

Ferradura dos vinhedos

CATÁLOGO DE
EXPERIÊNCIAS

Ferradura dos Vinhedos

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS

Ficha técnica

Presidente da República Federativa do Brasil
Jair Messias Bolsonaro

Vice-Presidente da República Federativa do Brasil
Hamilton Mourão

Ministério do Turismo
Ministro do Turismo
Gilson Machado Neto

Secretário Nacional de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo
Fábio Augusto Oliveira Pinheiro

Diretora do Departamento de Inteligência Mercadológica e Competitiva do Turismo
Nicole Ferreira Facuri

Coordenadora-Geral de Turismo Responsável
Rafaela Levay Lehmann Herrmann

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo
Anna de Oliveira Modesto

Coordenadora de Turismo Social
Carolina Fávero de Souza

Coordenadora de Segurança Turística
Laís Campelo Corrêa Torres

Analistas Técnico-Administrativos
Ana Márcia Faria Valadão
Rodrigo Moreles Canez

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Tereza Cristina Correa da Costa Dias

Secretário Nacional de Agricultura Familiar e Cooperativismo
Marcio Candido Alves

Diretor do Departamento de Cooperativismo e Acesso a Mercados
Marcio de Andrade Madalena

Coordenador-Geral de Acesso a Mercados
Mateus Soares da Rocha

Coordenadora de Acesso a Mercados Privados
Mônica Batista de Souza

Universidade Federal Fluminense
Reitor

Antonio Claudio Lucas da Nobrega

Diretor da Faculdade de Turismo e Hotelaria
João Evangelista Dias Monteiro

Ficha técnica

Equipe técnica

Coordenadores Geral do Projeto
Osiris Ricardo Bezerra Marques
André Augusto Pereira Brandão

Pesquisadores Docentes

Adriana de Souza Lima
Diana Costa de Castro
Fátima Priscila Morela Edra
Helena Catão Henriques Ferreira
José Carlos de Souza Dantas
Manoela Carrillo Valduga
Marcello de Barros Tomé Machado
Verônica Feder Mayer

Pesquisadora Discente de Doutorado – PPGS/UFF

Amanda Lacerda Jorge

Pesquisadores Discente De Mestrado – PPGTUR/UFF

Beatriz Carvalho Tavares
Eduardo Silva Sant'Anna
João Victor Hortencio Silva
Marllon Santos da Silva
Natalia Spitz Gaspary
Ricardo Luis da Silva
Romário Loffredo de Oliveira
Valério Rodrigues de Souza Neto

Pesquisadores Discentes de Graduação – FTH/UFF

Bernardo Fortuna Albarello
Lizandra Barcellos Ladeira
Igor Moura Barbosa Eiras
Samantha Coelho Bastos

Apoio Técnico

Claudia Valéria Pimentel
Vinicius Neves Gonçalves

APRESENTAÇÃO

Bem-vindo ao roteiro Ferradura dos Vinhedos

Deguste frutas, queijos, azeites, nozes, vinhos e cervejas artesanais locais. Colha direto da horta, delicie-se e aprenda com histórias de famílias, tradição e de inovação. Encante-se com a cultura gaúcha, dance e divirta-se com encilha, cavalgada, oficina de mate e de churrasco, jogo de bocha. Vista uma roupa típica, acompanhe uma tosa de ovelhas ou ordenha de vacas... Passeie pelos parreirais e olivais, desfrute de uma tábua de queijos e vinhos locais e brinde o pôr do sol e a paisagem estonteante. Viva uma experiência bilíngue, cheia de sabores e curiosidades e relaxe em um banho com azeite, águas termais e massagem no spa. Essa é a Ferradura dos Vinhedos, uma experiência de turismo rural memorável, cheia de encantos e novidades! Surpreenda-se na fronteira!

