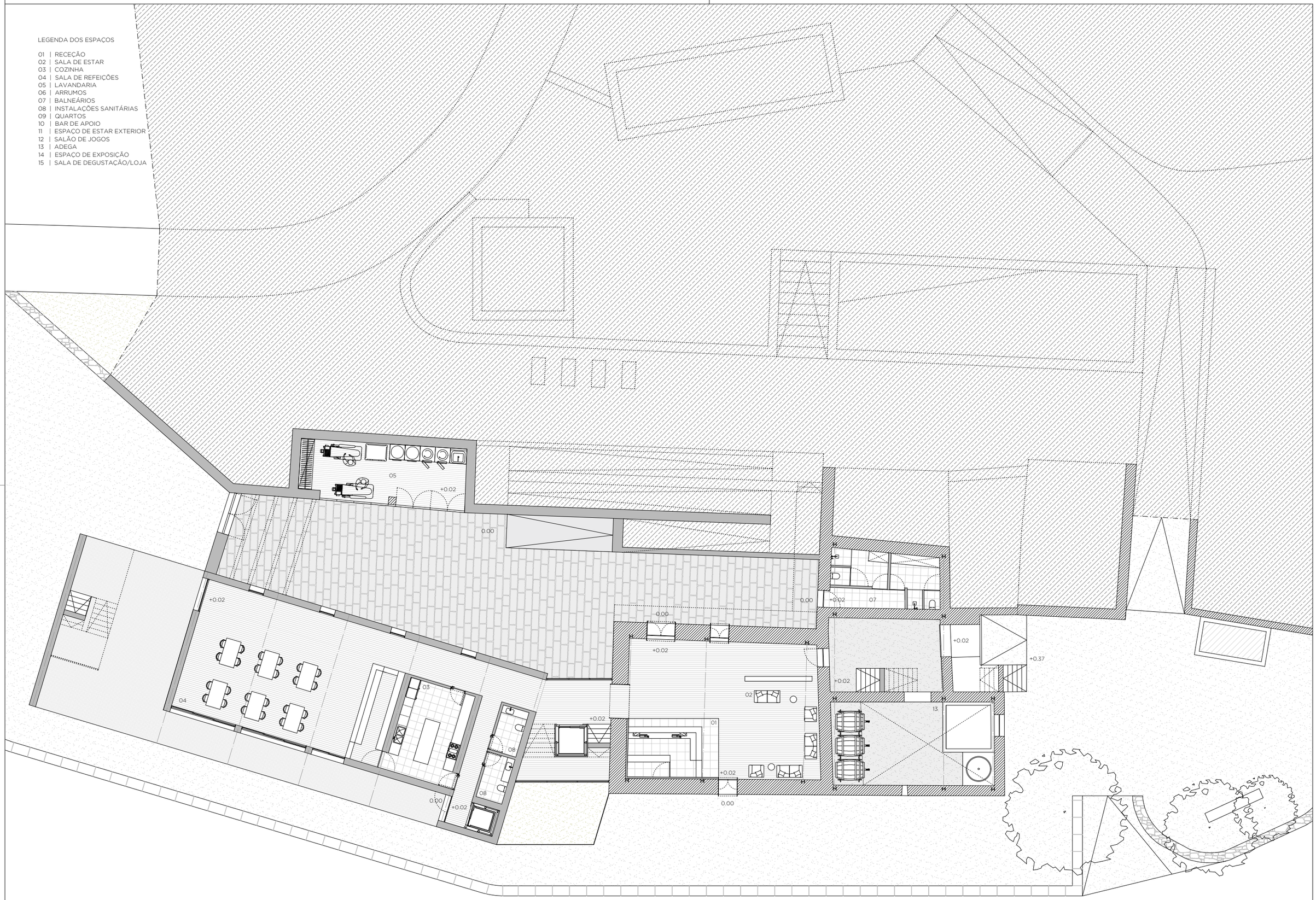
ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
VERMELHOS E AMARELOS | PLANTA DE COBERTURAS

ESCALA:
1:200

LEGENDA DOS ESPAÇOS

01 | RECEÇÃO
02 | SALA DE ESTAR
03 | COZINHA
04 | SALA DE REFEIÇÕES
05 | LAVANDARIA
06 | ARRUMOS
07 | BALNEÁRIOS
08 | INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
09 | QUARTOS
10 | BAR DE APOIO
11 | ESPAÇO DE ESTAR EXTERIOR
12 | SALÃO DE JOGOS
13 | ADEGA
14 | ESPAÇO DE EXPOSIÇÃO
15 | SALA DE DEGUSTAÇÃO/LOJA



PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO

REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO

ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM

REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DO PISO 0

ESCALA:
1:200

LEGENDA DOS ESPAÇOS

01 | RECEÇÃO
02 | SALA DE ESTAR
03 | COZINHA
04 | SALA DE REFEIÇÕES
05 | LAVANDARIA
06 | ARRUMOS
07 | BALNEÁRIOS
08 | INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
09 | QUARTOS
10 | BAR DE APOIO
11 | ESPAÇO DE ESTAR EXTERIOR
12 | SALÃO DE JOGOS
13 | ADEGA
14 | ESPAÇO DE EXPOSIÇÃO
15 | SALA DE DEGUSTAÇÃO/LOJA

C.01 C.02 C.03 C.04 C.05

+5.00 +4.70 +3.50 +3.60 +4.40 +3.20 +2.12 +2.70 +1.06 0.00 +2.72 +2.70 +1.35 +2.68 +0.37 +1.37

PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DO PISO 1

ESCALA:
1:200

LEGENDA DOS ESPAÇOS

01 | RECEÇÃO
02 | SALA DE ESTAR
03 | COZINHA
04 | SALA DE REFEIÇÕES
05 | LAVANDARIA
06 | ARRUMOS
07 | BALNEÁRIOS
08 | INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
09 | QUARTOS
10 | BAR DE APOIO
11 | ESPAÇO DE ESTAR EXTERIOR
12 | SALÃO DE JOGOS
13 | ADEGA
14 | ESPAÇO DE EXPOSIÇÃO
15 | SALA DE DEGUSTAÇÃO/LOJA

C.01 C.02 C.03 C.04 C.05

+7.50 +7.50 +5.00 +5.40 +5.42 +4.05 +4.07

PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

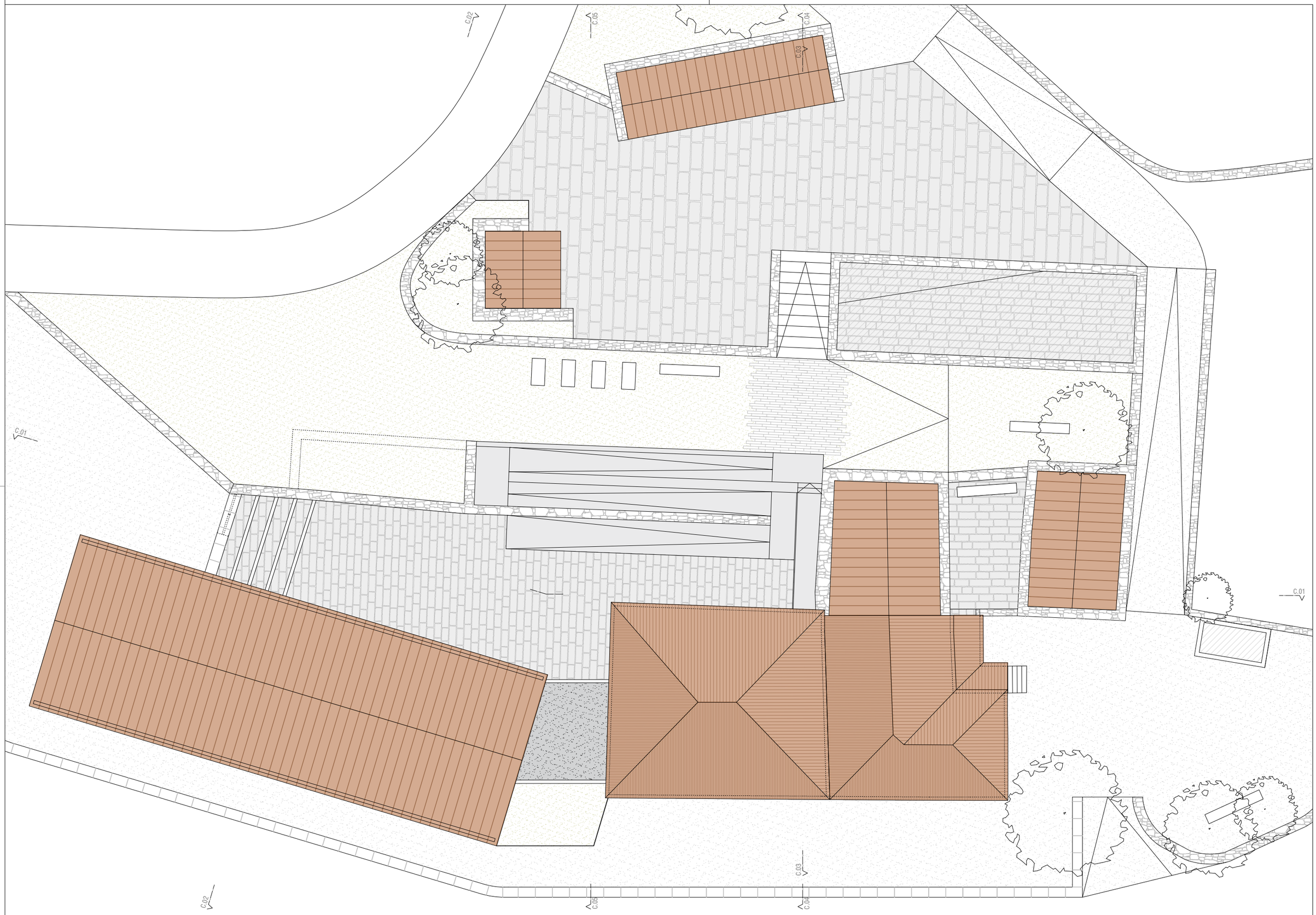
O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DO PISO 2

