

ROTA VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA

*Surpreenda-se com a paisagem incrível
do Pampa e com os excelentes vinhos da
Campanha Gaúcha.*



Rota VINHOS DA
CAMPANHA GAÚCHA





Rota VINHOS DA
CAMPANHA GAÚCHA

FICHA TÉCNICA

COORDENAÇÃO GERAL E REALIZAÇÃO

SEBRAE RS

Amanda Bonotto Hoffman Paim
Flávia Beatriz Marques Gross

ASSOCIAÇÃO DOS VINHOS DA
CAMPANHA GAÚCHA

Valter José Pötter

CONSULTORIA TÉCNICA

Maja Consultoria
Consultora Responsável: TurMs. Ivane Maria Remus
Fávero

AGRADECIMENTOS

A todos que participaram desta construção
coletiva

Este e-book foi criado para facilitar sua compreensão e sua viagem por esta grande e rica região. Aqui estão retratadas as singularidades das vinícolas que compõem a Rota Vinhos da Campanha Gaúcha, bem como suas características e potencialidades. Além do enoturismo, há dicas de outros passeios pela região, de compras, de agências de turismo e locadoras de veículos e sugestões de hospedagem e gastronomia, que complementam a oferta dessa vasta e pulsante região



Alcei a perna no pingo
E saí sem rumo certo
Olhei o pampa deserto
E o céu fincado no chão
Troquei as rédeas de mão
Mudei o pala de braço
E vi a lua no espaço
Clareando todo o rincão

Deixando o pago - Vitor Ramil

SUMÁRIO

O TERRITÓRIO DA CAMPANHA GAÚCHA	6
TRADIÇÕES	8
CARACTERÍSTICAS DA REGIÃO	11
ASSOCIAÇÃO DOS VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA	13
LISTA DE ASSOCIADOS	14
PRODUTORES DE UVA	16
OUTROS ASSOCIADOS	17
IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)	18
ROTA VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA	21
CAMINHO DOS PARREIRAIS DA FRONTEIRA	23
Sant'Ana do Livramento	26
Cordilheira de Sant'Ana	27
Bodega Cerro Chapeu	28
Pueblo Pampeiro	29
Almadén	30
Uruguiana	32
Bodega Sossego	33
Itaqui	36
Campos de Cima	37
CAMINHO DOS PARREIRAIS DO PAMPA	39
Candiota	42
Vinícola Batalha	43
Seival	44
Bagé	45
Vinícola Paratzo	46
Vinícola Peruzzo	47
Dom Pedrito	49
Cerros de Gaya	50
Guatambu	51
DEMAIS ASSOCIADOS	52

O TERRITÓRIO “CAMPANHA GAÚCHA”

O termo "Campanha" remete ao bioma dos pampas, a esse ambiente natural que perpassa as duas regiões – Pampa e Fronteira – e acaba sendo o seu principal elo. As descrições a seguir integram o Mapa do Turismo Brasileiro (2019) e constam no Plano de Ação Regional, elaborado pela Secretaria de Estado do Turismo do Rio Grande do Sul.

A Fronteira Gaúcha é a região turística que abrange o território da fronteira oeste gaúcha, fazendo divisa com Uruguai e Argentina, formada pelos municípios: Alegrete, Barra do Quaraí, Itaqui, Manoel Viana, Quaraí, Rosário do Sul, Santa Margarida do Sul, Sant'Ana do Livramento, São Gabriel e Uruguaiana.

Na Fronteira, o visitante encontra o verdadeiro gaúcho pelas ruas das cidades. Nesta região, se preservam as tradições do Rio Grande do Sul no dia a dia das estâncias, nos rodeios e nas festas campeiras.

Contudo, por ser uma região de fronteira, possui também uma história rica e multicultural, marcada por muitas peleias e revoluções das quais resultou o atual mapa do Rio Grande do Sul.

O visitante desfruta das belezas do bioma pampa, com suas coxilhas e campos infinitos. A culinária típica gaúcha, com o carreteiro e a carne ovina, e os doces tradicionais como a ambrosia e doces em calda. A cultura também está presente nos prédios históricos, nos locais das batalhas, na lida com os animais e a ordenha. Todas as atividades típicas das estâncias são alguns dos atrativos da região, além, é claro, da tradicional hospitalidade e do mate bem amargo. Um território onde a paz do campo também dá espaço à dinamicidade e o movimento típico de regiões fronteiriças, com seus free shops e zonas de intercâmbio.

Já a região turística denominada Pampa Gaúcho é composta pelos municípios: Aceguá, Bagé, Caçapava do Sul, Candiota, Dom Pedrito, Lavras do Sul e Pinheiro Machado.

O Pampa Gaúcho é uma região marcada pelo bioma pampa – o único bioma restrito a somente um Estado brasileiro, o Rio Grande do Sul, que se estende até parte da Argentina e Uruguai, que também abrange a Fronteira Gaúcha. Caracteriza-se por grandes áreas cobertas por campos, associados às matas ciliares e banhados e apresenta as quatro estações do ano bem definidas. A Campanha Gaúcha possui condições favoráveis para a agricultura e um terroir diferenciado, perfeito para a vitivinicultura e produção de vinhos finos. O Pampa Gaúcho é reconhecido por produzir uma das melhores carnes do mundo. É a terra da tradição, cultura e liberdade. Conta com atrativos que cativam quem vêm em busca de um contato maior com a natureza, com a história, a cultura e com a gastronomia gaúcha. No Pampa, o visitante encontra a paz e o descanso do campo, mas também um pouco de movimento com os centros comerciais, free shops e os tradicionais eventos do agronegócio.

Enfim, a Rota Vinhos da Campanha Gaúcha abrange a região do Pampa Gaúcho e da Fronteira Gaúcha e todas estão unidas pelo bioma pampa e pela cultura de fronteira. Quer saber mais? Vá ao capítulo que trata da IP (Indicação de Procedência – p.17).

A localização da Campanha Gaúcha no Brasil



Fonte: www.vinhosdacampanha.com.br

O terreno, que se espalha também pelo Uruguai e pela Argentina, garante uma cumplicidade com os hermanos do outro lado do Rio Uruguai. Os costumes se assemelham e os elementos locais emprestam rusticidade original: o cabo de osso das facas, o couro nos tapetes, a tesoura de tosquia que ganha novas utilidades. A Campanha Gaúcha tem na alma do homem da terra, ligado à pecuária e à agricultura, a força motriz da região. Terra vasta, uma imensidão ao horizonte.

HIDROGRAFIA TRANSFRONTEIRIÇA

Entre o encontro de rios como do Rio Ibicuí com o Rio Quaraí, forma-se o do Rio Uruguai, divisa entre o Brasil, Argentina e Uruguai. Parte da Campanha Gaúcha também recebe corpo hídrico subterrâneo. O Aquífero Guarani representa a segunda maior fonte de água doce subterrânea do planeta, sendo 157.600 km² deles no Rio Grande do Sul. No verão, entre os meses de dezembro e fevereiro, os dias ficam com iluminação solar extensa,

contendo praticamente 15 horas diárias de insolação, o que colabora para a rápida maturação das uvas e também ajuda a garantir uma elevada concentração de açúcar, fundamental para a produção de vinhos finos de alta qualidade, complexos e intensos.

Foto: Daniel Herrera



TRADIÇÕES

— CHURRASCO

Acredita-se que o hábito do churrasco de fogo de chão teve início com os tropeiros, que deixavam a carne assando enquanto faziam a lida do campo. Uma gastronomia rústica em que os gaúchos guardam o segredo de um bom churrasco, através de temperos e corte ideal da carne.

— CHIMARRÃO

Bebida símbolo do Rio Grande do Sul, o chimarrão, também conhecido como mate, é um legado dos índios Guaranis. Presente no dia a dia, constitui-se de uma das tradições mais representativas do povo gaúcho. Tradicionalmente, é cevado sem açúcar, preparado em uma cuia obtida a partir do porongo, e sorvido através de uma bomba. É a bebida proveniente da infusão da erva-mate. Embora seja feita com água quente, não pode estar fervida para que, com seu calor excessivo, não "queime" a erva e nem a boca, e não tire as propriedades medicinais da planta.



