

Vindima no Vale dos Vinhedos

De 14 de janeiro de 2016 a 13 de março de 2016

Confira programação já confirmada para o período:

Abertura Oficial da Vindima no Vale dos Vinhedos

Data: 23 de janeiro

Local: Hotel Villa Michelin

Programação:

16h: Curso de Degustação de Vinhos e Espumantes no Hotel Villa Michelin, Ministrado pelo Sr. Rogério Carlos Valduga da Vinícola Torcello

18h30min: Colheita das uvas no parreiral modelo do Hotel Villa Michelin, pelas Soberanas do Vale dos Vinhedos, autoridades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, acompanhados de convidados e imprensa (caso não chova);

19h: “Pisa” das uvas (esmagamento das uvas com os pés) pelas Soberanas do Vale dos Vinhedos, autoridades, jornalistas e presentes;

19h30min: Celebração religiosa no Salão da Comunidade do 8 da Graciema;

20h: “Filó” Italiano com a presença dos Corais típicos da Região e o conjunto de acordeões de Santa Tereza. Degustação de vinhos do Vale dos Vinhedos.

Valor por pessoa: R\$ 50

Informações: 54.2102.1800

Ingressos podem ser adquiridos junto ao Hotel Villa Michelin.

Eco dos Vinhedos

Descrição do evento: Vivenciar a experiência única da Memória de nossos imigrantes e ajudar a comunidade do Vale dos Vinhedos a reconstruir seus casarões históricos. Essa é a proposta do projeto Eco dos Vinhedos: você contribui e participa da Maior Pisa das Uvas do Brasil.

Como participar: acesse o site <http://www.kickante.com.br/eco-dos-vinhedos> e compre o seu pacote. Cada valor dá direito a um benefício.

Até quando posso comprar? Até o dia 16 de janeiro.

Quando acontecerá a pisa das uvas: no dia 07 de fevereiro, no Vale dos Vinhedos.

Participando, você contribuirá com a Escola Lóris Reali, com a Associação dos Moradores do Vale dos Vinhedos, com o Coral do Vale dos Vinhedos e com o Circolo Trentino di Bento Gonçalves.

2ª Festa da Cuccagna

Data: 06 de fevereiro, às 18h

Local: Capela Nossa Senhora da Glória – 40 da Leopoldina - Vale dos Vinhedos

Programação: Venha aproveitar o carnaval e brindar nossas origens. Colheita do Salame, pisa da uva, sabragem, campeonato árvore da cuccagna, merendin, vinho e suco de uva.

Valores: crianças até 3 anos não pagam. De 3 até 10 anos, R\$ 20. Passaporte adulto R\$ 50

Informações: Circolo Trentino di Bento Gonçalves e Trentino Promozioni - Sandro Giordani 54.9142.7711

Em breve venda de ingressos no Centro de Informações Turísticas do Vale dos Vinhedos.

Endereço Aprovale: Rodovia RS 444, Km 14.85, Estrada do Vinho, bairro Vinosul, Vale dos Vinhedos

Fone/Fax: (54) 3451.9601 - Caixa Postal 2572 - Cep: 95.700-000 – Bento Gonçalves/RS

www.valedosvinhedos.com.br – contato@valedosvinhedos.com.br

Vale dos Vinhedos – entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul / RS - Brasil

Maratona do Vinho

Data: 14 de fevereiro

Local: Vale dos Vinhedos, Estrada do Sabor e Monte Belo do Sul.

Descrição: correr em meio as belas paisagens do Vale dos Vinhedos, da Estrada do Sabor e de Monte Belo do Sul, com a alegria de confraternizar com a comunidade local, com os amantes do esporte provenientes de diversas cidades e estados e claro, poder degustar o melhor dos produtos regionais em uma estrutura montada em uma das mais bonitas vistas do Vale. Essa é a proposta da Maratona do Vinho, que será realizada em plena Vindima do Vale dos Vinhedos. Serão 42 km em estradas com terrenos variados, sendo possível participar como atleta individual ou em equipes. Ao final, os vencedores são premiados com o melhor da produção regional.

