

**OS REBENTOS (Março/Abril)**

**THE SHOOTS (March/April)**

Com a primavera surgem os rebentos (abrolhamento) e o parque vitícola acorda suavemente.

*It is spring and the vines start to open the buds.*

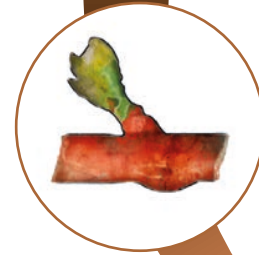
**REPOUSO (Novembro/Abril)**

**REST (November/April)**

A vinha parece estar morta, mas apenas “descansa” durante os meses de inverno.

*There are no signs of life.*

*The vines are resting through the winter months.*



**O CICLO  
VEGETATIVO  
DA VINHA**

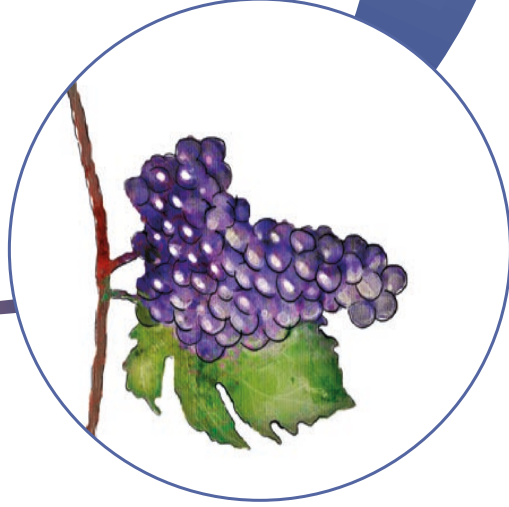
**THE VEGETATIVE  
CYCLE  
OF THE VINE**



**AS FLORES  
E OS FRUTOS  
(Maio/Junho)**

**THE FLOWERS AND FRUITS  
(May/June)**

As flores surgem num período curto e simultaneamente em toda a vinha, a sua polinização e fecundação é crucial. Flowering occurs on a short period of time, simultaneously throughout the vineyard, their pollination and fertilization are crucial processes.



**O AMADURECIMENTO  
(Agosto/Outubro)**

**RIPENING (August/October)**

Nesta fase, as uvas devem adquirir o grau ideal de açúcar. O produtor decide quando realizar a vindima.

*Following the maturation, the grapes*

*should reach the ideal sugar level. That's the producer who decides when to harvest.*

As flores fecundadas tornam-se bagos de uva, que com o tempo aumentam de tamanho e ficam com a cor característica da variedade.

*The flowers become fruits that will increase in size during the summer and change it's colours.*

**A MATURAÇÃO (Agosto)**

**MATURATION (August)**



A **TOURIGA NACIONAL** dá origem a vinhos com estrutura, de cor profunda com complexos aromas e sabores fazendo lembrar violetas, licores, groselha negra madura, framboesa e subtis notas de frutas cítricas. Atualmente é a casta mais conhecida e emblemática de Portugal.

*Touriga Nacional makes structured, richly coloured wines with complex aromas and flavours reminiscent of violets, liquorice, ripe blackcurrant and raspberries, along with a subtle, herby hint of citrus fruit. It's the most emblematic and well-known variety in Portugal.*

