

L'AND Vineyards, Wine Resort



Uma genuína homenagem à paisagem Alentejana e à eterna magia do vinho. Proporcionando uma experiência rural única num ambiente exclusivo e contemporâneo, o L'AND Vineyards desenvolve-se em torno de um vale central de vinha, olival e um lago,

comunicante com as diversas unidades de alojamento que nascem na paisagem ordenadas em pequenos núcleos, recuperando a tipologia tradicional das implantações dos montes alentejanos.

Elegendo o vinho como âncora da sua inspiração, o L'AND Vineyards resort, é um aldeamento turístico de 5 estrelas, que se diferencia pela forma harmoniosa como consegue fundir e conciliar a paisagem natural e a arquitetura contemporânea de autor.

O L'AND Vineyards Resort pertence à cadeia *Small Luxury Hotels of the World (SLH)* e conta apenas com 22 suites, 10 Sky View Suites e 12 L'AND View Suites, numa atmosfera de luxo sóbrio. Todas as suites, com 120m², têm um terraço privado com lareira, vista para o lago, acesso direto à piscina e acessos à tecnologia através de iPad e iPod, entre outros detalhes.

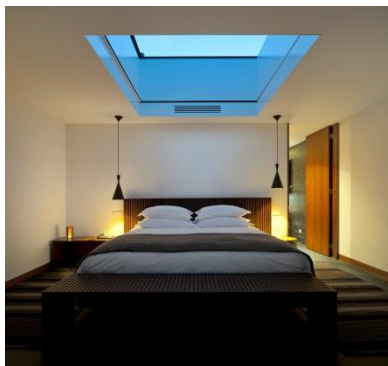
Localização/Região:

O L'AND Vineyards localiza-se a 4 km de Montemor-o-Novo, no Alentejo.

A cerca de 45 minutos do aeroporto de Lisboa, permitindo adicionalmente, e a poucos minutos visitar outros destinos turísticos ímpares do Alentejo, como a cidade de Évora, que fica a apenas 20 minutos do resort.

A região de Évora é um dos poucos territórios da Europa ambientalmente preservados. Coroada pela sua imponente catedral, Évora guarda no seu centro histórico, rodeado por uma cintura de muralhas, uma valiosa herança cultural classificada pela UNESCO como Património da Humanidade, e é hoje um dos mais importantes destinos de turismo cultural de Portugal.

Conceito Sky View Suite



As 10 Sky View suites permitem a experiência única de dormir “debaixo das estrelas”, através da abertura integral do teto do quarto oferecendo a observação do céu noturno aos visitantes, além de integrarem no pátio privado uma plunge pool aquecida. Um tributo ao céu noturno do Alentejo, que é considerado uma reserva na Europa pelo seu baixo índice de poluição.

De referir a experiência única da cultura de serviços excepcionais L'AND Vineyards baseados em quatro aspetos fundamentais: atenção extrema e personalizada no cliente; simpatia não intrusiva; proatividade e antecipação da satisfação dos desejos do cliente mesmo que não expressos; e foco na superação das expectativas tornando o cliente “para sempre”.

O valor de alojamento varia entre € 235 euros e € 325 euros. As L'AND View Suites, o valor varia entre € 195 euros e € 500 euros, variando consoante o número de ocupantes que neste tipo de suite pode ir até ao máximo de 4 pessoas.

Interior Design L'AND by Márcio Kogan (Brasil)

A decoração de interiores dos espaços públicos, nomeadamente a adega, o restaurante e o hotel L'AND Vineyards Resort, está a cargo de **Márcio Kogan** com peças originais, traduzindo-se numa decoração de luxo sóbrio e de simplicidade no detalhe.

A inspiração de Kogan é baseada no ambiente rural característico de Alentejo permanecendo a harmonia entre a tradição da planície alentejana e a modernidade.

O conceito da decoração do arquitecto assenta na reedição de peças de mobiliário que fizeram sucesso nos anos 70, como por exemplo as cadeiras dinamarquesas e a iluminação *vintage*. O design escandinavo é bastante visível nas peças escolhidas pelo atelier de Márcio Kogan e será também possível encontrar uma colecção de cadeiras da autoria do arquitecto João Seródio.

Márcio Kogan, arquitecto brasileiro distinguido com os prémios Wallpaper (Best Private Villa 2009) e Monocle 2010 (Best Villa), desenha os espaços públicos e os interiores do hotel do L'AND VINEYARDS Resort.

