



Horários atrativos do Vale dos Vinhedos para o Carnaval Dias 01,02,03 e 04

Centro de Atendimento ao Turista Vale dos Vinhedos
Aberto durante todo o feriado, das 09h às 16h.
Oferecerá degustação de suco de uva como boas vindas.

Escritório Aprovale
Fechado durante o feriado.

Vinícolas

- Vinícola Boutique Lídio Carraro: Aberto durante todo o feriado, das 08h às 18h.
- Vinícola Aurora: Aberto durante todo o feriado: Sábado, Segunda e Terça, das 8h15min às 17h15min e Domingo, das 8h30min às 11h30min.
- Casa Valduga: Aberto durante todo o feriado, das 09h30min às 18h15min;
- Vinícola Calza: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h;
- Vinhos Larentis: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 17h.
- Vinhos Michele Carraro: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h30min.
- Vinícola Almaúnica: Aberto durante todo o feriado, Sábado, das 10h às 12h/13h30 às 17h30. Domingo, das 10h às 13h. Segunda e Terça, das 08h às 12h/ 13h30min às 17h30min.
- Família Tasca: Aberto durante todo o feriado, Sábado das 10h às 18h. Domingo, das 10h às 17h. Segunda e Terça, das 12h às 18h.
- Pizzato Vinhas e Vinhos: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h.
- Angheben Vinhos Finos: Sábado, Segunda e Terça, das 10h às 11h30min/ 13h às 17h. FECHADO no Domingo;
- Adega Cavalleri: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 17h;
- Varejo Gran Legado: Aberto durante todo o feriado, das 08h às 12h15min/ 13h15min às 16h30min.
- Vinícola Peculiare: Aberto durante todo o feriado, das 8h às 18h.
- Milantino Vinhos Finos: Aberto durante todo o feriado, das 8h às 18h.
- Terragnolo Vinhos Finos: Aberto durante todo o feriado, das 9h às 18h.

- Vallontano Vinhos Nobres: Aberto durante todo o feriado, das 11h às 17h;
- Don Laurindo: Sábado, das 10h às 16h. Domingo, das 10h às 15h. Segunda e Terça, das 8h às 11h45min/13h30min às 17h30min.
- Vinhos Tilton: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h30min;
- Vinícola Cavas do Vale: Aberto durante todo o feriado, das 9h às 18h;
- Vinícola Cave de Pedra: Sábado, Domingo e Segunda, das 9h30min às 18h30min. Terça, das 9h30min às 17h.
- Vinícola Dom Cândido: Aberto durante todo o feriado, das 9h às 18h;
- Vinícola Torcello: Sábado, Segunda e Terça, das 9h às 17h30min e Domingo, das 9h às 16h30min.

Restaurantes

- Trattoria Mamma Gemma: Aberto para almoço durante todo o feriado, das 11h30min às 16h;
- Restaurante Maria Valduga: Aberto para almoço durante todo o feriado, das 12h às 15h (com reserva);
- Restaurante e Café Vallontano: Aberto durante todo o feriado, das 11h às 17h;
- Restaurante Del Filippi: Aberto durante todo o feriado. Para almoço, das 11h30min às 15h. Para jantar, das 19h30min às 23h;
- Restaurante Valle Rustico: Aberto somente no final de semana, Sábado e Domingo, das 12h às 15h;
- Giordani Café da Colônia: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h;
- Restaurante Casa Madeira: Aberto durante todo o feriado, das 12h às 15h, com cardápio especial;
- Restaurante Sbornea`s: Aberto durante todo o feriado, das 11h às 15h30min.
- Primo Camilo: Aberto durante todo o feriado, das 07h às 22h30min;
- Nonna Metilde: Aberto durante todo o feriado, das 11h30 às 15h00 (FECHADO na quarta-feira);
- Churrascaria Zandonai: Aberto durante todo o feriado, das 11h30min às 14h;
- Dona Carolina: Somente para jantar, Sábado e Terça das 19h30 às 23h30;
- Casa Di Paolo: Aberto durante todo o feriado, das 11h às 15h, à noite das 19h às 23h;
- Restaurante e Armazém Canta Maria: Almoço: Sábado, Segunda e Terça, das 11h30min às 15h30min e Domingo das 11h30min às 15h. Jantar: Sábado, Domingo e Segunda, das 18h às 23h.

