ROTAS DO VINHO DE SÃO PAULO

2ª Edição

Um guia completo para você aproveitar o que há de melhor no enoturismo paulista



Rotas do Vinho de São Paulo

INVESTSP
AGÊNCIA PAULISTA DE PROMOÇÃO DE INVESTIMENTOS E COMPETITIVIDADE

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Rotas do Vinho de São Paulo



EXPEDIENTE

Rotas do Vinho de São Paulo
José Carlos de Faria Cardoso Junior, Adriana Renata Verdi,
Raquel Nakazato Pinotti. Karoline Piccolo Regis , Vivianne Araújo Tenório
Ana Clemente, Albert Simoncini, Christine Fuchs Grecco,
Karina Samantha da Cunha, Renan Henrique Silva de Araújo e Fernanda Chiavone.
Revista Rotas do Vinho de São Paulo
Textos: Célia Carbonari, Fernanda Chiavone, Karina Samantha da Cunha e Raquel Nakazato Pinotti.
Edição e diagramação
Pinotti e Carbonari Consultoria, Francisco Tiago da Rosa e Renan Henrique Silva de Araújo
Mapas
Ana Clara Fava Lins e Nilson Araújo | Karina Samantha da Cunha
Imagens
Freepik, Canva, Pixabay, Unsplash

APRESENTAÇÃO

A segunda edição das Rotas do Vinho de São Paulo consolida uma política pública estruturada de valorização da vitivinicultura paulista e de fortalecimento do enoturismo como vetor de desenvolvimento regional.

O Governo do Estado de São Paulo reconhece, na cadeia produtiva do vinho, um setor estratégico que integra agricultura, indústria, turismo, cultura e serviços, promovendo geração de emprego, aumento de renda e dinamização econômica em diversas regiões.

Desde o lançamento do programa, houve expansão do número de empreendimentos participantes, fortalecimento das rotas organizadas e ampliação da visibilidade dos vinhos paulistas no cenário nacional. O avanço tecnológico, o incentivo à inovação e a adoção de técnicas como a dupla poda contribuíram para elevar o padrão de qualidade e consolidar o Estado como referência na produção de vinhos de inverno.

As Rotas do Vinho estruturam territórios, organizam a oferta turística e estimulam investimentos em infraestrutura, qualificação profissional e promoção integrada. Trata-se de uma iniciativa que valoriza as vocações regionais e amplia oportunidades para produtores, empreendedores e municípios.

Esta nova edição reafirma esse processo de consolidação, atualizando o mapeamento das rotas, fortalecendo a identidade das regiões produtoras e ampliando a visibilidade dos empreendimentos participantes.

Ao integrar planejamento, inovação e promoção, o Governo do Estado reafirma sua atuação para transformar potencial produtivo em resultados concretos para a população paulista.

Um brinde!

Roberto Ribeiro Carneiro - Secretário-Chefe da Casa Civil do Estado de São Paulo

Geraldo Melo Filho - Secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Jorge Lima - Secretário de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo

Marilia Marton - Secretária da Cultura, Economia e Indústria Criativas do Estado de São Paulo

Roberto de Lucena - Secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	5
NOSSOS VINHEDOS	6
OS VINHOS DE SÃO PAULO	12
O QUE EXPLORAR NAS ROTAS DO VINHO	20
ENOTURISMO E SUSTENTABILIDADE	42
PLANEJANDO A SUA VIAGEM	44
ROTAS DO VINHO DE SÃO PAULO	47
ROTA DA ALTA MOGIANA	49
ROTA DO ALTO DA MANTIQUEIRA	59
ROTA DOS BANDEIRANTES	69
ROTA DO CIRCUITO DAS FRUTAS	81
ROTA DA SERRA DOS ENCONTROS	99
ROTA DOS ENO DESTINOS	111
ROTA DOS QUEIJOS ARTESANAIS	122
ROTA SABOR DE SP	126
CHARCUTARIAS DE SP	130



Bem-vindo ao mundo encantador do Enoturismo Paulista!

Aqui a cultura, o vinho e o turismo dançam juntos, de mãos dadas, criando algo mágico que chamamos de enoturismo. Não é novidade que, há séculos, apaixonados por vinho cruzam oceanos e estradas em busca de experiências inesquecíveis. Mas o que realmente encanta não é só o vinho na taça — é a jornada inteira!

Aqui, a viagem vai muito além de abrir uma garrafa. Convidamos você a mergulhar de cabeça no lugar onde tudo acontece: sentir o cheirinho da terra úmida, ouvir as histórias dos produtores que dedicam a vida à videira, conhecer os costumes, as tradições e o carinho que cada uva recebe. É uma conexão profunda com a natureza, com as pessoas e com as histórias que se escondem em cada vinhedo.

Ao entrar nesse universo, você descobre elos lindos que se completam: a culinária local, cheia de sabores autênticos que resgatam receitas de família e valorizam os produtores artesanais da região. Charmosas pousadas, chalés e hotéis espalhados pelas rotas, prontinhos para você esticar a estadia e curtir mais um pouquinho, além de festivais animados, festas da colheita, museus, casas de cultura e um montão de surpresas que tornam cada dia inesquecível.

E, claro, as belezas naturais — colinas verdejantes, vales serenos, serras que tiram o fôlego —, tudo cuidado com muito amor pelo meio ambiente, pelo cultivo consciente e pela preservação das paisagens que nos abraçam.

No Estado de São Paulo, esses cenários escondidos entre montanhas e vales estão mais vivos do que nunca! Desde o lançamento das Rotas do Vinho de São Paulo em 2024, o enoturismo paulista deu um salto incrível — e os números mostram isso com um sorriso enorme, através de um importante crescimento no número de visitantes e aumento do fluxo turístico e do faturamento, bem como novas contratações para receber os visitantes.

É prova viva de que as Rotas do Vinho de São Paulo — Alta Mogiana, Bandeirantes, Circuito das Frutas, Serra dos Encontros e Alto da Mantiqueira — e seus Enodestinos estão transformando o interior paulista num destino de enoturismo acolhedor, acessível e cheio de alma.

Então, pegue sua rota e prepare o coração! Respire fundo e venha descobrir esses roteiros que misturam vinho de qualidade, gastronomia deliciosa, natureza generosa e histórias que aquecem a alma.

Desejo a você uma leitura gostosa e inspiração para uma viagem inesquecível pelas Rotas do Vinho de São Paulo. Te espero por aqui — as vinícolas estão de portas abertas e com um brinde pronto para você!

Com carinho e um brinde à vida,

Celia Carbonari - Presidente da Câmara de Viticultura, Vinhos e Derivados do Estado de São Paulo

NOSSOS VINHEDOS

A VITIVINICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO

O Estado de São Paulo foi pioneiro no cultivo da videira no Brasil, com a introdução de variedades trazidas da Ilha da Madeira, em 1532, à Capitania de São Vicente, por Martin Afonso de Souza, que distribuiu as mudas e os lotes de terras.

Já o primeiro viticultor foi o cavaleiro fidalgo português Brás Cubas, cujos primeiros vinhedos foram plantados onde hoje fica a cidade de Santos. Não obtendo êxito pelo clima úmido do litoral, entre outros motivos, resolveu juntar-se a Luis Martins e demais "criados" para subir ao planalto.

Na região, encontraram um local propício, na foz do Ribeirão Tatuapé com o Rio Tietê, estabelecendo ali um rancho onde se produzia bem uvas e vinhos, tornando-se ele, então, o pioneiro da vinicultura nacional. Lembrando que nesta fase as variedades eram todas Vitis Vinífera (europeias), sendo as variedades 'Ferraes', 'Moscatel', 'Dedo de Dama', 'Bastardo' e 'Galego' as principais cultivadas.

A partir daí houve a expansão, levando o cultivo para o interior. Por questões econômicas ligadas à mineração de ouro, no final do século XVII e início do XVIII, a vitivinicultura paulista foi quase extinta, ficando restrita ao consumo local. A partir de 1785, mediante a um alvará da coroa portuguesa, proibiu-se a elaboração de vinhos na colônia por motivos tolos: ela queria exportar produtos de Portugal à colônia, para manter o "controle".

O grande impulso da vinicultura paulista ocorreu com a imigração europeia, principalmente a italiana, a partir de 1850, com a chegada, por exemplo, de sarmentos de variedades americanas e híbridas que já eram cultivadas na Europa.

No final do século XIX e início do século XX, o cultivo da videira já estava se expandindo junto às fazendas cafeeiras e nas terras que os imigrantes rapidamente conseguiam adquirir pela força de trabalho livre que tinham. Houve expansão na Serra da Mantiqueira, desde as regiões do Sapucaí (Campos do Jordão e São Bento do Sapucaí), Cunha, São Roque, entorno da capital paulista, Amparo, Serra Negra, Itapira, Penha e toda a região onde se encontra o Circuito das Frutas Paulista.

Também há relatos de cultivo e de viníco-



las mais para o interior do estado, em São José do Rio Pardo, Espírito Santo do Pinhal, Santo Antônio do Jardim e também Taquaritinga, onde havia uma grande cantina na fazenda da família Rossi, com expressiva produção de vinhos.

Neste período do século passado, sempre se destacavam as variedades americanas. Na época, no município de Amparo, havia uma grande companhia vinícola com testes e cultivos de viníferas e híbridas, inclusive com a produção de mudas por enxertia de mesa, o que há de mais moderno até hoje em dia. Essa fase perdurou até por volta de 1970, quando o vinho do estado do Rio Grande do Sul começou a chegar e tomar lugar nos mercados paulista e nacional. Além disso, as regiões de cultivo tradicionais em safra de verão não eram propícias à obtenção de vinhos de melhor qualidade. Assim, houve a mudança do cultivo de uvas de vinho para de mesa, certamente devido ao "aparecimento" da variedade Rosada da Niágara, em 1933, ocorrida por uma mutação de um ramo de Niágara Branca, tornando-se esta rosada a preferida dos consumidores e produtores paulistas.

Com a expansão vitivinícola no século XX, o Estado de São Paulo também recebeu grandes investimentos públicos, principalmente através do Instituto Agronômico de Campinas (IAC), que desenvolveu variedades híbridas adaptadas ao clima e os Porta Enxertos da série IAC, que atualmente são a base de toda a viticultura tropical a nível mundial. Essa fase se deu até o início dos anos de 1990, quando o investimento em pesquisa pública ainda era significante.

De 1960 a 1980, o Estado de São Paulo, em geral, passou de produtor para importador de vinho do sul do país, restando poucas unidades produtoras em São Roque e Jundiaí, e outras vinificações informais pulverizadas pelo Estado, mesmo que de forma comercial ou como hobbie, com pouca ou nenhuma produção local de uva, que era comprada do sul. A transformação da viticultura paulista, tradicionalmente produtora de vinhos de mesa, em produtora de uvas para consumo in natura, foi muito rápida. Em menos de 10 anos, o Estado tornou-se um dos maiores centros nacionais de produção de uvas para mesa, permanecendo assim até os dias atuais. Outros fatores preponderantes na mudança foram: a especulação imobiliária no entorno de São Paulo e a industrialização que retirava a frente de trabalho dos parreirais.

O direcionamento da vinicultura para o Sul do país não se deu somente pelo surgimento da "uva rosada" em São Paulo. A mudança também foi devida à facilidade de produção graças ao clima bem definido, mão-de-obra rural farta nas colônias da Serra Gaúcha, tradição dos imigrantes, consumo local elevado e alta produtividade de uvas americanas e híbridas no Rio Grande do Sul, favorecida pelo clima semelhante ao leste norte-americano, de onde são nativas. Ainda houve, na região, um forte investimento em tecnologia e pesquisa, a partir da década de 1970, já em variedades de uvas europeias, por incentivos governamentais e privados, além de intercambio com países como a Itália.

A grande mudança no cenário paulista começou aparecer no final de 1990, a partir do surgimento de algumas pequenas iniciativas de enoturismo na região de Jundiaí.

Já no início dos anos 2000, surgia a grande referência na pesquisa vitivinícola mundial, a partir de uma técnica revolucionária que era implantada no sul de Minas Gerais, na Empresa Mineira de Pesquisa Agropecuária (EPAMIG) - que também intercambiou com São Paulo alguns trabalhos -, e de algumas pesquisas paralelas no Centro de Frutas do IAC, em Jundiaí.

Essas pesquisas consistiam em fazer duas podas em variedades de uvas europeias -no início, mais especificamente nas variedades francesas 'Syrah' e 'Sauvignion Blanc'. Depois de uma das podas, como é normal no fim do inverno e no início da primavera, são retirados todos os cachos após a brotação, deixando a planta se desenvolver vegetativamente com força. Em pleno verão, que é chuvoso no Brasil tropical, realiza-se outra poda. E, então, os cachos são deixados para amadurecer no inverno, que é seco e ameno e com grande amplitude térmica, quando o clima assemelha-se às melhores regiões produtoras do mundo. Deu certo! E as uvas são produzidas com a qualidade perfeita para elaboração de vinhos de alta gama e para concorrer em igualdade com os grandes vinhos.

A partir disso, em 2006, se iniciaram os primeiros empreendimentos para fins de dupla poda no Estado de São Paulo, nas regiões de Espírito Santo do Pinhal e de São Bento do Sapucaí. A prática foi dividida em parte mais baixa - até 1200 metros de altitude, onde é possível podar duas vezes - e acima de 1500 metros de altitude - onde se faz a safra no ciclo natural da videira. Porém, foi necessária uma adaptação na tecnologia do manejo, por conta da alta pluviosidade no período vegetativo e de frutificação. Questão que foi resolvida pela Diretoria de Assistência Técnica Integral (CATI) por meio da implantação do cultivo protegido com filme plástico, diminuindo a severidade das doenças fúngicas. Assim, as baixas temperaturas da região levam à uma maturação lenta e a vindima se dá em período mais seco, de março a maio, dependendo da variedade da uva.

Surgiram, também, movimentos fortíssimos no Circuito das Frutas, o que levou São Roque à retomada da produção de uvas no município, impulsionada pela técnica de dupla poda. Ainda assim, havia quem não acreditava.

Entretanto, a revolução se deu com a aquisição de uma medalha, em 2016, na principal revista de vinhos do mundo, feita por uma vinícola de Espírito Santo do Pinhal, que colocou o Estado e o Sudeste todo em evidência. A partir de então, um grande movimento de investidores buscou naquela região áreas para plantio e instalação de vinícolas, com foco no enoturismo. Em 2020, a mesma vinícola emplacou seu vinho na capa de tal revista, o que consolidou de vez a técnica. A primeira medalha encorajou outros produtores, que também vem sendo premiados na região da Serra da Mantiqueira, em São Roque e no Sul do Estado de São Paulo. Espírito Santo do Pinhal já conta hoje com pelo menos 35 empreendimentos vinícolas e um roteiro enogastronômico. Nos próximos anos, surgirão mais de uma centena só naquela região, gerando renda e melhorando a qualidade de vida de muita gente. Os desafios a serem superados ainda são diversos e a expansão ainda não está regionalizada: está espalhada por diversas regiões paulistas, mesmo com pouca ou nenhuma tradição de cultivo, e os resultados são impressionantes. Basta provar e se emocionar!