A Ferradura dos Vinhedos, em Santana do Livramento (RS) busca o desenvolvimento da fronteira através do turismo rural. O roteiro inclui vitivinícolas onde o turista pode conhecer desde processo industrial do vinho até uma vinícola boutique. No trajeto vê-se olivais, incluindo dois lagares para visitação e degustação, um armazém de produtos locais (slow food) com hortas para colhe e pague, pequenas propriedades produtoras de queijos, frutas e hortaliças e o Complexo Termal e Spa Amsterland. Há ainda uma cooperativa de leite, um café campeiro, duas pousadas e um centro de tradições gaúchas. Durante o percurso, o visitante pode provar delícias produzidas na região, vivenciar experiências maravilhosas além de admirar lindas paisagens e a forma de viver na fronteira binacional gaúcha.



SUMÁRIO

As experiências memoráveis do roteiro Ferradura dos Vinhedos

Dois países, um destino Agência de Turismo Corticeiras	p. 8
Café Campeiro Passo do Guedes	p. 10
Compras com a Mestra queijeira D. Zelda Agrofeira de Produtos Coloniais	p. 12
Alimente os terneirinhos Agrofeira de Produtos Coloniais	p. 14
Sarau ecogastronômico noturno Rancho Canela do Mato	p. 16
Feira no campo Rancho Canela do Mato	p. 18
Um banho de juventude Complexo Thermal Amsterland	p. 20
Pôr-do-Sol no olival Ouro de Sant'Ana	p. 22
Baile do bolo frito CTG Presilha do Pago da Vigia	p. 24



SUMÁRIO

As experiências memoráveis do roteiro Ferradura dos Vinhedos

Churrasco e chimarrão no Presilha é tradição CTG Presilha do Pago da Vigia	p. 26
Piquenique no lagar da Casa Albornoz Casa Albornoz	p. 28
Um brinde ao pôr-do-sol na Cordilheira de Sant'Ana Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana	p. 30



DOIS PAÍSES, UM DESTINO

Agência de Turismo Corticeiras

Santana do Livramento | RS



Experiência:

O *City tour* histórico e cultural binacional começa no Uruguai e passeia pelos centros históricos de Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai). Inclui visitação à Estação Cultura, à Casa David Canabarro, ao Parque Internacional e vista panorâmica do Cerro do Marco. A experiência termina dentro da Ferradura dos vinhedos, no Café Campeiro Passo do Guedes, um local magnífico para vivenciar a cultura rural gaúcha degustando delícias da fronteira.



Vera Reis

Viviane Maciel | anfitriãs



DOIS PAÍSES, UM DESTINO

Agência de Turismo Corticeiras

Vera Reis & Viviane Maciel | anfitriãs

Informações

Tempo de duração: em torno de 4h.

Número mínimo e máximo de participantes: não há número mínimo ou máximo de participantes.

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui transporte, guia de turismo e todos os serviços e acessos previstos na programação.

Preço*: varia conforme o número de participantes; crianças até 05 anos não pagam; crianças de 06 a 10 anos pagam a metade do valor.

Instagram: [@agenciadeturismocorticeiras](https://www.instagram.com/agenciadeturismocorticeiras) | **Whatsapp:** (55) 99919-3202 / (55) 99685-6346

Facebook: [Agência de Turismo Corticeiras](https://www.facebook.com/agenciacorticeiras).



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

CAFÉ CAMPEIRO

Café Campeiro Passo do Guedes

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

Degustação de um café campeiro completo em local ambientado, incluindo produtos da Ferradura dos Vinhedos e muitas delícias feitas em casa pela Silvia. A família dela recepciona a todos com indumentária típica e é possível a compra de itens do café para levar para viagem, além da vista para a propriedade e da lida campeira. O cliente é convidado a colaborar nas atividades rurais da família, como alimentação de filhotes, visita ao galinheiro e observação de pavão, faisão e outras aves. A experiência inclui cuidar de ovelhas e porcos e ordenhar vacas ou ovelhas. O turista pode participar da oficina de laço e cavalgada e assistir a prova de freio e de tiro de laço, desfrutando de uma paisagem maravilhosa.



Silvia Peres | anfitriã



CAFÉ CAMPEIRO

Café Campeiro Passo do Guedes

Silvia Peres | anfitriã

Informações

Tempo de duração: entre 2h e 4h.

Número mínimo e máximo de participantes: 4 a 25 participantes.

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento com um dia de antecedência.

