

La arquitectura y diseño de Alentejo reconocidos a nivel internacional

La región portuguesa se posiciona a la vanguardia del diseño y destaca por la integración de nuevos edificios en el paisaje. El hotel del portugués Eduardo Souto de Moura, São Lourenço do Barrocal, acaba de ser premiado en la Bienal de Venecia

La región de Alentejo está marcada por su tradición, de eso no hay duda. Si bien, en los últimos años está apostando por la vanguardia y diferentes edificios, bodegas y hoteles están siendo construidos respetando el entorno y totalmente integrados en el espacio. Un equilibrio en busca de la modernidad que ha valido el reconocimiento internacional de los profesionales del sector, como en la última edición de la Bienal de Arquitectura de Venecia, donde el arquitecto portugués Eduardo Souto de Moura ha recibido el León de Oro por el hotel São Lourenço do Barrocal, un proyecto de rehabilitación de una finca agrícola bicentenaria situada en Monsaraz y muy cerca del lago Alqueva.

São Lourenço do Barrocal es un hotel enclavado en pleno Alentejo rural abierto en 2016 sobre los terrenos de una antigua propiedad familiar. Este complejo impresiona por su arquitectura tradicional y su gran extensión, con calles y manzanas que convierten a esta finca privada de 780 hectáreas en una especie de Versalles al estilo alentejano, con sus calles empedradas y las blancas paredes de sus diversas edificaciones. La ocupación hotelera se compone 40 estancias distribuidas en 22 habitaciones, 16 cabañas, y dos suites con vistas increíbles al castillo de Monsaraz. Otros tesoros de la finca son sus viñedos y su impresionante bodega con capacidad para más de 80.000 litros de vino, donde es posible realizar catas. Su piscina y los paseos a pie, en bicicleta o a caballo por la zona son otras de las actividades disponibles.

Por otro lado, y siguiendo con el nuevo diseño de Alentejo, la localidad alentejana de Alcácer do Sal acoge uno de los establecimientos más singulares de todo Portugal. Sublime Comporta es un hotel situado en plena reserva natural protegida y rodeada de un entorno natural incomparable. A lo largo de sus 17 hectáreas, esta finca se compone de 14 habitaciones compuestas algunas de ellas en cabañas que permiten la exclusividad de sus habitantes. Los grandes reclamos son su Suite Cabaña, su spa y su restaurante Sem Porta, donde ofrecen una variada carta gastronómica de temporada y local.

Otra parada importante para los amantes del diseño es Torre de Palma, un hotel- bodega de 5 estrellas situado en Monforte, en pleno corazón del Alentejo histórico y enoturístico. Operativo el edificio desde el siglo XIV, el objetivo era rediseñar las propiedades del complejo basándose en la vida de la distinguida familia romana Basillii (antigua propietaria de las ruinas romanas de la villa) y en las tradiciones del Alentejo. Fruto de esta ardua tarea de investigación histórica, el resultado de este proyecto ha dado lugar al que es considerado uno de los mejores hoteles rurales del país. La propiedad se compone de 19 habitaciones que se refuerzan con sus dos piscinas, spa y restaurante. Cuenta además con una bodega propia, un centro ecuestre, un huerto ecológico, un viñedo y un pequeño bosque, entre otros espacios.

En esta apuesta por la modernidad respetando el paisaje no puede pasarse por alto el Lagar de

Oliveira da Serra, una moderna prensadora de aceite en el Bajo Alentejo, y considerada una de las grandes inversiones del campo portugués de las últimas dos décadas. Su diseño vanguardista ejemplifica el gran peso que tiene la zona la producción oleica y es sinónimo de prosperidad para los agricultores de la zona, donde la tecnología se pone al servicio de la calidad y el respeto al medioambiente. Además, disponen de visitas guiadas con cita previa para todo aquel que desee conocer el paso a paso en la fabricación del aceite de oliva alentejano.

Otro imprescindible es la Adega Mayor, una moderna bodega abierta en 2007 y referente a nivel mundial en el diseño de estructuras de este tipo, bajo la firma del reconocido arquitecto Siza Vieira. Este proyecto nace del deseo de antaño de Rui Nabeiro, uno de los empresarios más exitosos del país, que soñaba con implantar una bodega en su tierra natal, Campo Maior, en el Alto Alentejo. En la actualidad ofrece una variedad de rutas enoturísticas a los visitantes, desde la visita a su bodega y viñedos, pasando por catas de sus vinos y tapas tradicionales. A lo largo de sus diez años de vida ha recibido más de 18.000 visitas.

Y en la aldea de Freixo, entre Serra D'Ossa y Évora, se encuentra una bodega totalmente subterránea, una construcción única en Europa. Este es el innovadora proyecto del que puede presumir la productora vinícola Herdade do Freixo, en su constante búsqueda por mostrar el máximo esplendor de los caldos de la tierra en perfecta armonía medioambiental con la naturaleza alentejana. En las profundidades de las viñas de la zona se establecen tres plantas establecidas con el fin de reducir el impacto térmico propio del clima del Alentejo y de mantener estables la temperatura de sus vinos. Esta innovadora construcción, elegido "Mejor Edificio del Año 2018", estará disponible para visitas turísticas.

Contacto de prensa: Isabel Sanz de Foronda / isabel.sanz@newlink-group.com / 917813987

Descargar las imágenes aquí: <https://www.dropbox.com/sh/vyy8jhicplzybdI/AADImp-gdhvmWdAWCrbiKTAYa?dl=0>

Más información en: www.visitalentejo.pt/es/

Sobre Alentejo - Alentejo está situado al sur de Portugal, entre el río Tajo y el Algarve. Es una región extensa y principalmente rural. La belleza de su paisaje y la calidad de su patrimonio arqueológico, monumental y arquitectónico junto con su excelente gastronomía y sus vinos invitan, sin duda, a descubrir la región. La Promoción de Turismo de Alentejo es cofinanciada por los fondos europeos Alentejo 2020 y Portugal 2020.

Datos de contacto:

Isabel Sanz

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Premios](#) [Arquitectura](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>