“

Pampa é a planície sem fim que vai daqui do Rio Grande aos contrafortes dos Andes, na taipa da cordilheira. É o campo imenso – a pradeira, dos centauros campesinos, rio-grandenses e platinos, titãs da raça campeira. Vem do Quíchua – e quer dizer o 'campo aberto', a planura, o descampado, a lonjura, a várzea que se destampa. Nele, a liberdade acampa e o civismo não estanca. Animal cabeça branca também é chamado Pampa!

Jaime Caetano Braun, Vocabulário Pampeano

CARACTERÍSTICAS DA REGIÃO

Altitude: entre 100 e 360 m

Localizada entre os paralelos 29 e 31 Sul

Bioma: Pampa/Campos Sulinos/ Pradarias

Relevo: coxilhas, marcadas por planícies e por pequenas elevações

Solo: basáltico e arenoso, com boa drenagem

Vegetação: Campestre/Estépica

Clima Temperado: invernos frios com mínima próxima de 0°C, verões quentes, pouca pluviosidade e elevada amplitude térmica, chegando aos 40°C

Diversidade: presença de Matas Ciliares, Matas de Galerias e Matas de encostas, bem como diversidade entre os campos/gramíneas

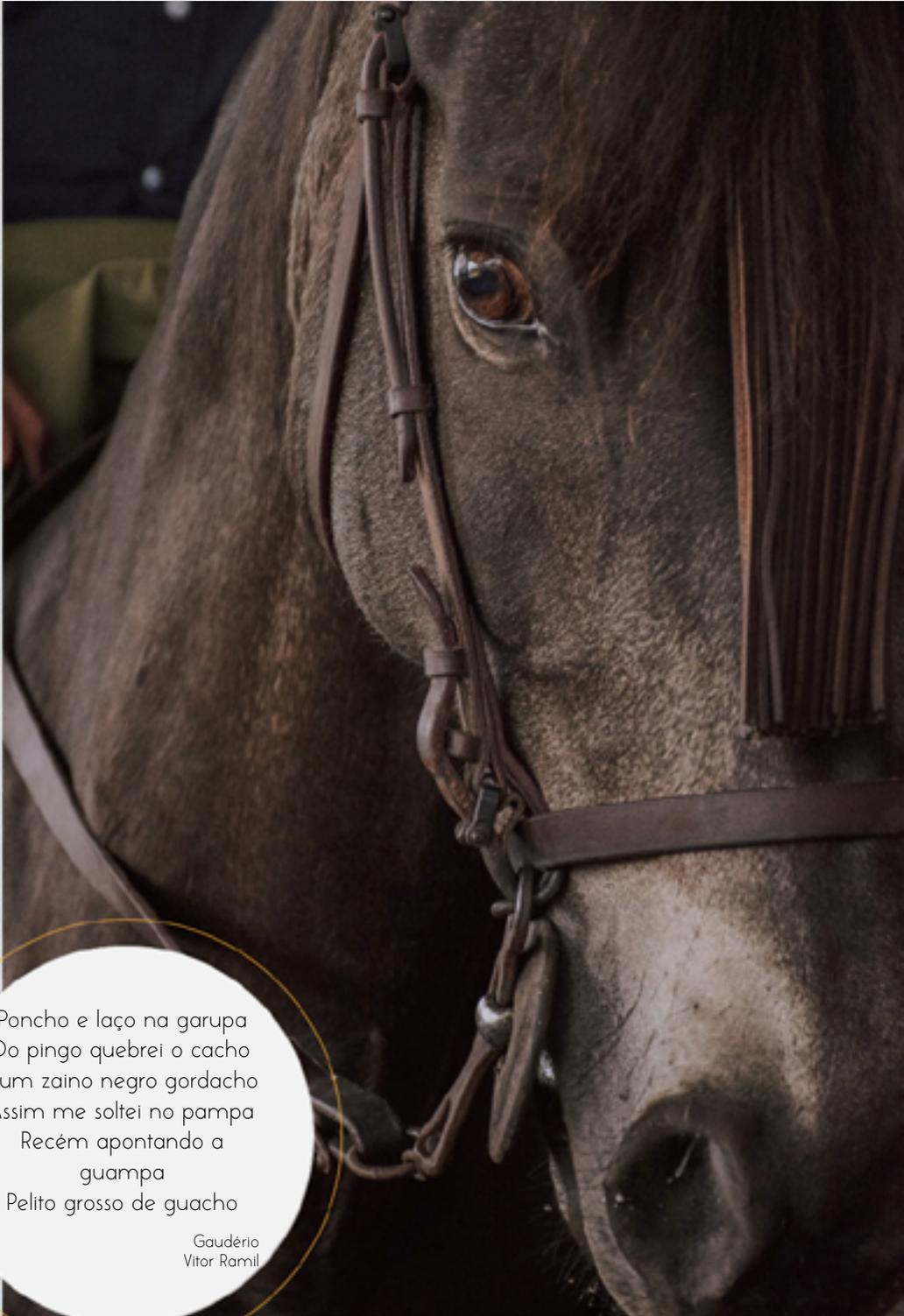
DANÇAS TRADICIONALISTAS

Dos passos ordenados e cadenciados a verdadeiros espetáculos, com rodados e sapateados, as danças gaúchas são a primeira expressão típica que se mantém sempre vivas, de geração para geração, por meio das invernadas nos Centro de Tradições Gaúchas (CTGs).

Pela tradição gaúcha, a dama é chamada de "prenda" e o cavaleiro de "peão". As vestimentas normalmente são típicas de invernos, mais conhecidas como as pilchas, citando as bombachas acompanhadas de botas de cano longo, lenço no pescoço, os ponchos e as boinas e chapéus. Os vestidos longos, bordados e com babados, eram muito usados pelas prendas e camponesas até o século XIX. A vestimenta foi oficializada pela Lei 8813 de janeiro de 1989, como um traje de honra para ambos os sexos.

CAVALO CRIOULO

Considerado como símbolo do Rio Grande do Sul, seja com ou sem arreios, o cavalo crioulo tem sua importância e sua honra levada por todos os gaúchos pela sua resistência, versatilidade e forma rústica



Poncho e laço na garupa
Do pingo quebrei o cacho
Dum zaino negro gordacho
Assim me soltei no pampa
Recém apontando a
guampa
Pelito grosso de guacho

Gaudério
Vitor Ramil

ASSOCIAÇÃO DOS VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA

A Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha foi fundada em 31 de março de 2010, como uma pessoa jurídica de direito privado, instituição cultural, social, de pesquisa e sem fins econômicos. A área de atuação da Associação "Vinhos da Campanha Gaúcha" abrange os municípios de Alegrete, Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaquí, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Sant'Ana do Livramento e Uruguaiana.

Um dos grandes propósitos da fundação tinha como finalidade desenvolver a harmonização e a normatização das técnicas vinícolas locais tradicionalmente estabelecidas para ver reconhecida a Indicação Geográfica "Campanha Gaúcha", conquistada recentemente. Ainda figuram como objetivos constantes o desenvolvimento e incentivo à pesquisa vitivinícola, assim como a qualificação do produto vinícola e seus derivados.

O desenvolvimento de ações que viabilizem a organização, preservação e sustentabilidade da região compreendida dentro de sua área de abrangência - promovendo estudos e agindo junto às autoridades - também fazem parte da lista de prioridades. Assim como o estímulo e a promoção do potencial turístico da região, bem como o aprimoramento sociocultural dos associados, seus familiares e da comunidade, além de dispor aos consumidores produtos com garantia de origem e qualidade.