ESCALA:
1:200

09



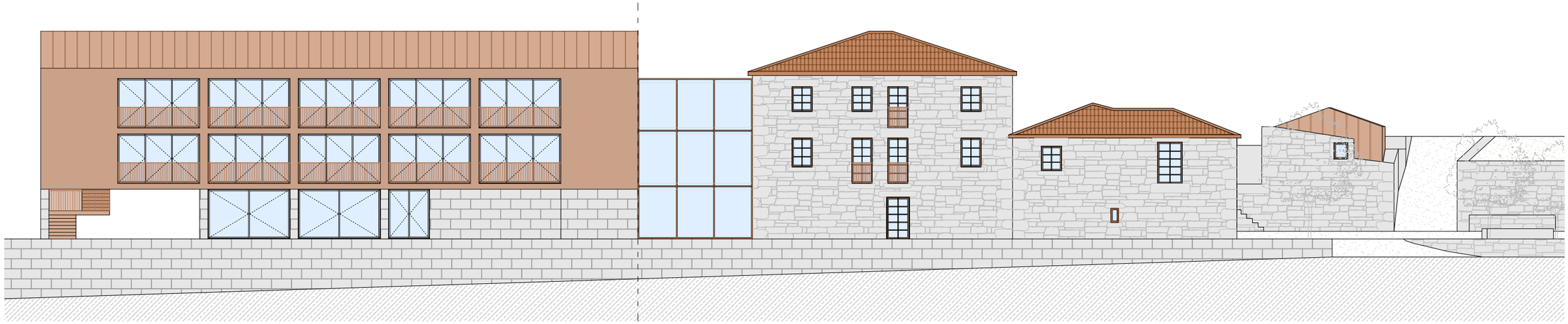
PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PLANTA DE COBERTURAS