O que está e não está incluído: inclui farto café campeiro, com itens de comer e beber preparados pela Silvia e também delícias da Ferradura (queijo, azeitona, azeite, vinho, suco, frutas, etc.), demonstração de atividades, interação com animais, passeio na propriedade, vista, contação de histórias, oficina de laço e passeio à cavalo.

Preço*: R\$80,00 por pessoa;

Facebook: [Café Campeiro Passo do Guedes](#) | **Whatsapp:** (55) 99926-7144



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

COMPRAS COM A MESTRA QUEIJEIRA D. ZELDA

Agrofeira de Produtos Coloniais

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

Na Agrofeira de Produtos Coloniais os visitantes encontram uma pequena feira com produtos típicos locais, incluindo queijos e manteigas produzidos pela mestra queijeira D. Zelda. Além de comprar produtos com procedência garantida e bom preço, você pode sentar à sombra, entre a micro agroindústria de queijos e o cercado dos terneiros e ouvir as maravilhosas histórias contadas pela D. Zelda sobre a propriedade, a criação artesanal de vacas e a produção de queijos, sobre os itens locais vendidos, ou sua história de empreendedorismo e superação que chegou a mudar a legislação de agroindústrias familiares. Há ainda degustação de queijos.



Zelda Gonçalves | anfitriã



COMPRAS COM A MESTRA QUEIJEIRA D. ZELDA

Agrofeira de Produtos Coloniais

Zelda Gonçalves | anfitriã

Informações

Tempo de duração: 20 min a 30 min, aproximadamente.

Número mínimo e máximo de participantes: 1 a 40 participantes por vez.

Disponibilidade: qualquer dia, sem necessidade de agendamento prévio.

O que está e não está incluído: inclui degustação e compras de itens de pequenas agriculturas familiares e agroindústrias locais, incluindo produtos campestres característicos e conhecimento local da Ferradura dos Vinhedos e de Santana do Livramento; não inclui visitação interna na agroindústria.

Preço*: conforme consumo.

Contato: [Agência de Turismo Corticeiras](#).



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

ALIMENTE OS TERNEIRINHOS

Agrofeira de Produtos Coloniais

[Santana do Livramento | RS](#)

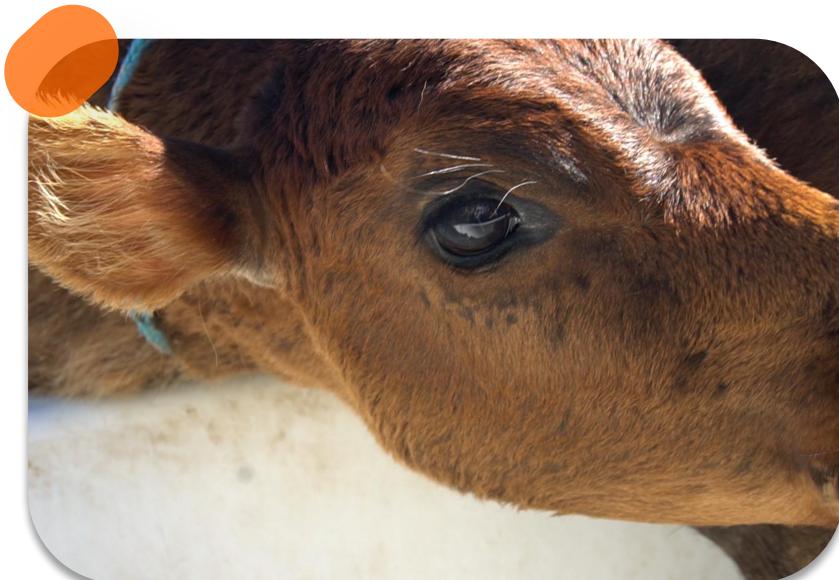


Experiência:

O visitante recebe informações e curiosidades do preparo do queijo, como por exemplo da necessidade da vaca ter terneiros para produzir leite e do reuso do soro na alimentação dos terneiros. Dona Zelda irá contar uma breve história dos queijos ou dos terneiros e o visitante compra um balde com soro ou ração, passeia até a cerca onde estão os terneiros, chama-os e derrama o soro na banheira para os terneiros beberem. Enquanto os terneiros se alimentam, os turistas podem interagir com os animais, fazer carinho, tirar fotos e vivenciar a lida campeira.