Instagram: @vinhoscampanhagaucha
Site: www.vinhosdacampanha.com.br
E-mail: contato@vinhosdacampanha.com.br
Telefone: (53) 9 9705.2489

LISTA DE ASSOCIADOS

BATALHA VINHAS E VINHOS

Giovani Peres

VINÍCOLA BUENO WINES

Galvão Bueno

VINÍCOLA CAMPOS DE CIMA

Hortência Ayub

CERROS DE GAYA

Evelini Previtali

VITIVINÍCOLA CORDILHEIRA DE SANT'ANA

Rosana Wagner

RIGO VINHEDOS INDÚSTRIA DE VINHOS NOBRES

(DOM PEDRITO VINHOS E ESPUMANTES)

Daniele Rigo

DUNAMIS VINHOS E VINHEDOS

Caroline Peterle

GUATAMBU ESTÂNCIA DO VINHO

Mariana Pötter

ESTÂNCIA PARAIZO

Victória Mércio

VINÍCOLA ALMADÉN E VINÍCOLA SEIVAL

(MIOLO WINE GROUP)

Adriano Miolo

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA ALIANÇA

Alceu Dalle

VINÍCOLA PERUZZO

Clori e Éder Peruzzo

PUEBLO PAMPEIRO

Marcos Obrakat

ROUTHIER & DARRICARRERE

Júlio Gostisa

VINÍCOLA SALTON

Gregório Salton

BODEGA SOSSEGO

René Moura

VINHÉTICA

Gaspar Desurmont

Destas, 11 vinícolas da Associação trabalham com enoturismo e recebem visitantes: Vinícola Almadén (Miolo), Batalha Vinhas & Vinhos, Bodega Sossego, Cerros De Gaya, Cordilheira de Sant'Ana, Estância Paraizo, Guatambu, Peruzzo, Pueblo Pampeiro, Vinícola Seival (Miolo) e Vinícola Campos de Cima. Ainda neste e-book constará a Bodega Cerro Chapéu, que, apesar de ainda não fazer parte da Associação, trabalha com um projeto de enoturismo.



PRODUTORES DE UVAS

Associação Quariense de Fruticultores
Quaraí

Clara Bernhardt Soler
Hulha Negra

Roseli Maria Bozzetto Hamm
Bagé

Sival Costâncio De A. Fernandes
Sant'Ana do Livramento

OUTROS ASSOCIADOS

Elisabeth Cristina Drumm
(Rotas Da Terra)

Antônio Augusto Saraiva
(Saraiva Turismo)

Margaritha Cobuci
(Reviva Cosméticos)

IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

Com o grande objetivo de valorizar o território da uva e do vinho da região, em maio de 2020, a Associação dos Produtores dos Vinhos Finos da Campanha Gaúcha conquistou o selo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A Indicação Geográfica (IG) confere o direito de uso do signo que atesta a origem da bebida. No caso da Campanha, a IG foi concedida na modalidade Indicação de Procedência (IP), cuja obtenção contou com fundamental apoio da pesquisa científica.

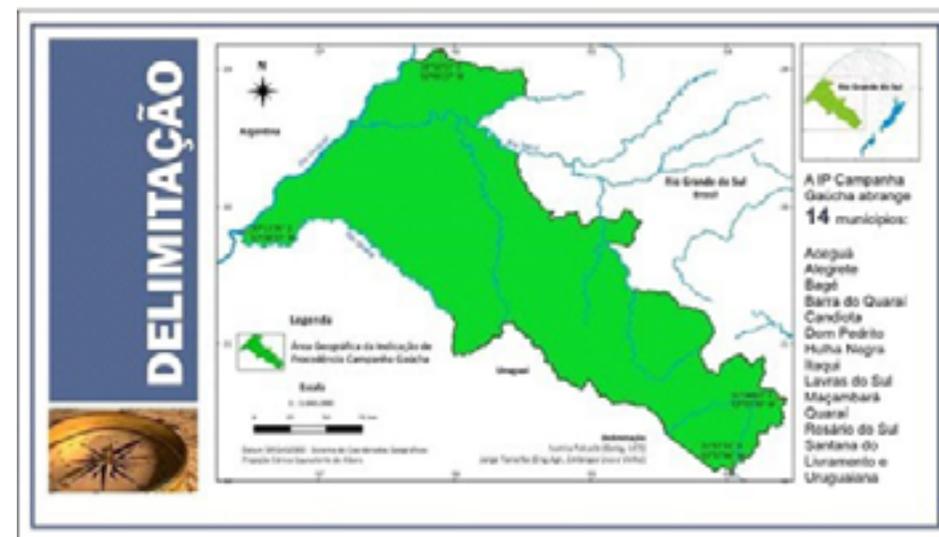
A Campanha Gaúcha fica no extremo sul do Brasil, fazendo fronteira com a Argentina e o Uruguai e a região delimitada da Indicação de Procedência totaliza 44.365 km². A Campanha Gaúcha é contornada pelas regiões da Serra do Sudeste, Missões e Depressão Central. Está localizada entre as coordenadas 29° e 32° de Latitude Sul, faixa de regiões vitivinícolas mundiais conhecidas, como Chile, Argentina, Uruguai, África do Sul, Nova Zelândia e Austrália. A Campanha abrange em todo ou em parte 14 municípios, sendo o segundo maior polo produtor de vinhos finos do Brasil.

Os vinhos finos tranquilos brancos, rosados e tintos e os espumantes naturais são os produtos na IP. 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. As normativas definem 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 qualidade que o consumidor irá saborear na taça, atestada pelo selo da IP, é resultado de um processo que envolveu cerca de cinco anos de pesquisas, discussões e estudos de um grupo interdisciplinar sobre a região, que elaborou um dossiê, incluindo elementos científicos, gerados em projeto liderado pela Embrapa Uva e Vinho (RS). Esse trabalho fez parte do material analisado pelo INPI e que resultou no reconhecimento da IP.

A expectativa das vinícolas é que esse reconhecimento chame a atenção dos consumidores para os produtos e motive ainda mais o turismo na região. Os apaixonados por vinhos buscam cada vez mais experiências completas. Visitar a região, desfrutar da paisagem, conhecer o parreiral no qual a uva foi cultivada e a vinícola onde o vinho foi elaborado, ouvir a história, conversar com o produtor e escutar as explicações enquanto o vinho é degustado entre barricas ou espaços especiais para recebê-lo são fatores que conferem um sabor especial ao produto.

Delimitação da Indicação de Procedência dos Vinhos da Campanha Gaúcha



Fonte: www.vinhosdacampanha.com.br



44.365km²
de área demarcada

31%
da produção
nacional
de vinhos finos

1.560
hectares
de vinhedos

36
variedades
de vitis viníferas cultivadas

18
vinícolas

Rota
VINHOS DA
CAMPANHA
GAÚCHA



- 1 Batalha Vinhas e Vinhos
- 2 Vinicola Seival - Miolo
- 3 Estância Paraizo
- 4 Vinicola Peruzzo
- 5 Cerros de Gaya Vinhedos e Olivais
- 6 Guatambu Estância do Vinho
- 7 Pueblo Pampeiro
- 8 Vinicola Cordilheira de Sant'Ana
- 9 Vinicola Almadén - Miolo
- 10 Bodega Cerro Chapéu
- 11 Bodega Sossego
- 12 Vinicola Campos de Cima

● Cidade
✈ Aeroporto com voo comercial

ROTA VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA

Há mais de 150 anos, a fronteira Oeste do Rio Grande do Sul já produzia vinhos de mesa que eram exportados para os países do Prata (Uruguai, Argentina e Paraguai) e vendidos no Brasil.

A primeira vinícola registrada do Brasil ficava na Campanha Gaúcha. Com paredes de pedras e telhado de barro, a J. Marimon & Filhos, vinícola fundada por José Marimon, iniciou o plantio de seus vinhedos em 1882, na Quinta do Seival, onde hoje fica o município de Candiota.

E o mais interessante é que, desde o início da elaboração de vinhos na região, os produtos da Campanha Gaúcha comprovam sua qualidade recebendo medalha de ouro, conforme um artigo de fevereiro de 1923, do extinto jornal Correio do Sul de Bagé.

