





A Campanha Gaúcha é um novo e autêntico corredor enoturístico a ser explorado.



Aqui você vai vivenciar uma experiência única, numa região marcada por feitos históricos, ligados à Revolução Farroupilha.

Situada no Pampa Gaúcho, distante dos grandes centros, ainda mantém presente a tradição, a cultura e os costumes do povo gaúcho, simples e hospitaleiro.

O horizonte infinito permite perceber os fenômenos da natureza de uma forma mais intensa.

Por aqui, nas longas planícies, é possível conhecer vinícolas, com boas estruturas enoturísticas em distintas experiências, compondo a vivência com seus excelentes e premiados vinhos, em um território que também produz ótimos azeites.

Encante-se com a rusticidade e a beleza da paisagem em um clima bucólico.

Este é o Pampa, onde se ouve o silêncio e se vivenciam momentos únicos.

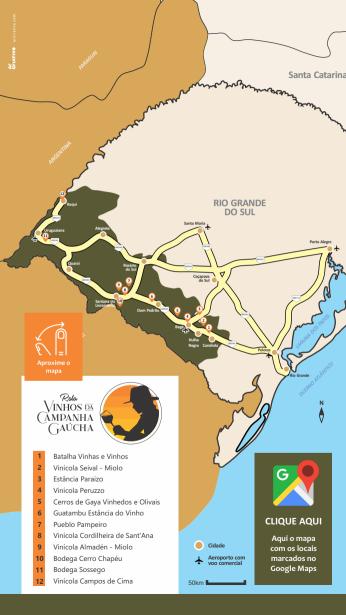
Mais informações no site da Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha.

www.vinhosdacampanha.com.br



O selo garante que o vinho daquela garrafa expressa as características da região na qual foi produzido. Para chegar a esse resultado, a bebida deve ser fruto de uma rigorosa fase de produção de uvas na área delimitada, bem como de elaboração, na qual devem ser atendidos os requisitos estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, que define desde as variedades de uva autorizadas para a elaboração dos vinhos, até a etapa de sua degustação, quando um painel de especialistas avalia se o vinho pode receber a atestação de conformidade como produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha.







A Batalha Vinhas & Vinhos é uma pequena vinícola no conceito de "Vinícola Boutique", localizada no município de Candiota/RS, às margens da BR-293. Seus vinhedos foram implantados em 2010, mas seu primeiro rótulo, da safra 2008, foi produzido e vinificado em terceiros. A primeira vinificação em sua estrutura própria ocorreu em 2013 e, desde então, a vinícola continua expandindo a sua estrutura, com uma moderna cantina, que apesar de inaugurada em 2019, ainda está em fase de construção.

A Vinícola Batalha tem como filosofia de trabalho a produção de vinhos naturais, com mínima interferência enológica na vinificação. Dessa forma, tem como objetivo entregar aos seus consumidores vinhos com a maior naturalidade possível, evidenciando em cada garrafa as características do varietal e, também, o terroir da Campanha Gaúcha.

Aliando a cordialidade dos seus colaboradores e sua infraestrutura, a Vinícola Batalha convida você para conhecer o seu trabalho e o seu projeto.

Surpreenda-se com a simplicidade, o atendimento, o carisma e, principalmente, com a qualidade dos vinhos Batalha.











Piqueniques com tábuas de frios, almoços ou jantares, churrasco fogo de chão, harmonizados com vinhos e espumantes Batalha.

Para piquenique: mínimo 02 pessoas.

Para almoços ou jantares: mínimo 10 pessoas. Ambos mediante agendamento.

Atendimento

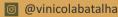
Segunda a sábado, das 8:30 às 12:00 | 13:00 às 17:00.

Domingos sob agendamento.

Contato e agendamento

(53) 9 9958.1993 😥 Instagram @vinicolabatalha







A Vinícola Seival está localizada em Candiota (RS), na região da Campanha Meridional, reconhecida como uma das regiões mais promissoras para o cultivo de uvas por estar no paralelo 31º - faixa do planeta onde se encontram algumas das melhores regiões vitivinícolas do mundo.