Informações e inscrições: www.maratonadovinho.com.br

Sagra Trentina da Uva e do Vinho

Período: durante toda a Vindima no Vale dos Vinhedos, aos sábados e domingos.

Programação: Pisa da Uva, História da Imigração, sabragem, merendin e muito mais. Estrutura com mastela, gazebos e toldos.

Local: Diversos locais no Vale dos Vinhedos – confira programação com os organizadores. Sob reserva para grupos de, no mínimo, 6 pessoas. Valores a combinar.

Informações: Circolo Trentino di Bento Gonçalves e Trentino Promozioni - Sandro Giordani 54.9142.7711

Roteiro Cultural Ricordi d'Itália

Período: durante toda a Vindima no Vale dos Vinhedos, todos os dias da semana, mediante agendamento prévio. Máximo de 8 pessoas participantes.

Programação: Deslocamento CARROÇAS & CARRETOS típicos dos imigrantes italianos pelas encantadoras paisagens do Vale dos Vinhedos. Visita às cantinas centenárias, ruínas e muita história. Degustação de vinhos e sucos. Saída sempre as 08h30min. Passeio com duração de 3 horas. Valores a combinar.

Informações: Trentino Promozioni e Roteiro Cultural Ricordi D'Itália.- Sandro Giordani 54.9142.7711

Verão no Vale dos Vinhedos – Jardim Leopoldina

Período: durante toda a programação de Vindima, de terça a domingo, das 13h às 19h.

Programação: aproveite o calor do verão para conferir novidades em gelatto e cervejas artesanais, produzidos no Vale dos Vinhedos.

Informações: 54. 3453.3633, 54.3453.3690 ou adm@leopoldinajardim.com.br

Piquenique no Leopoldina Jardim

Período: durante toda a programação de Vindima, de terça a domingo, das 13h às 19h.

Programação: Delícias da região servidas ao ar livre, no Jardim Leopoldina. Consulte disponibilidade e faça o seu agendamento.

Informações: 54. 3453.3633, 54.3453.3690 ou adm@leopoldinajardim.com.br

Piquenique nos Vinhedos

Em meio aos parreirais da Vinhos Larentis, aos sábados e domingos, você pode desfrutar de um delicioso piquenique. Cesta com pão, tábua de frios (queijo, salame e copa), geleias (uva e

figo), toalha xadrez, almofada, uma garrafa de vinho ou de espumante ou de suco a cada duas pessoas, e uma taça colorida personalizada por pessoa como brinde.

Também são realizadas visita e degustação sem custo adicional.

Valores: R\$60 por pessoa. Crianças de 05 a 14 anos, R\$30. O pagamento é no dia, não aceitamos cartão de crédito e débito.

O espaço é disponibilizado das 14 às 18 horas aos sábados e domingos, mediante agendamento antecipado.

Informações e reservas: 54.3453.6469 ou larentis@larentis.com.br

2º Bar Itinerante As Boas Coisas da Vida & Aniversário Miolo Wine Garden

Data: 05 de fevereiro

Local: Wine Garden – Jardim da Miolo Wine Group

Horário: a partir das 18h

Programação: para comemorar o primeiro aniversário do Miolo Wine Garden, o site As Boas Coisas da Vida levará o seu Bar Itinerante para o Vale dos Vinhedos. Na oportunidade, drinks alusivos ao Vale serão produzidos com vinhos e espumantes Miolo, pelo mixologista Walter Garin. Os drinks poderão ser harmonizados com petiscos, e a boa música trará ainda mais magia a esta festa.

Valor: sem cobrança de ingresso. Apenas o consumo. Estarão disponíveis 6 drinks, que custarão R\$ 20 cada.