Zelda Gonçalves | anfitriã



ALIMENTE OS TERNEIRINHOS

Agrofeira de Produtos Coloniais

Zelda Gonçalves | anfitriã

Informações:

Tempo de duração: 15 min a 20 min, aproximadamente.

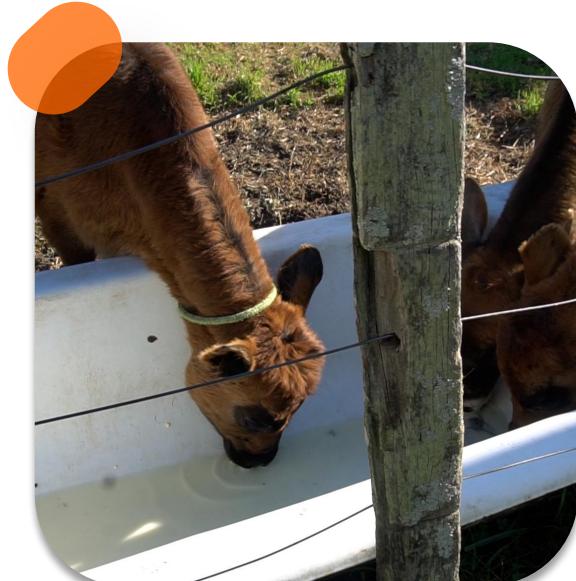
Número mínimo e máximo de participantes: 1 a 10 participantes por vez.

Disponibilidade: qualquer dia, sem necessidade de agendamento prévio.

O que está e não está incluído: inclui balde com soro, interação com terneiros, passeio na propriedade, vista para a agroindústria de leite, contação de histórias da proprietária; não inclui passar da cerca dos animais.

Preço*: R\$5,00 (balde com soro).

Contato: [Agência de Turismo Corticeiras.](#)



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

SARAU ECOGASTRONÔMICO NOTURNO

Rancho Canela do Mato

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

O Rancho Canela do Mato é uma propriedade rural de produção agroecológica com oliveiras, videiras, nogueiras, pomares de frutas nativas, hortas, lagos, piscinas naturais, florestas, grutas. Proporciona experiências no campo conectadas com todos os sentidos: aromas, sabores, percepções tátteis e auditivas. Conectada com os sentidos mais simples da vivência no campo, é um local de tranquilidade e amistoso. Promove a união entre a ética sustentável e os prazeres simples parte da filosofia do Movimento *Slow Food*. Têm um espaço gastronômico na beira da floresta de eucalipto e é lá que é o ponto de encontro, no anôitecer do pampa.



Keli Oliveira

Eduardo Wanderer | anfitriões



SARAU ECOGASTRONÔMICO NOTURNO

Rancho Canela do Mato

Keli Oliveira & Eduardo Wanderer | anfitriões

Informações

Tempo de duração: 2h30 (das 19:30 às 23:59).

Número mínimo e máximo de participantes: 5 a 20 participantes (negociável).

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui pães da casa, embutidos artesanais, queijos de ovelha, queijos de vaca, saladas da estação, geleia de morango artesanal, mel silvestre, frutas do nosso pomar, noz pecan, azeite de oliva, sorvete, doce de leite caseiro, água de fonte natural do Aquífero Guaraní; não estão incluídos vinhos, espumantes e cervejas.

Preço*: adultos pagam R\$ 75,00. Crianças de 6-13 anos pagam R\$ 50,00 (cardápio personalizado). Crianças de 0-5 não pagam (cardápio personalizado).