Vinícolas que compõem a Campanha Gaúcha



Fonte: www.vinhosdacampanha.com.br

OS CAMINHOS

A Rota dos Vinhos da Campanha abrange um território muito extenso. Para realizar o circuito completo é necessário reservar, no mínimo, uma semana. Se o visitante deseja fazer com mais calma, indicamos dois caminhos, que tanto podem ser feitos em sequência, como em duas etapas, dependendo dos dias disponíveis e do tipo de viagem desejada.

A produção do vinho tem como base o terroir da Região Turística do Pampa Gaúcho e da Fronteira, como explicado anteriormente. Esse território é moldado pelo Bioma Pampa, compartilhado com o Uruguai e a Argentina, países que marcam as fronteiras da região. Hoje, a qualidade dos vinhos e dos espumantes ultrapassa fronteiras, e a Indicação de Procedência é o registro do seu potencial e de sua história.

Conheça a seguir o Caminho dos Parreiras da Fronteira e o Caminho dos Parreirais do Pampa, e se encante com as possibilidades dessa região tão especial.





CAMINHO DOS
PARREIRAIS DA
FRONTEIRA



O Caminho dos Parreirais da Fronteira tem o Uruguai e a Argentina como divisa, e carrega as tradições gaúchas no dia a dia das estâncias, nos rodeios e nas festas campeiras. Muitas peleias e revoluções das quais resultou o atual mapa do Rio Grande do Sul foram ali. O visitante desfruta das belezas do Bioma Pampa, com suas coxilhas e campos infinitos. Do carreteiro e da carne ovina, dos doces tradicionais como a ambrosia e doces em calda. Os prédios históricos, os locais das batalhas, a lida com os animais, a ordenha e todas as atividades típicas das estâncias são alguns dos atrativos da região, além, é claro, da tradicional hospitalidade e do mate bem amargo. Um território onde a paz do campo também dá espaço à dinamicidade e o movimento típico de regiões fronteiriças, com seus free shops e zonas de intercâmbio.

ÍCONES

Você pode iniciar seu percurso em Sant'Ana do Livramento, passando por Uruguaiiana até Itaqui, ou fazer o caminho inverso.

No menu lateral, conheça as principais opções de hospedagem e gastronomia das cidades, além de outros passeios com a identidade da Campanha Gaúcha.



Hotéis e pousadas



Locadora de carros



Restaurantes



Rodoviária



Passeios



Freeshop



Aeroporto



Atrações históricas
e culturais

SANT'ANA
DO LIVRAMENTO





CORDILHEIRA DE SANT'ANA

VINHOS FINOS

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 situados 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, em que todas as folhas caem, e, após a poda, quando o vinhedo se renova para mais uma colheita.

Na visita guiada, é possível apreciar os vinhedos e conhecer as instalações da adega, bem como das caves de maturação dos vinhos.

Endereço: Vila Palomas, s/n - Sant'Ana do Livramento
Fone: (55) 9 9642.2183

Site: www.cordilheiradesantana.com.br

Instagram: @cordilheira.vinhosfinos

Facebook: Vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana

Os visitantes não precisam agendar horário para o passeio. Durante a semana, o atendimento é das 8h às 16h e nos finais de semana e feriados, das 9h às 18h. Quando se trata de grupos turísticos com mais de 10 pessoas, recomenda-se o agendamento prévio.

A vinícola também organiza, sob reserva, para grupos de até 20 pessoas, degustação de tábua de queijos, frios e pães artesanais, piquenique ou, alternativamente, um almoço/jantar leve com o típico prato local "escondidinho de charque", harmonizado com os vinhos.

Há ainda uma lojinha onde podem ser adquiridos os vinhos, bem como outros produtos artesanais produzidos pelos artesãos da Vila de Palomas.



Confort Fronteira Hotel
Av. João Belchior Goulart, 2070 -

Fluminense

Reservas:

(55) 3243.3426

(55) 9 9612.5955

E-mail:

conforthote.reservas@gmail.com

Site:

confortfronteirahotel.com.br

Verde Plaza Hotel

Rua Manduca Rodrigues, 747 -
Centro

Reservas:

(55) 3242.9300

Site:

[verdeplaza.com.br/
hotelem Livramento](http://verdeplaza.com.br/hotelem Livramento)

Hotel Jandaia

Rua Uruguai, 1452 - Centro

Reservas:

(55) 3242.2288

E-mail:

jandaia@jandaiah.com.br

Site:

hoteljandaia.com

Hotel Ermitage

Av. Gal. Daltro Filho, 624 -
Umbu

Reservas:

(55) 3242.4767

Site:

hotelermitage.com.br



Pueblo Pampeiro



Endereço: Vila Pampeiro, s/n – Sant'Ana do Livramento
Fone: (55) 3244.1390 | (55) 9 9933.7694 | (55) 9 9957.1907
Site: www.pueblopampeiro.com
E-mail: contato@pueblopampeiro.com

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 da bodega carrega em si as marcas desta rica mistura cultural entre Brasil e Uruguai, cujos traços se fazem presentes no nome portunhol, nos produtos e nos serviços.

Quem visita a Pueblo Pampeiro pode desfrutar de belas paisagens e natureza exuberante, o que torna a experiência de saborear os vinhos e bebidas artesanais ainda mais marcante.

O atendimento ao público ocorre dentro do calendário anual de visitas e com agendamento prévio. A degustação é guiada por enólogo e pode ser acompanhada por petiscos ou refeições campeiras, a depender da preferência dos visitantes. As visitas incluem passeio na propriedade e apresentação do vinhedo biológico e processo de produção.

Fundada em julho de 2012, trabalha com a uva tannat e elabora um vinho fortificado (licoroso), um vinho varietal tannat seco e hidromel.



Pousada La Vivienda
Estrada Robledo Braz, 557 – Km 5

Reservas:
(55) 3242.3441
(55) 9 9664.6027

E-mail:
laviviendapousada@gmail.com

Site:
pousadalavivienda.com.br

Fazenda Palomas
Estrada Palomas Pampeiro, 6720

Reservas:
(55) 9 9118.2641



Solar Dom Pedro
Av. João Belchior Goulart, 551 –
Centro

Reservas e contato:
(55) 3243.3677

Funcionamento:
segunda a sábado,
das 10h30 às 20h



BODEGA CERRO CHAPEU



Site: www.cerrochapeu.com
E-mail: visitas@cerrochapeu.com
Instagram e Facebook: [@bodegacerrochapeu](https://www.instagram.com/bodegacerrochapeu)

A Bodega Cerro Chapeu está localizada em Sant'Ana 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 suas videiras.

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

Atendimento ao público apenas mediante agendamento.

Oferece visitação pela cave de antigas colheitas, onde se pode ver o primeiro Tannat del Museu 1979, e escolher levá-lo. A degustação pode ser realizada em sala exclusiva ou no terraço, contemplando a rica paisagem dos vinhedos no pampa.

Ao final da visitação há uma boutique para compra de vinhos e produtos afins.



A Bruxa
R. Brg. David Canabarro, 800 -
Centro
Reservas e contato:
(55) 3241.1059

Funcionamento: aberto para
almoço, de segunda a sábado,
das 9h30 às 15h30
Instagram:
[@restauranteabruxa](https://www.instagram.com/restauranteabruxa)

Green Palace
R. Manduca Rodrigues, 747 -
Centro
Reservas e contato:
(55) 3242.9300

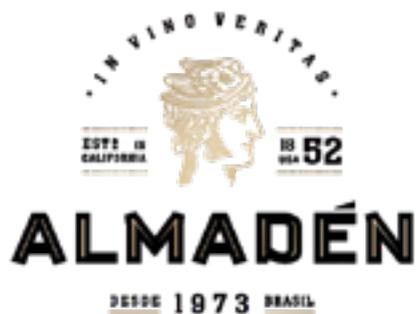
Funcionamento: aberto para
almoços diariamente e para
jantares, de segunda a sábado
Instagram:
[@greempalace_restaurante](https://www.instagram.com/greempalace_restaurante)

Daigô Sushi
Av. João B. Goulart, 684 - Centro
Reservas e contato:
(55) 3344.2055

Funcionamento: aberto
diariamente para jantares,
das 19h30 à 1h
Instagram:
[@daigo_sushi](https://www.instagram.com/daigo_sushi)

Churrascaria Coisa Nossa
Av. Tamandaré, 1758 - Centro
Reservas e contato:
(55) 3242.1160

Funcionamento: aberto
diariamente para
almoços e jantares



Endereço: Estrada Municipal Livramento – Passo da Cruz, s/n Vila Palomas – Sant'Ana do Livramento
Fone: (55) 3241.8226 | (55) 9 9687.2978
E-mail: visitaalmeden@miolo.com.br
Site: www.miolo.com.br
Instagram e Facebook: @grupomiolo

Localizada em Sant'Ana do Livramento, a Vinícola Almadén, do Grupo Miolo, é considerada uma das mais tradicionais vinícolas do Brasil, fundada em 1973. Sua produção de uvas é decorrente dos vinhedos que ocupam 450 hectares, com 25 variedades de uvas e produzem 4 milhões de litros de vinho por ano.

