

BRASILEIROS WINE TOURS

2º EDIÇÃO



RAFAEL PORTUGAL

Uma viagem surpreendente por Mendoza e Salta ao lado de um dos humoristas mais queridos do Brasil

SERRA GAÚCHA

Tradição, colheita e os caminhos do vinho nacional

06

MENDOZA

Vinhos premiados e sabores com estrela: Rótulos históricos, alta gastronomia, experiências inesquecíveis e a referência mundial, o enólogo Alejandro Vigil

24

SALTA

Altitude, autenticidade e emoção: A força dos Andes no norte da Argentina - e os enólogos Diana "La Tana" e Rafael Domingo

51

FUTURO DO ENOTURISMO

Tendências, sustentabilidade e a consolidação do Brasil no cenário mundial

65



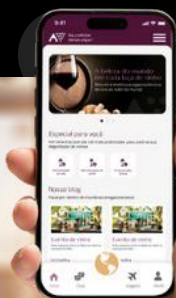
BRASILEIROS
WINE TOURS

A BELEZA DO MUNDO EM CADA TAÇA DE VINHO

R E C E P T I V O P R E M I U M
S I S T E M A D E G E S T Ã O
C R M D E D I C A D O
A P L I C A T I V O S
C A P A C I T A Ç Ã O
F R A N Q U I A S
R E V I S T A E S P E C I A L I Z A D A

Muito além de roteiros

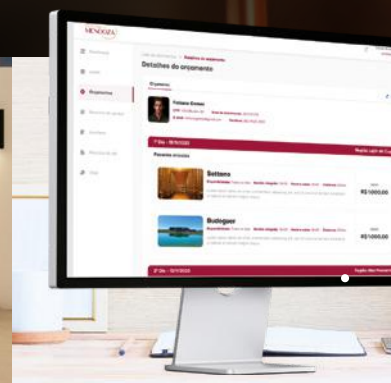
soluções completas
para o enoturismo
do futuro.



APLICATIVOS



FRANQUIAS



SISTEMA E CRM

Nossa atuação

A **Brasileiros Wine Tours** é mais que uma operadora de viagens. Somos um ecossistema inovador com soluções integradas para agências, destinos e viajantes com foco em enoturismo gastronômico.

TURISMO RECEPTIVO PREMIUM

Mendoza, Salta e Serra Gaúcha

PLATAFORMA COMPLETA

Sistema de gestão de roteiros com CRM, painel administrativo e integração completa para agências.

APP DO CLIENTE

Acesso ao roteiro, chat com agente, status dos transfers e dicas de enoturismo.

APP DO MOTORISTA

com rotas, informações dos passageiros, controle de ganhos e avaliações.

CAPACITAÇÕES ESPECIALIZADAS

Preparação para agentes de viagem sobre os destinos.

Lojas franqueadas

Seja dono de uma franquia que faz parte de um ecossistema completo de enoturismo gastronômico, vendas de enoturismo receptivo e emissivo, além de todos os serviços oferecidos pela **Brasileiros Wine Tours**.

Entre em contato para mais informações

www.brasileiroswinetours.com.br

@brasileiroswinetours

+55 (12) 99142-4860



ESCANEIE O QR CODE



FLORES DA CUNHA

- 06 Brasileiros Wine Tours - Onde cada taça é um destino, e cada viagem, uma história - Carta da redação
- 08 Flores da Cunha e Altos Montes - A beleza colonial e moderna dos vinhedos da Serra Gaúcha
- 10 Altos Montes - Onde o vinho não é só produto: é território, é união, é história viva - Entrevista com Presidente da Associação dos Vinhos dos Altos Montes
- 11 Altitude, identidade e origem - O papel da Serra Gaúcha no mapa dos vinhos de altitude do Brasil
- 14 Flores da Cunha - o lugar em que cada festa é um brinde à identidade - Entrevista com Secretário de turismo
- 15 Raízes que produzem o Futuro de Flores da Cunha - O protagonismo dos produtores locais
- 18 Vinícolas imperdíveis em Flores da Cunha

MENDOZA

- 24 Mendoza - uma viagem onde o tempo amadurece como o vinho
- 26 Mendoza: entre sabores, vinhos e emoções
- 30 Com vista para o inesquecível - Vinícolas onde o cenário é tão marcante quanto o sabor de cada taça
- 32 Quando o vinho encontra a arquitetura - Design, natureza e sensações que encantam os olhos antes mesmo da primeira taça
- 34 Sabores de Mendoza com Estrela Michelin - Uma jornada pela alta gastronomia que harmoniza tradição, inovação e terroir
- 36 Rótulos que conquistam críticos, prêmios e corações
- 40 Inovar para preservar - Tecnologia, terroir e propósito: o novo tempo da vinificação
- 43 Alejandro Vigil: do terroir à emoção

SALTA

- 50 Rafael Portugal - Quando você une vinho e humor, vira uma celebração
- 52 Salta - Montanhas que tocam o céu e vinhos que tocam a alma / Uma cultura que se bebe
- 55 Jujuy: onde o vinho encontra o céu
- 56 Entrevista exclusiva - Diana "la Tana" Bellincioni
- 57 Salta - Quebrada de Humahuaca - o lugar dos vales multicoloridos com uma cultura que pulsa
- 59 Salinas Grandes - Um deserto branco que reflete o céu e a alma do viajante
- 60 Entrevista exclusiva com Rafael Domingo - Cafayate: um blend que combina natureza, gente e tempo
- 65 Vila Galé Collection Ouro Preto - A tradição portuguesa e o encontro com o jeito mineiro de ser
- 67 O enoturismo amadureceu: experiências além das taças



EDITORIAL

Antes mesmo do primeiro gole, já estamos envolvidos.

É assim que o enoturismo nos toca — com emoção, beleza, história e sabor. E é com esse espírito que brindamos a você esta nova edição da Revista Brasileiros Wine Tours, preparada com curadoria e afeto para proporcionar uma verdadeira imersão nesse universo apaixonante.

Imagine que estamos juntos, sentados à mesa de uma vinícola com arquitetura exuberante, cercados por parreirais sem fim e por montanhas que guardam séculos de tradição. A taça está servida — e com ela, começam a se desenrolar histórias que vão muito além do vinho. São memórias, encontros, experiências e sentidos que nos transportam para outros lugares — dentro e fora de nós mesmos.

Nesta 2ª edição, convidamos você a explorar a essência do enoturismo, esse modo único de viajar. De fato, não é tão simples de explicar em palavras, mas nestas páginas, você vai compreender de um jeito muito particular. Entre conteúdos e paisagens, trazemos os bastidores das vinícolas mais encantadoras, os segredos de terroirs que revelam a identidade de cada rótulo, os sabores que nascem entre taças e panelas, e os caminhos onde tradição e inovação brindam juntas.

Falamos de lugares, sim. Mas falamos, acima de tudo, de pessoas e experiências.

E é isso que move a Brasileiros Wine Tours: transformar viagens em encontros memoráveis com o mundo — e com a gente mesmo. Com olhar atento, rotas exclusivas e uma curadoria apaixonada, a BWT nos convida a viver a verdadeira beleza da vida. Ou, como bem diz o seu lema, “A beleza do mundo em cada taça de vinho.”

Mais do que destinos, aqui você vai encontrar inspiração. Que esta leitura desperte seu desejo de se aventurar, saborear, se emocionar e se redescobrir. Que você se veja nos roteiros, nas histórias, nos sabores. E que a cada página, uma nova vontade se revele: a de brindar com mais alma, mais significado e mais presença.

Porque o enoturismo, no fim das contas, é isso: abrir uma garrafa e brindar ao que a vida tem de mais bonito.

*À sua taça, ao seu tempo, à sua paixão.
Salud.*



O vinho. A estrada. As histórias.

Tem algo mágico que acontece quando a gente decide sair do lugar e se permite sentir. Pode ser um novo destino, um novo sabor, uma nova companhia. Pode ser uma taça de vinho que chega à mesa e nos convida a desacelerar, a brindar o presente, viver o agora.

A Brasileiros Wine Tours nasceu exatamente desse espírito: da vontade de fazer com que as viagens não sejam apenas partida e chegada, mas experiências que emocionam. De transformar destinos em memórias, roteiros em histórias e taças em símbolos de conexão.

Nesta edição, começamos com a história da própria casa. Porque contar sobre a BWT é contar sobre pessoas que amam o que fazem, e que acreditam que o enoturismo é mais do que um movimento: é um encontro entre o mundo e a alma de quem viaja.

Bem-vindo à nossa mesa.
A revista começa agora.
E o primeiro brinde é com você.

Brasileiros Wine Tours

BRASILEIROS WINE TOURS

Onde cada taça é um destino, e cada viagem, uma história

Mais do que uma agência de turismo, a BWT é uma criadora de experiências que combinam o sabor dos vinhos, a beleza dos destinos e a essência de cada viajante.



SÓCIO
MARTIN
FERNANDEZ



SÓCIO
RAFAEL
JESUS



SÓCIO
MAYKON
GEREMIAS

VIAJAR, BRINDAR E PERTENCER

Aposto que você já ouviu alguém dizer que prefere viajar sozinho, sem roteiro definido, deixando a vida levar. Mas, para muitos, o encanto de toda viagem está justamente em uma programação

que priorize sua liberdade, sem deixar que você perca nenhuma experiência. Provavelmente, você pode estar pensando: "e se existisse um jeito de viajar com segurança, suporte e conforto, sem abrir mão da autenticidade, da liberdade e da

emoção de cada descoberta?"

É exatamente nesse ponto onde a Brasileiros Wine Tours se diferencia. Ela não oferece apenas pacotes: **ela desenha experiências.**

Fundada por Rafael Jesus, Maycon Geremias e Martin Fernandez, a BWT nasceu em Mendoza e cresceu com propósito, conectando sabores, destinos e pessoas. O time é liderado por Rafael, que comanda a área estratégica e comercial nos destinos; Maycon e Martin, responsáveis pela operação em solo argentino; e Leonardo Brocardo, diretor da BWT, que atua em todas as frentes e destinos, acompanhando cada passo, cada detalhe.

Entre vinhedos e vales, taças e memórias, a BWT conquistou um espaço único no universo do enoturismo brasileiro e internacional.

O INÍCIO DE UM SONHO E DE UM PROPÓSITO

Costuma-se dizer que quando nasce uma criança, nasce uma mãe. No caso da Brasileiros Wine Tours, a ideia inicial dos sócios não surgiu apenas da vontade de empreender, mas de transformar viagens em experiências inesquecíveis, conectando pessoas e lugares numa mesma sintonia. Tudo isso, é claro, acompanhado dos melhores vinhos, belezas naturais exuberantes, cenários incríveis e histórias que ficam guardadas para sempre nas melhores lembranças.



cuidado, cada jornada é pensada para ser memorável — e profundamente pessoal.

“Nós não vendemos simplesmente um produto. A Brasileiros Wine Tours foi criada para entregar a beleza do mundo em cada taça de vinho.”

Para a equipe da BWT, viajar é sentar à mesa com o mundo. É partilhar o que se tem de mais bonito. Por isso, cada grupo é tratado como único. Mesmo quando os destinos se repetem, as experiências jamais são iguais.

A TAÇA QUE REFLETE QUEM SOMOS

Mais do que roteiros bem pensados, a BWT entrega uma proposta de vida: viver com mais sensibilidade, presença e encantamento. Rafael acredita que o enoturismo tem o poder de revelar o que há de mais verdadeiro em cada um de nós.

“O enoturismo revela o amor. O amor à mesa, às pessoas, ao mundo. Quando você olha para um vinho, vê também a beleza da companhia ao lado.”

Essa sensibilidade está na essência da empresa. Não se trata apenas de oferecer bons serviços, mas de oferecer **verdade**. De assumir erros, ouvir com atenção e transformar o retorno do cliente em um novo ponto de partida.

“Nosso maior diferencial? A honestidade. Não prometemos o que não podemos cumprir. Mas fazemos de tudo para entregar o melhor.”

QUANDO O DESAFIO VIRA REALIZAÇÃO

Nem tudo foi fácil no caminho da BWT. A pandemia, que interrompeu planos e isolou o mundo, quase impediu a empresa de seguir adiante. Foi nesse momento também que os sócios entenderam que precisavam ser mais do que parceiros: precisavam ser um time, uma família.

“Tivemos uma conversa muito séria. Eu disse: se a gente não se unir, não vamos seguir. E ali nos tornamos mais do que sócios. Formamos uma aliança, uma comunhão. E foi a partir disso que tudo mudou.”

Hoje, a empresa colhe os frutos desse recomeço. Cresce de forma sustentável, com uma base sólida, que valoriza o cuidado com as pessoas: clientes, colaboradores e parceiros.

UM PRESENTE VIVO. UM FUTURO PROMISSOR.

A trajetória da BWT já a tornou referência no enoturismo brasileiro. O reconhecimento veio em forma de prêmios importantes, convites internacionais e, acima de tudo, histórias vividas com quem escolheu confiar.

“A gente não quer apenas atender. Quer surpreender. Quer criar vínculos, deixar marcas boas e fazer parte das memórias das pessoas.”

E o futuro? Já está sendo servido. A BWT se prepara para expandir sua atuação com uma nova base em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, onde trará o mesmo padrão de enoturismo que consagrou em Mendoza e Salta. Um novo aplicativo e um modelo de franquias também estão no forno, prontos para quem quiser viver — e oferecer — essa experiência com propósito.

O QUE A BWT ENTREGA

A Brasileiros Wine Tours nasceu de uma ideia. Mas cresceu com algo maior: a crença de que viajar é mais do que sair de um lugar para outro. É se transformar. É não voltar igual. É deixar um pouco da sua essência e carregar na bagagem memórias que ficaram para sempre.

“Olhar para a BWT como uma proposta de enoturismo, não é só ver uma empresa que te recebe, te leva, e realiza qualquer tipo de tour. Somos uma empresa que realmente quer te levar a viver sensações, paixões, e você desfrutar o melhor do seu propósito e investimento, do seu tempo. E no lugar que você escolheu estar junto conosco, tem que ser tão perfeito como se você estivesse na sua própria casa.”

“A ideia nunca foi apenas criar uma empresa com foco em lucro. O objetivo era desenvolver experiências como fizemos em Mendoza e Salta, em várias outras regiões. Para que mais pessoas pudessem viver tudo isso.” — Rafael Jesus

Foi assim que nasceu a BWT: com o desejo genuíno de transformar viagens em jornadas de conexão, beleza e pertencimento. Um projeto movido por paixão — e por um profundo respeito ao tempo, ao vinho e às pessoas.

O JARDIM ONDE A EXPERIÊNCIA FLORESCE

Se fosse possível resumir a BWT em uma imagem, Rafael a define como um jardim. Um lugar onde se caminha sem pressa, entre risos, partilhas e encontros.

“É como um piquenique sob o sol, com pessoas queridas, em um campo aberto. Um lugar em que você sente que pertence.”

E, se a imagem emociona, a palavra que guia tudo é ainda mais poderosa: **propósito**. Tudo na BWT é desenhado com sentido. Cada roteiro, cada escolha, cada destino, cada taça.

VIAGEM COM ALMA E COM VERDADE

A proposta da BWT vai muito além de um pacote turístico. É uma curadoria artesanal de experiências. Como um vinho bem feito, que leva tempo e

“A beleza do mundo está em cada taça de vinho.”



FLORES DA CUNHA

& ALTOS MONTES

A beleza colonial e moderna dos vinhedos da Serra Gaúcha

Uma viagem pelas colinas da Serra Gaúcha revela vinhedos a perder de vista, tradição centenária e um terroir que transforma uvas em memórias. Aqui, o enoturismo é uma herança viva — e um convite a mergulhar em todos os sentidos.

Nas curvas suaves da Serra Gaúcha, o tempo parece andar em outro ritmo. Mais leve, mais sereno. Um verdadeiro convite ao bem-estar. Em Flores da Cunha e na região dos Altos Montes, a paisagem fala uma língua ancestral: o italiano misturado ao aroma das cantinas, ao som dos sinos e ao silêncio das videiras.

Viajar por aqui é mais do que contemplar: é escutar histórias, provar safras carregadas de identidade e se deixar tocar por uma cultura que se mantém viva nos detalhes.

Essa é a essência do enoturismo vivo nesse belíssimo destino da Serra Gaúcha. Um cenário onde o passado e o presente brindam juntos — e onde a Brasileiros Wine Tours conecta cada viajante a uma experiência autêntica: de corpo, alma e taça cheia.