Setoriais

- Artesanato do Vale: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 18h;
- Biscotteria Itallinni: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 17h;
- Vivatto Parque: Aberto durante todo o feriado, sábado e domingo das 10h00 às 19h00/ segunda e terça da 13h00 às 20h00;
- Atelier Refúgio da Colina: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 17h;
- Adega Casa de Madeira: Aberto durante todo o feriado, das 09h15min às 17h30min;
- Couros do Valleh: Aberto durante todo o feriado, das 09h30min às 18h;
- Engenho do Vale: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 18h;
- Cogumelos da Serra: Aberto durante todo o feriado, das 08h às 17h;
- Artes e Delícias: Aberto durante todo o feriado, das 09h às 18h;
- Queijaria Valbrenta: Aberto durante todo o feriado, das 10h às 17h;

Hotéis e Pousadas

Os hotéis e pousadas do roteiro oferecem pacotes especiais com programação diferenciada para o período. Disponibilidade e valores devem ser verificados diretamente com cada um. Abaixo seguem contatos:

- Farina Park Hotel: 54.3458.7033
- Hotel Laghetto Viverone: 54.3449.1900
- Hotel & Spa do Vinho: 54.2102.7200
- Hotel Villa Michelin: 54.2102.1800
- Pousada Borghetto Sant`Anna: 54.3453.2355
- Pousada Ca`Di Valle: 54.3459.1278
- Pousada Castello Benvenuti: 54.3388.3388
- Pousada Villa Valduga: 54.2105.3154

* A Aprovale solicitou a todos os associados que informassem sobre horário de atendimento durante o Carnaval. Somente estão na lista os atrativos que responderam ao contato telefonico.

É de responsabilidade de cada atrativo do Vale dos Vinhedos informar e cumprir horários informados em datas especiais. A Aprovale não se responsabiliza caso algum dos atrativos não cumpra com o informado.

Programações especiais para o período

Jantar Temático Harmonizado “História do Vale dos Vinhedos”

Data: 28 de fevereiro

Horário: a partir das 21h

Local: Hotel & Spa do Vinho

Programação: Jantar Temático Harmonizado “História do Vale dos Vinhedos”, com apresentações artísticas típicas italianas e cardápio inspirado na gastronomia italiana.

Valor: R\$ 150 por pessoa

Informações e reservas: 54.2102.7200

Feijoadíssima

Data: 01 de março

Horário: a partir das 12h30min

Local: Restaurante Leopoldina – Hotel & Spa do Vinho

Programação: almoço típico brasileiro. Uma deliciosa feijoada com todos os acompanhamentos e caipirinha.

Valor: R\$ 75 por pessoa

Informações e reservas: 54.2102.7200

Brunch ao Espumante

Data: 02 de março

Horário: a partir das 12h30min

Local: Hotel & Spa do Vinho

Programação: refeição regada a espumante, servida com vista privilegiada do Vale dos Vinhedos.

Valor: R\$ 85 por pessoa

Informações e reservas: 54.2102.7200

Festa da Colheita Hotel & Spa do Vinho

Data: 03 de março

Horário: a partir das 10h30min

Programação:

Entrega das brócolos e vestimentas, passeio nos vinhedos com orientadores, colheita nos parreirais, pisa das uvas e degustação do primeiro vinho.

Na sequência, almoço típico colonial ao ar livre, ao som de coral de descendentes de imigrantes italianos na Praça dos Vinhedos (10h30 às 14h).