Eng Agrº Carlos Eduardo Canivezi Antunes
Assistente Agropecuário CATI SAA SP

Eng Agrª Dra Silvana Catarina Sales Bueno
Assistente Agropecuária CATI-DSMM SAA SP

VARIEDADES DE UVAS PARA VINHO DE MESA MAIS PLANTADAS NO ESTADO DE SÃO PAULO



MÁXIMOS



LORENA



BORDÔ



NIÁGARA BRANCA



NIÁGARA ROSADA

A Origem da Uva Niágara Rosada

Uma das versões sobre o fato é relatada pelo renomado Julio Seabra Inglez de Sousa, que em sua obra 'Origens do Vinhedo Paulista' diz o seguinte: "em 1933 apareceu, em Louveira, na vinha de Antônio Carbonari, uma cepa de Niágara Branca ostentando em alguns pâmpanos maravilhosos cachos de bagas vermelhas, que foram descobertos pelo viticultor Aurélio Franzini. Nascera assim a mutação somática Niágara Rosada, que se tornaria a uva de mesa mais cultivada no Estado". Na época, o Bairro do Traviú, onde ocorreu o fato relatado, estava ligado à Louveira e ambos pertenciam ao município de Jundiaí. Hoje, o Bairro do Traviú faz parte do município de Jundiaí. Fato pouco divulgado é que no mesmo ano de 1933, na propriedade da Família Gomiero, também em Louveira, ocorreu outra mutação somática da Niágara Branca, dando origem a Niágara Rosada.

Estudos atestam a veracidade das duas mutações ocorridas no mesmo ano de 1933! Apesar do destaque à mutação ocorrida na propriedade da Família Carbonari, muitos afirmam que a verdadeira disseminação da Niágara Rosada partiu de bacelos doados aos viticultores da época pela família Gomiero, conforme relata Hilário Caniato em sua obra em homenagem ao Centenário do Bairro do Traviu: "merecendo, por fim, indiscutível preferência à mutação Rosada de matiz claro, provinda da Chácara Gomiero, que passou a representar a independência econômica desse laborioso povo". Rapidamente, a Niágara Rosada substituiu as demais variedades cultivadas até então, em especial as uvas Isabel e Corbina (Seibel 2), conquistando o mercado paulistano. E, em 1939, invadiu o mercado carioca com grande sucesso. Nas décadas seguintes, o cultivo da variedade se difundiu por toda região e a especialização no cultivo da Niágara Rosada, conquistada através dos anos, fez das famílias de vários viticultores verdadeiras referências nacionais.

Na década de 1960, a Niágara Rosada migrou para áreas mais quentes na região de Indaiatuba. Nas décadas de 1980 e 1990, dividiu o espaço das uvas finas na região de São Miguel Arcanjo, fato que se repetiu nos vinhedos irrigados do Noroeste Paulista. Hoje, o cultivo da Niágara Rosada se estende de norte a sul do Brasil, com novas regiões produtoras em Pirapora (norte de MG), São Gonçalo do Sapucaí (sul de MG), Rosário do Ivaí (PR), Primavera do Leste (MT) e, até mesmo, nas tradicionais áreas vitícolas das serras gaúcha e catarinense. (Fonte: Vinícola Micheletto)

VARIEDADES DE UVAS FINAS MAIS PLANTADAS NO ESTADO DE SÃO PAULO


SYRAH


PINOT NOIR


TOURIGA NACIONAL


CABERNET FRANC


C. SAUVIGNON


PETIT VERDOT


CHARDONNAY


GEWURTZAMINER


MERLOT


RIESLING


MARSELAN


MUSCAT PETIT


SAUVIGNON BLANC


TANNAT


MALBEC

Fotos: Vitácea Enológica

OS VINHOS DE SÃO PAULO

A qualidade dos vinhos de São Paulo é de excelência, seja nos vinhos de mesa, nos vinhos finos ou nos vinhos de inverno. Ano após ano, a produção se desenvolve com tecnologia, inovação e pesquisas sobre o setor. Por isso, os vinhos paulistas ganham cada vez mais espaço nos cenários nacional e internacional.

São vinhos que trazem em si a originalidade dos terroirs das serras, dos vales e das pradarias, sendo diversificados, autênticos e revelando aromas e sabores conquistados em meio a cafezais, pomares, canaviais e tudo o que há de especial nessa terra.

De características genuínas, sinceras e verdadeiras, como os encantos do povo paulista, que acorda cedo e trabalha duro no seu dia a dia, o vinho paulista carrega em si os valores de sua história. E busca, com coragem, mostrar o que São Paulo tem de especial, respeitando seu passado e desbravando seu futuro.



VINHO FINO

Prepare-se para embarcar no mundo dos vinhos finos, onde história, tradição e excelência se encontram em cada garrafa. Esse vinho, muitas vezes conhecido por seus refinamento e complexidade, é uma verdadeira expressão do terroir e da habilidade artesanal do viticultor e enólogo.

Os vinhos finos são cultivados em regiões que oferecem condições ideais para o cultivo das uvas, como solos específicos, clima moderado e uma combinação única de fatores geográficos. A escolha da uva é crucial, com variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, entre outras, sendo cuidadosamente selecionadas para refletir o melhor do terroir.

O processo de vinificação dos vinhos finos envolve uma série de etapas meticulosas, desde a colheita manual das uvas no momento ideal de maturação até a fermentação controlada em tanques de aço inoxidável ou barris de carvalho, onde muitos passam por alguns meses, envelhecendo, para adquirirem complexidade aromática e estrutura.

Ao contemplar um vinho fino, a primeira impressão é sua cor, que varia de vermelho rubi profundo a tons dourados brilhantes, dependendo se é um vinho tinto, branco ou rosé. A tonalidade revela não apenas a variedade da uva, mas também seu envelhecimento e características específicas do terroir.

No nariz, um vinho fino revela uma rica tapeçaria de aromas que podem incluir frutas maduras como cerejas, ameixas ou cassis para tintos; frutas cítricas e tropicais para brancos; e frutas vermelhas frescas para rosés.

Esses **bouquets** são frequentemente complementados por notas de especiarias, baunilha, tabaco, couro e até mesmo nuances terrosas, que refletem o processo de envelhecimento nos variados tipos de tonéis e o estilo específico do vinho.

Ao saborear um vinho fino é possível apreciar sua estrutura complexa e equilibrada. Os taninos - no caso de vinhos tintos - são suaves e integrados, proporcionando uma sensação de corpo médio a completo na boca. A acidez é fresca e vibrante, mantendo o equilíbrio com os sabores de frutas e as notas de envelhecimento. Para vinhos brancos e rosés, a acidez é um fator chave que realça a vivacidade dos sabores frutados.

A finalização de um vinho fino é prolongada e memorável, deixando uma impressão duradoura de frutas maduras, especiarias e uma elegância persistente. Muitos vinhos finos são conhecidos por sua capacidade de envelhecer com graça, desenvolvendo camadas adicionais de complexidade e sabores à medida que o tempo passa.

Os vinhos finos são apreciados tanto por sua capacidade de acompanhar uma variedade de pratos gourmet quanto por sua habilidade de serem apreciados por si só. Eles são frequentemente associados a celebrações e ocasiões especiais, refletindo não apenas um gosto refinado, mas também um apreço pela história e tradição por trás de cada garrafa.

Em resumo, o vinho fino é uma obra-prima da viticultura e da enologia, capturando a essência de seu terroir e o talento artístico de seus criadores. Com sua complexidade aromática, estrutura sofisticada e capacidade de envelhecer com distinção, este vinho continua a encantar e inspirar entusiastas ao redor do mundo. Permita-se explorar a riqueza e a diversidade dos vinhos finos e você descobrirá uma jornada de prazer gustativo que é verdadeiramente única e gratificante.

VINHOS DE MESA

Bem-vindo ao mundo dos vinhos de mesa, uma categoria versátil e acessível que oferece ampla gama de sabores e estilos para todos os gostos e ocasiões. Estes vinhos são apreciados por sua acessibilidade e diversidade, refletindo a riqueza das uvas cultivadas em diversas regiões ao redor do mundo e, de maneira muito especial, no Estado de São Paulo.

A indústria do vinho de mesa cresceu e alavancou o desenvolvimento da viticultura e do enoturismo nas regiões paulistas de São Roque e Jundiaí, levando milhares de turistas anualmente ao desfrute de suas riquezas.

Os vinhos de mesa são produzidos a partir de uma enorme variedade de uvas, cada uma contribuindo com características únicas ao vinho. O processo de vinificação dos vinhos de mesa envolve a colheita das uvas no ponto ideal de maturação, seguida pela fermentação do mosto. Dependendo do estilo desejado, a fermentação pode ocorrer em tanques de aço inoxidável um material mais inerte, ideal para preservar os sabores frutados.

Os vinhos de mesa apresentam uma ampla gama de cores, dependendo da variedade da uva e do método de vinificação. Os tintos podem variar de rubi intenso a vermelho escuro, enquanto os brancos e rosés podem variar de amarelo-palha brilhante a um rosa delicado. A cor reflete não apenas a uva utilizada, mas também o tempo de contato com as cascas durante a maceração da uva.

No nariz, os vinhos de mesa oferecem uma explosão de aromas mais adocicados, que podem incluir frutas frescas como cerejas e ameixas; e, para vinhos brancos, as peras.

Os vinhos de mesa são frequentemente caracterizados por sua fruta vibrante, baixa acidez e uma textura suave e acessível, que os tornam agradáveis ao paladar.

A finalização dos vinhos de mesa é geralmente suave e agradável, deixando uma impressão de frutas maduras. Esses vinhos são bastante versáteis e podem ser apreciados sozinhos ou acompanhando uma variedade de pratos, como carnes grelhadas, queijos, massas e saladas.

Apreciando os Vinhos de Mesa

Os vinhos de mesa são uma escolha popular para o dia a dia, oferecendo qualidade e sabor a um preço acessível. Eles são ideais para refeições descontraídas com amigos e familiares, mas também podem ser apreciados em ocasiões mais formais, demonstrando sua diversidade e capacidade de complementar uma ampla gama de culinárias.

Vinhos de mesa são uma celebração da diversidade e acessibilidade no mundo dos vinhos. Com variedade de estilos, sabores ricos e características distintas, eles capturam a essência das uvas cultivadas com cuidado e paixão pelos enólogos para criar experiências sensoriais prazerosas e memoráveis. Permita-se explorar a versatilidade e a riqueza dos vinhos de mesa. Assim, você descobrirá um universo de prazer gustativo, que é tanto técnico quanto entusiasta.

VINHO BRANCO

Venha descobrir o mundo encantador do vinho branco, onde cada garrafa é uma porta para um universo de sabores e aromas. Prepare-se para uma jornada sensorial que irá despertar seus sentidos e expandir seu paladar. Este vinho, em particular, é um exemplo do que a uva pode oferecer quando cuidadosamente cultivada e habilmente vinificada.

O vinho branco tem uma longa história que remonta a milhares de anos, tendo suas origens na região que hoje conhecemos como o Cáucaso, na Eurásia. Acredita-se que a vinificação começou há cerca de 8.000 anos, quando uvas selvagens eram colhidas e fermentadas em recipientes de barro.

Ao servir este vinho, de uvas viníferas ou outras, o primeiro destaque é sua tonalidade, que vai do amarelo-palha brilhante e transparente até um dourado mais âmbar, como um raio de sol capturado na taça. A cor translúcida revela sua pureza e o frescor, convidando a explorar o que está por vir.

No nariz, uma explosão de frutas de polpas claras como pêssegos, peras e abacaxis, com nuances delicadas de casca de limão siciliano e um toque sutil de maracujá maduro. À medida que o vinho se abre na taça, aromas florais de flores brancas e um leve traço mineral complementam a complexidade do bouquet, sugerindo elegância e frescor.

No paladar, a entrada é refrescante e vibrante, com uma acidez vivaz que desperta o paladar. Sabores frutados como um pêssego suculento e grapefruit rosa dominam, equilibrados por texturas sedosas que acariciam o palato. Há uma notável profundidade de sabores, desde a doçura sutil das frutas até a mineralidade que confere um final limpo e persistente na sua degustação.

O vinho branco exibe muitas surpresas, proporcionando uma sensação aveludada na boca, ao mesmo tempo leve e substancial. A estrutura pode ser delicada ou mais presente, com uma harmonia notável entre acidez, fruta e mineralidade, criando uma experiência que é complexa, mas, ainda sim, acessível.

A finalização é um deleite para os sentidos, prolongando a experiência com notas finais de fruta e uma pitada discreta de salinidade que convida a mais um gole. Cada elemento desse vinho parece contar uma história de sua jornada, desde a vinha até a taça, celebrando a arte e a paixão por trás de cada garrafa.

É um parceiro ideal para uma variedade de pratos, desde frutos do mar frescos, saladas de verão e queijos macios. Sua versatilidade o torna perfeito para momentos de descontração ou celebrações especiais, sempre elevando a experiência gastronômica.

Por isso, o vinho branco é muito mais do que uma bebida, é uma jornada sensorial que convida você a explorar o mundo fascinante dos vinhos. Com sua riqueza de sabores, elegância estrutural e um caráter que transcende o ordinário, é uma escolha que certamente irá cativar tanto os novatos quanto os aficionados por vinhos. Permita-se ser transportado por essa experiência única e descubra por si mesmo por que o vinho branco é verdadeiramente uma obra-prima da natureza e do artesanato.

VINHO ROSÉ

Conheça o mundo intrigante do vinho rosé, uma categoria que combina a elegância do vinho tinto com a frescura do vinho branco. Esse vinho é um verdadeiro artesanato de vinificação, onde a seleção meticulosa de uvas e o cuidadoso processo de produção resultam em uma bebida que encanta tanto os olhos quanto o paladar.

O vinho rosé pode ser produzido de várias maneiras, mas o método mais comum é a maceração curta das cascas das uvas tintas com o mosto, ou seja, é a técnica de separar as cascas, parte da uva tinta responsável por dar cor ao vinho, do líquido, com pouco tempo de fermentação. Isso permite que o suco adquira uma leve coloração rosada. A escolha das uvas também é crucial: desde as uvas de casca mais grossa, com sua suculência, até as mais delicadas, com sua estrutura suave. Então, pode-se afirmar que cada variedade contribui com características únicas ao vinho.

Ao observar um bom vinho rosé, você será imediatamente atraído por sua tonalidade que varia do rosa pálido ao salmão vibrante. A cor é um reflexo direto da intensidade e da duração do contato do suco com as cascas das uvas durante a maceração. Esta gama de tons rosados não é só visualmente atraente, mas também antecipa a vivacidade dos sabores que estão por vir.

No nariz, um vinho rosé bem elaborado apresenta uma mistura tentadora de frutas vermelhas frescas, como morangos maduros, framboesas suculentas e groselhas, e até o mamão papaia. Esses aromas são frequentemente complementados por notas florais delicadas, como rosas e violetas, que adicionam uma dimensão perfumada e elegante ao seu bouquet. Há também uma nota de frescor que sugere uma promessa de leveza e vivacidade no paladar.