A área total de vinhedos próprios cultivados no Seival é de 200 hectares, com grande vocação para viticultura de precisão, com mapeamento detalhado de solos, e identificação de variedades mais propícias ao Terroir, que produzem ao ano, aproximadamente 1,3 milhões de litros, dentre eles os vinhos da marca Miolo Seival, Quinta do Seival Castas Portuguesas, Sebrumo e o Sesmarias, além dos tradicionais vinhos das linhas Miolo Reserva, Miolo Seleção e Miolo Gamay.

O projeto conta com uma vinícola moderna onde foram implementadas tecnologias de última geração na elaboração de vinhos. A vinícola está instalada onde historicamente aconteceu a Batalha do Seival, ponto alto da Revolução Farroupilha, onde foi proclamada pela primeira vez a República Rio-Grandense.











Visitas guiadas com degustação.

Varejo com mais de 100 produtos a disposição.

Atendimento

Segunda a sexta, das 8:30 às 17:00.

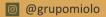
Sábados, Domingos e feriados, apenas para grupos acima de 15 pessoas, mediante agendamento.

Contato e agendamento

(53) 9 9978.2321

visitaseival@miolo.com.br





www.miolo.com.br



A Adega Estância Paraizo, localizada em Bagé, abriga vinhedos que datam do ano 2000 e produzem vinhos premiados das castas Cabernet Sauvignon, Syrah e espumantes. O vinhedo da Estância Paraizo é o primeiro da casta Syrah no Brasil de acordo com os registros do Ministério da Agricultura.

Em sua bela estrutura enoturística, estão os patrimônios arquitetônicos originais em pedra desta Estância Crioula que tem mais de 230 anos de história. O Galpão de Pedra Acoriano com vista para o palengue dos cavalos crioulos e mangueiras de gado foi restaurado para dar espaço ao bar inglês, área de degustação, assados no fogo de chão e eventos enogastronômicos com espaços internos e ao ar livre. As timbaúvas centenárias e a vista do Pampa conservado convidam os visitantes a se espreguiçar e aproveitar o tempo neste cenário único na Campanha Gaúcha. O vinhedo também abriga a centenária Capela de São Jorge, uma homenagem a Ilha dos Açores originária da família Mercio, e proporcionam ao visitante uma viagem aos tempos da Revolução de 93 entre Maragatos e Chimangos com lembranças de vários líderes e participantes deste momento histórico que descansam neste local.











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Almoços e jantares para grupos fechados com Chef de Cozinha local, que revisita a culinária da Campanha com produtos de fornecedores locais e regionais, elaborando cardápios exclusivos para a Estância Paraizo.

Assado Crioulo no fogo de chão.

Experiência de Observação das Estrelas para grupos, guiada por Astrônomo.

Atendimento

Recebemos grupos a partir de 10 pessoas sob reserva (48 horas de antecedência).

Os eventos e datas em que estamos abertos ao público são comunicados pelo Instagram @estanciaparaizo e para a lista de e-mails cadastrados.

Contato e agendamento

(53) 99925.1213 contato@estanciaparaizo.com instagram @estanciaparaizo





@ @estanciaparaizo



A Vinícola Peruzzo está localizada no município de Bagé, abriga 15 hectares de Vinhedos que começaram a ser plantados no ano de 2002, das Castas Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Merlot e Marselan. Hoje a produção de Vinhos gira em torno de 50.000 Litros por ano.

Contamos também com uma loja boutique para compra dos vinhos, sala com estrutura de mesas e cadeiras para degustações, deck a beira do lago em frente a vinícola para a recepção com um brinde antes da visita guiada na vinícola e cave, bosque ao ar livre com sombra natural para contemplação da natureza, espaço gastronômico, salão de festas com acomodação para até 70 pessoas oferecendo almoços ou jantares harmonizados, além dos jardins da Vinícola que são lugares especiais para fazer piqueniques e happy hours ao pôr do sol.