Valor: R\$ 130 por pessoa

Informações e reservas: 54.2102.7200

Jantar Harmonizado “Carnaval em Veneza”

Data: 03 de março

Horário: a partir das 19h30min

Programação: Jantar harmonizado com vinhos italianos e cardápio inspirado na gastronomia Veneziana.

Valor: R\$ 180 por pessoa

Informações e reservas: 54.2102.7200

Festa da Vindima Villa Valduga

Período: 01 de março.

Programação:

- 08h: Recepção no “Restaurante Luiz Valduga”

*Distribuição do material da vindima (avental, chapéu).

Será servida a colazione (típico café da manhã servido antes da colheita nos parreirais, composto por frutas da estação, suco de uva, suco de laranja, café com leite, torta tirolesa, cuca de uva, bolo de laranja, grostoli fino, fortaia com salame fresco, polenta brustolada, pão colonial feito na palha, salame, queijo, copa, marmelada de figo, marmelada de uva, requeijão e manteiga). Ao dedilhar do tecladista que embala as canções italianas.

- 9h: Saída para a colheita das uvas

Recepção nos parreiras pelo Coral Italiano Terra Nostra. Sabrage em comemoração ao término da Colheita. Apresentação da Casa de Madeira com degustação de suco de uva e geleias.

- 12h: Almoço servido na Adega, coração da Casa Valduga, onde iniciou a elaboração dos vinhos. Cardápio típico italiano, com bebidas inclusas.
- 16h30: Visitação a unidade recebimento de uvas
Visita a unidade de Vinificação, demonstrando o processo de elaboração do vinho (recepção da uva, seleção dos cachos, desengace, tanques de fermentação).
- 18h00: Visita a Capela das Neves, recepção e apresentação da história da imigração italiana pelo historiador Sr. Remy Valduga.
- 19h00: Esmagamento da uva com os pés (prática utilizada antigamente).
- 20h30: Jantar de encerramento com apresentação especial.

Valor por casal: R\$ 870

Valor individual: R\$ 510

A Pousada Villa Valduga oferece pacotes de hospedagem de 02,03 e 04 diárias.

Informações e reservas: 54.2105.3154 ou reservas@villavalduga.com.br

Pizzato em Vindima

Programação:

- 09h: visita ao vinhedo acompanhada do viticultor, com explanação a respeito da cultura da uva.
- 11h: Retorno à vinícola com visita guiada por enólogo que explicará sobre o processo de produção dos vinhos e espumantes.
- 12h: Translado da vinícola ao Restaurante Valle Rustico
- 12h15: Almoço harmonizado com seguinte cardápio: Antepasto: Crostini harmonizado com Espumante Fausto Brut. Entrada: Queijo minas marinado em oliva e ervas da horta, levemente grelhado e acompanhado de folhas frescas, harmonizado com Pizzato Chardonnay 2013. Primeiro Prato: Risoto de cogumelos frescos do Vale dos Vinhedos, harmonizado com Pizzato Chardonnay Legno 2013. Segundo prato: Entrecot em crosta de erva mate e especiarias, harmonizado com Pizzato Cabernet Sauvignon 2008. Sobremesa: Pien de doce de leite assado, farofa de amendoim, nozes e castanhas, com sorvete de creme e canela, harmonizado com Espumante Fausto Demi-Sec.
- 14h30: Visita ao tanoeiro Eugenio Mezacasa, que explanará sobre a produção de barricas.
- 15h30: Retorno à vinícola
- 16h: Degustação de vinhos Tops e retirada de brinde
- 16h30: Encerramento

Datas: 01 e 02 de março.

Obs: 03 de março – programação diferenciada à noite, sob consulta.

Valor: R\$ 210 por pessoa. Crianças até 12 anos pagam R\$ 37.

Necessárias reservas antecipadas.