Ao ser provado, o vinho rosé exibe uma acidez refrescante que desperta o paladar, equilibrada por uma suavidade sedosa que desliza suavemente pela boca. Os sabores de frutas vermelhas e alaranjadas dominam, acompanhados por uma mineralidade sutil que adiciona profundidade e complexidade ao sabor. O corpo é geralmente de leve a médio, proporcionando uma sensação de frescor que é ideal para os dias quentes de verão ou como um aperitivo antes de uma refeição.

A finalização é limpa e persistente, deixando uma impressão duradoura de frutas frescas e um toque delicado de especiarias. A versatilidade do vinho rosé é uma de suas maiores qualidades, pois harmoniza perfeitamente com uma variedade de pratos, desde saladas verdes e frutos do mar grelhados, até queijos macios. Cai muito bem com pratos orientais e, curiosamente, já foi muito elogiado acompanhando feijoada. Também é uma excelente escolha para ser apreciado sem acompanhamento, proporcionando um momento especial de relaxamento e prazer.

O vinho rosé é muito mais do que uma simples categoria de vinho, é uma celebração da diversidade e da criatividade na vinificação. Com sua elegância visual, aromas sedutores e sabores refrescantes, este vinho oferece uma experiência sensorial completa, que é tanto técnica quanto entusiasta. Permita-se explorar e descobrir as maravilhas do vinho rosé e você será recompensado com uma jornada de prazer gustativo, verdadeiramente única e que lhe deixará boas memórias.

VINHO ESPUMANTE

Entre no fascinante universo dos vinhos espumantes, uma categoria que combina técnica refinada com uma celebração efervescente da vida. Esses vinhos são verdadeiras obras-primas da vinificação, onde precisão e paciência se unem para criar uma experiência sensorial única e inesquecível.

Os vinhos espumantes são produzidos principalmente através de métodos que envolvem a fermentação secundária na garrafa, como o Método Tradicional (ou Método Champenoise). Tal processo começa com a fermentação do mosto base, seguido pela adição de leveduras e açúcar na garrafa, onde ocorre a segunda fermentação. Isso resulta na formação de bolhas de dióxido de carbono, que são capturadas no líquido, criando a característica efervescência do vinho.

Existem várias regiões de renome produtoras de vinhos espumantes, cada uma contribuindo com suas próprias interpretações e estilos. Da autenticidade dos espumantes brasileiros ao brilho dos Champagnes franceses, até a vivacidade dos Proseccos italianos e a elegância dos Cavas espanhóis. Cada variedade de uva e terroir confere um caráter distintivo aos vinhos espumantes.

Ao servir um bom vinho espumante, você será cativado pela sua efervescência dinâmica e persistente, que forma um colarinho de bolhas finas e delicadas na superfície do líquido. A cor varia de amarelo-palha a tons mais dourados, refletindo a variedade das uvas utilizadas e o tempo de envelhecimento.

No nariz, o vinho espumante revela uma gama de aromas que podem incluir maçã verde fresca, peras maduras, notas cítricas de limão e grapefruit, além de nuances florais como flores brancas e acácia. Há também uma sugestão de brioche e fermento, resultado do processo de envelhecimento sobre as leveduras, que adiciona complexidade e profundidade ao bouquet.

Ao provar, o vinho espumante apresenta uma acidez vibrante, que é equilibrada pela suavidade dos sabores frutados e pela cremosidade da textura. Os sabores de frutas frescas são complementados por notas de amêndoas tostadas e um toque de mineralidade, o que contribui para uma sensação de frescor e elegância na boca. O corpo pode variar de leve a médio, dependendo do estilo e do método de produção.

A finalização é refrescante e persistente, deixa uma impressão de frutas cítricas e um traço sutil de mineralidade que convida a mais um gole. O vinho espumante é uma escolha perfeita para celebrar momentos especiais e ocasiões festivas. Ele também pode ser apreciado como um aperitivo elegante ou acompanhando uma variedade de pratos, desde frutos do mar até sobremesas delicadas.

O vinho espumante é muito mais do que uma bebida, é uma experiência que captura a arte e a ciência da vinificação. Com sua efervescência vibrante, aromas encantadores e sabores complexos, este vinho oferece uma jornada sensorial, que é tanto técnica quanto entusiasta. Explore as maravilhas dos vinhos espumantes e descubra porque eles são uma escolha tão especial para momentos de celebração e prazer gastronômico.

VINHO DE INVERNO

Esse é um novo capítulo sendo escrito na história dos vinhos finos. A viticultura no Brasil sempre enfrentou desafios climáticos significativos, especialmente em regiões como São Paulo, onde o verão é quente e úmido. Tradicionalmente, esses verões prejudicavam a qualidade das uvas destinadas à produção de vinhos finos. No entanto, uma inovação técnica surgiu para mitigar esses problemas: a dupla poda, que permitiu a criação do chamado "vinho de inverno".

O conceito da dupla poda foi introduzido pelo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG). A técnica foi desenvolvida para enfrentar os desafios climáticos, deslocando a colheita das uvas para o inverno, quando as condições climáticas são mais favoráveis.

Embora a técnica tenha sido inicialmente desenvolvida e implementada no estado de Minas Gerais, rapidamente se espalhou para outras regiões vinícolas brasileiras, incluindo São Paulo. Em terras paulistas a adoção da dupla poda começou a ganhar tração no início dos anos 2000, a partir de viticultores que buscavam melhorar a qualidade de suas uvas e, consequentemente, dos vinhos produzidos.

A técnica da dupla poda consiste em realizar duas podas durante o ciclo anual da videira. A Primeira Poda (Verão) é realizada geralmente entre janeiro e fevereiro e remove os brotos que se desenvolveram, forçando a videira a entrar em um estado de dormência temporária. Já a Segunda Poda (Inverno) é feita entre julho e agosto e estimula a videira a florescer novamente, deslocando o período de maturação e colheita para o inverno.

O inverno em São Paulo é caracterizado por temperaturas mais amenas, que são ideais para o desenvolvimento das uvas. E a redução da umidade durante o inverno diminui a incidência de doenças fúngicas, provendo uvas de melhor qualidade.

As condições climáticas mais suaves do inverno permitem uma maturação mais lenta e uniforme das uvas, resultando em maior concentração de açúcares e compostos fenólicos. A maturação prolongada contribui para a complexidade aromática e gustativa das uvas, refletindo-se em vinhos de melhor qualidade. As condições climáticas do inverno reduzem a necessidade de intervenções químicas, tornando a viticultura mais sustentável e ambientalmente amigável.

A técnica permite um planejamento mais preciso da colheita, alinhando-a a períodos climáticos ideais, o que é fundamental para a produção de vinhos finos. A adoção da técnica da dupla poda permitiu que vinícolas paulistas produzissem vinhos de qualidade comparável aos melhores vinhos nacionais e internacionais. O que levou a uma maior valorização dos vinhos de inverno de São Paulo, uma contribuição para a diversificação e o fortalecimento da vitivinicultura no Estado.

O VINHO E SUAS HARMONIZAÇÕES

A história da harmonização de vinhos com alimentos vem de séculos atrás e está enraizada na cultura gastronômica de várias regiões do mundo. Convido você a conhecer alguns marcos importantes na evolução desta prática.

Antiguidade: Os antigos romanos e gregos já apreciavam o vinho como parte integrante das refeições. No entanto, a ideia de harmonizar especificamente vinhos com alimentos pode não ter sido tão formalizada como é hoje.

Idade Média: Durante a Idade Média, na Europa, especialmente entre a nobreza e a alta sociedade, o vinho começou a ser consumido em banquetes elaborados, onde os pratos eram muitas vezes acompanhados por vinhos específicos. Nessa época, a harmonização era frequentemente baseada na intuição e nas preferências pessoais.

Renascimento: Durante o Renascimento, surgiram os primeiros escritos sobre vinho e gastronomia, discutindo as características dos vinhos e suas possíveis combinações com alimentos.

Século XIX: Com o desenvolvimento da indústria vinícola e o aumento da produção de vinhos em diversas regiões do mundo, a harmonização de vinhos com alimentos tornou-se mais difundida e formalizada. Nessa época, começaram a surgir algumas regras básicas e diretrizes sobre quais vinhos poderiam combinar melhor com diferentes tipos de pratos.

Século XX em diante: A partir do século XX, a harmonização de vinhos com alimentos tornou-se uma disciplina mais estudada e refinada. Sommeliers profissionais e especialistas em gastronomia começaram a explorar os princípios científicos por trás das combinações de sabores, considerando fatores como acidez, doçura, taninos e intensidade de sabor.

A harmonização de vinhos, ou seja a combinação cuidadosa com outros alimentos, tem como objetivo realçar sabores e criar a experiência ainda mais rica e prazerosa.

Confira algumas dicas de harmonização para viver a melhor experiência

Harmonizações com vinhos tinto, branco, rosé, espumante e doce.

Vinho tinto: combina bem com carnes vermelhas, queijos maduros, massas com molhos encorpados e pratos condimentados. Por exemplo, um Cabernet Sauvignon pode ir bem com um bife grelhado ou um Merlot pode harmonizar com uma pizza de pepperoni.

Vinho Branco: Combina bem com frutos do mar, peixes, aves, queijos leves e pratos mais leves, como saladas e frutos do mar grelhados. Um Sauvignon Blanc pode ser ótimo com camarão grelhado, enquanto um Chardonnay pode complementar um frango assado.

Vinho Rosé: É versátil e pode acompanhar uma variedade de pratos, desde saladas até pratos de carne levemente temperados, queijos macios e aperitivos. Um Rosé seco pode ser uma boa escolha para acompanhar uma tábua de queijos variados.

Vinho Espumante: É uma escolha clássica para aperitivos, frutos do mar, sushi, canapés e pratos mais leves. Pode também ser uma excelente opção para brunches e celebrações, pode ser servido com sushi ou frutas frescas.

Vinho Doce: Combina bem com sobremesas, queijos azuis e pratos levemente picantes.

O que explorar nas **ROTAS DO VINHO** viajando acompanhado ou sozinho



Não é só de vinho que se trata uma rota do vinho....

É DE EXPERIÊNCIAS!

Explorar uma rota do vinho te levará a conhecer o que há de mais belo para todos seus sentidos. São paisagens de encher os olhos e aromas que vão do frescor das matas à gastronomia típica. São sabores variados que te levarão a um passeio único! São canções e histórias que contarão coisas novas, coisas antigas, causos e fatos que só acontecem nessa imensidão que é São Paulo.

Da brisa suave da Serra dos Encontros ao clima vibrante da Alta Mogiana; das manhãs geladas do Alto da Mantiqueira às tardes ensolaradas do Circuito das Frutas e da Rota dos Bandeirantes.

São Paulo é de todos os climas, de todos os sabores e é para todos.

As Rotas do Vinho passam por várias regiões e cidades, onde o turista será convidado a conhecer os produtos artesanais regionais, como queijos, cachaças, cafés, doces e muito mais.

Cada uma tem suas histórias, seus parques e seus museus, os casarios antigos do século passado, as estações ferroviárias com suas marias-fumaças apitando para dizerem que estão por ali.

São destinos que convidam à aventura e ao contato com a natureza. Encantam até os mais aventureiros, com suas trilhas, cachoeiras, grutas e muito mais.

As festas e festivais que acontecem durante o ano todo celebram as estações e esperam os turistas. Seja no inverno, com seus festivais de música ou gastronomia, ou no verão, com as festas carnavalescas, folclóricas e as cantatas de Natal. Há, ainda, as cores incríveis da primavera, com sua explosão de vida, cheia de flores e frutas, que a cada ano nos encanta com diversas exposições e festivais que celebram a natureza e a vida.



PASSEIOS PELOS VINHEDOS

Os passeios em vinhedos no Estado de São Paulo têm uma história rica e se desenvolveram ao longo de várias décadas.

No final do século XIX e início do século XX, a chegada de imigrantes europeus, especialmente italianos, trouxe a tradição da viticultura para São Paulo. Regiões como as de Jundiaí, São Roque e da Serra da Mantiqueira se tornaram centros importantes de cultivo de uvas. Nas primeiras décadas do século XX, várias pequenas vinícolas foram estabelecidas. Inicialmente, a produção era voltada para o consumo local e familiar, no entanto, as vinícolas começaram a crescer e a abrir suas portas para visitas informais de amigos, familiares e vizinhos. Com o crescimento da viticultura, algumas vinícolas começaram a perceber o potencial turístico de suas propriedades.

As visitas informais evoluíram para passeios mais estruturados, incluindo degustações de vinhos. E, assim, o enoturismo começou a se formalizar com a criação de roteiros turísticos específicos em regiões como São Roque, conhecida como a "Terra do Vinho". Vinícolas começaram a investir em infraestrutura, como salas de degustação, lojas de produtos e áreas de lazer para atrair mais visitantes.

Em São Paulo, o enoturismo se consolidou como uma importante atividade econômica e cultural. As vinícolas começaram a oferecer uma gama mais ampla de atividades, incluindo passeios guiados pelos vinhedos, workshops de enologia, harmonizações gastronômicas e eventos culturais.

Além das visitas às vinícolas, o Turismo Rural ganhou destaque. Muitos estabelecimentos passaram a oferecer experiências completas, como estadias em pousadas, passeios a cavalo, colheitas de uvas e piqueniques nos vinhedos.

A realização de eventos e festivais temáticos, como a Festa da Uva em Jundiaí e o Festival de Vinhos de São Roque, ajudou a popularizar ainda mais o enoturismo na região. Esses eventos atraem milhares de turistas todos os anos e destacam a cultura vitivinícola paulista.

O enoturismo em São Paulo é hoje uma atividade bem estabelecida, oferecendo aos visitantes uma oportunidade única de explorar a cultura do vinho, apreciar belas paisagens e desfrutar de uma rica experiência gastronômica e cultural.









COLHEITA DA UVA

A origem da vindima, a colheita das uvas, no Estado de São Paulo, está profundamente ligada ao desenvolvimento da viticultura na região e à chegada dos imigrantes europeus.

A vindima era uma atividade essencialmente familiar e comunitária, sem grandes celebrações formais, mas marcada pela importância econômica e cultural para as famílias envolvidas.

Com o crescimento das comunidades vitivinícolas, a vindima começou a ganhar maior importância social e econômica. Durante esse período, surgiram as primeiras celebrações mais organizadas e com animadas festas familiares.

A primeira celebração formal da vindima no Estado de São Paulo ocorreu em Jundiaí, conhecida como a “Terra da Uva”. A cidade, que já tinha uma forte tradição vitivinícola, realizou a primeira Festa da Uva em 1934. Esse evento marcou o início das celebrações públicas e estruturadas da vindima.

A partir da década de 1950, outras regiões produtoras de uvas em São Paulo começaram a organizar suas próprias celebrações da vindima. São Roque, por exemplo, tornou-se conhecida por sua tradição vitivinícola e suas festividades, que atraíam visitantes de diversas partes do Estado. Nas décadas seguintes, as festas da vindima se modernizaram e passaram a incluir uma série de atividades turísticas e culturais, como degustações de vinhos, shows musicais, exposições de artesanato e gastronomia típica, atraindo milhares de turistas dos mais diversos locais.

A Festa da Uva de Jundiaí continua sendo uma das mais importantes e tradicionais celebrações da vindima no Estado. O evento inclui desfiles, apresentações artísticas, concursos de qualidade de uvas e uma variedade de atrações para toda a família.