O TERROIR DOS ALTOS MONTES: ALTITUDE, IDENTIDADE E TRADIÇÃO

Localizada a mais de 600 metros de altitude, a região dos Altos Montes — que engloba Flores da Cunha e Nova Pádua — reúne condições perfeitas para o cultivo de uvas de alta qualidade: clima temperado, solos bem drenados e um cuidado artesanal que passa de geração em geração.

Essas características deram origem ao selo de Indicação de Procedência (IP Altos Montes), que assegura a origem e a excelência dos vinhos produzidos por aqui. Mais que um certificado, é o reconhecimento de uma região que sabe o que faz, e faz com alma.

“Entendemos que o enoturista não busca apenas uma boa taça de vinho, mas uma experiência completa. Por isso, temos investido em estrutura, qualidade e integração com pousadas, restaurantes e serviços, para que o visitante viva a essência dos Altos Montes em sua totalidade.”



André Tonet
Presidente da Associação dos Vinhos dos Altos Montes.



ONDE O VINHO NASCE DA HISTÓRIA

A tradição vitivinícola local começou no final do século XIX, com a chegada dos imigrantes italianos. Famílias como Soldatelli, Borghetti, Mambrini, entre tantas outras, fincaram raízes que até hoje florescem em forma de vinhedos e vinhos.

Caminhar pela cidade é cruzar com antigos casarões, igrejas centenárias, festas populares e uma paixão pelo cultivo que se mantém viva no cotidiano. Hoje, são mais de 1.300 produtores de uva e cerca de 200 vinícolas; muitas delas ainda familiares, carregando no modo de fazer o mesmo amor que os fundadores trouxeram da Itália.

“Flores da Cunha é um lugar onde a tradição está no jeito de viver das pessoas — e este é o nosso maior atrativo. Quando o visitante reconhece isso, quando ele sente que foi acolhido, temos a certeza de que estamos no caminho certo.”
— Tiago Centenaro Mignoni, secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo, Cultura e Inovação de Flores da Cunha.



Tiago Centenaro Mignoni
Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo, Cultura e Inovação de Flores da Cunha.



A paixão das famílias produtoras, a simplicidade elegante da Serra Gaúcha e o sabor de vinhos surpreendentes.”



Leonardo Brocardo
Diretor comercial da BWT





ONDE O PASSADO ENCONTRA O FUTURO DO ENOTURISMO

Viajar por Flores da Cunha é reencontrar histórias, mas também vislumbrar o que está por vir. A cidade vive um momento de amadurecimento do enoturismo e atrai cada vez mais visitantes em busca de experiências que vão além da degustação.

É exatamente aí que entra o papel da **Brasileiros Wine Tours**.

“Nossa curadoria é 100% orientada pela experiência do cliente. Buscamos vivências verdadeiramente memoráveis — e isso envolve muito mais do que bons vinhos. Consideramos o atendimento, o cenário, a narrativa da vinícola, a emoção que aquele lugar desperta.” — Leonardo Brocardo, BWT.

Segundo ele, a região está apenas começando a revelar seu verdadeiro potencial — e a BWT quer estar lado a lado nesse processo.

“Acreditamos que o futuro reserva uma valorização ainda maior das vinícolas boutiques, do turismo de experiência e da integração com a alta gastronomia local. Queremos ser protagonistas desse movimento — oferecendo não só roteiros, mas experiências que elevem o enoturismo brasileiro ao patamar dos melhores do mundo.”



Nada se compara à experiência de ser recebido pelos próprios proprietários das vinícolas, que compartilham suas histórias com entusiasmo, sempre acompanhadas de um bom vinho na mesa.”

Leonardo Brocardo
Diretor comercial da BWT

FLORES DA CUNHA TAMBÉM CELEBRA COM FÉ, VINHO E FESTA

Além dos vinhos, a cidade encanta com um calendário cheio de tradições, experiências e marcos que conectam memória e cultura:

Festa Nacional da Vindima (Fenavindima) – Realizada entre fevereiro e março, celebra a colheita da uva com desfiles, gastronomia típica e muita música.

Feira de Inverno – Acontece entre junho e julho, reunindo shows, produtos locais e rótulos premiados da região.

Compassos da Mérica e Vila Colonial Otávio Rocha – Rotas de charme com igrejas centenárias, arquitetura histórica e paisagens bucólicas.

Rota dos Vinhos dos Altos Montes – Ideal para degustações guiadas e visitas às vinícolas com identidade.

Caminhos do Alfredo e Passo do Vinho – Experiências completas entre parreirais, gastronomia e tradições familiares.

Igreja Matriz Nossa Senhora de Lourdes – Com seu imponente Campanário de 218 degraus e 112 pedras, oferece uma vista panorâmica da cidade e carrega décadas de história.

O Galo Gigante do Parque da Vindima – Símbolo inusitado e querido da cidade, inspirado em uma lenda local que mistura mágica, humor e afeto — parada obrigatória para fotos e boas histórias.

Se você chegou até aqui e ficou encantado, imagine viver tudo isso de fato. Flores da Cunha é uma região pronta para ser sentida em sua plenitude — e aqui, cada visitante encontra não apenas um destino, mas um reflexo de si, uma lembrança que ainda não tinha nome.

É por isso que a Brasileiros Wine Tours faz questão de incluir Flores da Cunha em seus roteiros: porque sabe que o enoturismo vivido aqui não se explica — se sente.

“Flores da Cunha não é só um destino. É uma forma de viver o vinho com fé, festa e alma.”

Altos Montes

Onde o vinho não é só produto: é território, é união, é história viva.

Em meio às colinas de Flores da Cunha e Nova Pádua, a Região dos Altos Montes se fortalece ano após ano como referência nacional em enoturismo e vinhos de altitude. O que há por trás desse movimento? Uma rede colaborativa de vinícolas, produtores, famílias e negócios locais que acreditam em um vinho feito com alma, e em um turismo que se constrói com identidade e propósito.

Segundo André Tonet, presidente da Associação dos Vinhos dos Altos Montes, “o enoturista não busca apenas uma boa taça de vinho, mas uma experiência completa.” E é exatamente isso que a associação tem promovido: uma estrutura turística integrada, acolhedora e enraizada na cultura local.

UM SELO QUE CONTA HISTÓRIAS

A Indicação de Procedência Altos Montes é muito mais do que um selo. É o reconhecimento oficial de um terroir singular — o mais alto da Serra Gaúcha, com picos que chegam a 855 metros de altitude, solos minerais e uvas com excelente acidez.

“Para nós, representa a valorização do nosso saber acumulado ao longo de gerações. Para o consumidor, é a certeza de autenticidade, origem e confiança,” afirma André.

A criação da taça exclusiva da Altos Montes, desenvolvida em parceria com a Mozart Cristais, reforça esse posicionamento. Com formato pensado para realçar aromas e sabores, a taça é um símbolo da sofisticação e do cuidado com os detalhes que a região vem cultivando.

O TERROIR DOS ALTOS MONTES: ALTITUDE, IDENTIDADE E TRADIÇÃO

Nos últimos anos, os esforços da associação se voltaram para ações conjuntas que envolvem não apenas as 20 vinícolas da região, mas também restaurantes, pousadas, estabelecimentos de conveniência e toda a cadeia do enoturismo. Feiras como a Prowine, Wine South America e eventos como o Festival Altos Montes e o Vinhos na Serra são apenas parte da estratégia de expansão.

Além disso, treinamentos são realizados para sommeliers, atendentes, enólogos e proprietários locais, com foco em excelência no atendimento, linguagem comum sobre o terroir e valorização da Indicação de Procedência (IP).

UMA EXPERIÊNCIA VIVA E AUTÊNTICA

A união entre os produtores é visível. Vinícolas recebem visitantes com alma aberta, oferecendo não apenas degustações, mas vivências sensoriais, culturais e gastronômicas. Muitas vezes, quem guia o passeio é o próprio enólogo ou proprietário, tornando o encontro ainda mais memorável.

“O enoturismo aqui é mais do que negócio. É uma ferramenta para contar nossa história e mostrar o valor real do nosso território.”



Aqui, o vinho é expressão da nossa cultura, da nossa vida, e de um povo que carrega o amor pela vitivinicultura. Quem visita a região, sente isso no primeiro gole — e no primeiro abraço.”



André Tonet

ALTITUDE, IDENTIDADE E ORIGEM



O papel da Serra Gaúcha no mapa dos vinhos de altitude do Brasil

Flores da Cunha e a região dos Altos Montes mostram que o vinho brasileiro de altitude tem sotaque, história e personalidade. Um terroir que combina tradição, geografia e excelência técnica, e que começa a ganhar cada vez mais prestígio dentro e fora do país. Nós é que agradecemos.

Quando se fala em vinhos de altitude no Brasil, o imaginário pode levar direto à Serra Catarinense. Mas é na

Serra Gaúcha, mais precisamente em Flores da Cunha e Nova Pádua, que o conceito de altitude se alia a outro elemento essencial: o legado vitivinícola que atravessa gerações.

A mais de 600 metros do nível do mar, a região dos Altos Montes é o berço de vinhos que combinam acidez elegante, tipicidade aromática e um processo de produção que une conhecimento técnico, alma familiar e vocação natural.

ALTITUDE COM IDENTIDADE

De acordo com André Tonet,

presidente da Associação dos Vinhos dos Altos Montes, o diferencial da região está no equilíbrio entre natureza e saber local:

“Nossa região é a mais alta da Serra Gaúcha, com picos que ultrapassam os 800 metros de altitude. Isso, somado a um solo rico e um clima temperado, nos permite produzir uvas com excelente acidez, aromas frescos e vinhos de qualidade reconhecida.”

As condições geográficas, bem como declives suaves, boa drenagem do solo,



CAETANO VICENTINO
VINHAS & VINHOS

Nossa família e este vinhedo, onde tudo começou.

DEPOIS DE 45 ANOS TRABALHANDO NA VITIVINICULTURA, VALMOR BOSCATO RESOLVEU MUDAR SUA HISTÓRIA E ABRIR UMA PEQUENA VINÍCOLA COM AS FILHAS ANA E GRAZIELA, PRODUZINDO VINHOS ESPECIAIS E EXCLUSIVOS, A PARTIR DO VINHEDO ORIGINAL HERDADO PELO SEU PAI E QUE CONTINUOU EM SUA POSSE.

GRAZIELA, QUE É ENÓLOGA, E ANA, MÉDICA, COMPARTILHAM DO MESMO SONHO DO PAI E DO MESMO AMOR PELO CULTIVO DAS UVAS E A ELABORAÇÃO DE VINHOS, E EMBARCARAM NA NOVA JORNADA A FIM DE PROPORCIONAR EXPERIÊNCIAS ÚNICAS, COM MUITA CORAGEM, VONTADE E PROPÓSITO.



amplitude térmica e ventilação natural favorecem a maturação equilibrada das uvas e geram vinhos com perfil moderno, fresco e gastronômico.

A IMPORTÂNCIA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

Mais do que uma chancela técnica, o selo de Indicação de Procedência Altos Montes (IP Altos Montes), conquistado em 2012, representa o **reconhecimento oficial da identidade da região**.

“Ter esse selo é uma conquista coletiva. Ele valoriza o nosso terroir, protege nossas práticas locais e reforça a confiança do consumidor na autenticidade do que produzimos aqui”, explica Tonet.

O selo garante que o vinho foi feito com uvas da região, seguindo critérios de qualidade e técnicas definidas em conjunto pelos produtores. Sem dúvida alguma, isto reforça a valorização da origem como diferencial competitivo no mercado nacional e internacional.

UM VINHO COM SOTAQUE BRASILEIRO

Segundo o secretário de Turismo, Tiago Mignoni, esse protagonismo crescente não se resume à técnica ou à altitude:

“O enoturismo e a vitivinicultura em Flores da Cunha são a expressão da nossa cultura. Quando valorizamos o terroir, estamos também preservando a história das famílias imigrantes, o modo de vida rural e a identidade italiana que molda a nossa região.”

É por isso que, em cada garrafa produzida nos Altos Montes, há mais do que um vinho — há um território, um idioma cultural e uma forma única de viver a terra e a mesa.

O Brasil está aprendendo a reconhecer — e valorizar — seus próprios vinhos de altitude. E Flores da Cunha tem mostrado, safra após safra, que excelência e identidade podem andar juntas.

Porque um terroir de verdade não se mede apenas pela geografia. Se mede, principalmente, pelo orgulho de quem o cultiva. Um brinde ao enoturismo brasileiro.

REGIÕES DE ALTITUDE NO BRASIL

SERRA GAÚCHA (RS): ALTOS MONTES, PINTO BANDEIRA, MONTE BELO DO SUL

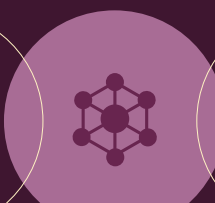
SERRA CATARINENSE (SC): SÃO JOAQUIM, URUBICI

CHAPADA DIAMANTINA (BA), SUL DE MINAS, ESPÍRITO SANTO

CARACTERÍSTICAS DO VINHO DE ALTITUDE



MATURACÃO
MAIS LENTA



ACIDEZ
EQUILIBRADA



AROMAS MAIS
FRESCOS



MENOR
NECESSIDADE DE
CORREÇÕES EM
VINIFICAÇÃO

DIFERENCIAIS DOS VINHOS ALTOS MONTES



IP
CERTIFICADA



ALTITUDE
MÉDIA ENTRE
600 E 850M



PÉRFIL
FRUTADO E
ELEGANTE



POTENCIAL PARA
ESPUMANTES DE
CLASSE MUNDIAL

*Encontros memoráveis, vinhos especiais,
gastronomia autoral e cenários que inspiram.*



BE
BB
ER

Faça sua reserva em
vinicolabebber.com.br
[@familiabebber](https://www.instagram.com/familiabebber)

(54) 3292-1945
(54) 99935-1780
contato@vinicolabebber.com.br

Travessão Alfredo Chaves - S/Nº
Flores da Cunha - RS



APRECIE COM MODERAÇÃO

Flores da Cunha

Festa e identidade que caminham lado a lado

Mais do que uma programação cultural, os eventos de Flores da Cunha são celebrações que unem fé, música, gastronomia e o orgulho de um povo que cultiva tradições com o coração.

O noturismo em Flores da Cunha vai muito além do vinho servido na taça. Ele pulsa em celebrações que atravessam gerações, em festas que aquecem o inverno e em rituais que marcam o tempo da colheita. É nesses encontros, onde a comida é farta, o sotaque é cantado e a mesa é sempre coletiva, que o visitante realmente entende o que é ser recebido de braços e alma abertos.

As festas da cidade não são apenas eventos no calendário: são manifestações vivas da cultura local. Nelas, tradições italianas se renovam com orgulho. Os vinhos premiados dividem a cena com o menarosto servido em longas mesas. As apresentações culturais resgatam o talian com emoção. E os olhos brilham diante de desfiles, missas campais, rodas de filó e celebrações em que o simples vira especial.

Para o secretário de Turismo, Cultura e Inovação, Tiago Centenaro Mignoni, essa agenda festiva representa o que há de mais genuíno em Flores da Cunha:

“Mais do que datas no calendário, esses eventos são oportunidades de reforçar nossas raízes, valorizar nossa cultura e emocionar quem nos visita. Cada festa é um convite para vivenciar Flores da Cunha como ela é de verdade: simples, acolhedora e cheia de sabor.”

A atuação da gestão pública é decisiva nesse cenário. Ao lado da comunidade, a prefeitura tem investido não apenas na realização das festas, mas na promoção da cultura local como ativo turístico e emocional. A cada edição, o compromisso é o mesmo: manter viva a alma da cidade e oferecer aos visitantes um mergulho nas tradições que moldam a Serra Gaúcha.



EXPERIÊNCIAS QUE EMOCIONAM

O QUE TORNA ESSAS FESTAS TÃO ESPECIAIS?

PRATOS TÍPICOS
preparados pelas próprias famílias

MISSAS EM TALIAN
que preservam a fé e o idioma dos imigrantes

GASTRONOMIA
que une gerações em volta da mesa

DESFILES
que misturam arte, história e sentimento

UM ACOLHIMENTO
que só quem é da Serra sabe oferecer

Flores da Cunha sabe celebrar. Com vinho, com música, com fé. E é por isso que, mais do que participar de um evento, quem visita a cidade sente que está vivendo algo que não se repete — e que não se esquece. Porque aqui, cada festa é um abraço coletivo. E cada brinde, um gesto de pertencimento.

E é claro: a BWT também está aqui para brindar tudo isso com você.