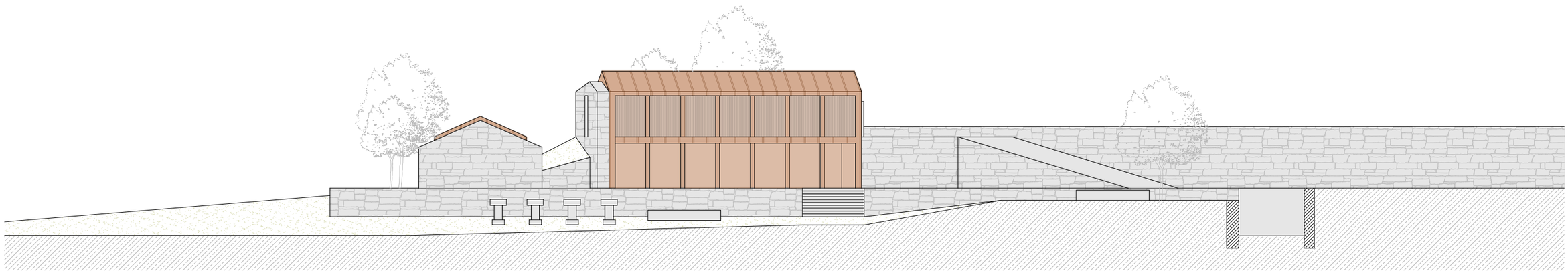
ESCALA:
1:200



ALÇADO LONGITUDINAL SUL DO CONJUNTO



C.01 | CORTE/ALÇADO LONGITUDINAL NORTE DO CONJUNTOS



ALÇADO LONGITUDINAL SUL | ANEXOS

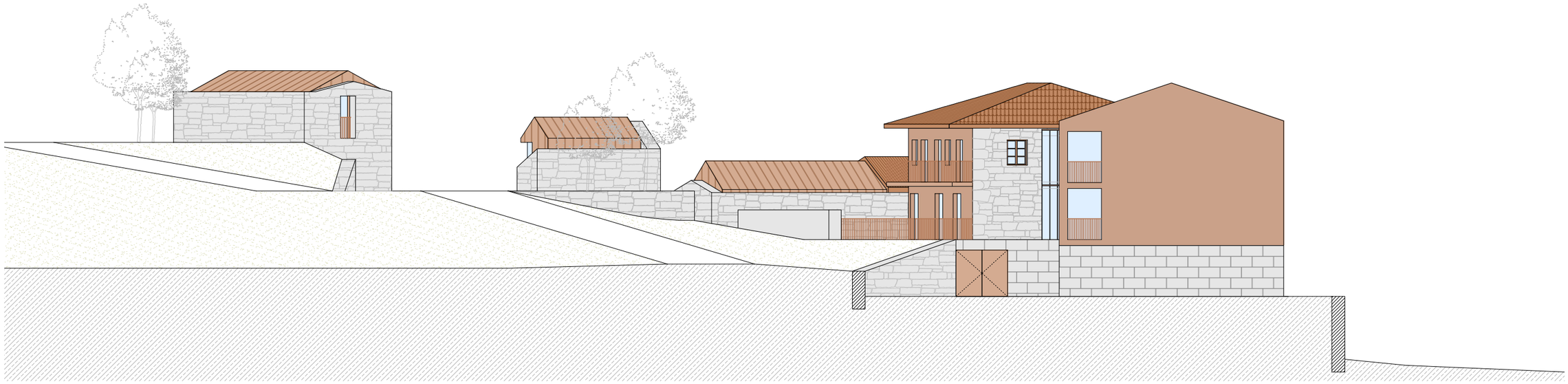
PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

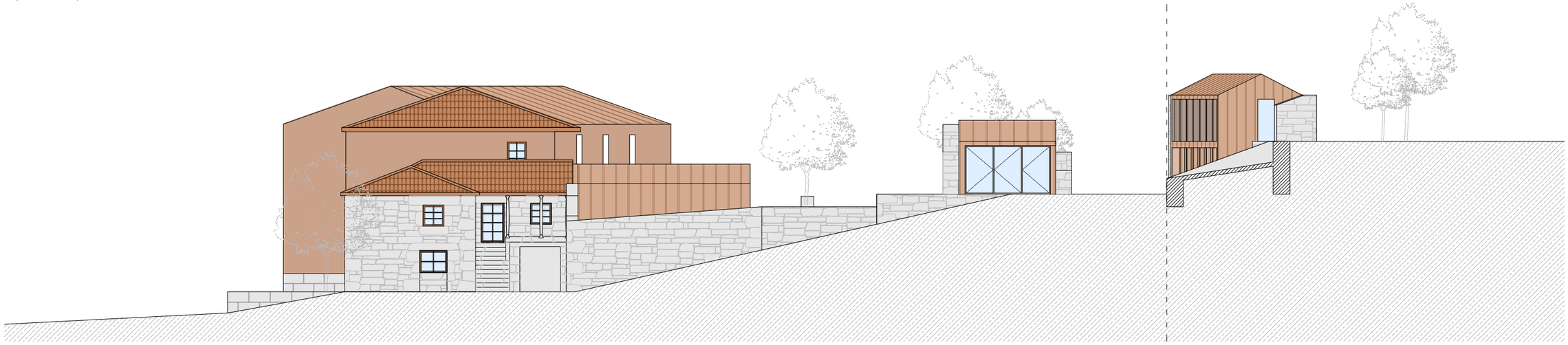
ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PROPOSTA | CORTES E ALÇADOS LONGITUDINAIS