Em São Roque, a Vindima Góes é uma celebração destacada, organizada pela Vinícola Góes. O evento oferece aos visitantes a oportunidade de participar da colheita das uvas, degustar vinhos e produtos locais e desfrutar de um ambiente festivo e cultural.

A Serra da Mantiqueira e outras áreas vitivinícolas de São Paulo também realizam suas celebrações da vindima, promovendo o enoturismo e destacando a qualidade e a diversidade dos vinhos produzidos no Estado.

VISITAÇÃO ÀS CANTINAS

A visitação às fábricas de vinhos, também conhecidas como vinícolas ou cantinas, no Estado de São Paulo, é uma atividade que teve um crescimento significativo ao longo dos anos, acompanhando o desenvolvimento da vitivinicultura e o aumento do interesse pelo enoturismo no país.

Nas primeiras décadas do século XX, as visitas às vinícolas eram geralmente informais e limitadas a amigos, familiares e vizinhos dos produtores de vinho. Essas visitas permitiam conhecer o processo de produção e degustar os vinhos. Com o crescimento da indústria do vinho e a modernização das vinícolas, algumas começaram a perceber o potencial turístico de suas propriedades e iniciaram as visitações guiadas pelas suas dependências.

Passear entre os tanques de vinho em processo e poder experimentar um pouco dessa ciência é algo encantador.

Durante as décadas de 1990 e 2000, muitas vinícolas nas regiões de São Roque e Jundiaí começaram a estruturar seus programas de visitação, atraindo visitantes para a realização de visitas guiadas e degustações.

Nos anos 2000 e 2010, o enoturismo se consolidou em outras regiões do Estado de São Paulo, que passaram a oferecer experiências diferenciadas, incluindo visitas às fabricas com workshops de enologia.

Atualmente, essas vinícolas oferecem aos turistas uma oportunidade de aprender sobre a produção de vinho, que vão do cultivo das uvas, colheita, produção, envelhecimento e engarrafamento. Além disso, promovem a cultura vitivinícola, destacando a história e as tradições das famílias produtoras.





VISITAÇÃO ÀS CAVES

A tradição de armazenar vinhos em caves, ou adegas subterrâneas, no Estado de São Paulo, é uma prática importante na viticultura local. As caves oferecem condições ideais de temperatura e umidade para o envelhecimento do vinho, contribuindo para a qualidade do produto final.

O conceito de caves subterrâneas foi trazido pelos imigrantes europeus, principalmente italianos, que chegaram a São Paulo no final do século XIX e início do século XX. Esses imigrantes trouxeram consigo técnicas de vinificação e armazenagem de vinhos.

Entretanto, o mais especial dentro de uma cave é a imersão sensorial no mundo do vinho. Visitá-las é algo único, que mexe com os sentidos e com o imaginário do turista. Elas geralmente possuem uma arquitetura elaborada e elegante, são frias e úmidas, trazendo aconchego ao ambiente. No ar pairam fortes aromas, todos misturados, que impressionam os sentidos. Madeira, couro, vinho...tudo leva a um passeio pelo imaginário.

A visitação às caves é uma tradição nas vinícolas paulistas. Um momento especial, que, além de mexer com os sentidos, dá aos turistas conhecimento sobre o mundo do vinho.









DEGUSTAÇÃO

As degustações de vinhos organizadas nas vinícolas são sempre amostras cuidadosas do resultado do trabalho meticuloso de se produzir o vinho.

É quando o produtor mostra o fruto do seu trabalho. Conta sobre a elaboração de cada rótulo. É quando são reveladas as cores, os aromas e os sabores.

Nesse momento, todos são convidados a fazer uma breve imersão no mundo da enologia, testando os cinco sentidos. São levados a um passeio pelo universo da elaboração do vinho.

A prática da degustação de vinhos envolve a apreciação das características sensoriais da bebida, como cor, aroma, sabor e textura. Conduzidas por sommeliers experientes, enólogos e, não raramente, pelos proprietários das vinícolas, essas experiências levarão o degustador a uma provocação, mexendo com suas memórias olfativas e suas conexões com lembranças de aromas e sabores.

Muito mais do que pensar em escolher uma bebida que harmonize perfeitamente com a gastronomia, a degustação deve despertar no observador mais atento quais são as suas preferências. A partir do despertar pelo prazer em degustar vinhos, surge um caminho intrigante, cheio de elementos novos e muito prazeroso.

É onde se formam as confrarias entre amigos, os encontros enológicos e muito mais.

Fazer uma degustação pode ser o pontapé inicial para esse universo das descobertas enológicas!

GASTRONOMIA

Experimentar a gastronomia em vinícolas é uma experiência verdadeiramente sensorial e envolvente, que combina a arte de apreciar bons vinhos com a culinária local e com as paisagens deslumbrantes das regiões vinícolas. São vários os motivos que fazem dessa uma experiência incrível. Entre eles:

1. Degustação de Vinhos: as vinícolas oferecem degustações que permitem explorar uma variedade de vinhos produzidos no local. Cada vinho é uma expressão única do terroir local e das técnicas de vinificação.

2. Harmonização de Vinhos e Gastronomia: muitas vinícolas têm restaurantes ou oferecem experiências gastronômicas que destacam a harmonização de vinhos com pratos cuidadosamente preparados. Os chefs frequentemente utilizam ingredientes locais frescos para criar pratos que complementam os sabores dos vinhos, criando combinações que elevam a experiência enogastronômica.

3. Ambiente e Paisagem: as vinícolas são frequentemente situadas em paisagens deslumbrantes, como colinas verdejantes ou vales ensolarados. O ambiente tranquilo e a beleza natural proporcionam um cenário ideal para desfrutar de refeições ao ar livre ou em salões elegantes.

4. Cultura e História: muitas vinícolas têm uma rica história que remonta a séculos atrás, com tradições familiares, passadas de geração em geração. A gastronomia nas vinícolas traz muito da cultura local e sua historicidade.

5. Eventos Especiais: algumas vinícolas organizam eventos especiais, como festivais de gastronomia e vinho, jantares temáticos sazonais ou workshops de culinária, onde os visitantes podem aprender a preparar pratos locais com um toque moderno, sempre acompanhados pelos vinhos produzidos na propriedade.

Assim, a experiência gastronômica em uma vinícola não é apenas sobre comer e beber, mas também sobre imergir na cultura local, apreciar a arte da vinificação e desfrutar de momentos memoráveis em cenários verdadeiramente inspiradores.









COMÉRCIO LOCAL

Comprar no comércio local traz uma série de benefícios, tanto para os visitantes quanto para a comunidade em geral. Ao escolher consumir em lojas locais, você estará contribuindo diretamente para a economia da cidade ou região, fazendo com que o dinheiro gasto permaneça na comunidade, beneficiando pequenos produtores e ajudando a criar e manter empregos locais.

O comércio local oferece uma diversidade de produtos e serviços que refletem a identidade e os costumes da região. Isso pode incluir produtos artesanais únicos, alimentos frescos de fazendas locais, artigos de arte e decoração feitos por artistas locais, entre outros. Essa diversidade enriquece a experiência dos turistas, oferecendo opções únicas e cheias de tradição.

Ao apoiar o comércio local, você também estará contribuindo para o desenvolvimento sustentável da comunidade, pois empresas locais normalmente têm maior preocupação ambiental, utilizam menos recursos artificiais e produzem menos resíduos do que as grandes empresas. Além disso, muitos empresários locais são adeptos de práticas comerciais éticas e sustentáveis, preocupando-se com questões como comércio justo e apoio a causas sociais e ambientais.

Outro aspecto importante é um atendimento ao cliente personalizado e de qualidade. E, além dos benefícios econômicos e ambientais, apoiar o comércio local também fortalece o tecido social da comunidade. As empresas locais são apoiadoras de eventos, equipes esportivas locais, escolas e outras instituições, ajudando a construir uma comunidade mais coesa e resiliente.

Por fim, ao escolher comprar no comércio local, você estará contribuindo para a preservação da cultura e da tradição da região. Muitas empresas locais são guardiãs de práticas artesanais e métodos de produção tradicionais que são parte integrante da identidade cultural da região. Cada compra feita em uma loja local é um voto de confiança no futuro sustentável e vibrante das cidades ou regiões.

ARTESANATO

Comprar artesanato local é uma prática essencial para preservar culturas, apoiar economias locais e promover sustentabilidade. É a maneira de valorizar técnicas tradicionais transmitidas através das gerações, mantendo viva a identidade cultural regional. Isso não só preserva o patrimônio cultural, mas também proporciona uma fonte de renda para artesãos locais e de comunidades rurais .

O artesanato local muitas vezes utiliza materiais sustentáveis e técnicas de produção que respeitam o meio ambiente, contribuindo para práticas de consumo mais conscientes, além de frequentemente ser feito à mão, resultando em peças únicas e personalizadas, com qualidade e detalhes que refletem a dedicação e a habilidade do artesão.

Ao comprar artesanato local, você também fortalece a economia da comunidade, apoiando pequenos empresários e criando empregos locais.

Além dos aspectos econômicos e culturais, comprar artesanato local proporciona uma conexão mais profunda com o lugar que você visita. Cada peça artesanal conta uma história única sobre a região de origem, seus costumes, tradições e valores. Isso enriquece sua experiência como consumidor, criando um vínculo emocional e uma apreciação genuína pelo trabalho manual e criativo dos artesãos locais.

Por fim, apoiar o artesanato local é uma forma tangível de promover o desenvolvimento sustentável e a inclusão social. Ao valorizar e incentivar a produção artesanal, você contribui para uma economia mais equitativa e diversificada, onde cada indivíduo tem a oportunidade de prosperar com a aplicação do seu talento e habilidades únicas.

Assim, comprar artesanato local não é apenas uma transação comercial, mas um ato de apoio à cultura, sustentabilidade e prosperidade de comunidades ao redor do mundo.









O VINHO REVELA SÃO PAULO

Viajar pelas Rotas do Vinho de São Paulo é descobrir um estado que surpreende em cada cenário, das vinícolas urbanas no coração da capital aos vinhedos que se espalham entre campos, serras e vales.

Aqui, o vinho é o ponto de partida.

É ele que conduz o olhar, abre caminhos, cria encontros e transforma paisagens em experiências memoráveis.

Entre uma taça e outra, o visitante encontra mirantes de tirar o fôlego, trilhas em meio à Mata Atlântica, cachoeiras escondidas, parques naturais e cidades que preservam tradições centenárias. Na capital, o vinho dialoga com arte, gastronomia e vida urbana vibrante. No interior, ele se integra à natureza, às fazendas históricas e ao ritmo tranquilo das pequenas cidades.

As estações também moldam a experiência. No inverno, o clima convida ao aconchego e às lareiras acesas. Na primavera, os vinhedos florescem e renovam a paisagem. No verão, os dias são luminosos e ideais para experiências ao ar livre. No outono, a vindima celebra o ciclo da terra e reúne visitantes em torno da colheita.

As cidades das rotas revelam muito mais do que vinícolas. Há casarões históricos, estações ferroviárias cheias de memória, festivais culturais, feiras gastronômicas e eventos que movimentam o calendário o ano inteiro. Cada região tem seu sotaque, sua identidade e uma forma própria de receber.

E receber bem é uma marca do estado.

São pousadas charmosas, hotéis-boutique, chalés cercados por natureza e experiências rurais que permitem desacelerar. É caminhar entre parreirais, conhecer a técnica da dupla poda, conversar com produtores e entender como tradição e inovação caminham lado a lado na vitivinicultura paulista.

A gastronomia completa essa jornada sensorial. Queijos artesanais, cafés especiais, cachaças premiadas, doces caseiros e pratos típicos harmonizam com rótulos que expressam o terroir de cada região. É uma viagem que envolve todos os sentidos: o aroma, o sabor, a paisagem, o toque e as histórias compartilhadas à mesa

ENOTURISMO E SUSTENTABILIDADE

O enoturismo sustentável é uma abordagem inovadora e responsável que combina o prazer de apreciar o vinho com a conservação do meio ambiente e a promoção do desenvolvimento econômico e cultural das regiões vitivinícolas. É uma forma de turismo que busca equilibrar a exploração dos recursos naturais com a preservação do ecossistema e a valorização da cultura local.

Uma das principais características do enoturismo sustentável é a adoção de práticas ambientalmente responsáveis durante todo o processo de produção do vinho. Isso inclui desde o manejo sustentável dos vinhedos até a implementação de tecnologias limpas e renováveis nas vinícolas. Por exemplo, muitas vinícolas estão investindo em sistemas de energia solar, recuperação de água da chuva, compostagem de resíduos orgânicos e uso de defensivos biológicos para reduzir o impacto ambiental da produção de vinho.

Além disso, o enoturismo sustentável promove a preservação da biodiversidade nas áreas vitivinícolas. Vinícolas engajadas nessa prática buscam proteger e restaurar habitats naturais, incentivando a diversidade da flora e da fauna. Isso não apenas contribui para a conservação da natureza, mas também cria um ambiente favorável para a produção de uvas de alta qualidade.

Outro aspecto importante do enoturismo sustentável é a valorização da cultura local e o apoio ao desenvolvimento das comunidades. Ao visitar uma vinícola sustentável, os turistas têm a oportunidade de conhecer de perto as tradições e técnicas de produção do vinho, além de vivenciar a cultura da região. Isso fortalece a identidade local e gera empregos e renda para a população residente.

O enoturismo sustentável também promove a educação ambiental e o turismo consciente. Ao visitar uma vinícola sustentável, é possível aprender sobre práticas sustentáveis e a importância da conservação do meio ambiente. Isso cria uma consciência ecológica que pode ser levada para casa e aplicada no dia a dia.

Além disso, o enoturismo sustentável contribui para a diversificação da economia local. Ao atrair turistas interessados em conhecer e degustar vinhos, as vinícolas sustentáveis têm a capacidade de impulsionar o turismo da região, gerando receita para o local e contribuindo para o desenvolvimento econômico sustentável. Em resumo, o enoturismo sustentável é uma forma de turismo que promove a harmonia entre a produção de vinho, a conservação do meio ambiente e o desenvolvimento das comunidades regionais. Ao escolher visitar vinícolas sustentáveis, as pessoas têm a oportunidade de apreciar o vinho de forma consciente e responsável, contribuindo para a preservação da natureza e o fortalecimento das tradições culturais. É uma experiência enriquecedora que une prazer, sustentabilidade e respeito pelo meio ambiente.