RAÍZES QUE PRODUZEM O FUTURO DE FLORES DA CUNHA

O protagonismo dos produtores locais

Todo vinho tem um rosto, uma história, um par de mãos por trás da taça. Em Flores da Cunha, esses rostos são muitos: mais de 1.300 produtores de uva e cerca de 200 vinícolas, grande parte familiares. Eles carregam no corpo a memória de quem plantou, colheu, fermentou e serviu. E no coração, o orgulho de pertencer a uma terra que cultivava mais que uva: cultivava identidade.

A cidade de Flores da Cunha é hoje o maior produtor de vinhos do Brasil. Mas esse título vai além dos números. Ele fala de um ecossistema vivo, onde pequenas e médias propriedades rurais formam o alicerce de uma economia que é também afetiva.

A vitivinicultura local está profundamente ligada à imigração italiana e à continuidade das práticas tradicionais — do cultivo em espaldeiras às cantinas que ainda servem o vinho do próprio quintal. Esses produtores não

apenas mantêm vivas as técnicas do passado, mas também adaptam, inovam e resistem, enfrentando o clima, o mercado e a competitividade com união e identidade.



O enoturismo aqui é uma expressão viva da nossa cultura. Ao promover essas vivências, celebramos a herança italiana e valorizamos o sentimento de pertencimento da comunidade.”

Tiago Centenaro Mignoni
Secretário de Turismo

“Temos uma região unida. Não há competição entre as vinícolas, mas colaboração. É comum ver os próprios enólogos e proprietários recebendo os visitantes nas vinícolas.” — André Tonet, presidente da Associação dos Vinhos dos Altos Montes

NÚMEROS QUE CONTAM HISTÓRIAS



MAIS DE 1.300 PRODUTORES DE UVA ATIVOS NA REGIÃO



CERCA DE 200 VINÍCOLAS, MUITAS DELAS FAMILIARES



PRIMEIRA REGIÃO DA SERRA GAÚCHA A OBTER O SELO DE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP ALTOS MONTES)



VINHEDOS QUE CHEGAM A 855 METROS DE ALTITUDE

VIAPIANA

História, arquitetura e vinhos que expressam o tempo.

Com raízes fincadas no interior de Flores da Cunha desde o início do século passado, a Viapiana é o resultado da dedicação de cinco gerações à arte de elaborar vinhos no Brasil. Passada de pai para filho, essa paixão se transformou em legado em 1986, com a fundação da vinícola no coração dos Altos Montes — uma região de terroir expressivo e identidade marcante.

“Em 2026, celebramos 40 anos de história como vinícola. Uma trajetória construída com cuidado nos detalhes, respeito à origem e uma busca contínua por vinhos que surpreendem pela autenticidade.”

Nossos espaços unem arquitetura, memória e técnica: caves históricas, degustações verticais e barricas com microlotes exclusivos. Aqui, cada rótulo é um capítulo vivo da nossa história — e cada visita, uma nova lembrança.



Experiências além da taça.

Nossa programação foi pensada para que o visitante se aprofunde de forma sensorial, lúdica e participativa nos processos que envolvem a elaboração de um vinho. São experiências que despertam a curiosidade, criam conexão com o território.

“Criamos experiências que convidam o turista a participar ativamente do universo do vinho. É sobre envolver, emocionar e deixar que cada visitante leve consigo mais do que uma lembrança — uma vivência”, destaca Débora Viapiana, diretora de marketing da vinícola.

Oferecemos experiências individuais ou para grupos, com curadoria para todos os perfis. Visitas guiadas com degustações e vivências que exploram os bastidores da vinícola e o acervo histórico de rótulos. Da clássica taça na mão às imersões exclusivas conduzidas pela própria família, cada atividade revela um novo olhar sobre o vinho — e sobre o tempo.



Entre as experiências que oferecemos

Meu Microlote: Crie seu próprio vinho! Degustação técnica com diferentes uvas e barricas, testes de blend e uma garrafa personalizada ao final.

Do Princípio à Taça: Vivência comparativa entre espumantes e tintos, direto do tanque e da barrica, até o vinho final engarrafado.

Degustação Gran Premium: Prova guiada de cinco rótulos da linha VIA1986, realizada na cave de barricas — um ambiente técnico e intimista.



CAVE DE ANGELINA

VINHOS E VINHEDOS

Na terra conhecida como Pequeno Paraíso Italiano, uma vinícola boutique com história, paisagens encantadoras e vinhos de autor.

A Cave de Angelina é parada obrigatória para quem quer descobrir ícones do enoturismo na Serra Gaúcha.



Acesse nosso site

A Cave de Angelina faz parte da Região dos Altos Montes e está localizada em Nova Pádua/RS

(54) 9 9967-6410

VINHOS FABIAN

WWW.VINHOSFABIAN.COM.BR

No final do século 19, a família Fabian emigrou da Itália para a região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua, na Serra Gaúcha (RS). No entanto, por ter suas origens na França o símbolo da flor-de-lis, caracteriza a marca.

A localização entre colinas de 780 metros de altitude, proporciona maior amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho.

A paixão pela produção de uvas e vinhos fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola.

A vinícola tem por filosofia produzir uvas e elaborar vinhos em pequenas quantidades, com produção limitada e controlada, visando sempre a qualidade para a satisfação plena do apreciador de vinhos.



FABIAN



(54) 3296-1399

fabian@vinhosfabian.com.br

@vinhosfabian



VINÍCOLAS IMPERDÍVEIS EM FLORES DA CUNHA

Descubra os sabores e paisagens da IP Altos Montes, no coração da Serra Gaúcha

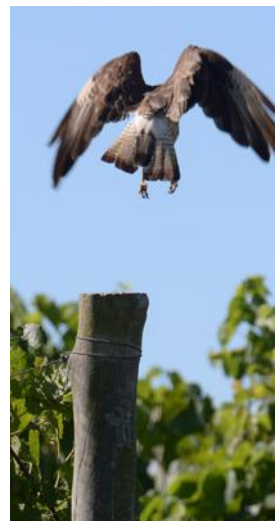
Flores da Cunha oferece um roteiro de vinícolas onde o vinho se mistura com a paisagem, a cultura e a hospitalidade de quem faz tudo com paixão.

Caminhar por Flores da Cunha é como folhear um livro. Tudo no seu tempo, com calma — e, claro, aquele clima perfeito para saborear bons vinhos e uma gastronomia que fala direto ao coração. Nesse lugar especial, o vinho não é só bebida: é herança, é conversa, é celebração.

Entre paisagens verdejantes, arquitetura acolhedora e gente que te chama pelo nome, o visitante descobre que o enoturismo vai muito além da degustação: ele é vivido com todos os sentidos. E as vinícolas da IP Altos Montes — selo de origem e excelência da região — são paradas obrigatórias nesta experiência.

ROTA ALTOS MONTES: ONDE A IDENTIDADE VIRA VINHO

A Indicação de Procedência Altos Montes reúne vinícolas que expressam o melhor do terroir de altitude da Serra Gaúcha, com produção familiar, artesanal e cheia de personalidade. Com localização privilegiada, na área mais alta de Flores da Cunha e Nova Pádua, essas vinícolas combinam técnicas modernas, respeito ao tempo da uva e paisagens que merecem um brinde.



VINÍCOLAS PARA VIVER, PROVAR E LEMBRAR



VINÍCOLA BEBBER

A Vinícola Bebber combina tecnologia e respeito à tradição. Com vinhos autorais, a família Bebber investe em rótulos sofisticados, vinificação de precisão e atendimento acolhedor. É o lugar ideal para quem valoriza autenticidade, qualidade e experiências guiadas por quem entende e ama o que faz.



VINHOS FABIAN

A história da Vinhos Fabian começou com os avós, vindos da França e da Itália, e ganhou forma em 1985 com a primeira safra da vinícola. Com vinhedos a 780 metros de altitude, a produção é artesanal e limitada, sempre com foco na qualidade. Localizada em Nova Pádua, a vinícola mantém viva a tradição familiar com vinhos autênticos e acolhimento especial.



VIAPIANA

Espumantes de alma jovem, arquitetura moderna e vinhos surpreendentes. O deck com vista para os vinhedos é um convite à contemplação. Sua estrutura moderna e integrada à paisagem proporciona uma das experiências enoturísticas mais completas da região. A degustação harmonizada e a visita ao vinhedo revelam a essência da família e do terroir de Flores da Cunha.



CAVE DE ANGELINA

Localizada no "Pequeno Paraíso Italiano", em Nova Pádua, a Cave de Angelina é uma vinícola boutique que reúne história, paisagens encantadoras e vinhos de autor. Com produção limitada e um atendimento que valoriza a conexão com o visitante, é parada obrigatória para quem busca ícones do enoturismo na Serra Gaúcha.



VINÍCOLA MARZAROTTO

Com espírito jovem e raízes profundas, a Vinícola Marzarotto investe em experiências enoturísticas únicas, como piqueniques entre os parreirais e degustações sensoriais. Seus vinhos e espumantes refletem a alegria e o cuidado de uma nova geração que honra a história da família sem abrir mão da inovação.

Nem tudo que você precisa experimentar em Flores da Cunha cabe nesta página, afinal, é muita coisa linda. Por isso, os viajantes podem contar com a Brasileiros Wine Tours para desenhar roteiros personalizados, com visitas às vinícolas da Altos Montes, incluindo degustações, experiências gastronômicas e transporte exclusivo. Tudo no seu tempo, no seu ritmo. Exatamente do jeito que o vinho — e a viagem — merecem.

Flores da Cunha é mais do que um destino de enoturismo. É um território onde o vinho nasce do encontro entre a terra e o afeto. Onde cada garrafa carrega o sotaque, a história e o cuidado de quem vive para isso. E para quem chega, um brinde é só o começo.

60 anos brindando momentos.
Descubra o melhor da Vinícola Mioranza.



Conheça as nossas
experiências.

f @vinicolamioranza

Mioranza 60 ANOS



Enoturismo _____ com sabor de tradição: viva a experiência Família Veadrigo

- 🍷 Enoteca com os rótulos da Família Veadrigo e gastronomia
- 🍷 Restaurante com cardápio típico
- 🍷 Degustações guiadas e experiências sensoriais ao entorno do vinho
- 🍷 Ambiente acolhedor, rodeado pela natureza e pela história da Família Veadrigo

EM FLORES DA CUNHA - RS
(54) 3292 3511
@FAMIGLIAVEADRIGO



FAMÍGLIA
VEADRIGO

VINÍCOLA FAMÍLIA ULIAN

Localizada na região dos Altos Montes, a Vinícola Família Ulian é o reflexo de uma história construída com dedicação, tradição e amor pelo vinho. Fundada por descendentes de imigrantes italianos, transforma uvas selecionadas em rótulos de excelência, que expressam o terroir único da região. Cada garrafa é elaborada com respeito ao tempo e à natureza, resultando em vinhos equilibrados, aromáticos e marcantes — perfeitos para celebrar os bons momentos da vida.


FAMÍLIA
ULIAN
DESDE 1964



Além da produção de vinhos finos, a vinícola oferece experiências enoturísticas autênticas, como degustações guiadas, vindima com colheita, visita aos parreirais e harmonizações gastronômicas, como o Menarosto — experiências que conectam os visitantes à cultura e hospitalidade da Família Ulian.

Seja para uma ocasião especial, um presente inesquecível ou simplesmente para apreciar o melhor da vitivinicultura brasileira, os vinhos da Família Ulian são sempre uma escolha com alma, sabor e história.

Vinícola Família Ulian — onde o vinho é feito com o coração.

ENOTURISMO

+55 54 996526830

INSTAGRAM

@familiaulian

ENDEREÇO

Travessa Felisberto da Silva
s/nº - Linha 80 - Flores da
Cunha, RS, 95270-000



MARZAROTTO
VINHOS & VINHAS

Primeira vinícola
do país a ser capitaneada
por uma **enóloga!**



Degustação de vinhos

Explore uma seleção especial de vinhos que destacam a qualidade das nossas linhas.



Degustação harmonizada

Conheça nossos vinhos tranquilos da linha Gran Reserva harmonizados com mini tábuas.



Terraço relax

Desfrute de bons vinhos com seus amigos em nosso terraço aberto.



A vinícola Marzarotto faz parte da Região dos Altos Montes em Nova Pádua/RS (54) 9.9623.6618

Acesse
nosso site



R E C E P T I V O P R E M I U M
S I S T E M A D E G E S T Ã O
C R M D E D I C A D O
A P L I C A T I V O S
C A P A C I T A Ç Ã O
F R A N Q U I A S
R E V I S T A E S P E C I A L I Z A D A

Viajar para a Serra Gaúcha

é descobrir que o
Brasil também sabe
brindar com elegância.

Além de Flores da Cunha, operamos com excelência também em
Mendoza e Salta, criando pontes entre sabores e culturas.





Flores da Cunha, coração dos Altos Montes, é a nova joia do enoturismo brasileiro. Com vinícolas familiares cheias de alma, gastronomia afetiva e paisagens de um Brasil poético, esse destino encanta os que buscam sofisticação sem perder a essência.

Com a curadoria da Brasileiros Wine Tours, oferecemos aos seus clientes roteiros autorais com hospedagens de charme, experiências exclusivas e todo suporte de uma equipe apaixonada por proporcionar viagens memoráveis. O aeroporto mais próximo é o de Caxias do Sul, que recebe voos de várias cidades brasileiras. E é aí que entra um dos grandes diferenciais da Brasileiros Wine Tours: nosso serviço de transporte privativo garante conforto, pontualidade e segurança em uma região onde a logística é fundamental para quem deseja uma viagem fluida e tranquila.

Nosso receptivo conecta o aeroporto diretamente aos encantos das vinícolas, hotéis e experiências únicas da Serra Gaúcha, tudo com o cuidado de quem entende que o luxo está nos detalhes.



BRASILEIROS
WINE TOURS

A BELEZA DO MUNDO EM CADA TAÇA DE VINHO

www.brasileiroswinetours.com.br | [@brasileiroswinetours](https://www.instagram.com/brasileiroswinetours) | +55 (12) 99142-4860

Mendoza

uma viagem onde o tempo
amadurece como o vinho

A principal região vitivinícola da Argentina revela paisagens deslumbrantes, vinhos consagrados e uma cultura que transforma cada experiência em memória. De Luján de Cuyo ao Valle de Uco, passando por montanhas, rios e histórias, esta é uma jornada pela alma de Mendoza.



A CHEGADA: ONDE O AR É OUTRO

Ao pisar em Mendoza, algo muda no ar. O horizonte limpo é cortado apenas pela silhueta imponente da Cordilheira dos Andes. O vento é seco, o céu é de um azul raro, e os vinhedos se espalham como tapeçarias vivas. O tempo aqui não é apressado. Ao contrário. Ele amadurece com calma, como os vinhos que fizeram essa terra famosa no mundo inteiro.

É nesse cenário que o enoturismo ganha outra dimensão. Viajar por Mendoza é mais do que visitar vinícolas: é viver uma experiência que mistura geografia, sabores, altitude e silêncio.

E é por isso que essa região tem lugar de honra nos roteiros da Brasileiros Wine Tours, afinal, cada rota aqui é feita para tocar, surpreender e permanecer.



MENDOZA, CAPITAL DO VINHO ARGENTINO

A cidade de Mendoza, com suas ruas arborizadas, praças amplas e vida cultural ativa, é a base perfeita para começar a explorar a região. Moderna, segura e organizada, a capital oferece excelentes restaurantes, lojas, mercados e vinotecas, além de uma atmosfera acolhedora e ao mesmo tempo elegante.

Mas é ao redor da cidade que a viagem realmente começa a se transformar, com a entrada nos vales que moldam a identidade do vinho argentino.





LUJÁN DE CUYO: ONDE NASCEU O MALBEC COMO O MUNDO CONHECE

É em Luján de Cuyo que o Malbec ganhou seu sotaque mais famoso. A região foi a primeira a receber uma Denominação de Origem Controlada (DOC) na Argentina, o que reforça sua importância histórica e enológica.

Com altitude média de 1.000 metros, clima seco e solo pedregoso, a área é lar de vinícolas icônicas — muitas delas abertas à visita, com almoços harmonizados, passeios entre parreirais e até piqueniques com vista para os Andes.

VALLE DE UCO: ONDE O FUTURO DO VINHO SE ENCONTRA COM A ALTITUDE

A cerca de duas horas de Mendoza, o Valle de Uco impressiona logo na chegada. A paisagem se amplia, as montanhas parecem mais próximas e os vinhedos se estendem por planícies elevadas.

Aqui, o enoturismo é mais sofisticado, experimental e sensorial. É onde estão algumas das vinícolas mais inovadoras da Argentina, que apostam em métodos orgânicos, biodinâmicos e em design arquitetônico de vanguarda.



