EXPERIÊNCIA HARMONIZADA

Sabores do Sul

(Quarta) - DON GUERINO - ALTO FELIZ / BENTO GONÇALVES

03h15- Embarque com destino a Porto Alegre, chegada prevista ás 10h55. (chegar 2h antes ao aeroporto)
11h30 - Recepção no aeroporto e traslado para a Vinícola Don Guerino para um maravilhoso almoço com uma sequência de 4 pratos harmonizados com 3 vinhos e espumante (incluso)
17h00 - Traslado Don Guerino / Hotel Laghetto Viverone Bento e acomodação. Noite livre

(Quinta) - BENTO GONÇALVES

08h30 - Após o café da manhã. saída para foto no Pórtico da cidade e em seguida ida para a Vinícola Lído Carraro.
09h30 - Visita a Lídio Carraro (não inclusa -Pagamento no local)
11h30 - Saída para a Casa madeira, teremos uma visita para conhecer sua produção de azeites, geleias e na sequência Almoço (Incluso), Entrada: Focaccia com antepasto Acompanhamentos: Salada mix de folhas verdes com mini crótons e tomate seco, Salada de radicci com bacon // Fortaia // Polenta mole com queijo e molho de codorna Sequência de massas e carnes: Rondelle de abobora ao molho branco Nhoque de batata doce com molho bolonhesa Spaghetti ao molho 4 queijos Tagliadelle ao molho especial da codorna Filé mignon ao molho de vinho tinto Sobremesa: Sagu com creme
14h00 - saída com destino a renomada casa Valduga. Em uma atmosfera inspiradora, a Casa Valduga recebe seus visitantes com uma paisagem fascinante, emoldurada pelos vinhedos centenários de uma das vinícolas mais premiadas do Brasil.10h00- visita às principais instalações da Casa, incluindo Caves de Vinhos Tintos e Espumantes, com duração aproximada de 2h. Ao longo do passeio o visitante conhece a história da família, processo de elaboração, sendo degustados 5 produtos (vinhos e espumantes).Cada participante ganhará uma Taça de Cristal como lembrança, gravada com a logo da Casa Valduga.
17h00 - Sunset no SPA do Vinho. Admire e contemple a mais bela vista do Vale dos Vinhedos na Esplanada Leopoldina, brindando com três tipos de vinhos diferentes à medida que o céu muda de cor. Uma taça de espumante enquanto a luz do sol irradia os parreirais, uma taça de rosé quando resplandecem no céu mil tons de vermelhos, para finalizar um vinho tinto simbolizando o silêncio e a beleza da noite. Deguste 1 taça de Espumante Bru,t 1 taça de Vinho Rosé ,1 taça de Vinho Tinto e 1 Tábua de sabores A.S.D.A . (Tábua com petiscos dos quatro sabores - Ácido, Salgado, Doce e Amargo - para criar diferentes harmonizações com os vinhos)

Maison Viagens
Av. Prudente de Morais, 507 -
Tirol, Natal - Centro Empresarial
Djalma Marinho, Loja C, Térreo.

ABAV-RN

(84) 3301-0200
(84) 99105-4858

EXPERIÊNCIA HARMONIZADA

Sabores do Sul

(Sexta) - FLORES DA CUNHA - VINHOS DE ALTOS MONTES

09h00 - Após o café da manhã. Iremos para Flores da Cunha, conheceremos uma das mais renomadas vinícolas do Vale dos Vinhedos.
10h00 - Visita a Luiz Argenta com degustação de 4 produtos incluindo uma linda taça de recordação.
13h00 - Almoço no Restaurante CLÔ (incluso sem bebidas). Uma sequência composta por couvert, salada, entrada, prato principal e sobremesa, servida em pratos individuais
15h30 - Saída para a vinícola Viapiana, aonde iremos provar vínhos especiais direto das barricas(Incluso)
18h00 - Traslado de retorno ao hotel .

0 (Sábado) - PINTO BANDEIRA

09h00 - Após o café da manhã, sairemos para nossa primeira visita do dia, a Família Geisse. O espumante Cave Geisse Blanc de Blanc foi selecionado pela Revista Forbes entre os 10 melhores vinhos da América do Sul. O rótulo também conquistou medalha de ouro no VINALIES 2016 (França) – junto com o Cave Geisse Brut – e na Grande Prova de Vinhos do Brasil. Ainda no mesmo ano, o Cave Geisse Terroir Rosé foi considerado o melhor espumante brut do Brasil no Guia Descorchados e o Cave Geisse Brut conquistou a Medalha de Ouro no famoso concurso Vinalies da França pelo segundo ano consecutivo.
10h00 - Degustação no mirante da Família Geisse (Inclusa)
11h45 - Saída para a Casa Vanni, aonde ás **12h00** faremos uma degustação sensorial com 6 vinhos promovida pela equipe da Garbo Enologia criativa, inclui uma linda taça de recordação.
13h00 - Almoço na Casa Vanni (não incluso) - Primeiro prato: Risoto de queijos-Segundo prato:Filé Wellington guarnecido de legumes
Filé alto, lambuzado na mostarda dijon, envolto de Parma italiano e massa folhada. Acompanhado de legumes na salteados na manteiga
Sobremesa: Panna cotta com calda de frutas da estação

16h00 - Traslado Casa Vanni para a Vinícola Don Giovani, aonde faremos ás **16h30** uma visita e depois teremos o prazer de experimentar a parrilhada (não incluso)
20h00 - Traslado para o hotel

(Domingo) - BENTO GONÇALVES/PORTO ALEGRE

06h30 - Traslado para o Aeroporto de Porto Alegre , embarque ás 11h30 com destino a Natal, chegada prevista ás 17h30

Incluso:
Hospedagem de 02 a 06 de Agosto de 2023 no Hotel Laghetto Viverone Bento Gonçalves 4* com café da manhã
Aéreo ida e volta voando GOL - Bloqueio - Franquia de 10kg de bagagem de mão e 23kg de 1 bagagem despachada
Traslado aeroporto/hotel/aeroporto
Visitas as vinícolas do roteiro com degustações especiais
03 Almoços , sendo 1 harmonizado na Don Guerino ,1 almoço na Casa madeira (sem bebidas), 1 no Restaurante Clô (sem bebidas)

O roteiro poderá sofrer alterações de acordo com a logística das vinícolas.

Maison Viagens
Av. Prudente de Morais, 507 - Tirol, Natal - Centro Empresarial Djalma Marinho, Loja C, Térreo.
ABAV-RN
(84) 3301-0200
(84) 99105-4858