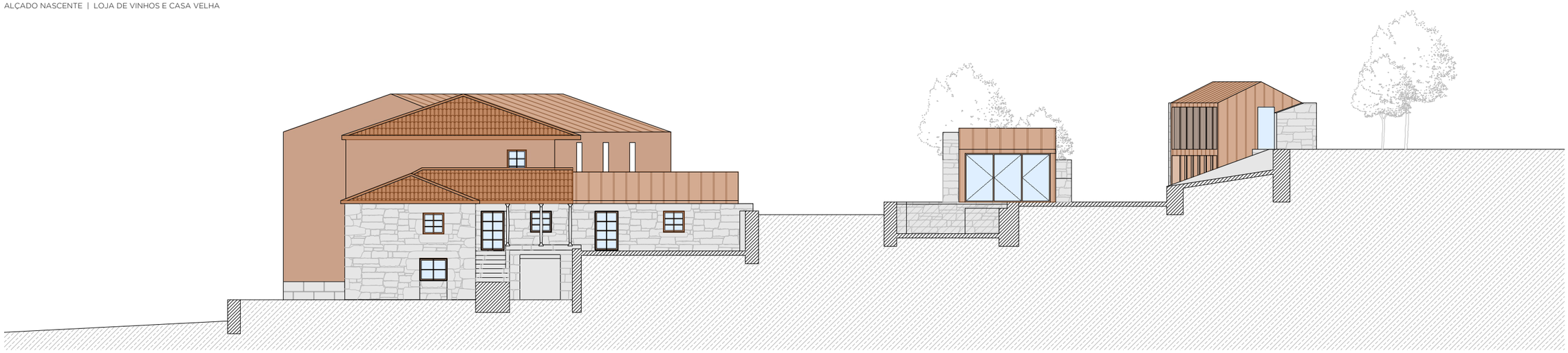
ESCALA:
1:200



ALÇADO POENTE | CASA DA MEMÓRIA



ALÇADO NASCENTE | LOJA DE VINHOS E CASA VELHA



ALÇADO NASCENTE | CASA VELHA

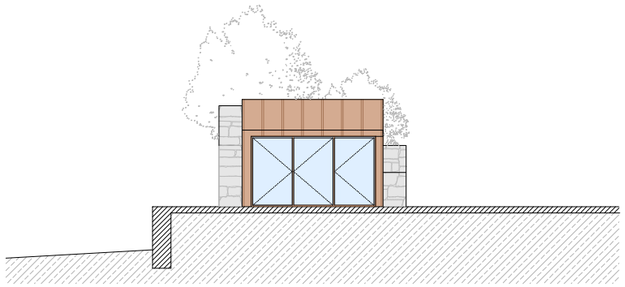
PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

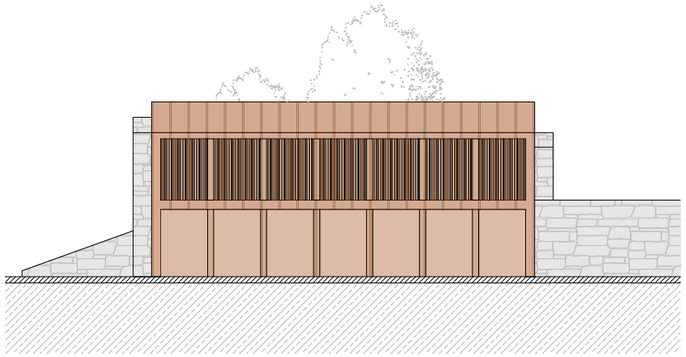
ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PROPOSTA | CORTES E ALÇADOS TRANVERSAIS