Instagram: [@emporiocaneladomato](https://www.instagram.com/emporiocaneladomato/) | **Whatsapp:** (55) 99712-6499



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

FEIRA NO CAMPO

Rancho Canela do Mato

Santana do Livramento | RS



Experiência:

Uma agrofeira ecológica, uma experiência rica e guiada pelo casal de agricultores pelos diversos pomares e hortas da propriedade, onde os visitantes podem escolher e colher seu próprio alimento, para pesar e comprar eles. Em seguida esses ingredientes podem ser preparados lá mesmo pelos anfitriões e degustados no delicioso almoço. Enquanto o almoço é preparado, os visitantes passeiam pela floresta, descansam na rede ou mesmo se refrescam na piscina natural. É uma experiência sinestésica e cheia de emoções. Você escolhe!



Keli Oliveira
Eduardo Wanderer |
anfitriões



FEIRA NO CAMPO

Rancho Canela do Mato

Keli Oliveira & Eduardo Wanderer | anfitriões

Informações

Tempo de duração: 7h (das 06:00 às 13:00).

Número mínimo e máximo de participantes: 1 a 20 participantes.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui nascer do sol, café da manhã (com café, pão, geleia e suco), provar, colher, separar, limpar e preparar alimentos, desfrutar das instalações coletivas da propriedade para fins de descanso e recreação, almoço; não inclui bebidas, com exceção das oriundas dos itens coletados (sendo cobrados a parte, além do valor da experiência).

Preço*: adultos pagam R\$ 50,00, crianças de 6-13 anos pagam R\$ 35,00, crianças de 0-5 não pagam. Será cobrado a parte o valor dos produtos escolhidos na horta.

Instagram: [@emporiocaneladomato](https://www.instagram.com/@emporiocaneladomato) | **Whatsapp:** (55) 99712-6499



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

UM BANHO DE JUVENTUDE

Complexo Thermal Amsterland

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiências:

Um tratamento de beleza e relaxamento é o que essa experiência faz. Nela você toma um banho de azeite com música ambiente, decoração e ambientação completa para uma experiência única, elegante e memorável, explorando a cor dourada do azeite. Inclui massagem relaxante com cosméticos de azeite e um incenso de ervas. Opcionalmente o cliente pode fazer o banho na piscina ao ar livre com água direto da fonte termal, rica em minerais.



Patricia Barros | anfitriã



UM BANHO DE JUVENTUDE

Complexo Thermal Amsterland

Patricia Barros | anfitriã

Informações

Tempo de duração: 1h20min, aproximadamente.

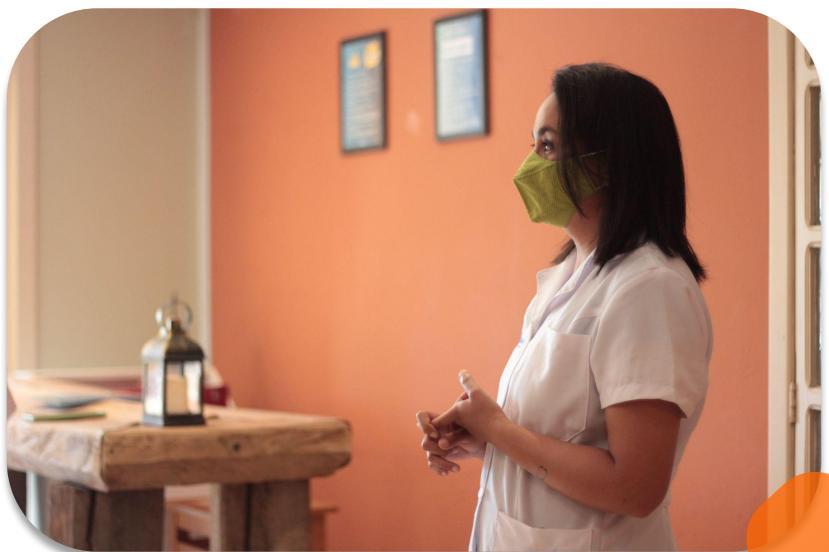
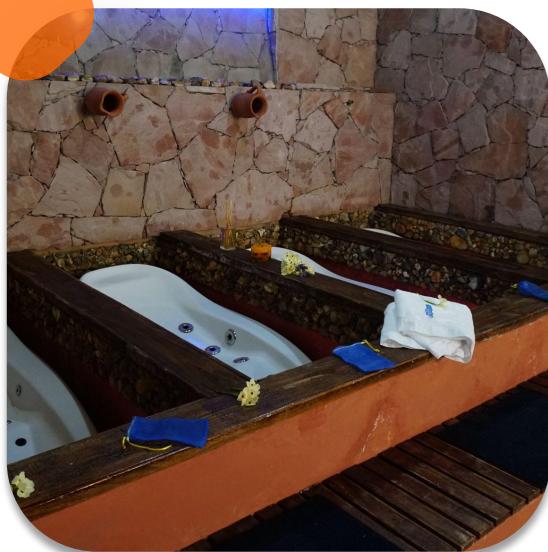
Número mínimo e máximo de participantes: 1-4 participante por vez.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui banho, massagem relaxante, toalhas e robes, cosméticos usados para o banho e a massagem. Não inclui outros tratamentos estéticos.