PLANEJANDO A SUA VIAGEM

01 ESCOLHA O SEU ROTEIRO

02 DEGUSTE COM RESPONSABILIDADE

03 AVENTURE-SE

04 RESPEITE A NATUREZA

05 COMPRE PRODUTOS LOCAIS

ESTRUTURA TURÍSTICA DAS VINÍCOLAS

LEGENDA

VINHEDO
PASSEIO
DEGUSTAÇÃO
LOJA
RESTAURANTE
CANTINA
FESTAS TÍPICAS
HOTEL
ESPAÇO PARA EVENTOS



VISITA CURTA DURAÇÃO

VINHEDOS
CAMINHADAS E VISITAS
DEGUSTAÇÃO
COMPRAS

*esse passeio completo poderá ter duração de uma hora e meia a duas horas



VISITA MÉDIA DURAÇÃO

VINHEDOS
CAMINHADAS E VISITAS
DEGUSTAÇÃO
COMPRAS
RESTAURANTE
FÁBRICA
ESPAÇO PARA EVENTOS

*esse passeio completo poderá ter duração de duas a quatro horas



VISITA LONGA DURAÇÃO

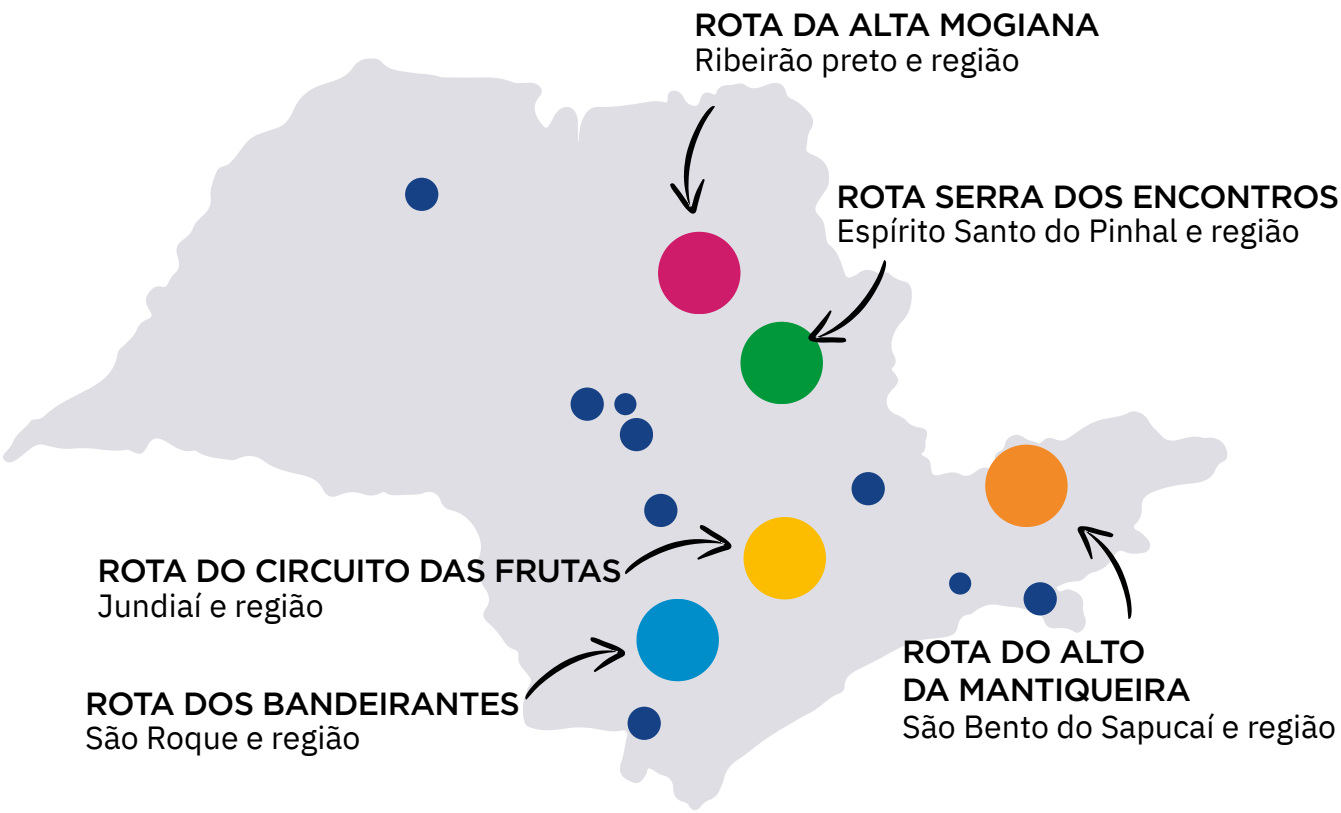
VINHEDOS
CAMINHADAS E VISITAS
DEGUSTAÇÃO
COMPRAS
RESTAURANTE
FÁBRICA
HOTEL
EVENTOS
FESTIVAL
ESPAÇO PARA EVENTOS

*esse passeio completo poderá até incluir pernoite

TIPOS DE VINHO SERVIDOS NA VINÍCOLA

VM VINHO DE MESA
VF VINHO FINO
VI VINHO DE INVERNO

Rotas do Vinho de São Paulo



ENO DESTINOS

- Penápolis
- Ribeirão Branco
- Amparo
- Cunha
- Barra Bonita
- Serra Negra
- Jaguaríuna
- Assis

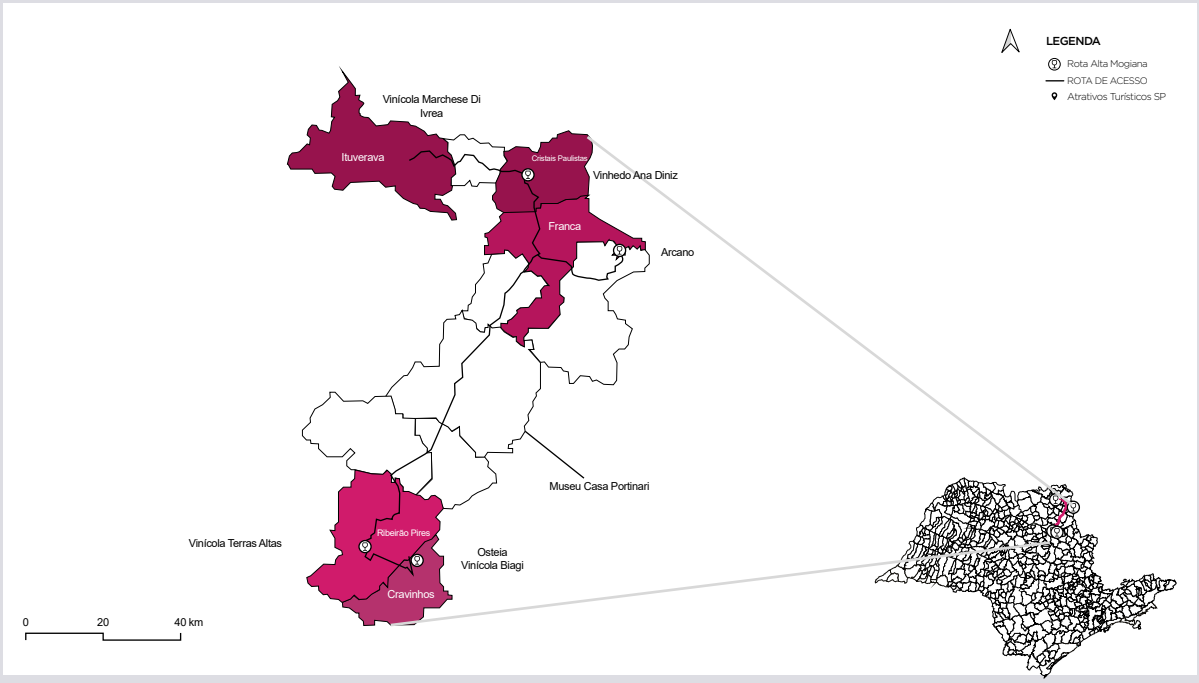
- ALTA MOGIANA
- ALTO DA MANTIQUEIRA
- BANDEIRANTES
- CIRCUITO DAS FRUTAS
- SERRA DOS ENCONTROS
- ENO DESTINOS



Rotas do Vinho de São Paulo

Alta Mogiana

ROTA DA ALTA MOGIANA





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

- CRAVINHOS 292 KM
- CRISTAIS PAULISTA 430 KM
- FRANCA 395 KM
- ITUVERAVA 410 KM
- RIBEIRÃO PRETO 312 KM

AEROPORTO INTERNACIONAL DE CAMPINAS

- CRAVINHOS 213 KM
- CRISTAIS PAULISTA 324 KM
- FRANCA 319 KM
- ITUVERAVA 338 KM
- RIBEIRÃO PRETO 221 KM





RIBEIRÃO PRETO E REGIÃO

A região conhecida como Alta Mogiana é um vibrante oásis do interior paulista, onde o calor humano se mistura com a energia pulsante de uma cidade em constante crescimento. Conhecida pelo agronegócio, a região de Ribeirão Preto combina modernidade com um charme acolhedor, oferecendo uma mistura única de cultura, gastronomia e diversão.

Nas cidades desse pedacinho do Estado, encontramos ruas arborizadas e centros históricos, onde edifícios antigos se mesclam com cafeterias modernas e lojas de artesanato locais. A arquitetura preserva a história da região.

Os parques e áreas verdes são o refúgio perfeito para quem busca tranquilidade e contato com a natureza. São inúmeras opções que oferecem trilhas para caminhadas, lagos e uma vasta vegetação que convida ao relaxamento e à contemplação.

A gastronomia é um capítulo à parte. A região é conhecida por sua rica culinária caipira, com pratos tradicionais como o famoso "tutu de feijão", acompanhado por uma generosa porção de torresmo crocante.

Além disso, as cidades de clima quente se destacam pelos bares e botecos, onde se pode saborear desde petiscos simples até pratos sofisticados, sempre acompanhados de uma gelada cerveja artesanal produzida localmente. Já para os apreciadores de vinho, as vinícolas encantam e surpreendem.

A vida cultural também está presente, com teatros, cinemas e eventos culturais que acontecem ao longo do ano. Festivais de música, exposições de arte e feiras gastronômicas movimentam as cidades, atraindo tanto moradores quanto visitantes.

Não podemos esquecer da hospitalidade. Sempre acolhedores e receptivos, os habitantes locais estão prontos para compartilhar histórias, recomendações e fazer você se sentir em casa. Com um povo simpático que cativa e surpreende, cada esquina revela uma nova experiência para ser vivida. Seja para explorar sua história, saborear uma comida deliciosa ou simplesmente aproveitar a vida ao ar livre, a região encantadora oferece um convite irresistível para todos os tipos de viajantes.



VINÍCOLA TERRAS ALTAS

ENDEREÇO

Estrada Municipal Bonfim a Cruz do Pedro - Fazenda Vale Encantado - Bonfim Paulista, Ribeirão Preto - SP, 14110-000

HORÁRIOS

Segundas a Domingos 9:00 as 18:00 horas

A Vinícola Terras Altas foi fundada em 2016 por José Renato Magdalena, Fernando Horta e Ricardo Baldo, três engenheiros apaixonados pela vitivinicultura. Localizada em Ribeirão Preto, combina tradição e tecnologia para produzir vinhos de alta qualidade. Seus vinhedos, situados a 750 metros de altitude beneficiam-se de um solo basáltico fértil e clima ideal. A técnica de dupla poda e colheita no inverno assegura a excelência dos vinhos, que têm sido premiados nacional e internacionalmente.
Fonte: https://www.vinicolaterrasaltas.com.br/vinicola-terras-altas

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://www.vinicolaterrasaltas.com.br



VINÍCOLA BIAGI

ENDEREÇO

Rodovia Ângelo Cavalheiro, Km 1, Cravinhos - SP, 14140-000

HORÁRIOS

Sábados degustação das 16:30 - 18:30; Jantar das 17:00 - 23:00; Domingos das 10:00 - 12:00; Almoço de 12:30 - 16:00

A Vinícola Biagi, situada na Fazenda Cravinhos, foi fundada por Luiz Lacerda Biagi em 2019. Localizada a 800 metros de altitude, a vinícola se beneficia de uma amplitude térmica significativa, essencial para o cultivo de uvas de qualidade. Com dias quentes e noites frias, a região favorece a maturação das uvas, mantendo acidez e desenvolvendo aromas complexos. A Vinícola Biagi desafia percepções tradicionais da viticultura brasileira, posicionando-se como uma inovadora no cenário vinícola do país.
Fonte: https://www.oalambiqueiro.com/collections/vinicola-biagi

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

http://www.vinicolabiagi.com.br/



VINÍCOLA MARCHESE DI IVREA

ENDEREÇO

Rodovia Eliphio Perez Quereza, Km 21, s/n - Zona Rural, Ituverava - SP, 14500-000

HORÁRIOS

Segunda a Sexta 09:00 as 17:00; Sábado e Domingo 09:00 as 12:00

Um singular projeto transporta a tradição milenar na produção de vinhos do norte da Itália para o norte do estado de São Paulo, quebrando paradigmas, desde o cultivo primoroso das uvas até a finalização em vinhos finos.
Nossos vinhedos são compostos por clones das castas Sangiovese, Nebbiolo e Moscato Giallo, importadas da Itália e adaptadas com absoluto sucesso nas terras do Antigo Caminho do Ouro, por onde passou Bartolomeu Bueno da Silva, o Anhanguera, em 1722.
Fonte: https://www.vinicolamarchesediivrea.com/historia

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://marchesediivrea.com.br/



VINÍCOLA ARCANO

ENDEREÇO

R. Vitória - Jardim Brasilandia, Franca - SP, 14402-296
CQXR+X6, Franca - SP, 14402-296

HORÁRIOS

Segundas a Domingos
9:00 as 18:00 horas
a confirmar**

A Vinícola Arcano, em Franca (SP), foi fundada com mudas clonadas de cepas francesas. Desde a primeira safra em 2018, a produção cresceu de 300 Kg de uvas para 13 toneladas em 2021, com expectativa de 15 mil garrafas em 2022. Os vinhedos, situados a 1.100 metros de altitude em solo arenoso e pedregoso, usam dupla poda para maturação das uvas no inverno. A vinificação ocorre em Caldas (MG), mas há planos de construir uma estrutura própria. As castas principais incluem Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.
Fonte: https://www.brindese.com.br/post/arcano

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://www.instagram.com/arcanovinicola/



VINHEDO ANA DINIZ

ENDEREÇO

Rodovia do Café, km 05 – Cristais Paulista/SP

No coração da Alta Mogiana, conhecida pelos cafés premiados, o Vinhedo Ana Diniz floresceu em solo fértil e clima de altitude. Desde 2019, Ana Márcia Diniz e seu marido Rogério cultivam Syrah, Marselan e Touriga Nacional na Fazenda Água Limpa, onde cada detalhe da vindima é acompanhado com dedicação artesanal. A visita ao vinhedo inclui degustações intimistas na casa-sede e um contato direto com o processo produtivo, em um cenário que mistura natureza, tradição e cuidado em cada garrafa.

VF VINHO FINO

(16) 99195-7094
Instagram: @vinhedo_anadiniz



Ituverava

Parque Recreio Municipal



O Parque Recreio é o lugar escolhido pelos Ituveravenses e turistas para seus momentos de lazer. Privilegiado pelas belezas naturais, o lugar é bem cuidado e uma excelente opção de passeio. Ideal para piqueniques, caminhadas ou simplesmente para relaxar em contato com natureza. A Ponte Pênsil, que atravessa o rio, merece uma visita.

Ituverava - SP.

Igreja de N. S. do Rosário



Construída pelos escravos no século passado, faz parte da história da cidade. A imagem da santa, esculpida em cedro policromado foi trazida de Minas Gerais pelos tropeiros que fundaram o povoado, bem antes da construção da Igreja, suas características lembram as "Madonas de Cedro" do escultor

Vila Prado, Ituverava - SP

Museu Histórico "Capitão Joaquim Ribeiro da Rocha"



Seu interior mantém as características da época e uma exposição permanente com objetos que contam várias épocas da cidade. Em prédio anexo funciona a sala para exposições itinerantes e temporárias.