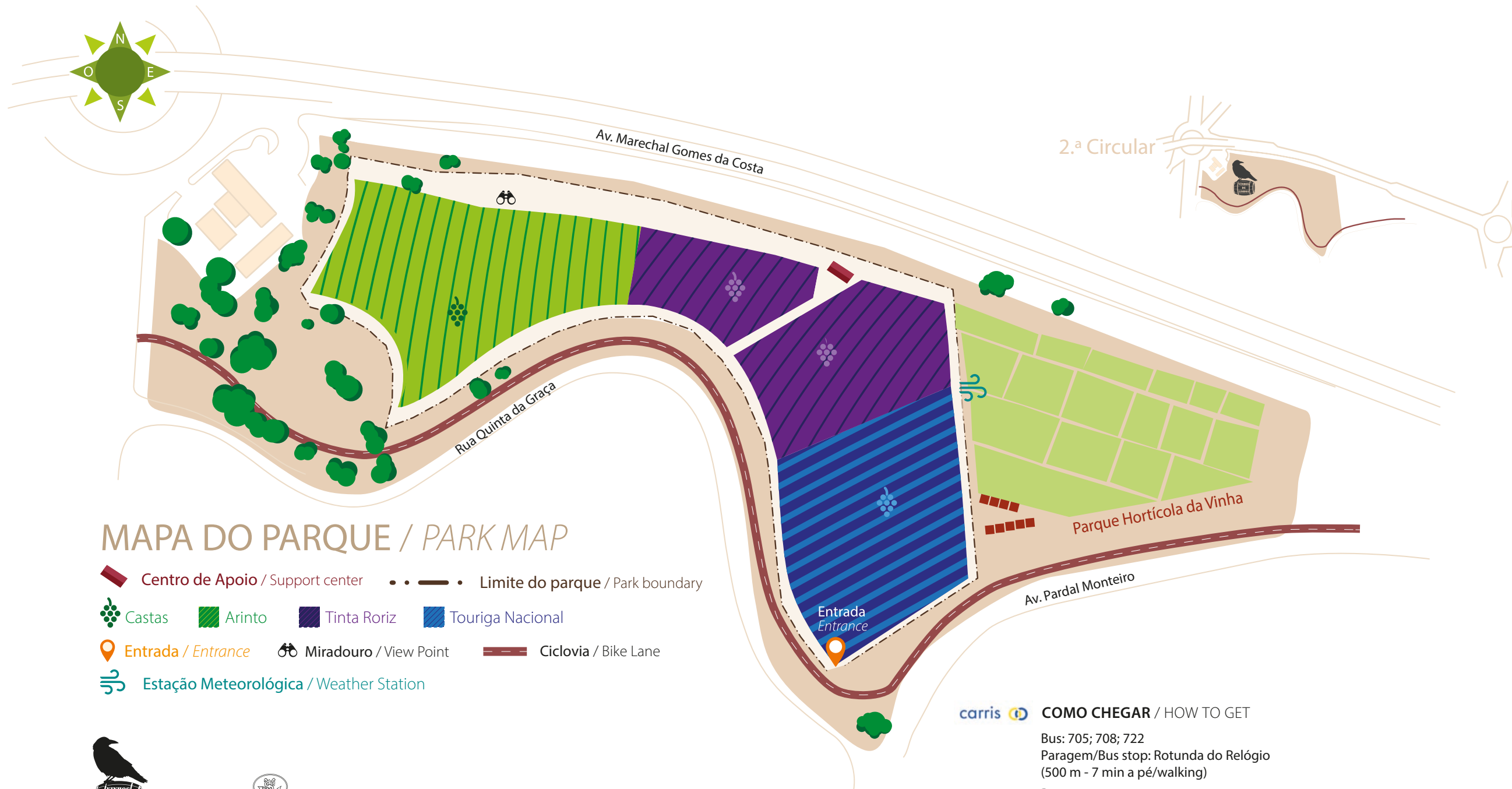
A casta **ARINTO** proporciona vinhos brancos elegantes e minerais com a predominância de sabores de limão e maçã, e que são deliciosos quando jovens e frescos mas que podem também ganhar complexidade com o tempo.

*Arinto makes elegant, mineral white wines with predominant flavours of apple and lemon which are delicious when young and fresh but can also gain complexity with age.*

A **TINTA RORIZ** oferece vinhos tintos com muita classe e elegância, com aromas de fruta vermelha, ameixas e amoras-silvestres. É uma das uvas mais plantadas em Portugal e mostra o seu melhor potencial em climas secos e quentes e em solos arenosos ou de argila e calcário.

*Tinta Roriz makes fine, elegant red wines with aromas of red fruits, plums and blackberries. This is one of the most widely planted grapes in Portugal and shows its best potential in hot and dry climates and in sandier or clay and limestone soils.*

# PARQUE VITÍCOLA DE LISBOA LISBON VINEYARD PARK



## MAPA DO PARQUE / PARK MAP

- Centro de Apoio / Support center
- Castas: Arinto, Tinta Roriz, Touriga Nacional
- Entrada / Entrance
- Miradouro / View Point
- Estação Meteorológica / Weather Station
- Limite do parque / Park boundary
- Ciclovia / Bike Lane

### carris COMO CHEGAR / HOW TO GET

Bus: 705; 708; 722  
Paragem/Bus stop: Rotunda do Relógio  
(500 m - 7 min a pé/walking)

Bus: 208; 750  
Paragem/Bus stop: Av. Mar. Gomes Costa – Qta. Teresinhas  
(500 m - 7 min a pé/walking)



### VISITAS C/MARCAÇÃO / APPOINTMENTS

Direção Municipal do Ambiente, Estrutura Verde, Clima e Energia

- [quinta.pedagogica@cm-lisboa.pt](mailto:quinta.pedagogica@cm-lisboa.pt)
- <http://quintapedagogica.lisboa.pt>
- 218 550 930

Direção Municipal do Ambiente,  
Estrutura Verde, Clima e Energia

LISBOA



CASA SANTOS LIMA