Preço*: R\$110,00 por pessoa;

Instagram: [@amsterlandthermal/](https://www.instagram.com/amsterlandthermal/) | **Site:** www.amsterland.com.br



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

PÔR-DO-SOL NO OLIVAL

Ouro de Sant'Ana

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

No Ouro de Sant'Ana você pode viver uma experiência inesquecível num olival familiar moderno e sustentável no pampa, incluindo passeio na plantação, visitação ao viveiro, lagar e laboratório de sabonetes (de azeite), tudo acompanhado por essa simpática família. Você vai conhecer mais sobre a olivocultura e a extração de azeite e degustar azeites extra virgens diferenciados. Ao final poderá desfrutar de uma bela mesa de queijos, vinhos e azeites, claro, no deck e admirar o pôr-do-sol.



**Daniel Ortega
Giovanna Ortega
Fernando Rotondo
Sibele Rotondo | anfitriões**



PÔR-DO-SOL NO OLIVAL

Ouro de Sant'Ana

Daniel Ortega, Giovanna Ortega, Fernando Rotondo & Sibele

Rotondo | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 2h, aproximadamente.

Número mínimo e máximo de participantes: 2 a 60 participantes.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui passeios guiados pelo olival, lagar, laboratório de sabonetes e sala de degustação de azeites, tábua de queijos, azeitonas, outros embutidos, pães e vinhos.

Preço*: adultos e adolescentes acima de 12 anos pagam R\$ 60,00; crianças entre 8 a 12 anos pagam R\$30,00; crianças até 7 anos não pagam. Bebidas são cobradas separadamente.

Instagram: [@azeite_ourodesantana](https://www.instagram.com/azeite_ourodesantana/) | **Site:** loja.ourodesantana.com.br



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

BAILE DO BOLO FRITO

CTG Presilha do Pago da Vigia

Santana do Livramento | RS

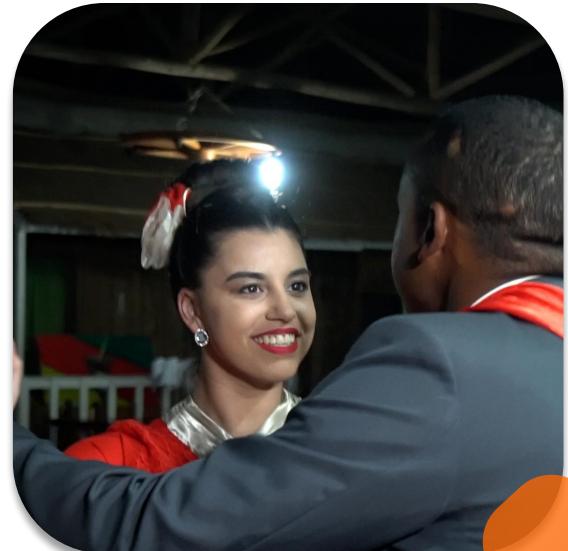


Experiência:

O turista ao chegar no Centro de Tradições Gaúchas recebe as informações de como eram os bailes da campanha no passado, como nas fazendas o povo se reunia e fazia grandes festas de forma simples e divertida. Com gaita e violão, às vezes um pandeiro, a noite era animada, e no meio do baile era servido bolo frito, pastéis e o café de chaleira. Entre valsas, milongas e xotes, um peão mais animado parava o baile e pedia uma dança tradicional, por vezes, saía uma dança de fila, de roda ou quem sabe o tradicional Pézinho... é nesse momento que o turista vem para o grupo aprender a dançar e também se animar.