Seus produtos jovens e frutados acompanham as tendências do Novo Mundo.

A vinícola elabora vinhos finos tinto, branco e suaves (tintos, brancos e rosé), frisantes brancos e rosés, além de espumantes descomplicados e fáceis de beber.

As visitas, degustações e refeições são realizadas sob agendamento.

NA PRÓXIMA PÁGINA VOCÊ
ENCONTRARÁ MAIS DICAS DE
PASSEIOS EM SANT'ANA DO
LIVRAMENTO!



La Schiuma Pub
R. Rivadávia Corrêa, 727 –
Centro

Reservas e contato:
(55) 3242.4197

Funcionamento:
Aberto para jantar, de
quarta a sábado.

Instagram:
[@laschiumaartpub](https://www.instagram.com/laschiumaartpub)

Fondue Frontiere
R. Duque de Caxias, 1982 –
Centro

Reservas e contato:
(55) 3242.7000

Funcionamento:
Aberto para jantar, de
quarta-feira a sábado.

Instagram:
[@fonduefrontiere](https://www.instagram.com/fonduefrontiere)

Pampa Grill
R. Uruguai, 1452 – Centro

Reservas e contato:
(55) 3242.2288

Funcionamento:
Aberto para almoço e jantar,
diariamente.

Instagram:
[@restaurantepampagrill](https://www.instagram.com/restaurantepampagrill)

Texacus
R. Sen. Salgado Filho, 303 –
Centro

Reservas e contato:
(55) 3242.3939

Funcionamento:
Aberto para almoço,
diariamente, das 11h30 às 14h30.

Instagram:
[@texacusrestaurante](https://www.instagram.com/texacusrestaurante)



Casa Albornoz
Rodovia BR-158, km-548,5 - Palomas

Telefone:
(55) 9 9617.3892

E-mail:
contato@casaalbornoz.com.br

Instagram:
@casaalbornoz

Complexo Turístico Amsterland
Estrada Robledo Braz, 6260 - Km 5
Funcionamento:

quintas e sextas-feiras, das 12h às 19h
Sábados, domingos e feriados,
das 13h às 20h30

Telefone:
(55) 3244.1419

Site:
www.amsterland.com.br

Facebook:
@complexoturisticoamsterland

Ouro de Santana
Est. Assentamento Tafona I, Esq, 1350 -

Campanha
Telefone:

(55) 9 9990.8312

Site:
www.ourosantana.com.br

Facebook e Instagram:
@azeite_ourosantana

Praça Internacional da
Fronteira da Paz
Praça binacional que une Brasil
e Uruguai, na fronteira seca
entre as cidades Sant'Ana do
Livramento (BR) e Rivera (UY).

Lago do Batuva
Rua Viterbo Trevisan - Batuva
Funcionamento:
aberto ao público diariamente

Rancho Santa Rita
Estrada Palomas, 1672
Funcionamento:
mediante agendamento

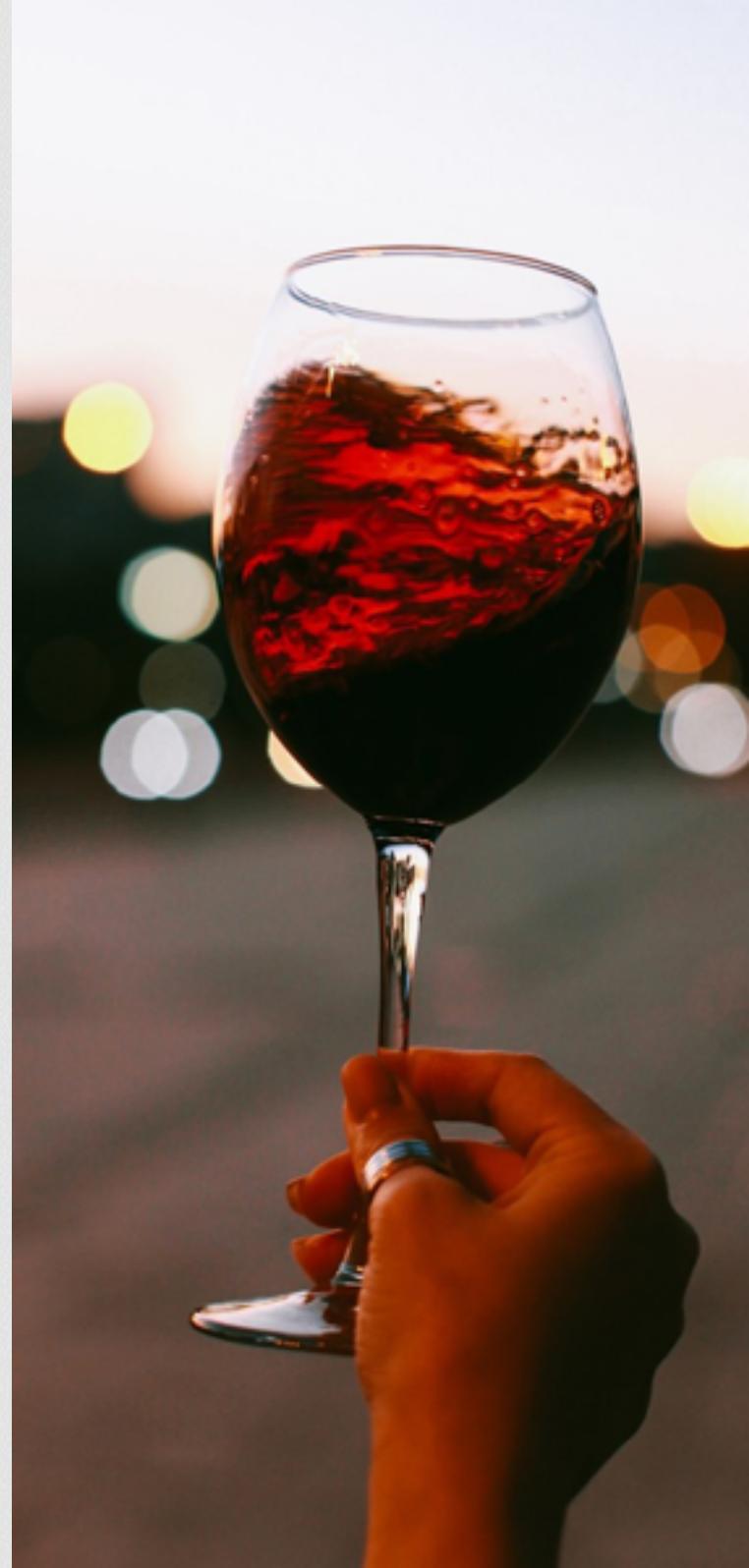
Telefone:
(55) 9 9992.3793

E-mail:
zanicoenasor@gmail.com

Instagram:
@rancho_santa_rita

Para saber mais, acesse o site da

Prefeitura:
www.sdolivrimento.com.br/
prefeitura/index.php



URUGUAIANA





Bodega Sossego



Endereço: Estrada do Caiboatê, BR 290 km 700 – Queimada Uruguaiana/RS

Fone: (55) 9 9973.1593 | (55) 9 9942.9413 – WhatsApp

Site: www.sossego.net

Instagram: @bodegasossego

Facebook: @bdgsossego

Na localidade da Queimada, município de Uruguaiana, a poucos quilômetros do Uruguai e Argentina, se localiza um 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, em 5 hectares da propriedade, são cultivados vinhedos de Chardonnay e Cabernet Sauvignon, e, em 2021, outros 1,5 hectares receberam as mudas de Alvarinho, Cabernet Franc e Tannat.