O arquitecto formou-se em Arquitectura e Urbanismo na Universidade Presbiteriana Mackenzie, em 1977, tendo fundado no início da década de 1980 o Studiok27 que hoje integra mais de 14 arquitectos, além de colaboradores espalhados por vários países do mundo. O escritório de Márcio Kogan e a casa de veraneio de Paraty, no Rio de Janeiro, foram responsáveis por diversos prémios internacionais como o recente Wallpaper Design Awards, Record House, D&AD "Yellow Pencil", LEAF Awards, Dedalo Minosse, Barbara Cappochin da Bienal Internacional de Padova, World Architecture festival entre outros importantes prémios no Brasil.

O trabalho de Márcio Kogan e a sua equipa do Studiok27 trouxeram um novo conceito de arquitectura para o Brasil dando enfoque no pormenor. O trabalho preza pela simplicidade formal, trabalhando com especial atenção nos detalhes e acabamentos das texturas dos materiais.

Restaurante L'AND



O conceito do restaurante L'AND procura afirmar a nova cultura gastronómica portuguesa, refletindo a nossa história e a nossa cultura, integrando também as experiências e ingredientes resultantes dos descobrimentos no Oriente. Transportando os visitantes numa viagem gastronómica, a cozinha do chefe Miguel Laffan inspira-se no ambiente natural que rodeia o L'AND VINEYARDS para criar a carta do restaurante com pratos de influência alentejana com uma interpretação atual. Mensalmente é apresentado um menu onde a ideia base são as viagens e o encontro de culturas e sabores, combinando a cozinha mediterrânica e alentejana com influências contemporâneas e orientais.

O Chef Miguel Laffan conta no seu currículo com 1 estrela Michelin ganha em 2014 e experiências em diversos restaurantes com estrelas Michelin, como o do Hotel Quinta da Casa Branca, também parte da cadeia Small Luxury Hotels of The World, mantendo-se ainda como consultor gastronómico, e o Restaurante MOLHE, do Grupo Lágrimas & Emotions. O jovem chefe esteve ainda um ano em França, como cozinheiro de dois restaurantes, também eles distinguidos com estrelas Michelin: Le clos de la Violette (2 estrelas) e Le Jardin des Remparts (1 estrela).



L'AND Vinothérapie Spa by Caudalie



O Spa Vinothérapie® Caudalie, inserido na paisagem L'AND Vineyards, em torno de um vale central de vinha, proporciona uma experiência única de serenidade e prazer, com rituais exclusivos, massagens e tratamentos de beleza baseados na uva e produtos naturais.

Caudalie é pioneira nos Spas Vinothérapie®, que associa a utilização de uma água de nascente quente associada aos extratos da vinha e da uva para oferecer cuidados sensuais e deliciosos, tais como a Esfoliação Crushed Cabernet, o Envolvimento Mel e Vinho, o tratamento Vinoperfect, entre outros.

A arquitetura do Spa inclui um design que combina subtilmente estruturas feitas de madeira clara, pedras macias e o famoso Banho de Barrica, sem esquecer a assinatura olfativa, imediatamente reconhecível, que combina o aroma de Fleur de Vigne®, de madeira tostada e óleos essenciais orgânicos.

Adega L'AND

Este projeto original que elege o vinho como âncora da sua inspiração, vem proporcionar uma experiência rural única que permite a todos os proprietários tornarem-se produtores vitivinícolas com garrafas personalizadas, sempre com o apoio da equipa do prestigiado enólogo, Paulo Laureano, que acompanha de perto o crescimento da uva e da vinha até ao momento da vindima.

A Adega L'AND, equipada com todos os requisitos modernos da tecnologia enológica destinados a garantir um padrão de qualidade elevada nos vinhos é o local eleito para a produção do vinho. A Adega está operacional para a receção de uva com diferentes níveis de seleção, fermentações com temperatura controlada, salas de armazenagem em depósito ou barricas com condicionamento térmico, diferentes opções de embalagem e salas de estágio em garrafa. As micro-cubas individuais, cuja madeira será selecionada pelos proprietários, permitirão o desenho de vinhos completamente personalizados, a partir das uvas previamente selecionadas.

Cada proprietário terá a possibilidade de produzir o seu próprio vinho, escolher a sua própria embalagem, bem como um rótulo personalizado. Esta produção poderá ser armazenada, em cofres individuais na garrafeira do restaurante do aldeamento, oferecida ou mesmo comercializada. Tanto os proprietários como os hóspedes do hotel serão membros exclusivos do Wine Club, um espaço privilegiado de promoção da cultura do vinho e da partilha de experiências, como acesso à Adega para a produção do vinho, vindima da vinha comum, cursos de enologia, concursos de vinho e eventos temáticos, encomenda de garrafas de vinho L'AND com rótulo personalizado, entre outras.

Vinho L'AND Vineyards



A zona da vinha, com 7 hectares, foi plantada com castas tintas Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet e brancas Verdelho e Arinto. A produção total de vinho L'AND prevista por ano não deverá exceder as 6 mil garrafas, privilegiando assim a produção anual de pequenas quantidades de vinho de reserva.