Andréa Rodrigues
Rui Rodrigues | anfitriões



BAILE DO BOLO FRITO

CTG Presilha do Pago da Vigia

Andréa Rodrigues & Rui Rodrigues | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 2h30, aproximadamente.

Número mínimo e máximo de participantes: 40 a 100 participantes por vez.

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui baile com músicos locais, café de chaleira, bolo frito, pastéis e água, breve oficina de uma dança típica; não inclui bebidas extras.

Preço*: R\$55,00 por pessoa.

Facebook: [CTG Presilha do Pago da Vigia](#) | **Whatsapp:** (55) 99973-1149



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

CHURRASCO E CHIMARRÃO NO PRESILHA É TRADIÇÃO

CTG Presilha do Pago da Vigia

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

O turista ao chegar no local terá informações e curiosidades sobre a preparação do churrasco no fogo de chão, da qualidade da carne, dos procedimentos para salgá-la e do tempo de preparo do assado. O visitante pode acender o fogo e espeta a carne nos espetos. Será contada a história da introdução do gado e do churrasco como prato típico no Rio Grande do Sul e sobre a utilização de espetos de pau, herança dos povos indígenas. Sobre o chimarrão, abordamos a nomenclatura e os tipos de mate. Há ainda possibilidade de encilhar um cavalo e jogar bocha. É uma experiência rica de cultura e diversão para um dia todo!



Andréa Rodrigues
Rui Rodrigues | anfitriões



CHURRASCO E CHIMARRÃO NO PRESILHA É TRADIÇÃO

CTG Presilha do Pago da Vigia

Andréa Rodrigues & Rui Rodrigues | anfitriões

Informações:

Tempo de duração: 4h, aproximadamente.

Número mínimo e máximo de participantes: 20 a 40 participantes por vez.

Disponibilidade: qualquer dia, mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui preparação do churrasco, com a degustação do almoço, salada e pães, contação de histórias, oficina de mate e churrasco, oficina de encilha, jogo de bocha; não inclui bebidas.

Preço*: R\$70,00 por pessoa;

Facebook: [CTG Presilha do Pago da Vigia](#) | **Whatsapp:** (55) 99973-1149



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

PIQUENIQUE NO LAGAR DA CASA ALBORNOZ

Casa Albornoz

[Santana do Livramento | RS](#)

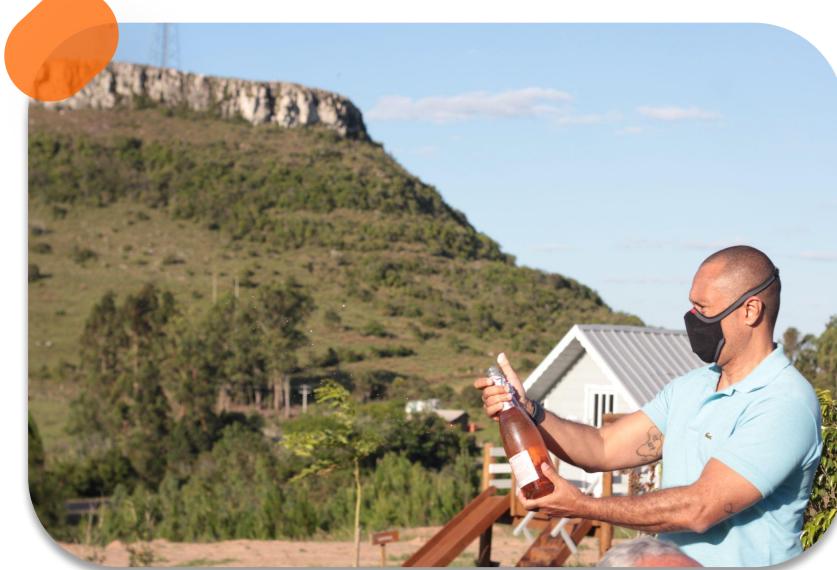


Experiência:

Ao serem recepcionados no lagar, os clientes conhecerão a história da família Albornoz, como surgiu o negócio, farão uma degustação dos azeites, mel e nozes, conhecerão os processos que fazem parte da elaboração dos azeites e finalmente receberão uma cesta de piquenique para degustar no jardim. Será disponibilizado um espaço no jardim com toalha, almofadas e cadeira na sombra de uma oliveira para desfrutar de uma linda cesta de piquenique com inúmeros produtos da Casa Albornoz e itens da Ferradura dos Vinhedos.