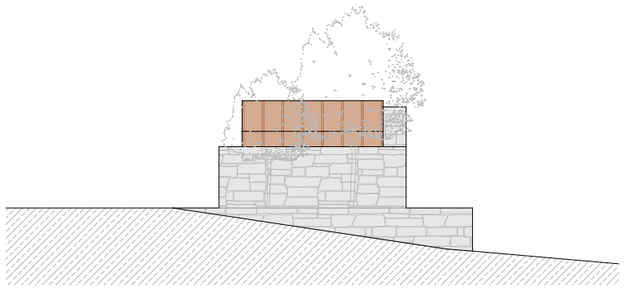
ESCALA:
1:200



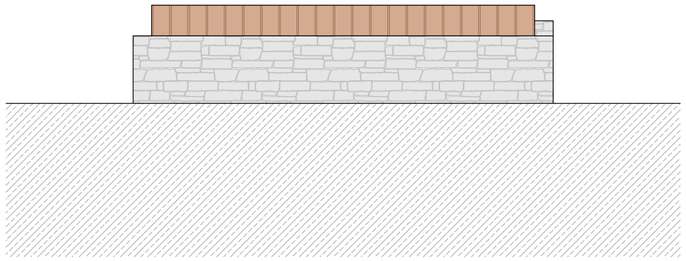
ALÇADO FRONTAL | BAR



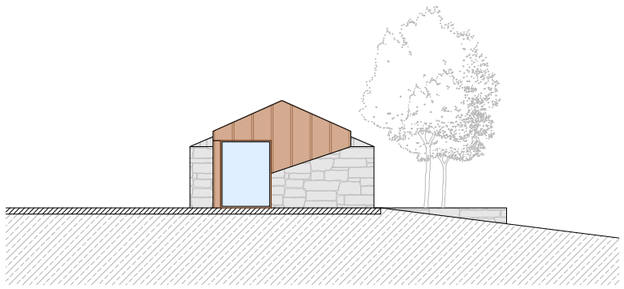
ALÇADO FRONTAL | ALPENDRE



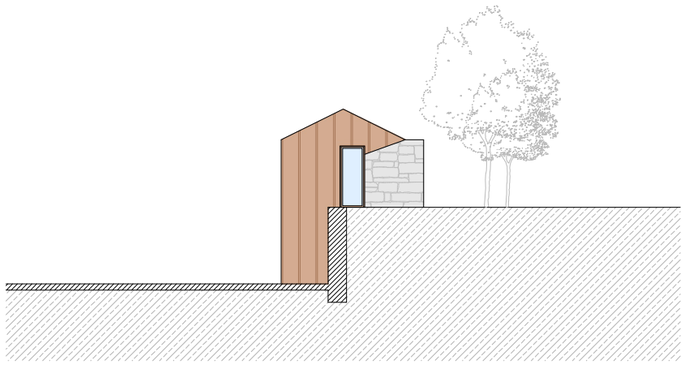
ALÇADO POSTERIOR | BAR



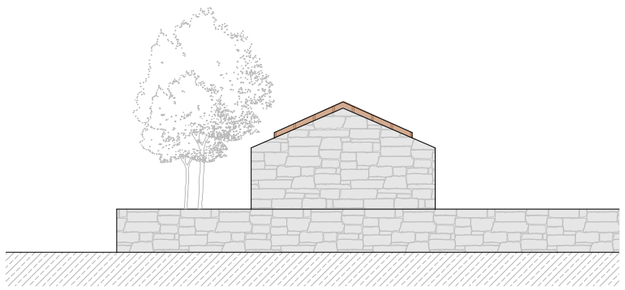
ALÇADO POSTERIOR | ALPENDRE



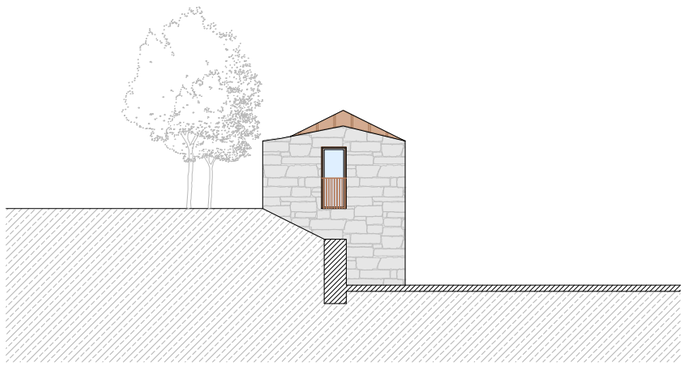
ALÇADO LATERAL DIREITO | BAR



ALÇADO LATERAL DIREITO | ALPENDRE



ALÇADO LATERAL ESQUERDO | BAR



ALÇADO LATERAL ESQUERDO | ALPENDRE

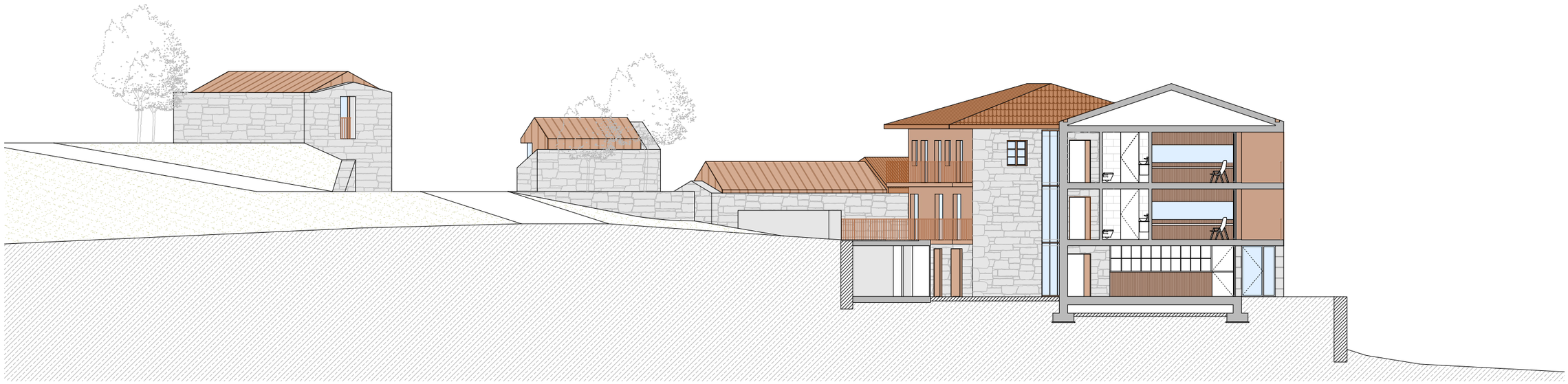
- PAREDES EM CORTE - PEDRA
- PAREDES EM CORTE - BETÃO
- PAVIMENTO VINÍLICO
- PAVIMENTO CERÂMICO
- REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
- COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
- MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
- MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
- ÀREA AJARDINADA
- PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
- PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
- PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
- REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
- PEDRA GRANITICA E XISTO
- BETÃO APARENTE
- GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

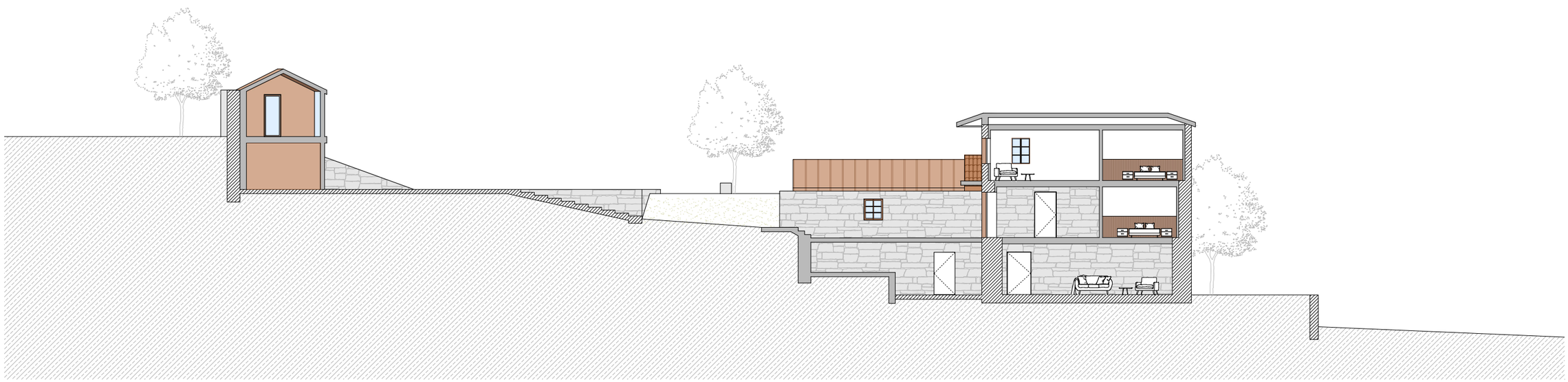
ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PROPOSTA | ALÇADOS DOS ANEXOS