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Almoços e jantartes harmonizados.

Salão de festas para até 70 pessoas.

Piquenique e happy hour.

Atendimento

De segunda a sexta, das 8h às 17 h.

Sábados, Domingos e feriados, apenas para grupos acima de 10 pessoas, mediante agendamento.

Contato e agendamento

(53) 9 9 1 5 3 . 8 6 6 4 ()

(53) 9 9 9 7 1.6 1 1 3 ()





@ @vinicolaperuzzo

www.vinicolaperuzzo.com.br



A Cerros de Gaya Vinhedos e Olivais, localizada em Dom Pedrito iniciou o vinhedo em 2012. Atualmente cultiva as castas Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat. Como resultado, oferece vinhos de produção limitada com foco em qualidade para que você vivenciar as melhores sensações em cada gole.

Dispomos de estrutura no ponto mais alto da propriedade com visão 360° da Campanha Gaúcha, onde pode ser observado o belíssimo pôr do sol, degustando um espumantes acompanhados de uma deliciosa tábua de frios.

Em breve, estará disponível a cave subterrânea e espaço para degustação dos vinhos e azeites da propriedade junto ao vinhedo.

Também oferecemos espaços fantásticos para piqueniques entre os vinhedos e olivais.











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Tábua de frios.

Piquenique.

Atendimento

Realizado mediante agendamento todos os dias.

Contato e agendamento

(53) 9 9 9 4 6 . 6 6 0 8 🕓





@cerrosdegaya

www.cerrosdegaya.com.br



A Estância Guatambu é uma empresa com atuação no agronegócio desde 1958.

Atualmente sob o comando da terceira geração, visando diversificar seus produtos, iniciou em 2003 o projeto de produção de uvas viníferas, com a implantação do vinhedo com mudas importadas da França e da Itália, em Dom Pedrito, na Campanha Gaúcha.

Em 2013, inaugurou um marco no Pampa, uma das mais belas e estruturadas vinícolas brasileiras, com seu nome originado da fazenda, Guatambu, nome de árvore brasileira com grande porte, de madeira nobre e resistente.

O prédio, em estilo espanhol — arquitetura predominante no Pampa — conta com 3.000m² de alta tecnologia para elaboração de vinhos finos e espumantes, produzidos a partir de uvas próprias. Todos os espaços foram compostos com referências da cultura do pampa gaúcho, incluindo salão de eventos, auditório, e loja boutique com os rótulos da Guatambu, azeites de oliva e produtos artesanais da região. Uma vinícola familiar, apaixonada pelo desfile de sensações que um vinho pode trazer. Produz uvas e vinhos finos de qualidade com paixão e determinação, valorizando o bioma pampa através do enoturismo, busca sempre a excelência em produtos e serviços, resultando em vinhos únicos e premiados.











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Cursos de degustação e harmonização.

Piquenique nos jardins.

Dia Épico, incluindo o almoço harmonizado de terroir.

Atendimento

Mediante agendamento.

Contato e agendamento

visita@guatambuvinhos.com.br

(53) 3243-3295

(53) 99945.0680 🕓





@vinicolaguatambu

www.guatambuvinhos.com.br



Pueblo Pampeiro é uma indústria de bebidas artesanais localizada em Pampeiro, uma pequena vila no interior do município de Sant'Ana do Livramento. Situada na "más hermana de todas las fronteras", a história de nossa bodega carrega em si as marcas desta rica mistura cultural entre Brasil e Uruguai, cujos traços se fazem presentes em nossos nome portunhol, em nossos produtos e em nossos serviços.

Pampeiro é um lugar mágico a cerca de 40km do centro da cidade. Quem nos visita pode desfrutar de belas paisagens e natureza exuberante, o que torna a experiência de saborear nossos vinhos e bebidas artesanais ainda mais marcante. O atendimento ao público ocorre dentro de nosso calendário anual de visitações e com agendamento prévio. A degustação é guiada por enólogo e pode ser acompanhada por petiscos ou refeições campeiras, a depender da preferência de nossos visitantes. As visitações incluem passeio na propriedade e apresentação de nosso vinhedo biológico e processo de produção.