Virginia Albornoz | anfitriã



Experiências do
BRASIL RURAL

PIQUENIQUE NO LAGAR DA CASA ALBORNOZ

Casa Albornoz

Virginia Albornoz | anfitriã

Informações

Tempo de duração: o serviço está disponível para agendamento durante o horário de funcionamento da loja, das 10:00 às 17:00.

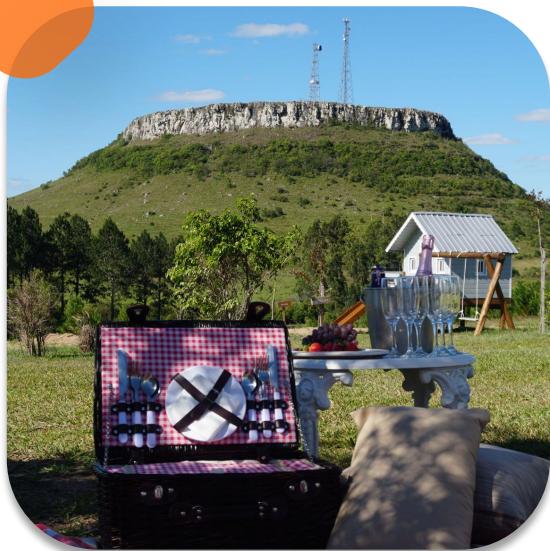
Número mínimo e máximo de participantes: a cesta serve até 3 adultos.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui a visitação ao lagar para conhecer nossas oliveiras e nossos produtos, a degustação dos produtos e logo após o cliente receberá uma cesta de piquenique com diversos produtos para consumo em nosso jardim.

Preço*: R\$160,00 cada cesta (serve 3 pessoas); Degustação de azeites: R\$25,00 por pessoa.

Instagram: [@casaalbornoz | Site: \[www.casaalbornoz.com.br\]\(http://www.casaalbornoz.com.br\)](https://www.instagram.com/@casaalbornoz)



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.

UM BRINDE AO PÔR-DO-SOL NA CORDILHEIRA DE SANT'ANA

Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana

[Santana do Livramento | RS](#)



Experiência:

Essa experiência fantástica na vitivinícola boutique inclui passeio e vista para os parreirais, passeio dentro da vinícola, incluindo as caves e barris onde são guardados os vinhos para envelhecer. A proposta da Cordilheira de Sant'Ana é produzir vinhos finos e lá você vai descobrir como a mágica acontece desde a seleção manual e cuidadosa das frutas. Você vai degustar os vinhos finos, acompanhado de tábuas de frios e brindar o pôr-do-sol com vista para o principal ponto turístico da cidade.



Marcia Borges | anfitriã



UM BRINDE AO PÔR-DO-SOL NA CORDILHEIRA DE SANT'ANA

Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana

Marcia Borges | anfitriã

Informações

Tempo de duração: 1h30, aproximadamente.

Número mínimo e máximo de participantes: mínimo de 2 participantes, máximo de 30 participantes.

Disponibilidade: mediante agendamento.

O que está e não está incluído: inclui a degustação de 6 vinhos varietais, pães e tábua de frios; não está incluso a degustação dos *blends*.

Preço*: R\$100,00 por pessoa.

Instagram: [@cordilheiradesantana.vinhos](https://www.instagram.com/@cordilheiradesantana.vinhos) | **Whatsapp:** (55) 99642-2183



*preços sujeitos à alteração. Favor consultar os responsáveis.



Experiências do
BRASIL RURAL

Ferradura dos Vinhedos