POTRERILLOS E ALTA MONTANHA: NATUREZA PARA ALÉM DA TAÇA

Para além das uvas, Mendoza também oferece uma imersão na natureza bruta e grandiosa dos Andes. O caminho que leva até Potrerillos, Uspallata, o Puente del Inca e o Parque Provincial Aconcágua é repleto de curvas, mirantes e paisagens que parecem de outro planeta.

A BWT inclui esses passeios em seus roteiros, permitindo que o viajante sinta o contraste entre a delicadeza dos vinhos e a força das montanhas. É nesse equilíbrio que Mendoza se revela por completo.

Entre taças e trilhas, parreirais e cumes nevados, Mendoza é um destino para se entregar aos sentidos.

E quando se tem alguém que conhece cada canto dessa terra, como a **Brasileiros Wine Tours**, a viagem deixa de ser apenas turismo. Ela vira lembrança. Vira história. Vira parte da sua própria paisagem interior.

E se você acha que já viu tudo, prepare-se: Mendoza ainda guarda vinícolas com design arrebatador, técnicas que transformam terroirs em obras-primas e experiências que tocam todos os sentidos.

A viagem só está começando.

MENDOZA: ENTRE SABORES, VINHOS E EMOÇÕES

Uma viagem que começa pela taça e termina no coração

Mais do que degustações, Mendoza oferece experiências sensoriais completas. Almoços entre vinhedos, menus autorais, cenários que parecem pinturas e o cuidado artesanal em cada detalhe: aqui, o enoturismo se vive com todos os sentidos.

Se em Luján de Cuyo a taça é protagonista, no Valle de Uco ela é apenas o começo da história. Vem acompanhada de silêncios que acolhem, aromas que despertam memórias, pratos que contam histórias e vistas que parecem pintadas à mão.

Em Mendoza, o tempo não corre; ele amadurece. Como o vinho, ele se entrega em camadas, revelando o que realmente importa: estar presente. Sentir. Brindar. Saborear. E, inevitavelmente, transformar-se.

É com esse olhar que a Brasileiros Wine Tours desenha cada roteiro pela Argentina. Mais do que pontos em um mapa, cada parada é um convite à contemplação. Porque aqui, a viagem não é sobre visitar lugares, é sobre viver o momento. E cada momento é único.



Degustações, experiências e emoções

Os roteiros da BWT em Mendoza são cuidadosamente curados para oferecer experiências profundas, longe do turismo apressado. Em vez de visitas cronometradas, o que se vive é uma jornada de sentidos:

DEGUSTAÇÕES
HARMONIZADAS COM
MENUS DE 5 OU 6 TEMPOS

ALMOÇOS INTIMISTAS EM
VARANDAS COM VISTA PARA
OS ANDES

PASSEIOS ENTRE VINHEDOS
COM EXPLICAÇÕES SOBRE O
TERROIR E A ALMA DO SOLO

CONVERSAS COM ENÓLOGOS,
SOMMELIERS E ANFITRIÕES
QUE FALAM COM PAIXÃO

MOMENTOS PARA RESPIRAR
FUNDO, OBSERVAR, BRINDAR E
APENAS ESTAR; VIVER O INSTANTE

“Mendoza é um lugar para desacelerar por dentro. Cada detalhe foi pensado para que o viajante sinta-se parte do que está vivendo, não apenas espectador.”

3

harmonizações para viver
Mendoza com todos os sentidos

CORDEIRO AO MALBEC
com purê de batata andina e pimenta vermelha

TORTELLONI DE ABÓBORA
com redução de vinho branco e queijo de cabra

SORVETE ARTESANAL DE TORRONTÉS
com frutas frescas da estação

Gastronomia como linguagem local

Esqueça os cardápios padronizados. Em Mendoza, cada prato é um diálogo com o território. As cozinhas regionais priorizam ingredientes sazonais, técnicas autorais e uma conexão sincera com o entorno.

Restaurantes como **Centauro, Fogón, Savia, La Azul Restó** e o poético **Osadía de Crear** mostram como a culinária também pode ser uma forma de contar histórias — e de encantar.

VIVER MENDOZA É DESACELERAR

E entre uma taça e um prato, há espaço para o que realmente toca:



Essa é a Mendoza que não aparece nos guias. Mas que a BWT conhece bem. Porque foi vivida, testada, sentida e agora é compartilhada com quem busca mais do que um destino: busca uma experiência com alma.

Talvez você não lembre de todas as safras que provou. Mas vai lembrar do sorriso do anfitrião ao servir a sobremesa. Do vento leve que bagunçou o cabelo no almoço à sombra. Do olhar de quem dividiu a taça com você.

*E, principalmente, vai querer voltar.
Não tem jeito. Quem vai uma vez,
sempre volta!*

*Porque viver Mendoza é deixar-se
levar e desejar repetir.*



OLIVICOLA

LAUR

DESDE 1889

laur.ar | @olivicolalaur

CRUX
COCINA

TU LUGAR EN
MENDOZA



VIÑA COBOS

Mergulhe em uma experiência sensorial única na Viña Cobos, onde o vinho e a gastronomia se encontram em perfeita harmonia.



LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

Localizado no coração da cidade, o Sheraton Mendoza Hotel — pertencente à rede Marriott e administrado localmente pelo Grupo Huentala — **combina elegância, conforto e experiências memoráveis.**

marriott.com/en-us/hotels/mdzsi-sheraton-mendoza-hotel



SHERATON
Mendoza Hotel



Com 180 quartos amplos e vistas deslumbrantes para a cidade e a Cordilheira dos Andes, o hotel também funciona como um verdadeiro museu, onde é possível apreciar valiosas obras de arte distribuídas por seus diversos espaços.

Sua proposta gastronômica inclui **menus temáticos, vinhos e coquetelaria** no Acequias Restaurante, Devas Lobby Bar, Restaurante Mirador — localizado no 17º andar, um dos mais altos da província — e degustações na adega Wine Lounge.

O bem-estar é garantido no **Neptune Spa**, com piscina climatizada, solário, sauna, hidromassagem e tratamentos exclusivos.

E para quem busca entretenimento, o Cosmo Casino oferece uma variedade de jogos, além de shows ao vivo e experiências gastronômicas.

@sheraton_mendoza

Com vista para o inesquecível

Vinícolas de Mendoza: cenário tão marcante quanto o sabor de cada taça

No Valle de Uco e em outras regiões de Mendoza, há vinícolas em que o terroir não se revela apenas no solo, mas também no horizonte. Paisagens grandiosas, arquitetura integrada à natureza e experiências que encantam olhos e sentidos.

QUANDO O CENÁRIO É PARTE DO VINHO

Sabe quando o silêncio fala mais que mil palavras? Pois bem. Existem vinícolas em que o vinho parece ter sido moldado pelo cenário — e vice-versa. Em Mendoza, especialmente no Valle de Uco, algumas bodegas transformaram a paisagem em parte da experiência. São lugares onde a vista é protagonista, e o vinho, um elo entre o viajante e aquele instante de beleza rara.

Muito mais do que um rótulo de excelência, essas vinícolas oferecem momentos de contemplação: silêncios com sabor, cores que mudam conforme a luz, e uma estética que permanece na memória como um quadro natural, emoldurado por céu, montanha e parreirais.

VINÍCOLAS COM VISTAS QUE MERECEM UM BRINDE DEMORADO

Abaixo, uma seleção daquelas vinícolas que não se visita com pressa. Porque ali, o tempo caminha mais devagar, e é assim que deve ser. Cada uma tem sua personalidade, seu ângulo de beleza e seu jeito de acolher. A Brasileiros Wine Tours, com sua curadoria experiente, conhece os melhores momentos para viver cada uma dessas experiências: a luz certa, o vinho ideal, a pausa perfeita.



FINCA BANDINI

Em Los Chacayes, a varanda panorâmica se abre para a Cordilheira como se estivesse esperando por você. As degustações ao ar livre ganham moldura dourada ao entardecer. Um espetáculo de luz e vinho.



BODEGA NORTON

Vinhedos centenários aos pés dos Andes e um pôr do sol que parece escrito por poetas. O deck com vista para os parreirais é daqueles lugares que a gente não esquece — e não quer sair.



CASARENA

Com arquitetura moderna que contrasta com o rústico dos vinhedos, oferece um cenário elegante e impactante. A experiência se completa no restaurante Savia, onde o prato conversa com o entorno.



VIÑA COBOS

Minimalista e refinada, oferece vista limpa para a cordilheira. A beleza está na simplicidade: céu, montanha, silêncio. Ideal para quem procura exclusividade e calma.



LA AZUL

Charmosa e sem formalidades, é como estar na casa de amigos; com a diferença de que o quintal é um vinhedo com vista para os Andes. Perfeita para tardes longas e sem pressa.



CHANDON ARGENTINA

Jardins amplos, atmosfera leve e elegância em cada detalhe. Seus espumantes acompanham experiências como piqueniques e menus harmonizados sob a sombra das árvores. Sofisticação com frescor.

DICA BWT

A **Brasileiros Wine Tours** organiza roteiros personalizados que ajustam essas visitas ao melhor horário para luz, clima e emoção. Porque o vinho certo, no cenário certo, na hora certa, muda tudo.

QUANDO A VISTA TAMBÉM BRINDA

Nessas vinícolas, você não apenas prova o vinho. Você sente o tempo parar, o olhar se perder no horizonte e o silêncio dizer mais do que palavras. E quando o cenário toca o coração, até a pausa entre os goles vira memória.



Alpasión

Passionate about wine, food & unique stays.



QUANDO O VINHO ENCONTRA A ARQUITETURA

Design, natureza e sensações que encantam os olhos antes mesmo da primeira taça

Antes mesmo de servir a primeira taça, há vinícolas em Mendoza que já surpreendem. Basta atravessar o portão, caminhar entre as paredes de pedra, cruzar corredores de concreto iluminados naturalmente ou pisar em salas suspensas diante dos Andes. Esses lugares não foram feitos apenas para produzir vinho. Definitivamente foram pensados para convidar à contemplação.

A arquitetura, aqui, é linguagem. Ela revela o tempo, o clima, a terra e a ousadia de quem decidiu fazer vinho em pleno deserto. E mais: ela prepara os sentidos. Porque em Mendoza, o vinho começa no olhar.

VINÍCOLAS ONDE O OLHAR TAMBÉM PROVA

ZUCCARDI – PIEDRA INFINITA

No coração do Valle de Uco, a vinícola foi eleita diversas vezes a mais bonita do mundo — e com razão. Sua estrutura monumental em pedra e concreto reflete a geologia local e a força do terroir. Cada espaço é integrado à paisagem, e a luz natural guia a visita, como se o dia também fosse parte do roteiro.



BODEGA DIAMANDES

Com linhas modernas que parecem brotar da terra, a DiamAndes combina elegância minimalista com amplitude. O entorno espelhado de vinhedos cria a ilusão de infinito. Uma vinícola que parece feita de silêncio, vidro e horizonte.



BODEGA ALFA CRUX

Concebida como uma obra escultórica, a vinícola emerge do deserto com personalidade e mistério. Seu concreto cru contrasta com o céu claro, e a sala de degustação com vista panorâmica é um espetáculo à parte. Um convite a perder a noção de tempo.



BODEGA MONTEVIEJO

Aqui, a arquitetura se funde com o relevo natural. Cada espaço respeita o terreno, a luz e o vento. É como se a vinícola tivesse sido esculpida a partir da montanha. Um espaço onde o vinho é apenas mais uma camada da experiência sensorial.



BODEGA ROLLAND

Simplicidade e sofisticação definem o projeto do enólogo francês Michel Rolland. Linhas retas, grandes aberturas e uma vista limpa para os vinhedos criam uma estética que não compete com o entorno — apenas o exalta.

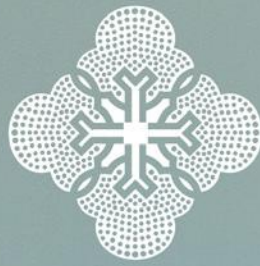


Para ver, provar e sentir.

Essas vinícolas fazem parte de roteiros especiais da Brasileiros Wine Tours, que alia design, paisagem e sabor. A curadoria inclui o melhor horário de luz, os ângulos certos para fotos e, claro, as melhores experiências de degustação. Porque aqui, cada detalhe é pensado para quem busca o extraordinário.

Em Mendoza, o vinho se revela também nas paredes, ângulos e luz.

E nessas vinícolas, a estética é tão marcante quanto o rótulo.



BANDINI

House of Wines

LAS COMPUERTAS · LUJÁN DE CUYO · MENDOZA · ARGENTINA

 [fincabandini](https://www.instagram.com/fincabandini) / www.fincabandini.com





Sabores de Mendoza com Estrela Michelin

Uma jornada pela alta gastronomia que harmoniza tradição, inovação e terroir

De experiências sensoriais a práticas sustentáveis, os restaurantes Michelin em Mendoza mostram que a boa gastronomia também pode ser ética, afetiva e transformadora. Um brinde ao sabor e à consciência.

É impossível falar em Mendoza sem pensar nos seus vinhos excepcionais. A região é conhecida mundialmente por sua produção vinícola de excelência, mas além do brinde, agora brilha também à mesa, conquistando destaque no cenário gastronômico internacional.

A edição 2025 do Guia MICHELIN reconheceu **10 restaurantes argentinos com estrelas, sendo 6 em Mendoza**. Uma marca que consolida a região como destino imperdível para quem busca experiências que unem sabor, paisagem e alma.

ANGÉLICA COCINA MAESTRA
(Bodega Catena Zapata, Luján de Cuyo) — estreou em 2025.

RICCITELLI BISTRÓ
(Las Compuertas) — também estreou neste ano.

AZAFRÁN
Azafrán (Cidade de Mendoza) — manteve a estrela de edições anteriores.

BRINDILLAS
(Luján de Cuyo) — reconduziu sua distinção.

CASA VIGIL
(Maipú) — sob o comando de Iván Azar.

ZONDA COCINA DE PAISAJE
(Mayor Drummond) — continuidade no estrelato.

Sustentabilidade em destaque – Estrela Verde Michelin

Além das estrelas gastronômicas, Mendoza também brilhou na sustentabilidade. A Estrela Verde distingue casas com ações socioambientais que envolvem toda a cadeia, desde a origem dos insumos até tratamento de resíduos.

A seguir, os premiados com a Estrela Verde:

ANGÉLICA COCINA MAESTRA
Novidade no selo.

OSADÍA DE CREAR
Destaque por iniciativas ambientais.

RICCITELLI BISTRÓ
Reconhecido pela sustentabilidade.

ZONDA COCINA DE PAISAJE
Também se mantém no quadro verde.

CASA VIGIL
Pioneira ao conquistar e manter as duas distinções: estrela gastronômica e estrela verde.

CASA VIGIL: MAIS QUE UM RESTAURANTE, UM MANIFESTO

Localizado em Chachingo, Maipú, a poucos minutos do centro de Mendoza, o restaurante é uma extensão do universo da vinícola **El Enemigo** – uma das mais premiadas da América do Sul. A proposta é clara: comida afetiva, vínica e poética.

Mas o que faz a Casa Vigil ser ainda mais especial é seu compromisso com o futuro. Desde 2018, a casa desenvolve uma sólida estrutura ambiental, baseada em três pilares: Coração, Olhos e Pés. São mais de 20 projetos ativos de mitigação ambiental, educação ecológica, pontos verdes e gestão consciente de recursos.

Casa Vigil foi a primeira da Argentina a conquistar simultaneamente uma estrela MICHELIN e uma estrela verde. Em 2025 manteve ambas. Hoje, divide esse reconhecimento com outros grandes nomes da gastronomia mendocina, como Zonda, Riccitelli e Angélica Cocina Maestra.





CENTAURO

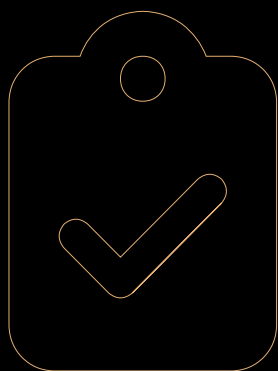
MICHELIN
2025



A PARADA MICHELIN OBRIGATÓRIA EM MENDOZA

PERÚ 1156 - CIUDAD DE MENDOZA / CENTAURORESTAURANT.COM

RECOMENDADOS DO ANO



O GUIA TAMBÉM
INCLUI 18
RESTAURANTES
MENDOCINOS
ENTRE OS
RECOMENDADOS:

- ✓ ANNA BISTRÓ
- ✓ ASSEMBLAGE
- ✓ BRUTAL
- ✓ LA VID - BODEGA NORTON
- ✓ LOS BOCHEROS (LAMADRID WINES)
- ✓ MARTINO WINES
- ✓ E AQUELES JÁ PREMIADOS EM EDIÇÕES ANTERIORES, COMO 5 SUELOS, 1884, CENTAURO, FOGÓN, QUIMERA BISTRO E RUCA MALEN.