Das uvas são elaborados os vinhos próprios da Bodega e também são comercializadas para parceiros que buscam matéria-prima de qualidade.

A visita guiada aos vinhedos ocorre em um sábado por mês, mediante agendamento, com degustação de vinhos e espumantes, acompanhada de delícias gastronômicas da região. O passeio entrega uma experiência enoturística diferenciada, com a contemplação do pôr do sol e o fim de tarde na Campanha Gaúcha.

OFERECE:

Caminhada pelo vinhedo guiada. Degustação dos vinhos ao entardecer, com delícias da região

ATENDIMENTO:

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

CONTATO E AGENDAMENTO:

(51) 9 9246.4219 | (55) 9 9973.1593



Hotel Presidente
Av. Pres. Vargas, 4070 –
São João
Telefone:
(55) 3411.3160

E-mail:

h.presidente@gmail.com

Site:

hotelpresidenteuruguaiana.com.br

Hotel Monte Carlo
R. Sete de Setembro, 1905 –
Centro
Telefone:
(55) 3401.9000

E-mail:

reservas@hotelmontecarlo.com.br

Site:

hotelmontecarlo.com.br

Hotel Mainardi
Av. Pres. Vargas, 4845 –
Santana
Telefone:
(55) 3401.3100

E-mail:

contato@mainardi.com.br

Site:

mainardihotel.com.br

River Hotel
R. Sete de Setembro, 1088 –
Centro
Telefone:
(55) 3412.3404

E-mail:

river@bnet.com.br

Site:

riverhotel.com.br

DICAS DE HOTÉIS, PASSEIOS, RESTAURANTES E MAIS EM URUGUAIANA



Fares Turis Hotel
Av. Pres. Getúlio Vargas, 2939 –
Centro,
Telefone:
(55) 3412.3358
E-mail:
reservas@faresurishotel.com.br
Site:
faresurishotel.com.br

Pousada Casa Branca
Av. Pres. Getúlio Vargas, 2771 –
Centro
Telefone:
(55) 3412.5974 | (55) 9 9154.8176
E-mail:
reserva@hotelpousada
casabranca.com.br
Site:
hotelpousadacasabranca.com

Airbnb Estância
Timbaúva BR 290,
km 693
Telefone:
(55) 9 9985.5986
Instagram:
@estanciatimbauvauruguaiana



Casa Modelo –
Grelhados, massas
Segundas a sábados, das
11h30 às 14h, e terças a
sábados, a partir das 19h
Telefone:
(55) 9 9988.6676
Instagram:
casamodelo.urug

La Carmencita – Filés,
peixe, camarão
Segundas a sábados,
das 19h30 às 23h, e aos
sábados também das
11h30 às 14h30
Telefone:
(55) 3411.4413
Instagram:
@lacarmencitarestaurante

La Pizzaria – Pizza, filés,
petiscos
Até as 23h
Telefone:
(55) 3402.6152
Instagram:
@lapizzaria.uruguaiana

River's Restaurante – Buffet
Rua Treze de Maio, 1818
Telefone:
(55) 3412.2383

De LaDeni – Grelhados,
petiscos, assados
R. Monte Caseros, 2347
Telefone:
(55) 9 9663.1292
Instagram:
@restaurante.deladeni

Fuego Sagrado
Praça Barão do Rio Branco
– Centro
Telefone:
(55) 3402.6401
Instagram:
@fuegosagrado.parrilla

Padaria Antiga Modelo
Rua dos Andradas, 1598
Telefone:
(55) 3411.2322
Instagram:
@padariaantigamodelo

Bo Gelato & Café
Rua Gen. Bento Martins,
2430
Telefone:
(55) 9 9948.2626
Instagram:
@bogelateriacafe



Aeroporto Internacional de
Uruguaiana Rubem Berta
Ac. Mal. Setembrino de Carvalho, s/n°
Telefone:
(55) 3413.1434 | (55) 3413.1314



Estação Rodoviária Uruguaiana
Av. Presidente Vargas, 3264
Telefone:
(55) 3412.4059
Site:
rodoviariauruguaiana.com.br
E-mail:
contato@rodoviariauruguaiana.com.br



Excelence Locadora de Carros
Rua Duque de Caxias, 2360
Telefone:
(55) 9 9958.8935

Locafacil
Av. Pres. Vargas, 3467
Telefone:
(53) 3402.4655

Pampeana Locadora de Automóveis
Rua Quatorze de Julho, 2784
Telefone:
(55) 3413.5579

Autolocadora Uruguaiana
Rua Duque de Caxias, 1837
Telefone:
(55) 3411.9152

Localiza Hertz Uruguaiana
Rua dos Andradas, 1933
Telefone:
0800.9792.020

ALÉM DAS VINÍCOLAS, A OFERTA DA FRONTEIRA GAÚCHA CONTEMPLA PASSEIOS PELOS FREE SHOPS E LOJAS DE ROUPAS TÍPICAS GAÚCHAS, UM PASSEIO DE BARCO PELO RIO URUGUAI, PELO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL.



Free Shop Dufry Uruguiana
Rua Domingos José de Almeida,
1706

Horário: 10h às 18h

Central Free Shop
Rua Domingos José de Almeida,
1911

Horário: 9h às 19h

Telefone:
(55) 3402.2222

Brasil Free Shop Uruguiana
Rua Gen. Bento Martins, 3137

Horário: 7h às 21h

Telefone:
(55) 9 9933.2331

New York Free Shop
Rua Domingos José de Almeida

Horário: 9h às 20h

Telefone:
(55) 3402.1849

Bah Free Shop
Rua Duque de Caxias, 1341

Horário: 9h às 19h30

Telefone:
(55) 3402.6952

Quito Pilchas
Av. Pdte. Getúlio Vargas, 3431

Casa do Gaúcho
Rua Duque de Caxias, 1895

Horário: 9h às 19h

Telefone:
(55) 3412.5130

Correaria Nova Esperança
Rua Dr. Maia, 4077

Horário: 8h30 às 18h30

Telefone:
(55) 3412.3482

Bolicho da 28
Av. Pres. Vargas, 3241

Horário: 8h45 às 18h

Telefone:
(55) 3411.5775



Passeio de Barco no Rio Uruguai
(com a Agência Kilômetro 1)

Contato: Fernanda

Telefone:

(55) 9 9973.1593

(55) 3402.4064

E-mail:

atendimentokml@gmail.com

Canto Queijaria Estância
São Miguel Contato: Mariana

Telefone:

(55) 9 9732.2026

Caminhada Turística -
Pelos Caminhos da História
(City tour guiado com
historiador)

Contato: Vanessa

Telefone:

(51) 9 9343.8263



Centro Cultural
Dr. Pedro Marini
Rua Santana, s/n° - Centro

Telefone:

(55) 3412.1633

Biblioteca Luiz Guilherme
do Prado Veppo
Rua Santana, 2588 -

Centro

Telefone:

(55) 3911.3037

Horário: segunda a
sexta-feira, das 8h às 18h

Catedral Diocesana
Sant'Ana
Rua Santana, 2612 - Centro

Telefone:

(55) 3412.1246

Igreja Nossa
Senhora do Carmo
Rua General Vasco Alves,
388 - Centro

Telefone:

(55) 3401.0482

Clube Comercial
Rua 15 de Novembro, 1822 -
Centro

Telefone:

(55) 3412.1715

ITAQUI





CAMPOS DE CIMA

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, no início dos anos 2000, seus proprietários iniciaram um pioneiro projeto vitivinícola em duas etapas.