Maiores informações no link: <http://asboascoisasdavid.com.br/drinks-segundo-bar-itinerante-as-boas-coisas-da-vida-sera-nos-jardins-da-miolo/>

Minicursos de degustação Vinícola Miolo

Data: durante todo o período de vindima – entre em contato com a Miolo e verifique disponibilidade de horário.

Programação: com duração de duas horas e roteiro exclusivo, o minicurso começa com uma visita técnica que leva os alunos para acompanhar o processo de elaboração de vinhos e espumantes na vinícola, sob a supervisão de um enólogo ou sommelier do grupo. Na segunda parte, os participantes seguem para uma sala de degustação com instalações modernas e climatizadas para conhecer os terroirs brasileiros, regiões onde os vinhos são elaborados, e as características singulares de cada uma. Além do conhecimento teórico, a atividade final permite degustar vinhos ou espumantes provenientes das cinco regiões, oferecendo aos aprendizes um contato prático com a essência do vinho brasileiro.

O participante recebe o Manual do Vinho, livreto assinado pelo enólogo Adriano Miolo, e uma taça de cristal Oxford personalizada.

Valor: R\$ 45 por pessoa. Agendamentos para grupos acima de 15 pessoas. Entre em contato com a Miolo e verifique a disponibilidade de horário. Se seu grupo for pequeno, verifique a possibilidade de encaixá-lo com outro grupo já existente.

Informações e reservas: 54.2102.1553 ou através do e-mail visita@miolo.com.br.

Curso de degustação Vinícola Miolo

Data: curso mensal. Entre em contato com a Miolo e informe-se.

Programação: mensalmente, a Vinícola Miolo realiza um curso de degustação, com informações mais detalhadas sobre o mundo do vinho. Além do curso teórico e prático com duração de um dia, o aluno participa de almoço harmonizado e recebe diploma.

Valor: R\$ 160

Informações e reservas: 54.2102.1553 ou através do e-mail visita@miolo.com.br

Wine Garden – o Wine Bar a céu aberto da Vinícola Miolo

Período: durante todo o período de vindima, aos finais de semana e feriados.

Local: no jardim da Miolo, no Vale dos Vinhedos

Programação: durante os finais de semana e feriados da vindima, aproveite as belezas do jardim da Miolo, em um wine bar a céu aberto. É possível admirar a natureza e degustar as delícias do cardápio, harmonizadas com vinhos e espumantes da renomada vinícola.

Informações: winegarden@miolo.com.br

Degustação Vertical de vinhos e espumantes PIZZATO Vinhas e Vinhos

Data: durante todo o período de vindima

Horário: 10h

Local: Varejo da Pizzato Vinhas e Vinhos, Via dos Parreirais, Vale dos Vinhedos.

Programação: Degustação de várias safras do mesmo vinho, com orientação de profissionais da Pizzato. Agendamento prévio (máx. 12 pessoas).

Informações e reservas: 54.3055.0440 ou turismo@pizzato.net

Saka Rolha

Período: durante todo o período de vindima

Programação: deguste os espumantes comercializados na loja de vinhos no deck com vista para o Vale dos Vinhedos. O Saka Rolha também oferece a opção do serviço de tábua de frios para acompanhar a bebida escolhida.

Informações: 54.3459.1400 ou contato@sakarolha.com.br

Jantares Harmonizados Valle Rustico

Período: durante toda a vindima, de quarta a sábado a noite.

Programação: sequência de 9 e 10 pratos inspirados na vindima do Vale dos Vinhedos, harmonizados com os melhores vinhos da região. Cardápio em breve no site do www.vallerustico.com

O Valle Rustico também oferece a possibilidade de jantar ao ar livre, em meio ao jardim do restaurante e com todo o charme das luzes de velas. Solicite esta opção.