A culinária mendocina vive seu auge. Reservar uma mesa com estrela não é apenas luxo; é celebrar a vida em todos os seus sentidos. Quem experimenta esse universo entende porque Mendoza serve com beleza, com alma e, como prova os restaurantes estrela verde, com consciência.



RÓTULOS QUE CONQUISTAM CRÍTICOS, PRÊMIOS E CORAÇÕES

Premiar vinhos é, de fato, algo bastante peculiar. Afinal, o vinho é orgânico, sensível ao clima e à colheita, e cada safra tem seus próprios méritos. Mesmo assim, há rótulos que, ano após ano, conquistam as notas máximas nos critérios mais exigentes e que se tornam verdadeiras referências no universo do vinho.

Mendoza, com sua combinação única de altitude, clima seco e solo pedregoso, é berço de alguns dos vinhos mais admirados do mundo. E quando esses rótulos são premiados, eles não só encantam o paladar: eles colocam a Argentina e o enoturismo da região no topo da vitivinicultura mundial.

DESTAQUE ABSOLUTO: EL ENEMIGO – ALEJANDRO VIGIL



TERROIR: FRUTO DA COMBINAÇÃO DE SOLO CALCÁRIO E ALTITUDE EXTREMA NO VALLE DE UCO.

PERFIL SENSORIAL: AROMAS INTENSOS DE FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS, TANINOS ELEGANTES, ESTRUTURA FIRME E MINERALIDADE MARCANTE.

OUTRAS PREMIAÇÕES: O BLEND GRAN ENEMIGO (MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC E PETIT VERDOT) É PRESENÇA CONSTANTE NAS LISTAS DE TIM ATKIN, WINE SPECTATOR E DECANTER. ESTRUTURA FIRME E MINERALIDADE MARCANTE.

OUTROS VINHOS CONSAGRADOS DE MENDOZA



BODEGA MONTEVIEJO

Localizada em Vista Flores, no Valle de Uco, é conhecida pelos vinhos de personalidade marcante e pelas parcerias criativas com artistas e chefs para promover experiências culturais únicas no enoturismo.



CATENA ZAPATA

Ícone da enologia argentina, com rótulos que frequentemente ultrapassam os 95 pontos. A vinícola foi pioneira em elevar o padrão do Malbec no mercado global, colocando o vinho argentino em um novo patamar mundial.



ZUCCARDI VALLE DE UCO

Reconhecida por vinhos elegantes e bem estruturados, com diversas safras que já superaram os 95 pontos nas principais publicações internacionais. A linha Piedra Infinita une terroir, arquitetura e inovação, consolidando a família Zuccardi como referência em excelência e autenticidade.



SUSANA BALBO WINES

Fundada por Susana Balbo, a primeira enóloga da Argentina, é símbolo de inovação e protagonismo feminino no setor. Com carreira internacional e três mandatos à frente da Wines of Argentina, Susana ajudou a projetar os vinhos do país para o mundo. Seus vinhos premium valorizam a tipicidade regional e estão entre os mais premiados de Mendoza.

POR QUE ESSAS PREMIAÇÕES IMPORTAM?

RECONHECIMENTO TÉCNICO:

Notas como 98, 99 ou 100 atestam excelência em cada detalhe: do vinhedo à vinificação.

VALOR SIMBÓLICO:

Para colecionadores e viajantes, esses rótulos representam conquistas, prestígio e uma experiência elevada à taça.

ATRAÇÃO TURÍSTICA:

Prêmios impulsionam o turismo enogastronômico, posicionando Mendoza como referência mundial no setor.



MICHEL ROLLAND: O ENÓLOGO VOADOR

Considerado o consultor de vinhos mais renomado do planeta e um dos pioneiros na categoria flying winemaker (no português, “enólogo voador”), o francês Michel Rolland é, sem dúvida, um dos maiores nomes da enologia mundial.

Com mais de 50 anos de carreira, natural de Pomerol, Bordeaux, construiu sua reputação lapidando rótulos em mais de 20 países, incluindo França, Itália, Espanha, Estados Unidos, África do Sul e Argentina.

Em Mendoza, foi um dos idealizadores do projeto Clos de los Siete, no Valle de Uco: uma união de sete vinícolas de alto padrão em um conceito inovador que harmoniza savoir-faire francês e terroir andino. Seu estilo imprime elegância e equilíbrio, valorizando frutas, taninos sedosos e boa estrutura, sem perder a identidade do solo local.

Para muitos, Rolland ajudou a consolidar o prestígio dos vinhos argentinos no cenário internacional. Seu trabalho transcende a técnica: é uma forma de arte que combina tradição, precisão e visão global.

Como enólogo que viaja o mundo prestando consultorias, revela que a maior recompensa são as pessoas e vinhos que descobre pelo caminho. E quando lhe pedem para criar um vinho “capaz de receber 100 pontos”, Rolland responde com naturalidade:

“Bom, então teremos que começar do zero.”

FLOR DEL
DESERTO



FLOR DEL
DESERTO



FLOR DEL DESIERTO FAZ PARTE DA VIAGEM.

Av. Sarmiento 681, Mendoza / flordeldesiertorestaurant.com

Fundada em 1922 e declarada **Patrimônio Cultural de Mendoza**, a Bodega Los Toneles é um ícone urbano da vitivinicultura argentina.

Oferece experiências enoturísticas únicas com degustações de produtos premiados e gastronomia de excelência no Abrasado, restaurante reconhecido pela **Great Wine Capitals e pelo Guia Michelin**. Além disso, conta com espaços exclusivos como o Salón Magno para eventos e La Casona, onde a arte se funde com café de especialidade e confeitaria de autor.



BODEGA
TONELES
1922



NORTON

DESDE 1895

Fundada em 1895, a Bodega Norton é uma das vinícolas mais emblemáticas da Argentina, reconhecida mundialmente pela qualidade e autenticidade de seus vinhos.

Localizada na região privilegiada de Luján de Cuyo, em Mendoza, a Norton alia a riqueza do terroir andino com técnicas modernas de vinificação para entregar rótulos excepcionais que expressam o caráter único da Argentina.

Experiência Completa para os Amantes do Vinho

Na Bodega Norton, você poderá desfrutar de visitas guiadas pelos vinhedos e adegas históricas, além de participar de degustações de uma seleção especial de vinhos premiados, como Malbec, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. A vinícola oferece também experiências personalizadas, como jantares harmonizados e eventos culturais que celebram a cultura local.

Compromisso com a Sustentabilidade

A Norton está comprometida com práticas sustentáveis e respeita o meio ambiente em todas as etapas da produção, garantindo vinhos que preservam a pureza da natureza e a biodiversidade da região.

Venha viver uma imersão completa na tradição, inovação e paixão pelo vinho na Bodega Norton.

Aqui você descobrirá o verdadeiro sabor de Mendoza em cada taça, enquanto desfruta de uma experiência que foi recomendada no Guia Michelin 2025 e premiada com o Travellers' Choice 2025 do Tripadvisor.

Planeje sua visita:
Ruta provincial 15 km 23,
Perdriel-Lujan de Cuyo
Mendoza – Argentina

www.norton.com.ar



Amérian Mendoza



Amérian Chacras de Coria

Mendoza é só o começo

Descubra a Argentina com a maior rede de hotéis do país

Mendoza | Chacras de Coria | Buenos Aires | Salta | Córdoba | Iguazú | Catamarca | Río Gallegos | Tucumán
e mais de 20 destinos aguardam por você!



GRAN
AMÉRIAN
HOTELES

AMÉRIAN
HOTELES

MÉRIT
BY AMÉRIAN

La Azul
BODEGA RESTO



La Azul é uma pequena vinícola localizada aos pés do imponente Cordón del Plata, parte da Cordilheira dos Andes, no Vale do Uco, coração da província de Mendoza.

Há gerações, desde que Francisco Hinojosa chegou a estas terras há mais de 60 anos, cultivamos uvas para produzir vinhos de alta qualidade, mas foi somente neste século que o sonho de todas essas gerações se tornou realidade.

Em 2003, nasceu a Bodega La Azul. Esta é a nossa história. Nossa paixão é cultivar uvas, fazer vinho e, claro, bebê-lo, apreciá-lo e dar a ele o lugar que merece: a celebração.

BODEGALAAZUL.COM

INOVAR PARA PRESERVAR

Tecnologia, terroir e propósito: o novo tempo da vinificação

Quando falamos de vinho, não podemos separar tradição de futuro. Sua história caminha de mãos dadas com a inovação. Essa bebida milenar não perde a essência, mas se reinventa com práticas sustentáveis e tecnologias que respeitam a terra. Vinícolas ao redor do mundo, inclusive nos roteiros da BWT, provam que é possível brindar com consciência e sabor, sem perder as raízes e olhando para frente.

O vinho carrega séculos de história, mas seu futuro está sendo escrito agora, com sensores, drones, leveduras nativas e barricas que respiram natureza. Em um mundo que exige responsabilidade ambiental, a vinificação vive um novo ciclo: o da inovação com propósito.

E se antes falávamos apenas de aroma e sabor, hoje também falamos de pegada de carbono, biodiversidade, microclimas e energia limpa. Cada taça carrega não só a história da uva, mas também o compromisso com um planeta que precisa ser cuidado com urgência.

EXEMPLOS QUE INSPIRAM

Em Mendoza, algumas vinícolas são referência em práticas sustentáveis. A **Domaine Bousquet**, por exemplo, é uma das pioneiras na vinificação orgânica certificada da Argentina, com foco em mínima intervenção e uso de insumos naturais.

Já a **SuperUco**, do enólogo Sebastián Zuccardi, adota os princípios da biodinâmica em todas as etapas da produção, respeitando os ciclos da natureza e buscando o equilíbrio entre solo, planta e ser humano.

SUSTENTABILIDADE NA PRÁTICA

GESTÃO CONSCIENTE DA ÁGUA

Uso de irrigação controlada por gotejamento e reaproveitamento de águas da vinificação. Vinícolas como Zuccardi (Mendoza) e Luiz Argenta (Flores da Cunha) já aplicam essas práticas com excelência.

ENERGIA LIMPA NOS PARREIRAIS

Instalação de painéis solares e otimização de consumo energético, reduzindo o impacto ambiental desde a colheita até a adega.

AGRICULTURA ORGÂNICA E BIODINÂMICA

Adeus aos pesticidas sintéticos. Em troca, vêm as coberturas vegetais, o respeito ao ciclo lunar e o cuidado com a vida no solo. Para quem conhece o setor, muito mais do que tendência: uma filosofia.

INOVAÇÕES QUE CABEM EM UMA TAÇA

LEVEDURAS SELECIONADAS (E NATIVAS)

Escolher a levedura ideal significa moldar o perfil do vinho desde o início. Muitas vinícolas utilizam cepas específicas para garantir consistência, mas outras, como em Salta e Mendoza, apostam cada vez mais nas leveduras indígenas (naturais da própria uva) para preservar a identidade do terroir.

TECNOLOGIA DE PRECISÃO NO CAMPO

Sensores climáticos, drones e imagens por satélite são usados para mapear os vinhedos em tempo real. Assim, cada intervenção (poda, irrigação, colheita) é feita com precisão, economia de recursos e muito mais qualidade no resultado final.

UM BRINDE AO AMANHÃ

Inovar para preservar não é só um lema; é uma necessidade. A vinificação, ao abraçar tecnologia e sustentabilidade, mostra que tradição e futuro podem coexistir com harmonia. E o melhor? O vinho continua sendo um símbolo de celebração, de encontros e de memórias. Agora, com ainda mais consciência no processo e verdade no sabor.

Afinal, brindar com um vinho que respeita o mundo é brindar por um mundo melhor!

85%

das vinícolas da Argentina em regiões como Mendoza já utilizam irrigação por gotejamento — reduzindo o consumo de água em até 50%.



Mais de 40 vinícolas argentinas adotaram painéis solares como fonte principal de energia desde 2020.

30%

das vinícolas do Valle de Uco já praticam agricultura orgânica ou biodinâmica certificada.

+60%

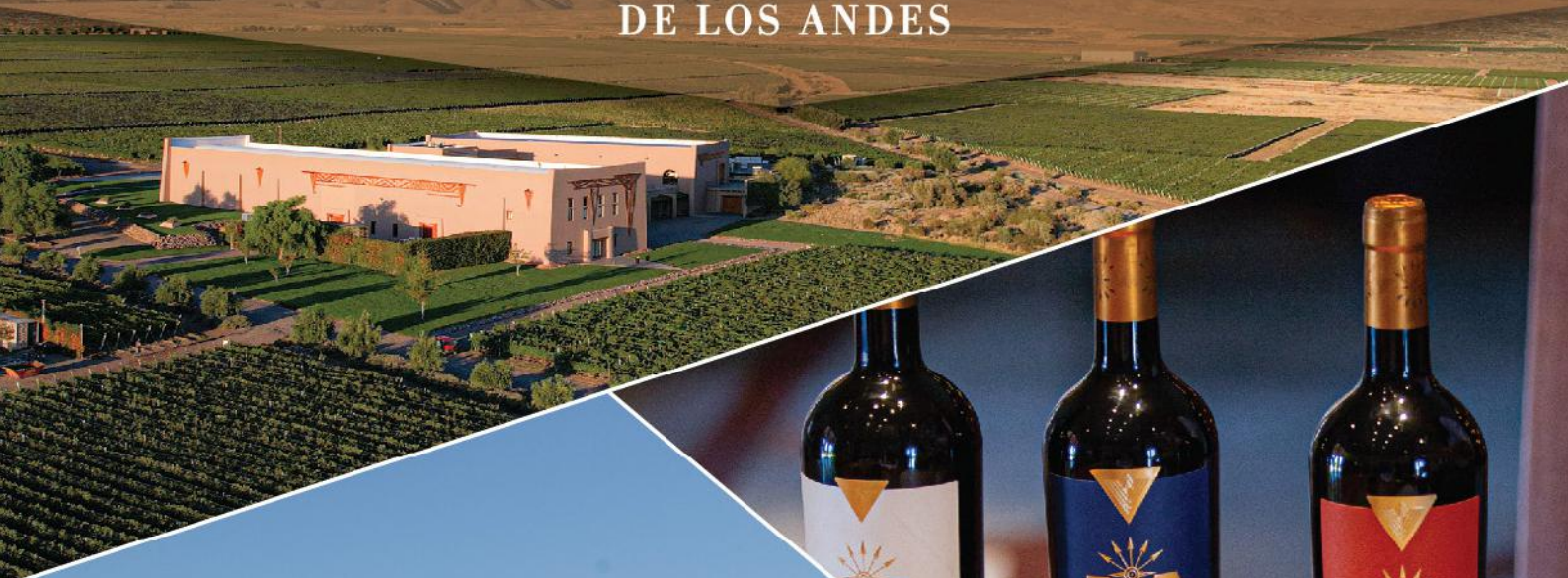
dos produtores consultados pelo Wines of Argentina declaram investir em práticas sustentáveis como estratégia permanente de negócio.

Fonte: Wines of Argentina, Bodegas de Argentina, OIV – Relatório 2024.

EXPERIÊNCIA



FLECHAS DE LOS ANDES



Delicie-se com a
“arte de bem viver”

Todas as nossas visitas são privadas.
Aberto de segunda a sábado,
consulte disponibilidade.



CASA VIGIL

BODEGA



MICHELIN
2025

Uma viagem ao universo do vinho, onde a arte e a alta gastronomia se encontram em uma experiência inesquecível.



Alejandro Vigil: do terroir à emoção

Reconhecido mundialmente, Alejandro é mais do que um enólogo premiado, mais que o "Messi dos Vinhos". É cozinheiro por paixão, contador de histórias e defensor de um vinho com alma. De Mendoza a Buenos Aires, seus projetos tocam o paladar e o coração.



UMA HISTÓRIA QUE NÃO É DE HOJE

A paixão nasceu cedo. Aos 5 anos, durante as férias na casa do avô Tristán, em San Juan, Alejandro Vigil já pisava entre as videiras sem imaginar que aqueles momentos definiriam sua vida. No Ensino Médio, a certeza chegou: seria enólogo.