Visitação e degustação fortificada guiada por enólogos.

Enogastronomia - refeições campeiras

Atendimento

Mediante agendamento.

Contato e agendamento

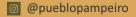
contato@pueblopampeiro.com

(55) 3244.1390

(55) 99933.7694

(55) 99957.1907







A Vitivinícola Cordilheira de Sant´Ana produz vinhos finos e está localizada em Sant´Ana do Livramento, muito próxima ao Uruguai, cerca de 10 quilômetros em linha reta, tendo sido fundada no ano de 2000 pelo casal de enólogos Rosana Wagner e Gladistão Omizzolo.

Os vinhedos da Cordilheira de Sant´Ana estão localizados aos pés do Cerro de Palomas, o que compõe uma paisagem belíssima, tanto durante o verão, quando as videiras estão carregadas de uvas quanto no inverno, quando todas as folhas caeme, após a poda, o vinhedo se renova para mais uma colheita.

O solo e clima de Palomas favorecem, desde um repouso invernal adequado para o acúmulo de nutrientes, até uma maturação equilibrada dos frutos. Isto se traduz, principalmente, na obtenção de vinhos aromáticos, estruturados e potentes.

A visitação à Cordilheira de Sant´Ana é uma experiência única. Os visitantes irão apreciar os vinhedos durante uma visitação guiada, quando também poderão conhecer as instalações da adega, bem como das caves de maturação dos vinhos.











Visitação e degustação guiada.

Tábua de frios (mediante reserva).

Piquenique (mediante reserva).

Almoço harmonizado com vinhos para grupo mínimo de 10 pessoas (mediante reserva).

Atendimento

De segunda a sexta, das 8h às 16 h.

Sábados, domingos e feriados, das 9h às 18h.

Grupos com mais de 10 pessoas, recomenda-se o agendamento.

Contato e agendamento

(55) 9 9642.2183

(55) 9 9973.2620



www.cordilheiradesantana.com.br



ALMADÉN

Localizada em Santana do Livramento, na Região da Campanha Central/RS, é uma das mais tradicionais vinícolas do Brasil, fundada em 1973 pela Almadén da Califórnia. Foi primeira vinícola a se instalar na região, incorporando-se ao Grupo Miolo em 2009. O lançamento dos primeiros vinhos varietais foi feito ainda em 1982, e a marca assumiu a liderança de mercado de vinhos finos brasileiros na década de 90. O DNA Almadén converge para os conceitos de tecnologia e grandiosidade, aplicada aos vinhedos e cantina, sendo uma das primeiras vinícolas a realizar a colheita mecanizada, utilizar tanques de aço inox, controle de temperatura e prensas pneumáticas, garantindo qualidade e consistência em escala.

O Vinhedo conta com uma área de 600 hectares, sendo que 450 hectares se encontram em produção, totalizando uma elaboração de aproximadamente 5 milhões de litros/ano, em mais de 25 variedades viníferas. No projeto são elaborados vinhos que acompanham as tendências do Novo Mundo: jovens e frutados, das linhas de Vinhos Finos Almadén e Espumantes Almadén, além de inúmeros produtos da marca Miolo, incluindo o ícone Miolo Vinhas Velhas Tannat.

A visitação à vinícola está sendo totalmente reformulada em 2022, preparando-se para receber os diversos grupos com estruturas modernas que passarão pelo Espaço Semente/Museu, Deck panorâmico dos vinhedos, Cantina, Sala de degustações e Varejo.











Visitas guiadas com degustação.

Varejo com mais de 100 produtos a disposição.

Atendimento

De segunda a sábado, das 8h30 às 17h.

Domingos, das 10h às 16h45.

Recomenda-se agendar previamente.