R. Primo Miguel, 357-469 - Vila Prado, Ituverava - SP.
(16) 3839-1147

Fonte Luminosa ou Fonte do Jardim da Piedade



A fonte é composta de bacia e 4 estátuas, as estátuas foram confeccionadas em ferro fundido oco, possivelmente pelo processo de cera perdida. São feitas praticamente de bloco único, provavelmente relacionadas com a natureza, razão porque trazem nas mãos e cabelos elementos da flora (folhas,flores e frutos) e uma delas segura um búzio.

R. Primo Miguel, 357-469 - Vila Prado, Ituverava - SP.
(16) 3839-1147

Monumentos Religiosos



Destacam-se os painéis gigantes "Cristo no monte das Oliveiras", "A mão do Batismo" e "Mãe Rainha Peregrina de Schoenstatt" retratados com perfeição pelo artista Lúcio Adalberto Lima Machado. As obras impressionam o turista pelo tamanho, beleza e fidelidade.

Ituverava - SP.

Panela de Gelo



As receitas são tradicionais e familiares, passadas de geração a geração, carregadas de histórias e emoções. Para a cultura árabe, o alimento é sagrado e é a celebração da vida, da fartura e da alegria de viver, compartilhado sempre com todos à volta de uma mesa.

Rua Dr. Adhemar de Barros, 136 - Centro - Ituverava - SP.
(16) 3729-5577

Távola Restaurante e Buffet



Cardápio variado somado a um ambiente aconchegante. Você tem um lugar agradável para toda família.

Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1328, Ituverava - SP.
(16) 98225-0165

Hotel Domus Ituverava



Sua estada vai ficar ainda mais confortável com todas as facilidades do Domus Hotel, para você se sentir no conforto da sua casa.

Praça Dez de Marco, 71 - Centro - Ituverava - SP.
(16) 3839-3737



Cravinhos

Parque Ecológico Municipal "Dr. Renato e Armando Pagano"



Cartão Postal da cidade, no espaço existem diversos atrativos, entre eles três lagoas, uma cascata, ciclo faixa, playground, pista de caminhada/corrida, sanitários, bebedouro com água gelada, além do contato direto com a natureza.

Av. Salvador Pagano, Cravinhos - SP.

Memorial Casa Libaneza



Um espaço tradicional da cidade e que por muitas décadas foi utilizada como casa de tecidos, doado ao município pela família Capez. No local acontecem mostra de artes de artistas locais e regionais, tendo como objetivo fomentar, valorizar e divulgar o artista.

Rua 15 de Novembro, 259, Cravinhos - SP.
(16) 3951-1614

Museu de História Natural "Wladimir Chaves"



Na antiga casa dos funcionários da Ferrovia Mogiana, uma referência nacional, é o único do Brasil a ter um cenário exclusivo da Antártida, com peças vindas diretamente daquele local. Ainda, no seu acervo tem aproximadamente 2500 peças, da fauna e flora brasileiras. O local tem por finalidade guardar a identidade cultural da sociedade e preparar as gerações para a conscientização de ecologia e sustentabilidade.

R. Corifeu Azevedo Marquês, 71, Cravinhos - SP.
(16) 3951-8407

Nostra Massa Pizza Bar



Lugar aconchegante com um cardápio repleto de sabores deliciosos e pizzas com ingredientes selecionados.

Av. Rita Candida Nogueira, 481 - Centro, Cravinhos - SP.
(16) 3482-2555

Matuto Restaurante



Espaço gastronômico acolhedor e intimista, com temas rústicos de charme, serve opções tradicionais do interior.

Rod. Anhanguera, Km 299 - s/n - Residencial Fazenda Santa Maria, Cravinhos - SP
(16) 99641-4747

Hotel Ônix Inn



Ônix Inn Hotel oferece aos seus hóspedes toda comodidade, conforto e tranquilidade que você e sua família merecem.

Rod. Anhanguera, Saída 295 / Bairro Industrial / Cravinhos - SP
(16) 3951-5755

Cravinhos Park Hotel



Cravinhos Park Hotel possui 28 apartamentos, sendo 21 duplos, 5 triplos. Disponibiliza, assim, de 89 acomodações em sua configuração máxima a 62 em sua configuração normal. Também temos uma área de lazer com duas piscinas, sendo uma exclusiva para crianças.

Rod. Anhaguera KM 295 - Cravinhos - SP.
(16) 3951-4743

Franca

Fazendinha Zoomix



Mini Fazenda com animais típicos de fazenda e animais exóticos. Restaurante com comida mineira e regional. Espaço familiar para contato com o clima de fazenda mesmo dentro da cidade.

R. Francisco Tasso, 1824 - Vila Regina, Franca - SP.
(16) 3012-1177

Relógio do Sol



Um monumento construído entre 1886 e 1887 pelo capuchinho francês frei Germano de Annecy. Esse exemplar, juntamente com outro existente na cidade de Annecy, na França, são os únicos em sua tipologia existentes em todo o mundo.

R. Monsenhor Rosa, 416-450 - Centro, Franca - SP.
(16) 3711-9000

Sé Catedral Nossa Senhora da Conceição



A construção da Igreja Matriz de Franca, a Sé Catedral Nossa Senhora da Conceição, se iniciou em 1898 com projeto original realizado pelo engenheiro-arquiteto Joaquim Mariano de Amorim Carrão. Apesar da obra inacabada, a primeira missa ocorreu em 1913 e sua inauguração em 1926. Hoje, é um lugar que reúne fé, tradição e história.

Praça Nossa Senhora da Conceição, S/N, Centro, Franca - SP.
(16) 3721-4085

Jardim Zoobotânico



O Jardim Zoobotânico de Franca é uma instituição ecológica governamental brasileira do tipo zoobotânico situado na cidade de Franca, destinado a preservar diferentes espécies de plantas, preservar a mata nativa e cultivar as mudas para abastecer a cidade.

R. Jairo Costa, 681 - City Petrópolis, Franca - SP.

Arroz com Feijão



Uma boa experiência se cria com carinho em cada detalhe, desde o ambiente aconchegante a uma equipe bem preparada. A originalidade dos pratos busca encantar os paladares que frequentam o Arroz Com Feijão diariamente e convida as pessoas que vieram nos conhecer a repetir a visita. Eleito melhor restaurante a quilo do Brasil em 2021

R. Monsenhor Rosa, 2196 - Centro, Franca - SP.
(16) 3722-1494

Nonno Grill



Carnes assadas na brasa, além de saladas, sushis e queijos, em uma churrascaria com toque rústico e playground.

R. dos Pracinhas, 375 - Res. Paraiso, Franca - SP
(16) 3722-4032

Imperador Palace



O Imperador Palace é um hotel que se diferencia pelo charme, elegância, conforto, hospitalidade e serviços diferenciados. Tem uma completa infraestrutura que proporciona uma experiência inesquecível para quem visita Franca a lazer ou a negócios.

Av. Presidente Vargas, 666 - Cidade Nova, - Franca - SP
(16) 2104-9000

Tower Franca Hotel



Desde 1991, cada hóspede tem sido parte da nossa grande família e, juntos, construímos memórias que duram uma vida. Agradecemos por escolherem compartilhar seus momentos mais preciosos conosco.

Rua Dr. Júlio Cardoso, 2214, Franca SP.
(16) 98237-0660

Ribeirão Preto

Municipal Park Dr. Luis Carlos Raya



Área verde localizada em uma mina de basalto. O local tem pistas de corrida, lagos e cachoeiras artificiais, ideal para passeios em família.

R. Severiano Amaro dos Santos, s/n - Jardim Botânico, Ribeirão Preto - SP.
(16) 3604-1554

Parque Prefeito Luiz Roberto Jábali



O Parque Prefeito Luiz Roberto Jábali é um complexo ambiental inaugurado em 18 de dezembro de 2000, sendo considerado a maior área de lazer do município de Ribeirão Preto.

Av. Costábile Romano, s/n - Ribeirânia, Ribeirão Preto - SP.
(16) 3604-1555

Bosque Zoo Fabio Barreto



Inaugurado em 1942 junto com o Orquidário, o Museu Mineralógico, o Parque Botânico e Museu Zoológico, o também conhecido como Bosque Municipal, foi transformado, em 1995 em um conjunto, a partir da criação do complexo esportivo e o complexo cultural no Parque Municipal do Morro do São Bento.

Pedro II Theater



Por sua excelente acústica, o Teatro Pedro II é considerado um dos melhores teatros da América Latina, destacando-se na realização de concertos sinfônicos e, em especial, ópera (de acordo com seu projeto inicial). Também há um fosso com elevador para a orquestra, qiu abriga a cerca de 70 músicos.

R. Álvares Cabral, 370 - Centro, Ribeirão Preto - SP.
(16) 3977-8111

Santuário Nossa Senhora da Medalha Milagrosa (Sete Capelas)



Cada uma das capelas mantém sua individualidade no que se refere ao conjunto arquitetônico, juntas formam um interessante conjunto. Dispostas em semicírculo, as capelas são voltadas para o centro.

Via São Bento S/N – Morro do São Bento – Ribeirão Preto – SP.
(16) 3625-0507

Quarteirão Paulista



Quarteirão Paulista é um conjunto arquitetônico tombado no município de Ribeirão Preto. O Quarteirão Paulista foi tombado em 15 de Dezembro de 1993 junto da Praça XV de Novembro pelo CONDEPHAAT.

R. Álvares Cabral, 368 - Centro, Ribeirão Preto - SP.

Federal Bar



Vencedor do 14° Comida di Buteco, o Federal Bar delicia a todos com seu cardápio variado, ambiente descontraído e com música ao vivo.

Rua Daniel Kujawski, 930 | Jardim Macedo, Ribeirão Preto – SP.
(16) 99158-1390



Jangada



No Jangada, utilizamos ingredientes frescos e selecionados com o máximo de cuidado para entregar a melhor experiência gastronômica para nossos clientes.
O resultado desse cuidado são pratos que possuem aromas deliciosos e sabores que marcam o paladar de quem prova.

Av. Cel. Fernando Ferreira Leite, 1540 - Store 245 - Jardim California, Ribeirão Preto - SP
(16) 4009-7955

Royal Tulip



No Jangada, utilizamos ingredientes frescos e selecionados com o máximo de cuidado para entregar a melhor experiência gastronômica para nossos clientes.
O resultado desse cuidado são pratos que possuem aromas deliciosos e sabores que marcam o paladar de quem prova.

Av. Cel. Fernando Ferreira Leite, 1540 - Store 245 - Jardim California, Ribeirão Preto - SP
(16) 4009-7955

Royal Tulip



Construído em uma área verde de 50 mil m² nos arredores da cidade, o Royal Tulip JP é o único resort em Ribeirão Preto, oferecendo uma completa estrutura de eventos com um Centro de Convenções com capacidade para receber até 1.000 convidados em diferentes ambientes.

Via Doutor Jeremias de Paula Martins, 101 - Jd Zinato 14097142 Ribeirão Preto-SP
(16) 2101-1400

Wyndham Garden



Localizado a uma curta distância do Aeroporto Estadual Dr. Leite Lopes – Ribeirão Preto (RAO). A maior produtora de café do mundo, Ribeirão Preto, ainda tem uma rica cultura do cafeeira, que pode ser vista (e degustada) em seus muitos cafés pela cidade.

Av. dr. Jose Cesario Monteiro da Silva 150, Ribeirao Preto - SP.
(16) 3512-6130

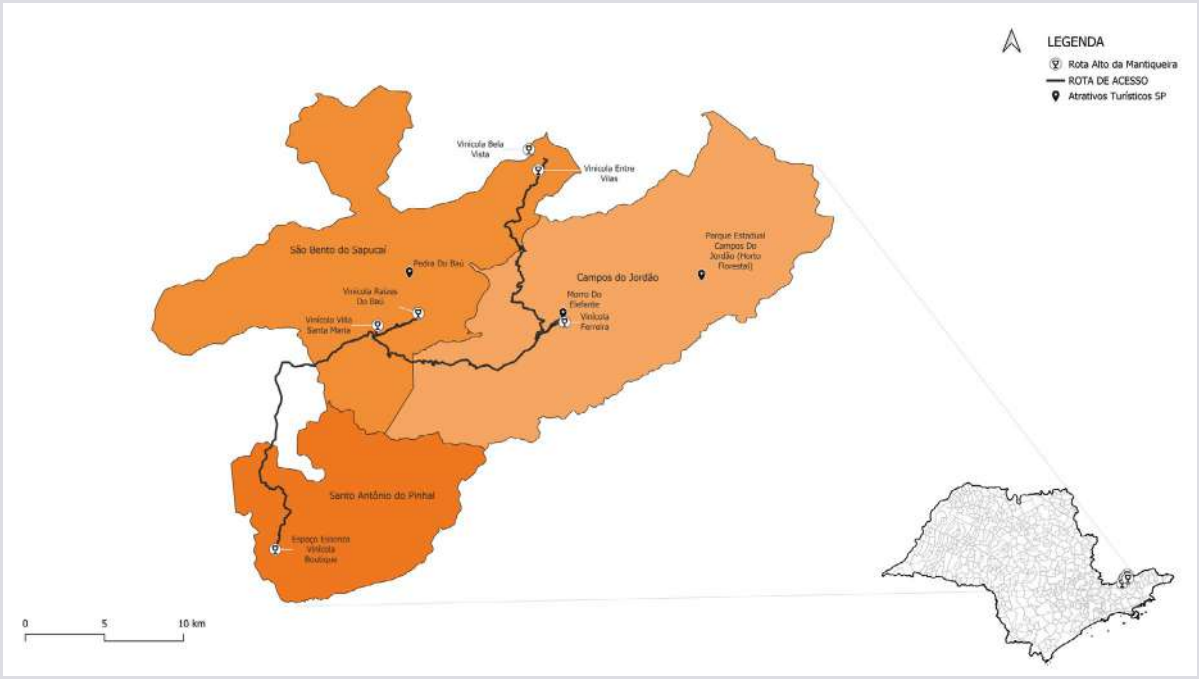




Rotas do Vinho de São Paulo

Alto da Mantiqueira

ROTA DO ALTO DA MANTIQUEIRA





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO
- CAMPOS DO JORDÃO 180 KM
- SANTO ANTÔNIO DO PINHAL 174 KM
- SÃO BENTO DO SAPUCAÍ 201 KM

AEROPORTO INTERNACIONAL DE GUARULHOS
- CAMPOS DO JORDÃO 124 KM
- SANTO ANTONIO DO PINHAL 140 KM
- SÃO BENTO DO SAPUCAÍ 169 KM

AEROPORTO INTERNACIONAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
- CAMPOS DO JORDÃO 83 KM
- SANTO ANTONIO DO PINHAL 73 KM
- SÃO BENTO DO SAPUCAÍ 102 KM



Crédito: Pico dos Marins - Marcos Filipe



CAMPOS DO JORDÃO E REGIÃO

A Serra da Mantiqueira é como um abraço acolhedor da natureza, um cenário encantador que mistura montanhas majestosas, vales verdejantes e uma atmosfera que transborda tranquilidade e beleza. Imagine-se cercado por picos imponentes que se elevam acima das nuvens, oferecendo vistas deslumbrantes que inspiram contemplação e admiração.