Hoje, ele recusa convites para trabalhar fora da Argentina. "O vinho expressa seu lugar de origem, é preciso senti-lo verdadeiramente", costuma dizer. Enólogo-chefe da Catena Zapata, conquistou a nota máxima (100 pontos) do crítico James Suckling para o Fortuna Terrae 2012 — um feito para poucos, mas segue simples, acessível e apaixonado por compartilhar.

DA PESQUISA À CONSAGRAÇÃO

Formado em agronomia, trabalhou por nove anos no INTA (Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária), onde se dedicou à pesquisa de solos e irrigação.



Em 2002, foi chamado pela Catena Zapata. Logo depois, Nicolás Catena pediu que criasse um vinho especial. Alejandro pensou: "Não vou perder nada se tentar". O resultado foi o Nicolás Catena Zapata 2001, o vinho que o projetou à direção de enologia da vinícola.

O FENÔMENO DOS 100 PONTOS

Alejandro foi o primeiro enólogo a conquistar 100 pontos Robert Parker com dois vinhos argentinos:

- **Gran Enemigo Gualtallary 2013**
- **Adrianna Vineyard River Stones 2016**

E repetiu o feito com o Cabernet Franc Gualtallary 2019, avaliado por James Suckling; aliás, a primeira vez que um Cabernet Franc sul-americano alcançou essa pontuação.

ESTANCIA VIGIL: A EMBAIXADA DE MENDOZA

Localizada em Cardales, a apenas 60 km de Buenos Aires, a Estancia Vigil é seu projeto mais recente. O mercado funciona desde dezembro de 2024 e o restaurante abrirá em breve, com o chef Diego Irato no comando. A proposta é simples e ousada: levar a alma de Mendoza para perto da capital.



"Queremos que a Estancia Vigil seja uma embaixada de Mendoza, não só do vinho, mas da maneira como sentimos e recebemos", explica Alejandro.

Quer saber mais sobre a Casa Vigil, estrelada com Michelin e Estrela Verde? Confira a experiência completa em nossa reportagem especial.

UM MESTRE QUE SABE COMPARTILHAR

Apesar do reconhecimento global, Alejandro segue próximo da base: conversa com jovens enólogos, responde às redes sociais e serve seus próprios vinhos, quando possível. "Não se trata de ser o melhor do mundo, mas o melhor para o mundo."

Dos vinhedos do avô Tristán aos 100 pontos da crítica internacional, Alejandro Vigil construiu uma trajetória que vai além dos números: é artista do terroir, alquimista de sabores e anfitrião generoso.

Na Estancia Vigil, essa energia se multiplica e os brasileiros que visitam Buenos Aires agora têm um novo motivo para brindar.

Se pudéssemos resumir sua história, certamente seria assim: seus vinhos tocam o paladar, sua história, o coração.

Sorte a nossa!



CASA AGOSTINO

BARRANCAS

VIVE MENDOZA EN UN SOLO LUGAR



PIEDRA INFINITA: A ALMA DO TERROIR ARGENTINO EM CADA TAÇA

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

@ZUCCARDIVALLEDEUCO
ZUCCARDIWINES.COM

"EU GOSTO QUANDO ABRO UMA GARRAFA DE VINHO E CONSIGO VIAJAR AO SEU LUGAR DE ORIGEM." – SEBASTIÁN ZUCCARDI

LOCALIZADA EM PARAJE ALTAMIRA, NO VALLÉ DE UCO, EM MENDOZA, NA ARGENTINA, A BODEGA PIEDRA INFINITA É O REFLEXO DA PAIXÃO DA FAMÍLIA ZUCCARDI POR SUA TERRA. TRÊS GERAÇÕES DEDICADAS À VITICULTURA TRANSFORMARAM A VINÍCOLA EM UM ÍCONE MUNDIAL — RECONHECIDA COMO MELHOR VINÍCOLA DO MUNDO POR TRÊS ANOS CONSECUTIVOS E HOMENAGEADA COM O TÍTULO DE MELHOR BODEGA DO NOVO MUNDO.

COM VINHEDOS QUE EXPRESSAM FIELMENTE O SOLO E O CLIMA DA REGIÃO, PIEDRA INFINITA OFERECE UMA EXPERIÊNCIA ENOTURÍSTICA ÚNICA: DEGUSTAÇÕES TÉCNICAS, ARQUITETURA INTEGRADA À PAISAGEM E UMA PROFUNDA CONEXÃO COM O TERROIR.

PIEDRA INFINITA É MAIS DO QUE UMA VINÍCOLA. É UMA VIAGEM SENSORIAL AO CORAÇÃO DO VINHO ARGENTINO.



TRÁPICHE

ARGENTINA

Exploração. Inovação. Excelência.



Desde 1883, a Bodega Trapiche é sinônimo de vanguarda e qualidade no mundo do vinho argentino.

Com vinhedos nas principais regiões vitivinícolas de Mendoza, e também em Chapadmalal (Buenos Aires) e San Patricio del Chañar (Neuquén), Trapiche mantém um olhar constante voltado para a inovação e a exploração. Foi pioneira em práticas que hoje definem a vitivinicultura moderna: cultivo em microterroirs, introdução de variedades francesas e uso de barricas de carvalho francês.

Presente em mais de 80 países, Trapiche é uma das marcas argentinas mais premiadas internacionalmente.

Convidamos você a conhecer nossa vinícola em Maipú, Mendoza, e viver uma experiência inesquecível: caminhar entre nossos vinhedos, visitar nosso museu, conhecer nossa filosofia de elaboração e degustar rótulos únicos que representam a essência de Trapiche.

Descubra por que somos um referencial mundial.

www.trapiche.com.ar

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



Convidamos você a descobrir a Bodega Alandes e seu restaurante "El Capricho" — uma proposta única, a poucos minutos da cidade de Mendoza.



No coração vitivinícola de Maipú, nossa casa centenária abre as portas para oferecer uma experiência enogastronômica cuidadosamente pensada para harmonizações e momentos inesquecíveis — sob a curadoria do enólogo Karim Mussi e dos chefs Edward Holloway & Sebastián Cardamoni.

[@lacavadekarimmussi](#) | [@elcapricho.mza](#)



HUENTALA WINES
GUALTALLARY - VALLE DE UCO
MENDOZA - ARGENTINA

Huentala Wines, a multipremiada vinícola do Grupo Huentala, possui uma fazenda de 230 hectares em Gualtallary, uma região privilegiada do Vale do Uco, a 1.400 metros acima do nível do mar e aos pés da Cordilheira dos Andes.

Lá, abre suas portas ao enoturismo com visitas guiadas, degustações, um impactante parque de esculturas monumentais e uma proposta gastronômica inovadora em seu restaurante Rastro by Huentala Wines, com menus temáticos que harmonizam arte e vinho.

Além disso, os viajantes podem viver a experiência da Huentala Wines no coração de Mendoza, em sua sede urbana, localizada dentro do Hualta Winery Hotel Curio Collection by Hilton, o primeiro e único hotel-bodega urbano das Américas.

@HUENTALAWINES
HUENTALAWINES.COM



WWW.HILTON.COM/ES/HOTELS/MDZAHQ-HUALTA-MENDOZA-HOTEL

Localizado no coração de Mendoza, a poucos passos do Km 0, o **Hualta Winery Hotel** é o primeiro e único hotel-bodega urbano das Américas e faz parte da **Curio Collection by Hilton**, uma linha exclusiva de hotéis boutique que combina o prestígio global da Hilton com experiências autenticamente locais.

Com 67 quartos de estilo industrial-bodegueiro de luxo, o hotel — propriedade do Grupo Huentala — convida os hóspedes a viver o vinho de dentro para fora: eles desfrutam do serviço **"wine inclusive"** (vinho liberado das 8h às 20h) e, no subsolo, a vinícola urbana da Huentala Wines ganha vida com produção de vinhos e celebrações da colheita (Vendimia), proporcionando uma experiência enológica imersiva e sofisticada, sem sair da cidade.

A proposta se completa com a renomada gastronomia do **La Cabrera**, a emblemática casa de carnes com alma argentina.

@HUALTAHOTEL

hUALTA

WINERY HOTEL MENDOZA

CURIO COLLECTION
by Hilton™

SunTrip
BRASILEIROS EM
MENDOZA

MENDOZA COMO VOCÊ NUNCA VIU.



ESCANEE O QR CODE

Descubra o prazer em viajar
em todos os sentidos.

A **Suntrip Brasileiros em Mendoza** oferece enoturismo receptivo premium, roteiros exclusivos e atendimento em português para transformar viagens em verdadeiras imersões sensoriais.

Desfrute do privilégio de conhecer Mendoza com quem é referência há 14 anos em enoturismo.

- 🍷 Roteiros personalizados para todos os perfis
- 🍷 Degustações em vinícolas renomadas
- 🍷 Experiências gastronômicas de alto nível
- 🍷 Hotéis de luxo selecionados
- 🍷 Transfers privativos, semi-privativos e assistência completa.

**A SUNTRIP BRASILEIROS EM MENDOZA É A MAIOR AGÊNCIA
DE ENOTURISMO GASTRONÔMICO DA AMERICA LATINA**



ENTRE EM CONTATO AGORA MESMO

www.suntripbrasileirosemmendoza.com | +54 9 261 505-1451



Wine Tours Experience

Suntrip Brasileiros em Mendoza 2026

Em agosto de 2026,
o coração do enoturismo
argentino estará
esperando por você.

Roteiro exclusivo para capacitação de
agentes de viagem.

• 16/08 à 22/08/2026 •



A Wine Experience Mendoza convida agentes de viagem a viver, aprender e transmitir a essência da vinicultura de Mendoza. O encontro oferece imersão nas vinícolas mais emblemáticas, dos Andes a Luján de Cuyo, Maipú e Vale de Uco.



Wine Experience Salta 2025



Wine Experience Mendoza 2024

Participe dessa jornada transformadora e fortaleça sua expertise em destinos enogastronômicos premium, pronto para criar roteiros únicos e memoráveis.

VAGAS
LIMITADAS



ESCANEE O QR CODE
E GARANTA A SUA



RAFAEL PORTUGAL

“Quando você une vinho e humor,
vira uma celebração”

O ator e comediante compartilha suas memórias em Salta e Mendoza com a Brasileiros Wine Tours. Uma experiência que mistura paisagem, sabor e aquela pitada de leveza que ele sabe bem como brindar.

Com aquele sorriso que é seu cartão de visitas, Rafael Portugal mal desembarcou em Mendoza e já foi recebido como manda o roteiro da Brasileiros Wine Tours: espumante, sorriso e calor humano. Acostumado a fazer rir e emocionar, dessa vez foi ele quem se deixou tocar pela paisagem, pelos vinhos e pelos momentos que marcam. E ele gostou tanto que voltou. Depois de visitar Salta e retornar à charmosa Mendoza, Rafael nos contou, com o bom humor de sempre, como foi viver essas experiências de enoturismo em boa companhia, e com um olhar cheio de sensibilidade.

“

Minha relação com o vinho hoje é como uma boa risada: espontânea, gostosa e sempre bem-vinda.

VOCÊ JÁ ESTEVE EM MENDOZA E TAMBÉM EM SALTA. COMO FORAM ESSAS EXPERIÊNCIAS TÃO DISTINTAS?

Já tive a sorte de conhecer Mendoza algumas vezes com a Brasileiro Wine Tours, e também estive recentemente em Salta. Cada lugar tem sua magia. Mendoza é charmosa, cheia de vinícolas incríveis, visuais que parecem pintura. Já Salta me pegou pelo inesperado, pela altitude, pelas paisagens mais rústicas, pelo impacto da natureza bruta. É muito especial poder voltar a Mendoza, porque cada ida é diferente. Sempre tem vinho bom, pessoas queridas e aquela sensação de que o tempo desacelera.

TEVE ALGUM MOMENTO MARCANTE EM SALTA?

Em Salta, o que mais me marcou foi o Anfiteatro da Quebrada de Las Conchas. Ali eu parei, respirei fundo e pensei: “caramba, olha onde eu tô!” A energia do lugar é forte, é como se a paisagem falasse com você. Ali cantei minha música “João de barro” com minha esposa e um grande amigo e deixei isso registrado pra sempre. Foi inesquecível.

O VINHO TEM ALGO EM COMUM COM O HUMOR?

O humor me acompanha em tudo o que eu faço, mas o vinho também tem esse poder de unir pessoas. Minha relação com o vinho tem sido cada vez mais íntima. Ele aproxima, abre conversa, cria memória. E quando você une vinho e humor, vira uma celebração — da vida, da amizade, do momento presente. Eu tenho curtido isso principalmente com a minha esposa e com ele que eu tenho experimentado os melhores momentos da vida.

E PRA QUEM ACHA QUE ENOTURISMO É SÓ PRA QUEM ENTENDE DE VINHO?

Eu acho que vinho não é sobre saber tudo, é sobre sentir. Muita gente acha que enoturismo é só pra quem entende muito, mas não é. É pra quem quer viver algo bom, experimentar sabores, paisagens, conversas. Se você nunca viveu isso, vá! Vá porque vale a pena. É uma experiência que alimenta a alma. Acho que o grande lance dessa viagem é, sem dúvidas, deixar marcado pra sempre uma linda memória.

COMO FOI VIAJAR COM A BWT?

Minha experiência com a BWT, tanto em Mendoza quanto em Salta, foi sempre maravilhosa. São viagens bem cuidadas, com gente apaixonada pelo que faz. Se eu fosse indicar pra alguém, diria: vai! Vai sem medo, porque é uma viagem que te transforma. Te dá prazer, conhecimento, e principalmente, boas histórias pra levar pra vida.

TEM ALGUMA LEMBRANÇA QUE FICOU MARCADA?

Tem uma lembrança simples que nunca me esqueço: um brinde com a minha esposa, com o sol se pondo atrás dos vinhedos. Aquele momento ficou. Não precisava de mais nada. Só nós dois, uma taça de vinho e aquele silêncio bonito ao redor. Detalhe, isso às 8 da manhã antes do café (risos). Essa lembrança foi vivida em Salta. Mas tenho lindos brindes com a vista da cordilheira e de tirar o fôlego.

Pra quem ainda não foi, o recado é claro: “Vinho não é sobre saber tudo. É sobre sentir.” E se fosse indicar? “Vai! Vai sem medo, porque é uma viagem que te transforma. Te dá prazer, conhecimento, e principalmente, boas histórias pra levar pra vida”.

Que maravilha saber que Rafael viveu exatamente o que a BWT mais acredita: enoturismo é sobre pessoas, memórias e sentimentos que ficam para sempre.

Nós é que ficamos felizes e gratos em poder brindar tudo isso com você e ao lado de tantos clientes que confiam em nós suas experiências. É pra ser assim: leve, com boas risadas, lágrimas de emoção, paisagens de tirar o fôlego e uma taça bem servida.

Quem é Rafael Portugal?

Ator, roteirista, humorista e apresentador, Rafael Portugal conquistou o público com sua espontaneidade, carisma e talento no palco e nas telas. Sucesso na internet, no cinema e na TV, agora ele também se revela um apaixonado por vinhos, por viagens cheias de significado e por experiências que viram boas histórias. Um verdadeiro especialista em eternizar memórias, com uma taça na mão e um sorriso no rosto.



“Quando você une vinho e humor, vira uma celebração”

Salta

*Montanhas que tocam o céu e
vinhos que tocam a alma*

Os vinhos de altitude e cultura andina de Salta revelam uma Argentina surpreendente. Aqui, o enoturismo encontra paisagens de tirar o fôlego, tradições ancestrais e sabores que viram memória.

Quem chega a Salta tem a sensação de que o mundo desacelerou. As cores da terra, o céu aberto, o silêncio das montanhas. Tudo convida à contemplação.

Mas é quando o vinho entra em cena que a experiência se transforma. Em Cafayate, coração vinícola da região, estão alguns dos vinhedos mais altos do planeta, com altitudes que chegam a 3.100 metros. A combinação única de solo, sol intenso e noites frias dá origem a rótulos complexos, aromáticos e com uma acidez marcante. O

destaque? O autêntico **Torrontés de altitude**, branco aromático e leve, que virou ícone da região.

O VINHO NAS ALTURAS

Produzir vinho em altitudes tão elevadas exige técnica, coragem e respeito à natureza. Cada safra é um desafio e uma conquista.

Os vinhos de Salta se destacam por sua identidade forte: tintos como o Malbec e o Cabernet Sauvignon ganham profundidade e estrutura; já o Torrontés encanta com sua explosão de aromas florais e final refrescante. A vinificação, muitas vezes feita de forma artesanal e com mínima intervenção, é um reflexo da cultura local: orgânica, natural e verdadeira.