Informações e reservas: 54.8123.0080 ou restaurante@vallerustico.com

Oficinas de massas, risotos, pizzas e harmonização no Valle Rustico Restaurante

Período: durante a vindima no Vale dos Vinhedos. Em breve cronograma com datas.

Programação: oficinas práticas realizadas na cozinha do restaurante Valle Rustico, sob orientação do Chef Rodrigo Bellora e acompanhamento dos profissionais da casa. As oficinas são acompanhadas por material explicativo e o participante elabora e degusta pratos junto aos profissionais do restaurante. Programação disponível em breve no site www.vallerustico.com

Informações e reservas: 54.8123.0080 ou restaurante@vallerustico.com

Vindima no Restaurante e Café Vallontano

Período: durante toda a Vindima no Vale dos Vinhedos

Programação: além de poder degustar os vinhos e espumantes da Vallontano Vinhos Nobres enquanto aguarda o seu prato ser carinhosamente preparado pelos chefs da casa, você pode optar pelo menu com opção de harmonização. Dentre as opções do cardápio a La carte, você poderá deliciar-se com as sobremesas inspiradas na estrela do período: a uva. Serão sobremesas com calda de uva, geleias e pratos elaborados com vinho e espumantes.

Durante a Vindima no Vale dos Vinhedos o Vallontano também apresentará novidades em seu cardápio.

Endereço Aprovale: Rodovia RS 444, Km 14.85, Estrada do Vinho, bairro Vinosul, Vale dos Vinhedos

Fone/Fax: (54) 3451.9601 - Caixa Postal 2572 - Cep: 95.700-000 – Bento Gonçalves/RS

www.valedosvinhedos.com.br – contato@valedosvinhedos.com.br

Vale dos Vinhedos – entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul / RS - Brasil

As atrações não param por aí. Aproveite as temperaturas agradáveis do verão para fazer sua refeição no deck com vista para os parreirais ou ainda para curtir com seus amigos em um animado happy hour neste espaço ao ar livre. Ou ainda um jantar harmonizado mediante agendamento. Seu animal de estimação também é bem vindo no Vallontano.

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

Almoço no jardim do Trattoria Mamma Gema

Período: aos domingos de fevereiro

Programação: aos domingos do mês de fevereiro, será possível fazer refeições no jardim do restaurante com vista para o lago. No cardápio do dia, a sugestão do chef Pessali.

Informações: 54.3459.1392 ou mammagemma@mammagemma.com.br

Festa da Vindima na Casa Valduga

Período: de 21 de janeiro a 21 de fevereiro de 2016

Programação: Compartilhamos o momento máximo de nosso ano com nossos visitantes através da Festa da Colheita que, em 2016, será realizado do dia 21 de janeiro ao dia 21 de fevereiro.

Com pacotes de hospedagem com 03 e 02 diárias, os visitantes tem a possibilidade de vivenciar um resgate histórico, através do café da manhã sob os vinhedos e a colheita e pisa das uvas.

Além disso, poderão participar das oficinas de pães, massas e antepastos, atividades que foram inclusas na programação em 2015 e serão repetidas em 2016, devido ao grande sucesso junto aos participantes.

Importante: existe a possibilidade de realização apenas da Festa da Vindima, em formato reduzido e com duração de uma manhã. Neste caso, se faz necessário um grupo mínimo de 20 pessoas e agendamento/ consulta prévia.

Informações e reservas: 54.2105.3122 ou falecom@casavalduga.com.br

“Segredos do Mundo do Vinho” na Casa Valduga

Período: Durante a Vindima no Vale dos Vinhedos

Programação: realizado diariamente a partir das 09h30min, a Casa Valduga proporciona a seus visitantes um curso que aborda a elaboração de seus produtos, bem como a degustação orientada dos mesmos.

Informações e reservas: 54.2105.3122 ou falecom@casavalduga.com.br

Wine Experience na Casa Valduga

Período: terças e quintas, a partir das 14h, durante a Vindima no Vale dos Vinhedos.