Nas encostas dessas montanhas, a vegetação exuberante da Mata Atlântica se mistura com os campos de altitude, formando um mosaico de cores e texturas que mudam com as estações do ano. No outono, o espetáculo das folhas que mudam de cor cria uma paleta vibrante de vermelhos, amarelos e laranjas, enquanto, na primavera, as flores desabrocham em profusão, pintando a paisagem de tons suaves e aromas delicados.

Para os amantes do ecoturismo e do turismo de aventura, a Serra da Mantiqueira é um verdadeiro paraíso. Trilhas bem marcadas levam os exploradores por caminhos que revelam cachoeiras escondidas, piscinas naturais para um mergulho revigorante e mirantes que oferecem panoramas de tirar o fôlego, onde o nascer e o pôr do sol são um espetáculo inesquecível.

Além da natureza exuberante, a Mantiqueira também é famosa por sua rica cultura gastronômica e artesanal. Produtos locais como vinhos, queijos, doces caseiros, geléias e embutidos artesanais são verdadeiras tentações para os visitantes. A culinária, marcada pela influência das diferentes culturas que se encontram na região, oferece pratos lindos e saborosos que aquecem o corpo e a alma após um dia de exploração.

Ao entardecer, o céu da Mantiqueira se transforma em um espetáculo à parte. Com o sol se pondo atrás das montanhas, as cores do céu se fundem em tons de rosa e laranja, criando um cenário perfeito para contemplar o dia que se despede e celebrar as maravilhas que a natureza oferece.

Assim, a Serra da Mantiqueira não é apenas um destino, mas uma experiência que desperta os sentidos e renova o espírito. É um lugar onde a beleza natural se encontra com a simplicidade e a hospitalidade das pessoas, criando memórias que ficam para sempre no coração de quem tem a sorte de explorar suas trilhas e descobrir seus segredos.



VINÍCOLA ENTRE VILAS

ENDEREÇO

Estrada Major Pereira, Km 5,5 - Campo do Serrano, São Bento do Sapucaí- SP

HORÁRIOS

Segundas a Domingos
9:00 as 18:00 horas

A Vinícola Entre Vilas, fundada em 2008 no Altiplano do Baú, Serra da Mantiqueira, em São Bento do Sapucaí-SP, produz vinhos artesanais a 1600 metros de altitude. A vinícola adota mínima intervenção nos vinhedos, protegendo-os das chuvas para evitar doenças e garantir a maturação ideal das uvas. A grande amplitude térmica favorece a produção de vinhos concentrados e sem adição de sulfitos. As principais castas cultivadas são Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shyraz, Malbec e Pinot Noir.
Fonte: https://www.entrevilas.com.br/vinicola

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

http://www.entrevilas.com.br/



ESPAÇO ESSENZA VINÍCOLA

ENDEREÇO

Estrada Barreirinho, 1900 - Santo Antônio do Pinhal-SP

HORÁRIOS

Quinta, Sexta e Sábado
10:30 as 14:30 e
Domingo 11:30

A Vinícola Boutique Espaço Essenza, localizada em Santo Antônio do Pinhal- SP, foi fundada para produzir vinhos de alta qualidade seguindo critérios rigorosos de maturação das uvas. Com uma abordagem sustentável e responsabilidade social, a vinícola investe na preservação ambiental. As videiras plantadas a 1.200 metros de altitude produzem Sauvignon Blanc, Shyraz Rosé e Cabernet Franc, refletindo a essência da Serra da Mantiqueira. A primeira colheita ocorreu em 2020, resultando em vinhos que prometem surpreender pelo aroma e sabor.
Fonte: https://espacoessenza.com.br/vinicolaboutique/

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

http://espacoessenza.com.br/



VINÍCOLA FERREIRA

ENDEREÇO

Avenida Manoel Gonçalves, 160, Loja 8A e Sala 2 - Capivari – Campos do Jordão

HORÁRIOS

Segunda a Quarta Das 18h as 23h;
Quinta a Domingo Das 11h as 24h

Em um inverno frio de 2010 em Campos do Jordão, o engenheiro e gourmet Rodrigo Veraldi Ismael sugeriu plantar uvas no quintal de casa enquanto preparava cogumelos da horta. Inicialmente, a ideia pareceu estranha, mas com o tempo tornou-se cada vez mais entusiasmante, com a semente foi plantada de forma irreversível.
Fonte: https://vinicolaferreira.com.br/nossa-historia/

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://vinicolaferreira.com.br/



VINÍCOLA RAÍZES DO BAÚ

ENDEREÇO

Estrada Municipal José Theotonio Silva, 9400 - Campo do Serrano, São Bento do Sapucaí- SP

HORÁRIOS

Sexta, Sábado, Domingo e Feriados das 10h00 as 17h00

A Vinícola Raízes do Baú foi fundada por Marcelo e Sônia, que adquiriram a propriedade em 2002, na Serra da Mantiqueira. A propriedade, antes chamada Sítio do Contra, foi renomeada para Fazenda Portal da Luz. Em 2010, começaram a plantar variedades de uvas como Cabernet Sauvignon, Malbec, e Syrah. Em 2012, lançaram o primeiro vinho, o Baú 9.4 Syrah. A vinícola se dedica à produção de vinhos de alta qualidade respeitando o terroir da região.
(https://vinicolaraizesdobau.com.br/quem-somos/)

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://vinicolaraizesdobau.com.br/



VINÍCOLA VILLA SANTA MARIA

ENDEREÇO

Estrada Municipal José Theotônio da Silva, s/n, Bairro do Baú – São Bento do Sapucaí - SP-, a 10 km do Auditório Cláudio Santoro em Campos do Jordão.

HORÁRIOS

QUARTA A DOMINGO DAS 10H ÀS 17H

Nossa História destaca a herança italiana da família fundadora, que imigrou para o Brasil trazendo valores como respeito, trabalho e resiliência. Em 2004, inspirados pela Serra da Mantiqueira, eles começaram a produzir vinhos, honrando a tradição de seus antepassados italianos. O trabalho árduo e a paixão pelo vinho tem sido transmitidos através das gerações, com um compromisso contínuo de desenvolver a vinícola.
https://villasantamaria.com.br/

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://villasantamaria.com.br/

SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

Pedra do Baú



A Pedra do Baú é parte do Monumento Natural Estadual da Pedra do Baú.
Com uma vista de tirar o fôlego em seu topo, o complexo rochoso recebe visitantes seja para uma trilha tranquila no Bauzinho e Ana Chata ou uma aventura desafiadora no Baú.

São Bento do Saúcaí - SP

Cachoeira do Toldi



Possui uns 20m de queda com água abundante e límpida. Está incrustada no meio da Serra do Baú, tem mais de 200m e é a mais alta de São Bento do Sapucaí. O bairro do Toldi também é procurado pelas pessoas que gostam de fazer caminhadas e estarem em contato com a natureza.

Rod. Pref. Benedicto Gomes de Souza - São Bento do Saúcaí - SP

Igreja Matriz de São Bento do Sapucaí



O atual prédio da Igreja Matriz foi edificado por volta de 1853, em taipa de pilão, por meio do trabalho de escravos da região. Em 1885, a igreja passou pela primeira reforma. A torre central da matriz foi acrescida apenas no ano de 1906, pelo Padre Francisco Reale. Já em 1916, foram construídas as torres laterais, instalados os altares e realizada a decoração.

Praça Cônego Bento de Almeida, São Bento do Sapucaí - SP.
(12) 3971-2227

Capelinha de Mosaico



Unindo arquitetura, as tradições religiosas e arte, temos as Capelas de Santa Cruz I, II e III, que são revestidas em mosaicos, sob a direção de artistas plásticos da cidade Ângelo Milani e Cláudia Vilar.

R. Treze de Maio, 217 - Centro, São Bento do Sapucaí - SP;
Av. Sebastião de Mello Mendes, s/n - Paiol Grande, São Bento do Sapucaí - SP;
Estrada Municipal Joaquim da Costa, 920, Quilombo, São Bento do Sapucaí-SP.
(12) 3971-6110

Queijaria Sabor do Campo



Além do empório com deliciosas geléias e um cafézinho sempre fresco, conhecer a queijaria é vivenciar uma experiência no mundo do queijo preparado artesanalmente.

Estrada Municipal José Theotônio da Silva, Bairro do Baú, São Bento do Sapucaí - SP.
(12) 99669-9078

Museu do Carro de Boi Quim Costa



O museu homenageia o mestre carreiro regional Joaquim Pereira da Costa, o seu 'Quim Costa', e abriga um rico acervo de antigos carros de boi, ferramentas e maquinários construídos por ele, além de possuir a réplica de sua casa. Com uma rica arte do fazer, você vai se encantar.

Rua, Estr. Artesã Jandyra Silva Costa, 234 - Quilombo, São Bento do Sapucaí - SP
(12) 99728-2966

Restaurante Pedra do Baú



No alto da Serra da Mantiqueira, aos pés do ponto turístico mais bonito da região: é nesse cenário que você encontra o Restaurante Pedra do Baú.
Aqui você encontra o melhor que a Mantiqueira pode oferecer: belas paisagens e boa gastronomia. Estamos localizados em São Bento do Sapucaí, a 1.400 metros de altitude, em um ambiente aconchegante com muito ar puro, natureza exuberante e um almoço preparado com muito carinho.

Rua das Araucárias, 450, Comunidade São Pedro, Bairro do Paiol Grande, São Bento do Sapucaí-SP.
(12) 99703-9512

Oliq



OLIQ é aberta para visitação e, uma das opções de passeio que oferecemos é o tour guiado. Nele, você irá conhecer nosso pomar e variedades de oliveiras, saber mais sobre nosso processo de colheita, de extração, de produção e ainda fazer uma degustação dos azeites da safra.
O restaurante é um espaço cuidadosamente planejado para que a visita à OLIQ seja inesquecível: gastronomia de primeira num ambiente charmoso e aconchegante.

Fazenda Santo Antônio do Bugre Estrada para o Cantagalo, km 8 São Bento do Sapucaí – SP.
(35) 99988 9926

Taipa Resturante



Há mais de 15 anos oferecendo uma gastronomia caseira, almoço preparado no fogão a lenha e uma variedade enorme de opções deliciosas.

R. Des. Afonso de Carvalho, 200 - Centro, São Bento do Sapucaí - SP.
(12) 3971-2772

Frescor da Mantiqueira



Cultivamos alimentos orgânicos e agroflorestais. Também processamos frutas e hortaliças de maneira artesanal, sempre buscando produzir alimentos saborosos, saudáveis e nutritivos.
E você pode vivenciar tudo isso se hospedando participando de cursos ou vivências conosco.

Rod. Ver. Benedito Cândido Ribeiro, Km 4, Bairro do Quilombo. São Bento do Sapucaí - SP.
(12) 99714-4787

Chalé Refugio da Pedra



O cenário perfeito para todos os momentos especiais da sua vida. Desfrute de uma experiência única, onde a calma da natureza se entrelaça com o conforto e a hospitalidade.

Refúgio da Pedra SP, Comunidade São Pedro, Rua das Araucárias, Bairro Paiol Grande, São Bento do Sapucaí - SP.
(12) 99614-8154

Hospedaria Vida na Roça



Uma pousada rural na montanha com vista linda para as Pedras do Baú e da Balança, dentro da Serra da Mantiqueira Paulista.
Um lugar para vivenciar o autêntico interior.

Estr. Carmelina Francisca da Rosa Barros, Km 3 - Serrano de Cima, São Bento do Sapucaí - SP
(12) 99721-8581

SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Pico Agudo



O Pico Agudo foi praticamente o maior presente da natureza para o início do Turismo em Santo Antônio do Pinhal. O local é um dos mais procurados para contemplar o pôr do sol em suas tardes espetaculares, seja no inverno ou na primavera. De lá partem os aventureiros de vôo livre.

Santo Antônio do Pinhal - SP.

Cachoeira do Lageado



Cercada por muito verde, ar puro e a tranqüilidade do interior, a Cachoeira do Lageado está localizada no bairro de mesmo nome (Lageado). Fica entre 7 a 9km do centro da cidade, com acessos em boas condições, tendo um deles totalmente asfaltado e outros parcialmente. É a cachoeira mais visitada pelos turistas por oferecer infraestrutura básica para passar bem o dia, como banheiros, área de piquenique e trilhas em meio a mata.

Estrada Municipal do, Estr. do Lageado, s/n - Lageado, Santo Antônio do Pinhal - SP.

(12) 99754-2300

Jardim dos Pinhais Ecco Parque



Localizado no coração da Serra da Mantiqueira, o Jardim dos Pinhais Ecco Parque é um destino único e especial.
Cada jardim oferece uma atmosfera única, com paisagens deslumbrantes, plantas exóticas, esculturas impressionantes e elementos artísticos que despertarão sua imaginação.

Rod. SP-046 2600, km. 164,5, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 3666-2021

Villa René



Um maravilhoso epaço com diversas lojas, café, jardim de cactos e lavandas. Vendas de mudas e produtos locais.
Além de lindos lugares para eventos.

estrada municipal das cerejeiras Renopolis, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 99727-1005

A Bodega



O espaço A Bodega foi criado com intuito de entreter toda a família, trazendo a antiga cultura dos grandes armazéns de época da região, com jardins, playground, orquidário, lagos, lojinha de artesanatos, cachaça e vinhos. Tonéis originais de carvalho, trazidos do sul do país, decoram o local e transformam o ambiente no clima das adegas de montanha.

Estr. Ver. Arlindo Inácio Fernandes, 4000, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 3666-1326

Azeite Sabiá



Na região turística da Serra da Mantiqueira paulista, as oliveiras se adaptaram muito bem, já fazem parte da encantadora paisagem da região e produzem um azeite de montanha com aromas e sabor excepcionais.
Com 17 Km de área plantada, a Fazenda do Campo Alto já está na quarta safra do azeite Sabiá e conta com 86 prêmios internacionais, reconhecendo a excelência do produto entre os melhores do mundo.

Estrada municipal das cerejeiras Renopolis, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 99727-1005

Cervejaria Araukarien



Com uma vista fantástica das montanhas, é possível degustar as bebidas e experimentar os petiscos e lanches elaborados com um gostinho do interior. Tudo isso em um de nossos dois decks, sendo um externo, que conta com a sombra de uma linda árvore Melaleuca, e um de vidro, que possui um empório onde as cervejas e produtos locais são vendidos.

Rodovia Oswaldo Barbosa Guisardi, 7600, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 98146-8067

Donna Pinha



Ambiente acolhedor com ampla adega climatizada e imensa variedade de rótulos, sendo uma das maiores adegas e cartas de vinhos da região. A Chef que também é Sommelier, traz para seu cardápio as melhores harmonizações.
Oferece o verdadeiro sabor da culinária da montanha e valoriza os produtores e produtos da região.