ALTITUDE EXTREMA:
VINHEDOS ENTRE
1.700M E 3.100M



CLIMA: SOL INTENSO,
NOITES FRIAS E
CHUVAS ESCASSAS



PRINCIPAIS UVAS:
TORRONTÉS,
MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON



ESTILO DOS VINHOS:
AROMÁTICOS,
FRESCOS, INTENSOS,
COM ACIDEZ
VIBRANTE

Uma cultura que se bebe

Salta não se resume ao vinho. A alma da região está nos detalhes: no acolhimento das famílias, na culinária com raízes indígenas, nos rituais que celebram a terra. Aqui, as tradições andinas seguem vivas e são parte da experiência de quem se permite ir além da degustação.

A paisagem da **Quebrada de las Conchas**, por exemplo, impressiona com formações vermelhas esculpidas pelo tempo. Cachi e Molinos revelam a beleza da simplicidade. Já as vinícolas - muitas delas familiares e sustentáveis - oferecem visitas intimistas, almoços harmonizados, trilhas nos vinhedos e até momentos de contemplação sob as estrelas.

DICA BWT

A Brasileiros Wine Tours oferece roteiros exclusivos por Salta que unem vinhos, cultura andina e paisagens cinematográficas. É possível participar da colheita, visitar vinícolas boutique, conhecer o artesanato local e viver momentos únicos. Rafael Portugal, que visitou a região com a esposa, relembra com emoção: "Ouvir uma canção ecoar no Anfiteatro da Quebrada foi algo que nunca mais vou esquecer."

Salta é um destino que toca fundo. Não por ser grandioso e luxuoso, mas porque é real, sereno e autêntico. Brindar aqui é diferente. É se conectar com a terra, com o tempo, com a própria essência.

Quem visita Salta não volta o mesmo. Volta melhor.

E fica sempre com aquela vontade de pisar nessas terras novamente!



BODEGA
DAL BORGO



Em Harmonia
com a Natureza.

www.bodegadalborgo.com.ar

RN40 Km 4349, Animaná | Salta

O lugar onde o tempo para em Cafayate

No coração de Cafayate, Pausa propõe uma gastronomia sem rodeios, com identidade própria, e com uma equipe de mulheres apaixonadas que transformam cada visita em uma experiência única.



PAUSA DE EL PORVENIR E EL PORVENIR WINE LODGE
FINCA EL RETIRO
BELGRANO 32
CAFAYATE, SALTA, ARGENTINA


BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE


EL PORVENIR
WINE LODGE
CAFAYATE

PAUSA

UMA PALAVRA PARA DEFINIR O QUE É UM BOM VINHO?

Desfrutar.

COMO FOI A COLHEITA DE 2025 NA REGIÃO?

Histórica. A melhor safra já registrada em Jujuy. Muita qualidade, excelente volume de uva, sem geadas. Depois de um 2023 difícil e um 2024 de recuperação, 2025 foi espetacular. Todos os colegas com quem conversei relataram o mesmo.

E HÁ UNIÃO ENTRE OS PRODUTORES DA QUEBRADA?

Sim! Temos o grupo **Bodegas de la Quebrada**, que articula o setor. Muito do que hoje vocês veem em termos de turismo e estrutura só foi possível graças ao esforço desse grupo de produtores privados..



JUJUY: ONDE O VINHO ENCONTRA O CÉU

A província de Jujuy é um dos tesouros mais surpreendentes do norte argentino. Rodeada por montanhas, cores e cultura andina, guarda paisagens que beiram os 4.000 metros de altitude. E é nesse cenário que vinhos únicos florescem — com sabor, personalidade e propósito.

Vinhedos como os da Bodega Kindgard chegam a 2.770 metros de altitude, revelando um terroir inigualável. Purmamarca, com suas ruas de artesanato, é o ponto de partida ideal para explorar a região. E entre os destaques da rota estão:



CERRO DE LOS SIETE COLORES



CUESTA DEL LIPÁN E SALINAS GRANDES



HORNOCAL 14 COLORES



E, CLARO, A ROTA DO VINHO DA QUEBRADA

Quem é Diana Bellincioni, "la Tana"

Formada em enologia pela Universidade Nacional de Cuyo e com especializações na França, Diana construiu sua carreira em vinícolas renomadas de Mendoza antes de retornar à sua terra natal, Jujuy. Em 2019, fundou a Bodega Kindgard, junto com seus primos, na região de Purmamarca. É uma das mulheres mais influentes do novo cenário vitivinícola do norte argentino, trazendo inovação, sustentabilidade e identidade a uma das regiões mais promissoras do país.

Jujuy é mais do que um destino. É uma descoberta com alma, onde cada taça traz consigo o gosto do vento, da altitude e de quem decidiu apostar em sonhos — como Diana.



Quando há uma história por trás, o vinho deixa de ser bebida. Vira experiência."



Diana Bellincioni



DIANA “LA TANA” BELLINCIONI

“Nunca imaginei, como jovem enóloga, ser sócia de uma vinícola na minha terra natal”

Ela poderia ter ficado em Mendoza, entre as maiores vinícolas do país. Mas escolheu recomeçar no coração da sua terra, Jujuy, onde o vinho de altitude floresce entre montanhas, tradição e um novo jeito de fazer enoturismo no norte argentino.

Um sonho que se realizou. É assim que a enóloga Diana “La Tana” Bellincioni — uma das vozes mais inspiradoras da nova geração do norte da Argentina — resume sua trajetória. Depois de trabalhar em grandes vinícolas de Mendoza, Diana voltou para casa, em Jujuy, e apostou tudo em um projeto familiar com o primo: a **Bodega Kindgard**.

A primeira videira foi plantada em 2019. O primeiro vinho nasceu em 2021. Em 2023, vieram o restaurante e as cabanas. E hoje, o que começou como uma ideia ousada virou um novo capítulo na história do enoturismo andino.

“Nunca imaginei, como jovem enóloga, ser sócia de uma vinícola na minha terra natal. Mas hoje, esse é o nosso projeto de vida — com o coração em cada detalhe.”

ENTREVISTA EXCLUSIVA | DIANA “LA TANA” BELLINCIONI

Vinhos com alma, feitos entre montanhas e afetos

COMO VOCÊ DESCREVERIA A IDENTIDADE DOS VINHOS DE ALTITUDE EM JUJUY?

Em Jujuy, o mais bonito é que temos vinhos com muita identidade. São vinhos aromaticamente muito expressivos, com um perfil que revela claramente a altitude. Sempre digo que, quando ultrapassamos os dois mil metros acima do nível do mar, os vinhos — especialmente o Malbec — tornam-se mais rebeldes. Eles ganham aromas mais herbáceos e condimentados, em contraste com a fruta vermelha mais comum em outras regiões. Na boca, esses vinhos são fluidos, com taninos menos secos e uma persistência aromática marcante. São vinhos muito finos.

O TERROIR DA QUEBRADA É ÚNICO?

Com certeza. O bonito do vinho é isso — não há lugar melhor ou pior, apenas diferentes. Aqui temos uma grande diversidade de solos, microclimas e orientações solares. Cada vinhedo está exposto de uma forma distinta ao sol, ao vento, em diferentes tipos de solo, e isso muda tudo.

VOCÊ SENTE QUE OS CONSUMIDORES VALORIZAM MAIS A HISTÓRIA POR TRÁS DE UM VINHO?

Cada vez mais. Com tantos vinhos disponíveis no mercado, quando há uma história por trás, isso toca o consumidor e muda sua percepção. O vinho deixa de ser apenas uma bebida para se tornar uma experiência. Isso ajuda a levar os produtos da comunidade à mesa.

E O FUTURO DO ENOTURISMO POR AÍ?

É promissor. A Quebrada tem uma diversidade incrível de paisagens. Cada vinhedo está num lugar diferente, com seu próprio cenário. Hoje somos mais vinícolas com estrutura para receber visitantes — algumas com restaurante, outras com degustação. A proposta enoturística está crescendo. Toda a comunidade sente orgulho e é impactada: desde artesãos na praça até os hotéis e restaurantes. O vinho atrai um turismo de qualidade, que movimenta muitos outros setores.

E OS MAIORES DESAFIOS DESSA PRODUÇÃO EM ALTITUDE?

O clima é bastante hostil. Há muita intensidade solar, muito vento, muito frio. Um dos grandes problemas são as geadas — tanto as precoces quanto as tardias. Além disso, há uma distância considerável de tudo. O centro do vinho na Argentina ainda é Mendoza, então tudo o que precisamos tem que ser trazido de lá. Nem mesmo o transporte é direto. E o trabalho é manual: o relevo inclinado impede o uso de tratores ou quadriciclos. É um verdadeiro desafio.

E A SUSTENTABILIDADE, COMO ENTRA NESSE PROCESSO?

Buscamos reduzir o consumo de energia. Construímos nossas próprias piletas de concreto para vinificação, evitando o uso de equipamentos de refrigeração. Na parte social, capacitamos pessoas da região — onde o trabalho vitícola não é tradicional, já que a Quebrada é mais voltada à horticultura. Não usamos pesticidas e também priorizamos produtores locais, tanto no restaurante da vinícola quanto nos insumos. Isso ajuda a levar os produtos da comunidade à mesa.

COMO VOCÊ ENXERGA ESSA NOVA TRADIÇÃO VITIVINÍCOLA NA QUEBRADA?

Aqui não havia uma tradição forte a seguir. Então estamos construindo uma nova. Resgatamos práticas simples, mas adaptamos com consciência e cuidado. Isso molda a nova identidade do vinho de altitude no norte da Argentina.

O PAPEL DA MULHER NESSE CENÁRIO TAMBÉM ESTÁ MUDANDO?

A mulher está ganhando mais espaço, sim, mas ainda temos um caminho mais difícil. Sempre há mais questionamentos sobre o que fazemos. Mas temos uma visão detalhista, somos persistentes e hoje representamos uma boa parte da indústria. Com o apoio e respeito dos colegas homens, tudo flui melhor.

SALTA —

QUEBRADA DE HUMAHUACA

o lugar dos vales multicoloridos com uma cultura que pulsa

BELEZA GEOLÓGICA COM ALMA

Um vale dramático de 155 quilômetros. Um Patrimônio da Humanidade desde 2003. A Quebrada de Humahuaca, na província de Jujuy, impressiona por suas montanhas pintadas em camadas vibrantes de vermelho, verde, amarelo e roxo. Cada detalhe desta paisagem incrível parece contar um capítulo de milhões de anos.

Mas, para além da geografia que hipnotiza, é nas comunidades locais, Tilcara, Humahuaca, Purmamarca, Maimará, que a alma da região se revela. Tradições como o Carnaval com o desentierro do “diabo” e a Festa da Pachamama não são apenas folclore: são expressões vivas de um povo que honra sua terra com fé, música, dança e resistência.

O QUE FAZER

Mirante do Hornocal (Cerro de los 14 Colores): A 4.350 m de altitude, um dos visuais mais impressionantes do mundo. A montanha parece pintada com pinceladas intensas e hipnóticas.

Pucará de Tilcara: Uma fortaleza pré-inca com vista para o vale e um jardim botânico de altitude repleto de cactos e silêncio ancestral.

Purmamarca e o Cerro de 7 Cores: A vila é feita de adobe e encanto. Dali, partem trilhas como o Paseo de los Colorados, cenário de tirar o fôlego. Algo literal e emocional.

Maimará – Paleta del Pintor: Os estratos geológicos aqui parecem pintados à mão, como se a própria natureza tivesse virado artista.

Experiências vivenciais: Cavalgadas com lhamas, caminhadas, visitas a comunidades indígenas. Em cada gesto, um reencontro com o essencial: plantar, colher, cozinhar, viver.

ALTITUDES:

de 1600 m (Vale) a 4.350 m (Hornocal)

CLIMA:

semiárido. Ideal entre abril e novembro. Evite chuvas de verão (dezembro-março)

COMO CHEGAR:

40 km desde Jujuy ou 190 km de Salta pela Ruta 9

UNESCO:

Patrimônio Mundial desde 2003, por sua integração natural, cultural e histórica



A Quebrada de Humahuaca não é só um destino: é uma travessia de alma. Um lugar onde a natureza veste cor, o tempo desacelera e o sagrado se mistura ao cotidiano.

Quem passa por aqui não esquece. Volta mais leve, mais inteiro, e mais grato!



Viva o luxo onde o céu toca a terra.



Em meio à imensidão branca das Salinas Grandes de Jujuy, entre o céu infinito e a terra que respira tradição, nasce uma experiência como nenhuma outra: Pristine Salinas Grandes Luxury Camp Suítes.

Imagine-se em um dos lugares mais espetaculares do mundo, hospedado em uma das nossas 4 cúpulas exclusivas, com todo o conforto, sofisticação e um serviço pensado nos mínimos detalhes para até 10 pessoas por estadia.



Gastronomia
que surpreende



Sustentabilidade
que inspira



Paisagens que
emocionam

Explore a mágica Puna com nossos guias especializados e descubra comunidades ancestrais, tradições vivas e sabores autênticos, com um almoço gourmet harmonizado com vinhos da Bodega Colomé, servido no coração das salinas.

Essa é mais do que uma viagem. É uma vivência profunda, conectada com a natureza, com a cultura local e com o que há de mais inovador em hospitalidade sustentável.



WWW.PRISTINECAMPS.COM/PT

@PRISTINECAMPS

SALINAS GRANDES

Um deserto branco que reflete o céu e a alma do viajante

A mais de 3 mil metros de altitude, entre Jujuy e Salta, um imenso mar branco se estende no horizonte. As Salinas Grandes, o deserto de Sal da Argentina, é uma das paisagens mais impressionantes do país: surreal, silenciosa e repleta de significados.

Imagine um lugar onde o chão é branco como neve, o céu azul se duplica nas poças d'água e o silêncio é absoluto. As Salinas Grandes não são apenas um atrativo turístico: são uma experiência sensorial.

Localizadas no altiplano andino, entre as províncias de Jujuy e Salta, elas ocupam mais de 12 mil hectares de sal puro, formado pela evaporação de antigos lagos, ao longo de milhares de anos.

Aqui, tudo impressiona: o contraste de cores, a textura do solo, a imensidão que confunde o olhar. É como caminhar em outro planeta!

COMO SE FORMARAM

As Salinas Grandes se originaram há cerca de 10 milhões de anos, com o processo de evaporação de lagos andinos. O solo, altamente mineralizado, foi se cobrindo de sal ao longo dos séculos.

Hoje, além de atrativo natural, o local é fonte de exploração artesanal de sal e, mais recentemente, foco de atenção por conter reservas de lítio, um mineral estratégico para o futuro.



CURIOSIDADES SOBRE O DESERTO DE SAL

ALTITUDE: 3.450 metros acima do nível do mar

TEMPERATURA: varia de 5 °C a 25 °C (dias quentes, noites frias)

SUPERFÍCIE: mais de 12 mil hectares

MELHOR ÉPOCA: abril a novembro (menos chuva, mais visibilidade)

FORMAÇÃO: Evaporação de lagos pré-históricos

IMPORTÂNCIA: além do turismo, abriga reservas de sal e lítio



DICA BWT

A **Brasileiros Wine Tours** oferece roteiros exclusivos pelas Salinas Grandes com paradas em pontos panorâmicos, guia local, experiências culturais e gastronomia típica andina. É possível combinar o passeio com a Rota da Quebrada e vilarejos autênticos como **Purmamarca**.

As Salinas Grandes são um daqueles lugares que desafiam a lógica e encantam a alma. O visitante é convidado ao silêncio, à contemplação e à certeza de que há paisagens que transformam.

Uma experiência que encanta os olhos, aquece o coração e enche o celular de lembranças que nem parecem reais. Mas são. E ainda bem!

O QUE FAZER POR LÁ

Passeios com guia local: São feitos em veículos autorizados que circulam por trilhas de sal, com paradas para fotos, histórias e curiosidades.

Espelhos d'água: Durante o verão e após chuvas, as poças formadas sobre o sal criam reflexos perfeitos; o céu literalmente se espelha no chão.

Artesanato salteño: Os artesãos da região trabalham com o próprio sal da salina, produzindo peças únicas, além de tecelagem e cerâmica andina.

Fotos criativas: Pela ausência de elementos na paisagem, o lugar é perfeito para brincar com perspectiva. Um clássico para registros de viagem.

Observação do céu: Ao entardecer, o pôr do sol é um espetáculo à parte. À noite, o céu limpo transforma a área num observatório natural de estrelas.