Em 2002, houve a implantação de 16 hectares de uvas vitiviníferas, com mudas importadas da França e da Itália, numa coxilha denominada Campos de Cima. Em 2010, foi construída uma arrojada e moderna vinícola boutique, na cidade de Itaquí, 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.

Na plantação de 16 hectares de vinhedos, são cultivadas as seguintes castas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ruby Cabernet, Merlot, Tannat, Tempranillo, Pinot Noir, Malbec, Shiraz, Viognier, Chardonnay, Albariño, Arinto, Assyrítico e Petit Verdot.

Endereço: BR 472, km 481 – Trevo de acesso a Itaquí
Fone: (55) 3433.2414 | (55) 9 9708.7500

Atendimento: de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 12h e das 14h às 18h30.
Sábados, das 8h30 às 12h30. Recomenda-se o agendamento

Site: www.camposdecima.com.br

Instagram e Facebook: @camposdecima

EXPERIÊNCIAS ENOTURÍSTICAS

- Visitas guiadas com tour pela vinícola
 - Encante seus convidados
 - Curso de vinhos
 - Queijos e vinhos
- Hospede-se em uma Wine House
 - Piquenique - "Viva ao ar livre"



DICAS DE HOTÉIS, PASSEIOS, RESTAURANTES E MAIS EM ITAQUI



Hotel Spa Kampo
Rua Rincão da Cruz, 1584
Contato: Vanuza
Telefone:
(55) 9 9666.1670



Teatro Prezevodowski
Rua Bento Gonçalves, em frente à
Praça Marechal Deodoro
Contato: Genir
Telefone:
(55) 9 9993.0552



Brasero Restaurante
Rua 20 de Setembro, 1414
Contato: Eduardo
Telefone:
(55) 9 9678.6689

Ruínas da Flotilha do
Rio Uruguay
Rua Frei Caneca, 71
(fundos do Hotel de Trânsito-Antigo
Círculo Militar)

Bistrot Carioca
Rua 15 de Novembro, 1315
Contato: Diego
Telefone:
(55) 9 8441.8223



CAMINHO DOS
PARREIRAIS DO
PAMPA



A região Caminho dos Parreirais do Pampa caracteriza-se por grandes áreas cobertas por campos, associados às matas ciliares e banhados e apresenta as quatro estações do ano bem definidas. É reconhecida por produzir uma das melhores carnes do mundo. É a terra da tradição, cultura e liberdade. Encontra a paz e o descanso do campo, mas também o movimento dos centros comerciais, free shops e os tradicionais eventos do agronegócio.

ÍCONES

O passeio pode ser iniciado em Candiota, passando por Bagé até Dom Pedrito, ou o caminho inverso.

No menu lateral, conheça as principais opções de hospedagem e gastronomia das cidades, além de outros passeios com a identidade da Campanha Gaúcha.



Hotéis e pousadas



Locadora de carros



Restaurantes



Rodoviária



Passeios



Freeshop



Aeroporto



Agência de
turismo

CANDIOTA





A Batalha Vinhas & Vinhos é uma pequena vinícola no conceito "boutique", localizada em Candiota, 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 seu espaço, 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

Endereço: Escritório | Rua Coronel Favorino, 100 – Bagé
Vinícola | BR 293 – Km 144 – Candiota
Fone: (53) 9 9958.1993
Site: www.vinhosbatalha.com.br
Instagram: @vinicolabatalha

Aliando a cordialidade dos seus colaboradores e sua infraestrutura, o empreendimento oferece visitas guiadas, piqueniques com tábuas de frios, almoços ou jantares com churrasco fogo de chão harmonizados com vinhos e espumantes Batalha.

O horário de visitação   de segunda a sábado, das 8h30 às 12h e das 13h às 17h. Domingo, sob agendamento prévio. Para piquenique   necessário o mínimo de 2 pessoas. Para almoços ou jantares, o mínimo   10 pessoas.

“SURPREENDA-SE COM A
SIMPLICIDADE, O ATENDIMENTO,
O CARISMA E, PRINCIPALMENTE,
COM A QUALIDADE DOS
VINHOS BATALHA.”



Hotel Revelante
Rua Santaiena, 10
Telefone:
(53) 3245.1159 ou
(53) 9 9933.4403



Marco da Batalha do Seival
BR-293

Azeites Batalha
Estr. Br 293 S/N Km 145
Telefone:
(53) 3302.5111





Endereço: BR 293 – KM 148, S/N – Bairro Seival – Candiota
Fone: (53) 9 9978.2401 | (53) 9 9978.2371
Site: www.miolo.com.br
E-mail: visitaseival@miolo.com.br
Redes sociais do Grupo Miolo: @grupomiolo

A Vinícola Seival está localizada em Candiota, na Campanha Meridional, reconhecida como uma das regiões mais promissoras para o cultivo de uvas por estar no paralelo 31° – faixa do planeta onde se encontram algumas das melhores regiões vitivinícolas do mundo. A área total de vinhedos próprios cultivados é de 200 hectares, com grande vocação para viticultura de precisão, com mapeamento detalhado de solos e identificação de variedades mais propícias ao terroir.

São produzidos ao ano, aproximadamente, 1,3 milhões de litros, dentre eles os vinhos da marca Miolo Seival, Quinta do Seival Castas Portuguesas 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 Seival está instalada onde historicamente aconteceu a Batalha do Seival, ponto alto da Revolução Farroupilha, em que foi proclamada pela primeira vez a República Rio-Grandense.

OFERECE:

Visitas guiadas com degustação. Varejo com mais de 100 produtos à disposição.

ATENDIMENTO:

De segunda a sexta-feira, das 8h30 às 17h. Sábados, domingos e feriados, apenas para grupos acima de 15 pessoas, com agendamento prévio.

CONTATO E AGENDAMENTO

(53) 9 9978.2321

visitaseival@miolo.com.br

Instagram: @grupomiolo

BAGÉ



ESTÂNCIA
Est. **PH** 1790
PARAIZO

A visita na Estância Paraizo Vinícola Boutique é uma viagem de 230 anos no tempo e na história. Você irá encontrar campos nativos conservados do Bioma Pampa com sua fauna e flora preservados, a tradicional e sustentável pecuária a pasto de raças britânicas Hereford e Braford, arquitetura que marca os diversos períodos da Campanha Gaúcha e muitas histórias e estórias dos acontecimentos que marcaram o Rio Grande do Sul e a fronteira sul-brasileira.

Patrimônio material e imaterial da cidade de Bagé, a Rainha da Fronteira, a Estância Paraizo te recebe com uma experiência única e original.

Tour Cova de Toro ao vinhedo, incluindo o primeiro vinhedo de Syrah do Brasil, à Capela Greco Romana São Jorge e ao Cemitério Maragato Coronel Thomaz Mercio, degustação de vinhos da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha guiada por enólogo, Almoço de Estância, parrilla e assado de fogo de chão no Galpão de Pedra dos gaúchos e observação do céu guiada por astrônomos são algumas das experiências que os visitantes irão encontrar.

Endereço: BR 153, Km 603 - Bagé
Fone: (53) 9 9925.1213
Site: www.estanciaparaizo.com
E-mail: contato@estanciaparaizo.com
Instagram: [@estanciaparaizo](https://www.instagram.com/estanciaparaizo)



A Estância Paraizo recebe grupos a partir de 10 pessoas sob reserva, com 48 horas de antecedência. Os eventos e datas em que estão abertos ao público são comunicados pelo Instagram [@estanciaparaizo](https://www.instagram.com/estanciaparaizo) e para a lista de e-mails cadastrados.



Aponte a câmera do seu celular para receber nossas informações diretamente no seu e-mail!