O vinho **L'AND Vineyards - Reserva** é produzido com uvas das castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Touriga Franca que desenham as cores, sabores e aromas das 5 mil garrafas. Uma rigorosa seleção de uvas, com uma vinificação muito cuidada e uma maturação em barricas de carvalho francês produziram um vinho de cor granada, aromas de frutas negras, mentas, especiarias e tosta, num conjunto estruturado, longo e de enorme elegância.

Nos vinhos L'AND só são usadas castas nacionais, sendo a produção de uva reduzida substancialmente por forma a concentrar o vinho e aumentar a quantidade. Sob o olhar atento de Paulo Laureano e da diretora de enologia L'AND, Patrícia Batista, procura-se também que a uva tenha uma produção natural, só usando adubos orgânicos e evitando o uso de químicos de síntese. Cada colheita é feita à mão em caixas de pequena quantidade com rigorosa seleção de uvas.

Experiências L'AND

Para que os visitantes possam desfrutar ao máximo da beleza envolvente, o L'AND Vineyards proporciona um conjunto de experiências e atividades personalizadas e que poderão ser escolhidas entre os gostos pessoais de cada um. Se gostar de vinho e enologia poderá realizar na Adega do L'AND Vineyards cursos sobre a vinha e produção de vinhos, provas comentadas de vinhos regionais e locais e conhecer os princípios da enologia biodinâmica.

Poderá, ainda, visitar as vinhas locais acompanhado pelo enólogo residente com o objetivo de conhecer as características diferenciadoras das várias castas existentes no empreendimento, conhecer e vivenciar o método tradicional da vindima L'AND e acompanhar o processo produtivo desde a colheita até à vinificação.

Destacamos ainda uma viagem de balão no céu alentejano, um curso de cozinha orgânico ou visitar os locais culturais mais interessantes de Évora e do Alentejo com acompanhamento personalizado de um historiador. Tratamentos holísticos de sessões de sons com taças tibetanas e aulas de Yoga estão também disponíveis.



Residências L'AND

L'AND & My own vineyard

Proporcionando uma experiência rural única num ambiente exclusivo e contemporâneo, o L'AND Vineyards oferece um conjunto de moradias turísticas que nascem na paisagem ordenadas em pequenos núcleos, recuperando a tipologia tradicional das implantações dos montes alentejanos.

O resort está organizado em sete núcleos, que compreendem 145 unidades e uma área central que integra todos os serviços turísticos do empreendimento. As unidades dividem-se em *serviced villas* (T3 a T6), com valores aproximados entre os €350.000 e €800.000 euros, e *serviced townhouses* (T2 a T3), entre €205.000 e €310.000 euros.

A arquitetura das residências do L'AND Vineyards tem como raiz temática comum a reinterpretação das tradicionais casas-pátios mediterrânicas, em que os pátios assumem o poder de harmonizar a casa com o seu meio envolvente.

Cinco arquitetos de renome internacional assinam a paisagem, conferindo uma personalidade própria e distinta a cada núcleo, com uma Arquitectura contemporânea de autor que reinterpreta as casas-pátio mediterrânicas de tradição romana e árabe. Responsável pelo *masterplan* e coordenação de todos os projectos de arquitectura, a Promontório Arquitectos, de Lisboa, assina também um dos núcleos de *serviced villas*, o núcleo de *serviced townhouses*, bem como o Núcleo Central e a Adega. Os restantes núcleos de *serviced villas* do L'AND VINEYARDS ficam a cargo da Sergison Bates Architects, de Londres; João Luís Carrilho da Graça Arquitectos, de Lisboa; Architekturbüro Peter Märkli, de Zurique; e José Paulo dos Santos Arquitecto, do Porto.

As residências L'AND desenvolvem-se em terrenos de grande dimensão, estabelecendo um relacionamento aberto e privilegiado com o ambiente rural.

Nos lotes de terreno os proprietários das residências tem a possibilidade de ter a sua própria vinha e com todo o apoio da equipa técnica de enologia do resort, e utilizando a adega L'AND, poderão anualmente produzir o seu próprio vinho, que pode ser personalizado em todas as fases do processo, desde a seleção das castas até á escolha do rotulo do vinho, transformando o vinho e a vinha numa enriquecedora experiencia pessoal.



Para mais informações por favor contactar:

Mário Morais

General Manager
m.morais@l-and.com
+351 266 242 400

Hugo Valadas

Sales Manager Hotel
h.valadas@l-and.com
+351 266 242 400

Filipa Neto

Marketing & Sales
Imobiliária
m.tavares@l-and.com
+351 21 330 45 42