Informações e reservas: 54.3459.1155, 54.8136.4858 ou varejo@pizzato.net, com Roberta

Lídio Carraro Vinícola Boutique

Atendimento com apresentações e degustação do FACES Vinho Licenciado Oficial da Copa do Mundo FIFA 2014™..

Diariamente, das 8h às 18h.

Informações: 54.2105.2555 ou atendimento@lidiocarraro.com

Valor: R\$ 10 por pessoa, abatido em compras de produtos.

Vinhos Larentis

Em meio aos parreirais da Vinhos Larentis, você pode desfrutar de um delicioso piquenique, com as delícias da nossa região, degustando os produtos da vinícola. Basta entrar em contato e agendar seu piquenique.

Informações e reservas: 54.3453.6469

Valor: R\$ 40 por pessoa

Sabores do Vale – Edição Vindima

Período: de 21 de dezembro de 2013 a 20 de março de 2014

Programação: restaurantes do Vale dos Vinhedos oferecerão em seu cardápio pratos inspirados na vindima e no verão, período mais especial do ano, onde nossas uvas são colhidas para originarem os melhores vinhos.

Os pratos serão especiais e diferentes, elaborados com ingredientes locais e com sugestão de harmonização com vinhos, espumantes e sucos do roteiro.

Além do prato especial, jantares e almoços harmonizados, bem como experiências gastronômicas diferenciadas farão parte da programação especial deste período.

Restaurantes participantes:

Trattoria Mamma Gema

Durante a Vindima, oferecerá sobremesa especial: sorvete artesanal de uva, após a sequência de massas.

Informações e reservas: 54.3459.1392

Valor: rodízio no valor de R\$ 57 por pessoa

Restaurante e Café Vallontano

O Vallontano terá uma página especialmente dedicada à Vindima em seu cardápio. Serão sobremesas, pães com geleia de uva, tábuas de frios e bebidas à base de uva, com preços especiais para a ocasião.

Durante a safra o cliente pode provar todas estas delícias em deck externo, bordado de parreirais.

Confira algumas delícias da vindima:

Sobremesa: Panna Cota com calda de geleia uva; Tábua de frios: Salame, copa, queijos, azeitonas, grãos de uva, pães e geleia de uva. Aperitivo: Pães frescos e torradas com geleias de uva. Bebidas: Drink à base de espumante e licor de cassis, conhecido como kir royal.

A dica especial para o Sabores do Vale será o Risoto de Salame Milano e Rúcula, harmonizado com Vallontano Vinhos Nobres.

Informações e reservas: 54.3459.1006 ou café@vallontano.com.br

Valor: serve a La carte. Valores variam de R\$ 22 à R\$ 40 o prato

Biscotteria Itallinni

Durante a vindima, oferecerá “Chá da tarde”, com agendamento, para grupos.

Neste chá serão servidos chás quentes e gelados, cafés, biscoitos e geleias no jardim da biscotteria, no Vale dos Vinhedos.

Informações e reservas: itallinni@itallinni.com.br ou 54.8402.2946 com Jacinta

Valor: R\$ 30 por pessoa

Restaurante Valle Rustico

O Valle Rustico realizará jantares harmonizados e almoços na área externa aos domingos, durante a vindima. Além da programação especial, oferecerá cardápio de verão, com sugestões de harmonização com produtos do Vale dos Vinhedos. Programação no site www.vallerustico.com.br

Informações e reservas: 54.3459.1162 ou restaurante@vallerustico.com.br

Valor: Happy Hour: petiscos variam de R\$ 10 à R\$ 25. Cardápio especial de verão e vindima R\$ 78 por pessoa. Opções de sobremesa por R\$ 10.

Giordani Gastronomia Cultural

O Giordani Gastronomia Cultural servirá uvas geladas junto com a sobremesa. Ao fim das refeições, os clientes serão presenteados com o segredo do saboroso sagu de vinho, com a receita especial do sagu produzido no restaurante.

Informações e reservas: 54.3453.6884

Valor médio: em média R\$ 40 por pessoa