Programação: Mediante reserva antecipada, os participantes tem a possibilidade de degustar vinhos e espumantes em diferentes etapas do processo de elaboração. Uma experiência diferenciada para os amantes da cultura do vinho e espumante.

Informações e reservas: 54.2105.3154 ou cursos@casavalduga.com.br

Aurora Tropical

Data: Em breve datas – durante a Vindima

Programação: minicurso de harmonização de vinhos, espumantes Aurora e frutas. Inscrições gratuitas. Necessário reservar antecipadamente.

Informações e reservas: 54.3455.2095 ou turismo@vinicolaaurora.com.br

Endereço Aprovale: Rodovia RS 444, Km 14.85, Estrada do Vinho, bairro Vinosul, Vale dos Vinhedos

Fone/Fax: (54) 3451.9601 - Caixa Postal 2572 - Cep: 95.700-000 – Bento Gonçalves/RS

www.valedosvinhedos.com.br – contato@valedosvinhedos.com.br

Vale dos Vinhedos – entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul / RS - Brasil

Mini cursos de verão Aurora

Período: de segunda a sábado às 9h e às 14h30min, durante a vindima.

Programação: Os mini cursos do verão terão uma programação mais integrada com a época da colheita da uva, que acontece de fins de dezembro até início de março. A programação permitirá a descobertas dos sabores e aromas das uvas viníferas (como Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Merlot) e dos vinhos elaborados com essas uvas, propiciando que os visitantes percebam as transformações que ocorrem durante o processo de vinificação. Os mini cursos são gratuitos e serão ministrados pelos sommeliers da vinícola.

Os interessados deverão se inscrever previamente, pois as vagas são limitadas por turma.

Informações e reservas: diretamente no departamento de Turismo da Vinícola Aurora, turismo@vinicolaaurora.com.br ou pelo telefone 54.3455-2095.

Jantar Harmonizado em comemoração a Vindima

Data: 08 de fevereiro

Local: Osterial Della Colombina, Garibaldi – RS – Em parceria com a Lídio Carraro Vinícola Boutique

Realização somente mediante agendamento antecipado, pelo e-mail atendimento@lidiocarraro.com ou pelo fone 54.2105.2555

Degustação de Uvas na Lídio Carraro

Durante a vindima no Vale dos Vinhedos a Lídio Carraro oferecerá degustação de uvas Americanas e Vitis Viníferas.

O atendimento da vinícola, neste período, também será diferenciado. Das 09h às 18h, incluindo finais de semana e feriados.

Informações e reservas: atendimento@lidiocarraro.com ou pelo fone 54.2105.2555

Pacotes de hospedagem diferenciados para o período

Pacotes Hotel Villa Michelin

Pacote de abertura da Vindima

Período: de 22 de janeiro de 2016 a 24 de janeiro de 2016 – 02 diárias, de sexta a domingo.

Pacote inclui:

- Café da manhã;
- Meia pensão – jantar (sendo sábado “filó” com programação especial);
- Uvas na recepção durante o período;
- Sábado, a partir das 17h – festividade de abertura da Vindima 2016, com colheita de uvas no parreiral modelo, “pisa” das uvas (esmagamento das uvas com os pés), celebração religiosa e após “filó” festivo com apresentações artísticas;
- Programação de lazer para crianças em todo o período;

Valor: a partir de R\$ 610,00 por pessoa em apartamento Luxo Double.

Informações e reservas: 54.2102.1800 ou reservas@villamichelon.com.br

Pacote de colheita da uva

Endereço Aprovale: Rodovia RS 444, Km 14.85, Estrada do Vinho, bairro Vinosul, Vale dos Vinhedos

Fone/Fax: (54) 3451.9601 - Caixa Postal 2572 - Cep: 95.700-000 – Bento Gonçalves/RS

www.valedosvinhedos.com.br – contato@valedosvinhedos.com.br

Vale dos Vinhedos – entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul / RS - Brasil

Período: de 12 de fevereiro de 2016 A 13 de março de 2016 – 02 diárias, de sexta a domingo.