RAFAEL DOMINGO

Cafayate: um blend que combina natureza, gente e tempo

Quando o legado de um patriarca ultrapassa os desafios e se consolida no coração. Rafael, filho do meio do carismático Palo Domingo — irmão de Osvaldo e Gabriel — é o enólogo da família e conduz, com paixão e propósito, uma nova etapa da vitivinicultura em Cafayate.

O nome de Rafael Domingo se confunde com a história de Cafayate. É impossível contar a tradição dos vinhos saltenhos sem passar pela trajetória dessa família. Liderados pelo icônico Palo Domingo, os três filhos — Osvaldo, Gabriel e Rafael —, todos engenheiros agrônomos, seguem à frente de projetos que se entrelaçam em solo, tradição e inovação.

Rafael é o enólogo do clã e está à frente do ambicioso projeto nas terras altas da Finca Las Flechas, a 2.200 metros de altitude. Ali, a vinícola foi construída com centro de visitas, restaurante e o compromisso de preservar a paisagem e a cultura local.



Sentimos que temos uma missão: ser embaixadores de Cafayate. Não estamos aqui por escolha apenas, mas por um sentimento de dever, de compromisso com nossa terra.

Essa relação com o território é também o que molda a identidade dos vinhos que ele produz. Para ele, Cafayate é como um blend — uma combinação equilibrada entre terroir, tradição, generosidade e tempo.

O VINHO QUE NASCE DO TEMPO

Filho do meio e de coração inquieto, Rafael carrega consigo não apenas o legado de gerações, mas a responsabilidade de olhar adiante. Ao falar da Torrontés, a uva símbolo da Argentina, ele explica que foi em Cafayate que ela encontrou sua mais bela expressão, em virtude do microclima único do Vale Calchaquí. A uva é aromática, versátil e se adapta a diferentes estilos — do mais tradicional ao mais moderno — e é trabalhada com precisão por vinhedos que crescem a mais de 1.700 metros de altitude.

Na vinícola Domingo Molina, Rafael lidera também um trabalho que valoriza diversidade de terroirs, respeitando os estilos de solo e a maturação de cada uva.



A palavra-chave hoje na vitivinicultura é diversidade.

Em Tolombón, os vinhos são mais aromáticos. Em Cafayate, mais encorpados. A combinação permite explorar nuances e traduzir o território em taças. Essa riqueza de perfis permite que ele explore estilos únicos, sempre com base em um conhecimento transmitido por gerações.

“A primeira grande decisão é onde plantar. [...] Essas pequenas decisões, como o tipo de condução da videira ou o momento da colheita, afetam profundamente o estilo do vinho.”

Mas não é só a técnica que mudou. O cenário internacional também passou a olhar para os vinhos de altitude com novos olhos.



Houve um verdadeiro câmbio de paradigma. Antes, os vinhos de altitude eram sinônimo de vinhos pesados [...]. Hoje buscamos elegância e amabilidade, sem perder estrutura.”

Rafael Domingo



ENOTURISMO QUE EMOCIONA



RAFAEL DOMINGO

Enólogo, agrônomo e filho do lendário Palo Domingo, Rafael é o responsável técnico pela Bodega Domingo Molina e um dos grandes nomes da viticultura de altitude em Cafayate. Conhecido pela sensibilidade em traduzir o terroir em vinhos expressivos e modernos, ele é também defensor do enoturismo com identidade e participa ativamente da vida comunitária da região.

Com o crescimento do turismo enogastronômico, a família vem investindo em infraestrutura, hospitalidade e sustentabilidade. Rafael conta que a nova vinícola trará experiências personalizadas, integradas à produção de queijos de cabra da família, à gastronomia local e ao diálogo com a comunidade.

“Hoje, o visitante não quer só degustar. Quer entender o que está por trás de cada vinho, participar da poda, da colheita, conversar com quem faz. Isso humaniza a experiência.”

A produção também segue princípios ecológicos: resíduos orgânicos da vinificação e da queijaria viram adubo natural. Um ciclo completo, alinhado com o que o novo viajante busca.

“Se eu tivesse que descrever o espírito de Cafayate como um vinho, com certeza seria um blend — uma combinação única de natureza, gente e tempo.”

— RAFAEL DOMINGO



LA CABRERA

by gastón riveira cocinero

📍 Belgrano 354, Salta - Argentina







O SEGREDO MAIS BEM GUARDADO DA ARGENTINA

Agora ao seu alcance

Autêntica, surpreendente e encantadora. Salta revela um enoturismo de altitude com vinhos intensos, paisagens andinas coloridas e uma cultura que fascina.



A Suntrip Brasileiros em Salta conecta seus clientes ao destino que une enoturismo e passeios de natureza para quem busca experiências além do convencional. Com roteiros exclusivos, atendimento em português e experiências cuidadosamente curadas.

-  Vinícolas boutique em Cafayate
-  Gastronomia andina e raízes locais
-  Passeios pela Quebrada de Humahuaca e Salinas Grandes
-  Transfers privativos, suporte e hospitalidade em português

AVALIAÇÃO 5 ESTRELAS PELOS NOSSOS CLIENTES



CAPACITAÇÃO

Treinamentos e suporte técnico especializados, voltados principalmente a parceiros e franqueados, o que inclui capacitações para agentes de viagem



ENTRE EM CONTATO AGORA MESMO

www.suntripbrasileirosemsalta.com |  +54 9 387 523-4045

**OU ESCANEIE O QR CODE
E SAIBA MAIS**

VINHOS DE ALTITUDE E GASTRONOMIA GOURMET NO CORAÇÃO DO NORTE ARGENTINO.

Viva uma experiência única entre vinhos salteños de grande altitude — cultivados a mais de 1.700 metros acima do nível do mar — e petiscos especialmente pensados para realçar cada taça.

Na ALTACAVA, harmonizamos sua experiência com sabores e rótulos do norte argentino cuidadosamente selecionados.

Uma proposta sensorial que convida você a descobrir o fascinante mundo dos vinhos de Salta. Ambiente acolhedor, atendimento personalizado e a desculpa perfeita para brindar.



BRIZO SALTA

Salta: onde o vinho e o descanso têm sotaque próprio

No coração dos vales calchaquíes, nosso hotel convida você a viver uma experiência autêntica, cercada por paisagens únicas, sabores marcantes e a hospitalidade do norte argentino.



VILA GALÉ COLLECTION OURO PRETO

A tradição portuguesa e o encontro com o jeito mineiro de ser

Uma conversa com o diretor comercial e de vendas da Vila Galé, Pedro Ribeiro, sobre o novo empreendimento que promete transformar o enoturismo em Minas Gerais.

Ouro Preto, em Minas Gerais, respira história e cultura por todos os lados. Suas ladeiras guardam memórias e belezas naturais que encantam turistas do Brasil e do mundo. O cenário perfeito para que a rede portuguesa Vila Galé escrevesse mais um capítulo de sucesso.

Esse capítulo começou oficialmente nos dias 24 e 25 de maio de 2025, com uma grande festa de inauguração que reuniu mais de 500 pessoas. Instalado em uma antiga fazenda do século XIX, o novo hotel vai muito além de um empreendimento hoteleiro: é uma experiência que une tradição, gastronomia e memória. Um verdadeiro convite ao bem-estar.



Queremos transformar Ouro Preto em um destino resort, com uma série de atrativos importantes, em parceria com as entidades locais e o governo estadual."

Pedro Ribeiro
Diretor comercial e vendas da Vila Galé Vila Galé

O ENCONTRO PERFEITO ENTRE DUAS CULTURAS

"Ouro Preto é um destino turístico já bastante consolidado, com fluxo importante tanto no mercado internacional quanto brasileiro. Além disso, é uma cidade com fortes ligações históricas com Portugal, tanto culturais quanto arquitetônicas", explica Pedro Ribeiro.

Essa conexão ganhou forma durante uma reunião em Portugal com o secretário de Cultura de Minas Gerais. *"Ele nos motivou a investir em Minas, já que o Vila Galé é hoje a maior rede de resorts no Brasil, e que gostaria muito de ter a rede no estado."*

E assim, o que começou como uma conversa se transformou em realidade, no coração de uma das cidades mais bem preservadas da América Latina e a primeira da região a ser tombada como Patrimônio Mundial pela Unesco.

UM PALÁCIO COM VIDA

Erguido sobre uma antiga fazenda do século XIX, o hotel respeita cada camada da história local, restaurando estruturas originais e adicionando to-

ques contemporâneos com delicadeza.

"Desde o início há uma forte ligação com Portugal, pois ali foi implantado o primeiro regimento de cavalaria portuguesa no Brasil. Foi deste hotel que deu origem toda a distribuição da raça lusitana e outras sub-raças para o país", relembra Pedro. Mais tarde, o espaço se tornou um colégio salesiano que marcou gerações. "Queremos manter essa memória viva, com atividades no haras e uma narrativa histórica presente em cada detalhe do hotel."

LOCALIZAÇÃO:

Cachoeira do Campo, arredores de Ouro Preto

ACOMODAÇÕES:

311 quartos

DIFERENCIAIS:

- 5 piscinas aquecidas
- Satsanga Spa & Wellness
- 15 hectares de vinha e olival
- Biblioteca e museu
- Clube NEP para crianças

GASTRONOMIA:

2 restaurantes: Versátil e Massa Fina

EVENTOS:

Capacidade para até 900 pessoas

HISTÓRIA:

Edifício que sediou o primeiro regimento de cavalaria de Portugal no Brasil

SERVIÇOS:

Wi-Fi gratuito, room service 24h, estacionamento

Mais informações: www.vilagalé.com

MUITO ALÉM DA HOSPEDAGEM

O empreendimento oferece uma verdadeira imersão sensorial: haras, museus, spa, trilhas ecológicas, cinco piscinas aquecidas, lago artificial com canoas, além de uma área para eventos que inclui capela, auditório e salões. *“É um produto bastante completo, um grande resort no Brasil”, resume Pedro.*

Mais do que hotéis, o Vila Galé também é uma referência na produção de vinhos em Portugal, são eles: tinto, rosé, espumante, branco, vinho do Porto e o famoso vinho verde. Essa tradição agora atravessa o Atlântico para enriquecer o novo hotel mineiro. *“Replacamos a produção de vinho também em Minas, com nossa expertise e enólogos. Acreditamos que vai dar muito certo e será mais um fator de atratividade para o hotel”, explica.*

além dos azeites.”

Nos restaurantes Versátil e Massa Fina, o destaque será a fusão entre a gastronomia mineira e a portuguesa, com jantares temáticos e sabores inesquecíveis. *“Vamos apostar em nossos vinhos próprios, e queremos que tenham uma forte presença na gastronomia mineira e portuguesa.”*

IMPACTO QUE VAI ALÉM DO TURISMO

Com mais de 300 colaboradores e uma estrutura para grandes eventos, o hotel também quer deixar um legado: transformar Ouro Preto em um destino resort, com uma série de atrativos importantes, em parceria com as entidades locais e o governo estadual.

A sustentabilidade permeia todo o projeto, tanto social quanto ambientalmente. *“Criamos empregos, movimen-*

com uma arquitetura única e ainda mais interessante para contar nossa história”.

O VILA GALÉ COLLECTION OURO PRETO É MAIS DO QUE UM HOTEL: É UM ELO ENTRE CULTURAS, TRADIÇÕES E SABORES, QUE NASCE COM A MISSÃO DE REDEFINIR O ENOTURISMO EM MINAS GERAIS COM AUTENTICIDADE E INOVAÇÃO.



“Nossos hóspedes podem acompanhar nossos enólogos, ver como é feita a produção, como são analisadas as castas, os próprios jantares com degustação de cartas e pratos tradicionais das regiões.”

Nas palavras do diretor comercial, o Vila Galé tem uma convicção: atualmente o hóspede valoriza muito essa experiência sensorial. *“A expertise vem de Portugal, onde nossos hotéis desenvolveram uma série de experiências nesta área; todos os hotéis são ligados ao vinho.”*

DA UVA À TAÇA, E À MESA

O projeto vitivinícola já está em andamento, como enfatiza Pedro. *“Estamos testando várias castas para ver quais se adaptam melhor ao terreno e ao clima. Depois vamos selecionar as melhores para nossos próprios rótulos,*

tamos a economia regional e adotamos práticas ambientais responsáveis em todas as nossas operações. Está no DNA do nosso empreendimento”, declara o diretor.

O FUTURO DO ENOTURISMO BRASILEIRO

Pedro Ribeiro é otimista quanto ao cenário nacional: *“O enoturismo brasileiro já não é um bebê. Avançou muito nos últimos 20 anos. Inicialmente pelo Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, depois em Santa Catarina; tudo aliando consciência e qualidade. E tem tudo para se consolidar internacionalmente.”*

Sobre os desafios do novo empreendimento, Pedro reafirma a excelência da rede: *“O patrimônio histórico é uma marca dos hotéis Collection. Nossa primeira experiência no Brasil foi no Rio de Janeiro, e agora Ouro Preto chega*

Um brinde às boas histórias que já começam a ser escritas aqui.



O ENOTURISMO AMADURECEU:

EXPERIÊNCIAS ALÉM DAS TAÇAS

Um roteiro de viagem nasce de um sonho. A família se olha e pergunta: “E aí, pra onde vamos?” O próximo destino, ou o primeiro de uma vida inteira de descobertas, começa não apenas na escolha do lugar, mas nas companhias, nas histórias e nas memórias que serão eternizadas.

Nesta edição, passamos por Flores da Cunha, na Serra Gaúcha; por Mendoza e Salta, na Argentina. Três territórios distintos, mas com algo em comum: o vinho é só o começo.

Hoje, quem visita uma vinícola quer mais do que um rótulo premiado, busca conexão, silêncio entre os goles, tempo. Como diz Alejandro Vigil, da El Enemigo: “Vinho é conversa, é mesa cheia, é memória compartilhada.”

A AUTENTICIDADE É A NOVA SOFISTICAÇÃO

Em 2025, mais de 70% dos enófilos priorizam experiências sustentáveis e intimistas, segundo dados do setor especializado. A arquitetura das vinícolas se transformou em arte integrada ao terroir. A produção aposta em leveduras nativas, vinhedos orgânicos e práticas regenerativas. É o retorno à origem, com elegância e verdade.

Michel Rolland, referência mundial, reforça:



O vinho não é sobre perfeição. É sobre verdade.”

TURISMO RESPONSÁVEL

O crescimento do setor traz responsabilidades. Como equilibrar fluxo turístico e preservação? A questão central é manter a essência do lugar enquanto se recebe mais visitantes.

Rafael Jesus, CEO da BWT, resume bem: “Não estamos aqui para vender um produto que não seja real. Nosso objetivo é entregar o melhor serviço, com verdade. O cliente precisa viver algo que faça sentido — e que transforme.”

Em Flores da Cunha, o secretário de Turismo Tiago Mignoni reforça: “O que mais emociona é ver um visitante se encantar com nossa simplicidade. Isso mostra que estamos no caminho certo.”

O BRASIL NO MAPA

“O enoturismo brasileiro já avançou muito nos últimos 20 anos, com consciência e qualidade”, afirma Pedro Ribeiro, do Vila Galé. O setor cresceu 15% em 2024. Além do Sul, despontam polos como Serra Catarinense, Mantiqueira, Vale do São Francisco e Goiás. Mais do que que destino, o Brasil vira referência.

NÚMEROS DO SETOR EM 2025

+12% de crescimento global

72% priorizam sustentabilidade

65% buscam visitas intimistas

+15% de aumento nas vinícolas brasileiras

Fontes: Entre Vinhas, OIV, WineTourism.com

Um brinde
ao que vivemos.
Um olhar ao
que vem.



14 ANOS DE HISTÓRIA
AVALIAÇÃO 5 ESTRELAS
FROTA PRÓPRIA

Brasileiros Wine Tours

A maior agência de enoturismo gastronômico da América Latina

Soluções inovadoras para o enoturismo receptivo premium, com receptivo próprio em **Mendoza e Salta** e **Flores da Cunha**, Plataforma completa que inclui CRM, gestão de roteiros, aplicativo para clientes e motoristas, que garante uma experiência personalizada e eficiente, além de capacitações especializadas para agentes de viagem, permitindo que eles atendam às necessidades dos clientes com excelência.

Nossa rede de lojas franqueadas permite que parceiros ampliem sua presença e faturamento, fortalecendo a marca. Também publicamos a Revista Brasileiros Wine Tours, destacando as melhores experiências enoturísticas.



Seu próximo roteiro
na palma da sua mão



 **BRASILEIROS
WINE TOURS**

A BELEZA DO MUNDO EM CADA TAÇA DE VINHO

BAIXE NOSSO
APLICATIVO