Contato e agendamento

(55) 9 9 6 8 7 . 2 9 7 8

visitaalmaden@miolo.com.br





@ winicola.almaden



A Bodega Cerro Chapéu esta localizada em Santana do Livramento na divisa entre Brasil e Uruguai, com vinhedos nos dois países.

A família Carrau, tem uma longa tradição vitivinícola de 10 gerações que data de 1752, quando Juan Carrau Vehils compra o primeiro vinhedo em Barcelona, Espanha.

Nos anos 70, Quico Carrau Pujol foi pioneiro na região da campanha realizando estudos do solo, buscando o ambiente perfeito para plantar duas videiras.

Oferece estrutura moderna, em quatro níveis buscando otimizar o uso da gravidade e a mínima intervenção humana na elaboração do seu vinho.

A degustação pode ser realizada em sala exclusiva ou no terraço, contemplando a rica paisagem dos vinhedos no pampa.

Ao final da visitação dispomos de boutique para compra de vinhos e artigos afins.











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Almoço harmonizado com vinhos.

Tábua de queijos.

Tapas criollas.

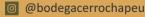
Atendimento

De terça a domingo, as 11h, mediante agendamento.

Contato e agendamento

visitas@cerrochapeu.com e no site www.cerrochapeu.com







Na localidade da Queimada, município de Uruguaiana, a poucos quilometro do Uruguai e Argentina, se localiza uns dos vinhedos mais continentais do Brasil. É na Estância do Sossego que os parreirais convivem com o gado Braford e o cultivo de pastagens e, dão origem aos vinhos da Bodega Sossego.

Desde 2005, na propriedade os 5 hectares de vinhedos cultivam as mudas Chardonnay, Cabernet Sauvignon, e em 2021, mais 1,5 hectares receberam os varietais Alvarinho. Cabernet France Tannat.

Das uvas elaboramos os vinhos próprios da Bodega e, também comercializamos para parceiros que buscam matéria prima de qualidade.

A visita guiada aos vinhedos com degustação de vinhos e espumantes, acompanhada de delícias gastronômicas da região, entrega uma experiência enoturística diferenciada, com a contemplação do pôr do sol e o fim de tarde na campanha gaúcha.









Caminhada pelo vinhedo guiada.

Degustação dos vinhos ao entardecer.

Delícias da região.

Atendimento

Um sábado ao mês, estipulado pela Bodega, com agendamento para grupos.

Contato e agendamento

(55) 9 9973.1593

(51) 9 9 2 4 6 . 4 2 1 9 ()





@ @bodegasossego



A fazenda Campos de Cima é uma propriedade familiar com mais de 150 anos de tradição em pecuária. Com excelente potencial para o cultivo de videiras, seus proprietários, no início dos anos 2000, iniciaram um pioneiro projeto vitivinícola em duas etapas.

Em 2002, a implantação de 16 hectares de uvas vitiviníferas, com mudas importadas da França e da Itália, numa coxilha denominada Campos de Cima, nesta fazenda.

Em 2010, a construção de uma arrojada e moderna vinícola boutique, na cidade de Itaqui, projetada por uma das proprietárias, com elementos e características típicos das fazendas desta região.

Toda a família, produtores dedicados e comprometidos com a elaboração de vinhos finos, tem como premissa, produzir vinhos especiais que mostrem toda a potencialidade deste novo terroir, a "Campanha Gaúcha"!











Visitação e degustação guiada por enólogos.

Degustação harmonizada com tábua de queijos, frios, frutas e pães artesanais.

Almoços e jantares para grupos de 20 a 40 pessoas.

Cestas de piquenique

Ambiente para eventos.

Cursos de vinhos.

Hospedagem na Wine House.

Atendimento

De segunda a sexta-feira, das 8h30 às 12h | 14h às 18h30. Sábados, das 8h30 às 12h30.

Recomenda-se o agendamento.

Contato e agendamento

(55) 3433.2414

(55) 9 9708.7500 🔾





@ @camposdecima

www.camposdecima.com.br



APOIADORES