Pacote inclui:

- Café da manhã;
- Meia pensão – jantar;
- Uvas na recepção durante o período;
- Programação de lazer para crianças em todo o período.

Valor: a partir de R\$ 578,00 por pessoa em apartamento Luxo Double.

Informações e reservas: 54.2102.1800 ou reservas@villamichelon.com.br

Pacote navegantes (4 diárias)

Período: de 29 de janeiro de 2016 a 02 de fevereiro de 2016 – 04 diárias (de 6ª feira a 3ª feira)

Pacote inclui:

- Café da manhã;
- Meia pensão – jantar;
- Programação de lazer para crianças em todo o período.

Valor: a partir de R\$ 1.156,00 por pessoa em apartamento Luxo Double

Informações e reservas: 54.2102.1800 ou reservas@villamichelon.com.br

Carnaval

Período: de 05 de fevereiro de 2016 a 09 de fevereiro de 2016 – 04 diárias (de 6ª feira a 3ª feira)

Pacote inclui:

- Café da manhã;
- Meia pensão – jantar;
- Programação de lazer para crianças em todo o período.

Valor: a partir de R\$ 1.236,00 por pessoa em apartamento Luxo Double.

Informações e reservas: 54.2102.1800 ou reservas@villamichelon.com.br

Observações referentes aos pacotes do Hotel Villa Michelin:

- Na recepção e em todas as refeições serão servidas uvas do parreiral modelo para os hóspedes.
- Estes terão livre acesso ao parreiral, que acompanhados de recepcionistas degustarão os frutos da safra 2016.
- Como welcome drink, durante todo o período será servido uvas de nosso parreiral e vinho doce (suco não fermentado e não alcoólico).

Durante a Vindima - Aos sábados teremos:

- Degustação de Vinhos do Vale

Horário: 18h30min às 20h30min

Local: Recepção do hotel

Público: hóspedes

Vagas: 40

Gratuito

- Degustação de biscoitos, Biscotteria Itallinni

Horário: 18h30min às 20h30min

Local: Recepção do hotel

Endereço Aprovale: Rodovia RS 444, Km 14.85, Estrada do Vinho, bairro Vinosul, Vale dos Vinhedos

Fone/Fax: (54) 3451.9601 - Caixa Postal 2572 - Cep: 95.700-000 – Bento Gonçalves/RS

www.valedosvinhedos.com.br – contato@valedosvinhedos.com.br

Vale dos Vinhedos – entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul / RS - Brasil

Público: hóspedes
Gratuito

Pacotes Pousada Florenza

Pacote Uva e Vinho com Colheita da Uva 2016

Período: de 25 de janeiro a 10 de março (três diárias)

Programação:

- Transfer In / Out desde ao aeroporto de Porto Alegre;
- 02 pernoites na Pousada Florenza com café da manhã em Bento Gonçalves;
- Guia da equipe Pousada Florenza cadastrado na Cadastur;
- Transporte para todos os passeios citados no programa (Vale dos Vinhedos e Caminhos de Pedra);
- Programação completa da Festa da Colheita ao Luar, seguindo programação abaixo:

Colheita da Uva ao Luar – De quarta a sábado - incluso

Programação aonde inicialmente acontece uma degustação, sendo servidos vinhos e espumantes com harmonizações especiais, ao exemplo do Espumante Moscatel com a saborosa sobremesa de Pera ao Vinho. Após seguimos para os Vinhedos, aonde preparamos uma noite única, com colheita das uvas, degustações e muita música.

Programação completa:

19h: Transfer Pousada Florenza;

19h30min: Recepção com um Drink;

19h40min: Início da Degustação Harmonizada que acontece em sala de degustação. Serão servidos 03 vinhos e 02 espumantes, acompanhados de um prato gourmet. Considera-se um jantar.