ESCALA:
1:200



C.02 | CORTE TRANSVERSAL | CASA DA MEMÓRIA



C.03 | CORTE TRANSVERSAL | ALA NOVA

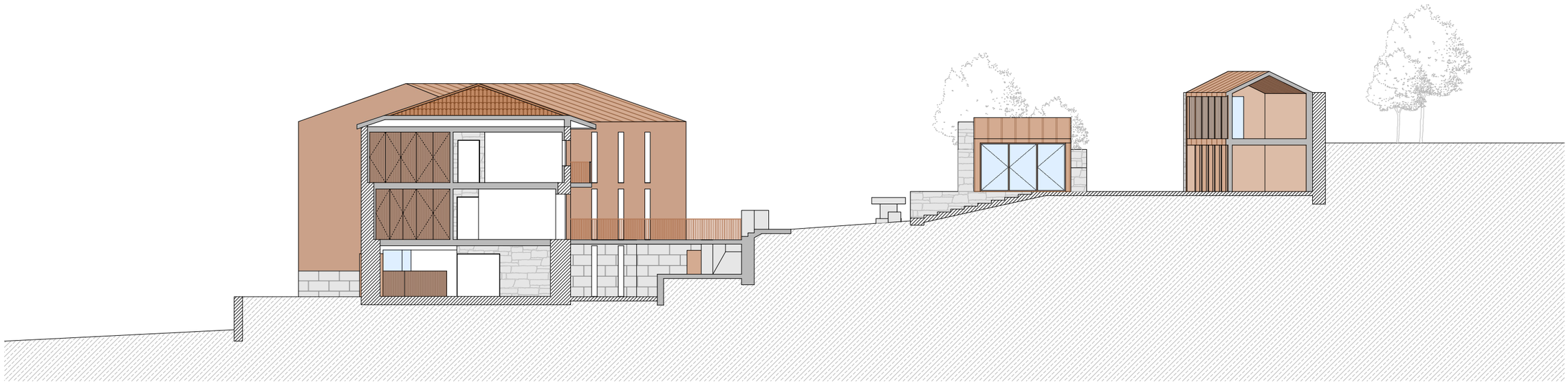
PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

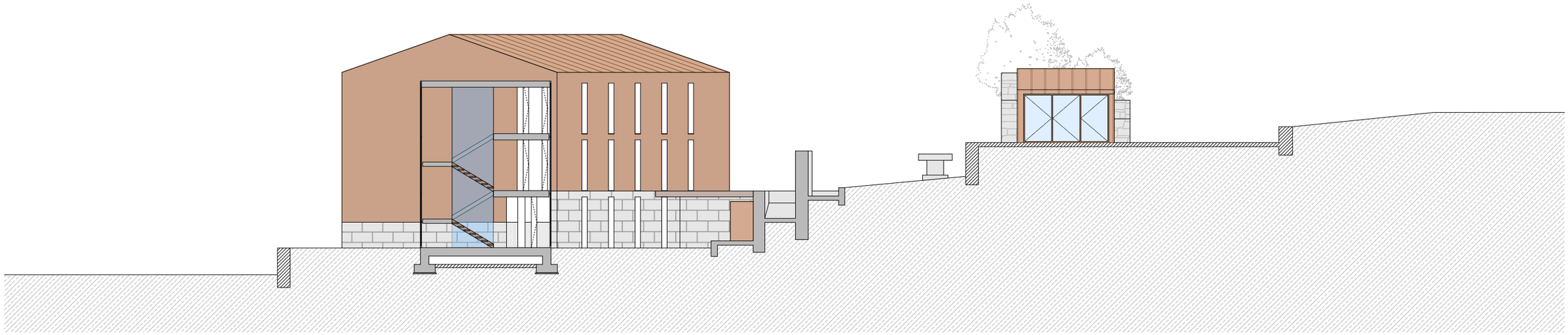
ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PROPOSTA | CORTES TRANSVERSAIS

ESCALA:
1:200



C.04 | CORTE TRANSVERSAL | ALA NOVA



C.05 | CORTE TRANSVERSAL | CASA DA MEMÓRIA

PAREDES EM CORTE - PEDRA
PAREDES EM CORTE - BETÃO
PAVIMENTO VINÍLICO
PAVIMENTO CERÂMICO
REVESTIMENTO EM PLACAS DE COBRE
COBERTURA EM TELHA CERÂMICA
MUROS EXISTENTES EM PEDRA GRANITICA
MURO A CONSTRUIR EM PERPIANHO
ÀREA AJARDINADA
PAVIMENTO EXISTENTE EM BLOCO DE PEDRA GRANITICA
PAVIMENTO EM GRAVILHA ESTABILIZADA COM RESINA
PAVIMENTO EM MICRO CUBO 5X5 CM
REVESTIMENTO ETICS PINTADO A COR OCRE
PEDRA GRANITICA E XISTO
BETÃO APARENTE
GUARDA CORPOS EM ESTRUTURA METÁLICA

O ENOTURISMO E A ARQUITETURA DO VINHO
REABILITAÇÃO DE UMA CASA RURAL NA LIXA

ANA FILIPA MOREIRA GONÇALVES
A88141

DESENHO:
PROPOSTA | CORTES TRANSVERSAIS

ESCALA:
1:200