Hotel Dallé
Av. Santa Tecla, 451 -
Getúlio Vargas
Telefone:
(53) 3242.7780

Obino Hotel
Av. Sete de Setembro, 901 -
Centro
Telefone:
(53) 3242.8211 | (53) 9 9165.0287
E-mail:
reservasbage@hoteisobino.com.br

Pousada Chácara das Roseiras
BR 293 Km 176 - Quebrachinho
Telefone:
(53) 9 9972.2548
Site:

www.pousadachacaradasroseiras.tur.br
E-mail:
pousadadasroseiras@hotmail.com
Instagram:
[@pousada_chacradasroseiras](https://www.instagram.com/pousada_chacradasroseiras)



A Vinícola Peruzzo Ltda. abriga 15 hectares de vinhedos que começaram a ser plantados no ano de 2002.

A Peruzzo conta com uma loja boutique para compra dos vinhos, além de uma sala para degustações. Há um deck à beira do lago, em frente à vinícola, para a recepção com um brinde, antes da visita guiada na vinícola e cave.

No espaço gastronômico, o salão de festas acomoda até 70 pessoas para almoços ou jantares harmonizados, com opções de comida campeira, paella gaúcha, carnes grelhadas e guarnições, churrasco de cordeiro e costela bovina.

Para contemplação da natureza, há um bosque com sombra natural e os jardins da vinícola são especiais para um piquenique. Há, ainda, a opção de realizar um happy hour ao pôr do sol.

Endereço: Estrada do Forte Santa Tecla s/nº - 1º Distrito Bagé

Fone: (53) 9 9153.5664

Site: www.vinicolaperuzzo.com.br

E-mail: comercial.vinicola@vinicolaperuzzo.com.br

Instagram: [@vinicolaperuzzo](https://www.instagram.com/vinicolaperuzzo)

Facebook: [@vinicolaperuzzo](https://www.facebook.com/vinicolaperuzzo)

EXPERIÊNCIAS ENOTURÍSTICAS

- Tour guiado
- Piquenique
- Happy Hour

ATENDIMENTO:

Segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.
Sábados, domingos e feriados, apenas para grupos acima de 10 pessoas, com agendamento prévio.



Pousada do Sobrado
Rua Zoroastro Lamott sn -
Getúlio Vargas

Telefone:
(53) 9 9958.7189

E-mail:
pousadadosobrado10@gmail.com

Instagram:
[@pousadadosobrado](https://www.instagram.com/pousadadosobrado)



Gorlero Cozinha Artesanal
R. Bento Gonçalves, 190 - Centro

Telefone:
(53) 9 9999.3131

Instagram: [@gorlerocozinha](https://www.instagram.com/gorlerocozinha)

Rincón Parrilla e Restaurante
Av. José do Patrocínio, 260 -
São Judas

Telefone: (53) 9 9967.5283
Instagram: [@rincon_bage](https://www.instagram.com/rincon_bage)

Mosto Wine Bar e Sombrero
Av. Sete de Setembro, 582 -
Centro

Telefone: (53) 9 9169.7816
Instagram:
[@mosto_wine_gastro_beer](https://www.instagram.com/mosto_wine_gastro_beer)

Padaria Moderna
Av. Tupy Silveira, 1501 - Centro

Telefone:
(53) 3242.8100

Instagram:
[@padariamodernabage](https://www.instagram.com/padariamodernabage)

DICAS DE PASSEIOS, RESTAURANTES E MAIS EM BAGÉ



Empório Gelei
Rua João Telles, 1174 - Centro
Telefone:
(53) 9 9187.5411
Instagram: @emporiogeleibage

Casa do Pão
Rua Bento Gonçalves, 32 D - Centro
Telefone:
(53) 3241.6882
Instagram: @casadopao_

Centro Histórico
de Santa Tereza
Av. Visc. Ribeiro de Magalhães
Atendimento: terça a sexta,
das 14h às 19h, e sábados e
domingos, das 14h às 17h
Telefone:
(53) 3242.6861

Parque do Gaúcho
Av. Visconde Ribeiro de
Magalhães s/n -
Pedras Brancas

Sítio Histórico de Santa Tecla
Estrada do Forte, 1º
Distrito de Bagé

Museu Dom Diogo
Rua Emilio Guilain, 2017 e
2061
Atendimento:
diariamente, das 14h às 18h



Azeites Terra Pampa
Estrada BR 153, Km 643
Telefone:
(53) 9 9933.3777
E-mail:
contato@terrapampa.com.br

Catedral São Sebastião
Rua Condé de Porto Alegre, 01 -
Centro



Localiza Hertz/JW Locadora de
Veículos
Av. Santa Tecla, 1300
Telefone:
(53) 3312.3000
E-mail:
reserva.localizabage@gmail.com

Para saber mais, acesse o
site da Prefeitura de Bagé:
www.bage.rs.gov.br



Rotas da Terra
Telefone:
(53) 9 9709.4185
Site:
www.rotasdaterra.com
Instagram:
@rotasdaterraturismo

Saraiva Turismo
Telefone:
(53) 9 9957.7776
E-mail:
saraiva.curso@gmail.com

DOM PEDRITO





A Cerros de Gaya Vinhedos e Olivais conta com a riqueza dos vinhedos e das oliveiras delicadamente cercada por jardins que reúnem as particularidades da flora do Pampa Gaúcho.

Com estrutura de paradoro, o ponto mais alto da propriedade fornece uma visão 360° da Campanha Gaúcha. O destaque fica com o bellissimo pôr do sol, enquanto um espumante pode ser degustado acompanhado por uma tábua de frios. Com vinhedo implantado em 2012, a Cerros de Gaya produz Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

Está em construção uma cave subterrânea junto a um espaço para degustação dos vinhos e azeites da propriedade, junto ao vinhedo. Também oferece espaço para piqueniques entre os vinhedos e oliveiras.

O atendimento ao público é realizado mediante agendamento prévio, e pode ocorrer em qualquer dia da semana.

Endereço: Estrada da Ramona, 480 – Dom Pedrito
Fone: (53) 9 9946.6608 – Eveline Previtali
Site: www.cerrosdegaya.com.br
Instagram e Facebook: @cerrosdegaya



Hotel Alexandre
Av. Barão do Upacarai, 1055
Telefone:
(53) 3243.3033



Cumbuca Café
Av. Barão do Upacarai, 1055
Telefone:
(53) 3243.1846
Facebook e Instagram:
@cumbucacafe

Burger Boss
Av. Rui Barbosa, 1302
Telefone:
(53) 3243.2134
Facebook e Instagram:
@burgerbossdp

El Chivo Parrilla & Bar
Av. Rio Branco, 851 – Centro
Telefone:
(53) 9 9938.6656
Instagram:
@elchivoparrillaebar



Praça central e monumento
à paz Farroupilha



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, que tem sua denominação na árvore brasileira de 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

Endereço: BR-293, Km 265 – Dom Pedrito
Fone: (53) 3243.3295 | WhatsApp: (53) 9 9945.0680
Site: www.guatambuvinhos.com.br
Instagram: @vinicolaguatambu
Facebook: Guatambu Estância do Vinho

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.



DEMAIS ASSOCIADOS, MAS QUE NÃO RECEBEM TURISTAS

A Routhier & Darricarrère fica em Rosário do Sul.

Em Sant'Ana do Livramento há ainda uma unidade da Vinícola Salton e a Vinícola Vinhética, que integram a Associação, mas não recebem turistas.

A Cooperativa Nova Aliança congrega aproximadamente 900 famílias associadas, distribuídas em três regiões produtoras com distintas características (terroir), incluindo a Campanha Gaúcha.

Localizada em Dom Pedrito, a Dunamis também produz vinhos, mas não recebe visitantes.

Ainda em Dom Pedrito fica a Rigo Vinhedos e Olivais, com mudas de uvas importadas da França e que cultiva ainda variedades de maçãs, marmelos e oliveiras.

Em Candiota, também se encontra a Vinícola Bueno Wines, de Galvão Bueno, mas que ainda não recebe turistas.

Para saber mais, acesse:

www.vinhosdacampanha.com.br

“

Em Clareza

O pampa infinito e exato me fez andar
Em Rigor eu me entreguei
Aos caminhos mais sutis
Em Profundidade
A minha alma eu encontrei
E me vi em mim

Milonga de Sete Cidades (a Estética do Frio)
Vitor Ramil