21h: Saída para os vinhedos;

22h: Retorno a Pousada Florenza

Duração do Passeio: 3 Horas

Dias que acontece: Quartas, Quintas e Sextas.

O que Inclui: Transfer, jantar, bebidas, música ao vivo e uma taça personalizada.

Horário que acontece: 19h00 às 22h00

Informações e reservas: 54.3453.1006 / 54.9997.7820 ou reservas@pousadaflorenza.com.br

Pacote da Festa da Uva e Colheita ao Luar

Período: de 18 de fevereiro a 06 de março (8 diárias)

Programação inclui:

1º dia: Cidade de origem ao aeroporto de Porto Alegre ou Caxias do Sul: a Nossa equipe estará aguardando você no desembarque no Aeroporto de Porto Alegre ou Caxias do Sul, conforme horário estabelecido no programa e atendimento de nosso serviço receptivo. Viagem a Bento Gonçalves, hospedagem.

2º Dia : Visita a Nova Petrópolis, Gramado e Canela

3º Dia: Caxias do Sul e Farroupilha, com visita a Festa da Uva (ingresso incluso), com desfile de carros alegóricos, contando a história dos nossos imigrantes Italianos (opcional)

4º Dia: Bento Gonçalves - Roteiro Caminhos de Pedra e Vinhos de Montanha.

5º Dia: Bento Gonçalves – Roteiro Vale do Rio das Antas.

6º Dia Bento Gonçalves - Roteiro Vale dos Vinhedos

7º Dia: Passeio de Maria Fumaça e visita a Rota dos Espumantes. A noite, Colheita da Uva ao Luar, com harmonização entre bebidas e pratos (de quarta a sábado).

8º Dia: Transfer out aeroporto.

O pacote inclui: 07 pernoites na Pousada Florenza com café da manhã em Bento Gonçalves; Transporte para os passeios citados no programa; Transfer in/out desde ao aeroporto de Porto Alegre ou Caxias do Sul; Colheita da Uva ao Luar com Refeição e bebida; Guia de turismo cadastrado na Cadastur; Ingresso ao passeio de Maria Fumaça; Ingresso a Festa da Uva.

Informações e reservas: 54.3453.1006 / 54.9997.7820 ou reservas@pousadaflorenza.com.br

Pacote de Carnaval

Período: de 05 a 09 de fevereiro

O pacote inclui:

- Transfer In / Out desde ao aeroporto de Porto Alegre;
- 04 pernoites em Pousada Florenza com café da manhã em Bento Gonçalves;
- Guia da equipe Vanius Turismo cadastrado na Cadastur;
- Transporte para todos os passeios citados no programa (Vale dos Vinhedos e Caminhos de Pedra);
- Programação completa da Colheita da Uva ao Luar.

Informações e reservas: 54.3453.1006 / 54.9997.7820 ou reservas@pousadaflorenza.com.br

Pacote Hotel & Spa do Vinho

Período: válido para os finais de semana de fevereiro, exceto Carnaval: 05/02 a 07/02

Programação:

- Sexta-feira: Check in diferenciado a partir das 12h; Jantar Temático Harmonizado “História do Vale dos Vinhedos”.

- Sábado: Prima Colazione (café da manhã típico colonial);

Festa da Colheita: Entrega das vestimentas, passeio nos vinhedos com orientadores, colheita nos parreirais, pisoteio 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).

*Na Festa da Colheita apenas será permitida a participação de crianças maiores de 07 anos.

- Domingo: Café da manhã à francesa no Leopoldina Restaurante;

Brunch ao Espumante, inclui 2 taças de espumante por pessoa, no Leopoldina Restaurante (bebidas não inclusas);

Late check out até às 16hs.

Informações: 54.2102.7200 ou reservas@spadovinho.com.br