Av. Antônio Joaquim de Oliveira, 647 Centro – Santo Antônio do Pinhal – SP.
(12) 3666-2669

Estrela da Serra Hotel Fazenda



O hotel oferece uma variedade de comodidades para garantir uma estadia memorável para toda a família. Com uma piscina infantil segura e divertida, um playground emocionante para as crianças se divertirem, e uma piscina climatizada para que todos possam desfrutar, não faltam opções para momentos de lazer.

Estrada Barreirinho, S/n, Santo Antônio do Pinhal - SP.
(12) 3666-2608

Pousada Olivier da Montanha - Recanto das Águas



Um lugar charmoso e ideal para curtir alguns dias frios com muita tranquilidade.
Aqui você encontra sossego e muita natureza para aproveitar uma estadia romântica ou com a família!
Pouco mais de 2 km de Santo Antônio do Pinhal, 3 minutos de carro da cidade, sentido Sul de Minas, com muito verde e muita paisagem, com trilha, cachoeira e o ar puro da montanha.

Rodovia Oswaldo Barbosa Guisard Km 158.5 s/n - Sto Antônio do Pinhal - SP.
(12) 99700-7474

Pousada Reserva Natividа



Bem-vindo à Pousada Reserva Natividа, um refúgio único onde a tranquilidade se entrelaça com a beleza natural.
Composta de mata nativa dentro da Serra da Mantiqueira, o local conta com área de preservação, trilhas, nascente e uma pequena cachoeira, dando sequência a um riacho.
Paisagem deslumbrante, um pôr do sol imperdível e as noites estreladas são maravilhosas, ótimo para apreciar a dois.

Rua Benedito Marcelo de Mello, 645, Lageado | Santo Antônio do Pinhal -SP.
(11) 97312-3356

CAMPOS DO JORDÃO

Parque Estadual Campos do Jordão



Os visitantes, além de toda natureza exuberante, podem desfrutar de um espaço rico em história, cultura, gastronomia. Também podem praticar diversas atividades de ecoturismo. Uma experiência única na sua vida. O lugar que você leva as lembranças mais doces e divertidas. Traga seus amigos e sua família para um dia inesquecível.

Av. Pedro Paulo - Lot Véu da Noiva, Campos do Jordão - SP.

Amantikir - Jardins que Falam



Todo o projeto amantikir está apoiado sobre três ideias que o parque busca transmitir a todos: diversidade, sustentabilidade e educação. A experiência vivida em Amantikir, principalmente para aqueles que fazem o passeio guiado, guarda pequenos ensinamentos a serem usados em nossa vida cotidiana, com grande poder transformador.

Rua Simplício de Toledo Neto, 2200 - Bairro Gavião Gonzaga – Campos do Jordão-SP.
(12) 996 346 784

Palácio Boa Vista



Rodeado por jardins e vista encantadora, seus 105 aposentos abrigam mais de 1.800 obras de arte, do Modernismo ao abstrato, com destaque para um conjunto de 8 raras e valiosas pinturas de Tarsila do Amaral, além de mobiliário, tapeçarias, louçaria e prataria catalogada.

Av. Adhemar Pereira de Barros, 3001 - Jardim Dirce, Campos do Jordão - SP.
(12) 3662.2966

Mosteiro de São João



Num bosque ladeado por ciprestes e ornado por belos jardins reside a comunidade monástica do Mosteiro de São João. As monjas são conhecidas como "As Beneditinas" porque elas pertencem à mais antiga Ordem Religiosa do Ocidente, fundada por São Bento, Abade.

Av. Dr. Adhemar de Barros, 330 - Abernéssia - Campos do Jordão - SP.
(12) 3673-1060

Parque Capivari



Aqui, natureza e modernidade caminham sempre juntas para provocar um sorriso de satisfação e contentamento em seu rosto.
Nossos espaços, nossas lojas, nossos serviços, nossas atrações e nossos eventos só existem por que alguém escreveu essa história até aqui. Você continuará essa história escrevendo e descrevendo sua experiência conosco.

R. Eng. Diogo José de Carvalho, 1291 - Capivari, Campos do Jordão - SP.
(12) 3663-6463

Parque da Cerveja



Entre as montanhas mais altas da Serra da Mantiqueira e cercado por belíssimas Araucárias, um lugar surpreendente te espera para uma imersão no universo único da cerveja. Explorando a bebida milenar em todos os seus aspectos, o Parque da Cerveja te oferece diversas experiências cervejeiras, que vão muito além da gastronomia e despertam seus sentidos.

Estrada Municipal Paulo Costa Lenz César, 2150 - Alto Lajeado, Campos do Jordão - SP.
(12) 99790-6955

Baden Baden



Vivenciar a experiência na Choperia Baden Baden é algo único. As cervejas, as delícias do nosso cardápio, a música, o clima alemão ou simplesmente o ambiente agradável somado ao friozinho da serra da mantiqueira.

Rua Djalma Forjaz, 93 - 10 - Capivari, Campos do Jordão - SP.
(12) 99176-4680

Dona Chica



A simplicidade da gastronomia oferecida pelo restaurante é o principal destaque do local, pois além de sabores, os pratos também trazem afeto e isso desperta nos visitantes sensações únicas ligadas aos alimentos, a chamada memória gustativa, que tem o poder de transportar para momentos únicos vividos no passado, como os domingos em família na casa dos avós.

Av. Pedro Paulo, s/n - Horto Florestal, Campos do Jordão - SP.
(12) 99731-3953

Libertango



O salão decorado com inúmeras referências ao tango é cenário para apreciar pratos da culinária argentina.
No Libertango, você poderá provar os melhores cortes argentinos e entender um pouco mais dessa devoção pela carne!

Av. José Manoel Gonçalves, 160 - Capivari, Campos do Jordão-SP.
(12) 3663-6218

Botanique Hotel Experience



No Botanique Hotel, abraçamos o bem-estar como filosofia de vida, guiada pela graça natural e encantadora da botânica. Em cada elemento do hotel proporcionamos aos nossos hóspedes descobertas e experiências marcantes.

Rua Elídio Gonçalves da Silva, 4000. Bairro dos Mellos - Campos do Jordão - SP.
(12) 3662-5800

Quebra-Noz



O Hotel Boutique Quebra-Noz Conforto e Natureza é um conceito inovador de hospitalidade em Campos do Jordão, voltado para famílias, casais e amigos.
Um lugar onde o silêncio e o ar puro contrastam com a agitação dos bares e restaurantes do centro turístico de Campos do Jordão, sendo ideal para quem busca conforto e contato com a natureza.

Rua Arnola, 100 – Capivari, Campos do Jordão- SP.
(12) 3663-4955

Ort Hotel



O Ort Hotel traz um novo significado para o luxo e o design. Trazendo frescor para a icônica cidade de Campos do Jordão, combinando a natureza dos seus jardins desenhados para a contemplação com o ambiente de conforto e luxo do seu prédio, construído em estilo "bávaro" nos anos 40, totalmente reformado entre 2020/21, e incorporando toda a alma europeia nos detalhes das suas acomodações.

R. Eng. Gustavo Kaiser, 165 - Vila Natal, Campos do Jordão - SP.
(12) 3668-9130

Carballo Hotel & Spa



Uma arquitetura baseada nos castelos europeus, lindo jardim com queda d'água e um lago com carpas são alguns dos itens que compõe a exuberante beleza do nosso hotel.
Premiado como um dos mais românticos hotéis de Campos do Jordão, nosso hotel transmite uma experiência sem igual desde a recepção.

Avenida Pedro Paulo, 1600 - Descansópolis Campos do Jordão – SP.
(12) 3663-6575

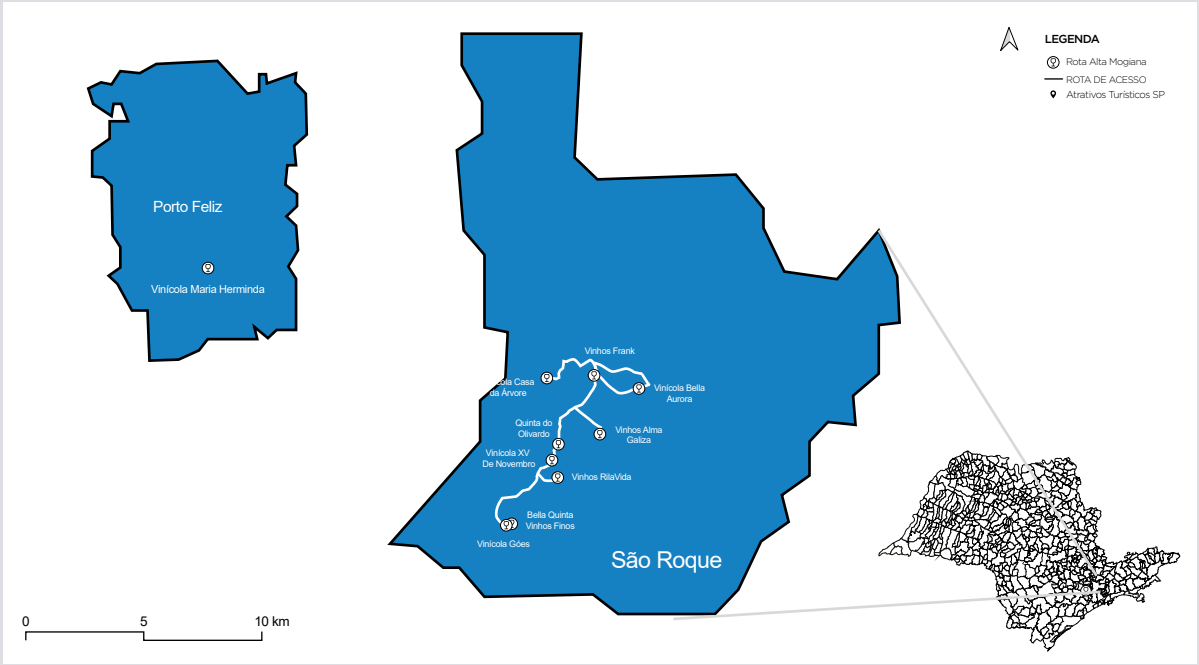




Rotas do Vinho de São Paulo

BANDEIRANTES

ROTA DOS BANDEIRANTES





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO	
SÃO ROQUE	**68 KM**
PORTO FELIZ	**110 KM**
AEROPORTO INTERNACIONAL DE GUARULHOS	
SÃO ROQUE	**90 KM**
PORTO FELIZ	**135 KM**
AEROPORTO INTERNACIONAL DE CAMPINAS	
SÃO ROQUE	**92 KM**
PORTO FELIZ	**95 KM**



Crédito: Morro do Sabó - Uriel Rios



SÃO ROQUE E REGIÃO

São Roque, cidade encantadora próxima a capital paulista, é um verdadeiro refúgio que combina história, natureza exuberante e uma atmosfera acolhedora. Conhecida como a “Terra do Vinho”, a cidade encanta visitantes com suas vinícolas charmosas e a qualidade dos vinhos produzidos na região. A paisagem é marcada por colinas verdejantes e vinhedos que se estendem até onde os olhos alcançam, um cenário perfeito para quem busca tranquilidade.

A arquitetura de São Roque preserva um rico legado histórico, com casarões e igrejas que remontam aos tempos coloniais, destacando-se entre eles a Igreja Matriz de São Roque, que guarda preciosidades artísticas e religiosas.

Além das vinícolas, São Roque oferece uma variedade de atividades para seus visitantes. Os parques ecológicos são ideais para caminhadas, trilhas e atividades ao ar livre, permitindo explorar a biodiversidade da região. O Parque da Cachoeira, por exemplo, é um convite para relaxar ao som das águas e apreciar a fauna e flora típicas do lugar.

A culinária de São Roque é outro ponto alto da visita. Restaurantes e bistrôs espalhados pela cidade servem pratos deliciosos da gastronomia regional, com destaque para os que harmonizam com os vinhos locais. A hospitalidade dos moradores é notável, fazendo com que cada visita seja não apenas uma experiência gastronômica, mas também um encontro com a cultura e a simpatia do povo paulista.

Durante o ano, São Roque celebra diversas festividades que enchem a cidade de vida e alegria. O Festival do Vinho, por exemplo, é um evento imperdível para quem aprecia a cultura vinícola, oferecendo degustações, shows e atividades culturais para todos os gostos. Já a Festa de São Roque, padroeiro da cidade, é uma celebração religiosa e cultural que reúne moradores e visitantes em momentos de devoção e confraternização.

Em suma, São Roque é muito mais do que apenas uma cidade do interior paulista, é um destino que cativa pela sua beleza natural, pela riqueza histórica e pela hospitalidade de seu povo. Seja para relaxar em meio à tranquilidade do campo, explorar novos sabores ou simplesmente desfrutar de momentos únicos em boa companhia. São Roque convida a todos a descobrir e se encantar com tudo o que a cidade tem a oferecer.



VINÍCOLA ALMA GALIZA

ENDEREÇO

Fazenda Bagada, Estrada do Pessegueiro, 1351 – Gabriel Piza, São Roque – SP, CEP: 18135-656

HORÁRIOS

Segundas a Domingos
9:00 as 18:00 horas

Durante esta experiência, os visitantes terão a oportunidade de explorar quatro distintos rótulos da vinícola por meio de uma degustação conduzida por um enólogo ou sommelier. Será possível aprofundar o conhecimento sobre as características e detalhes individuais de cada vinho, proporcionando uma experiência enriquecedora. A Alma Galiza se revela como um destino mágico, com paisagens belíssimas, pronto para te conquistar com uma experiência verdadeiramente inesquecível.
Fonte: https://www.wine-locals.com/passeios/degustacao-orientada-na-alma-galiza

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.almagaliza.com/



VINÍCOLA BELLA AURORA

ENDEREÇO

Rodovia Raposo Tavares, Km 56.5 - SP, 18130-970

HORÁRIOS

Todos os dias 08:00 as 18:00

A Vinhos Bella Aurora, fundada por imigrantes portugueses na década de 20, produz vinhos saborosos há mais de 80 anos. A vinícola oferece passeios turísticos para degustação de vinhos, visitas ao sítio, plantações de uvas e à fábrica. Além disso, os visitantes podem adquirir produtos típicos da Vinícola Bella Aurora e desfrutar de degustações de queijos e salames.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/vinhos-bella-aurora

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.bellaaurora.com.br/



VINÍCOLA BELLAQUINTA VINHOS FINOS

ENDEREÇO

Estrada do Vinho, 9611 - Canguera - São Roque - SP

HORÁRIOS

Terças a Domingos das
09:00 as 18:00

A década de 20 marca o início da família no mundo dos vinhos. A cidade de São Roque é o cenário do cultivo e da elaboração dos vinhos. O ano de 2005 é marcado pela 1º safra de uvas viníferas da Bella Quinta; A uva escolhida é a "rainha" delas, a Cabernet Sauvignon que estagiou oito meses em barrica, depois 12 em garrafa. Assim, até os dias de hoje mantemos esse carinho com os nossos vinhos, transmitido em cada garrafa.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/vinhos-bella-quinta

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://bellaquinta.com.br



VINÍCOLA CASA DA ÁRVORE

ENDEREÇO

Rodovia Prefeito Quintino de Lima, km 1,5 – São Roque – SP

HORÁRIOS

Segunda a Sexta 13:00 as 17:00; Sábados, Domingos e feriados 09:00 as 17:00

A Vinícola Casa da Árvore é um projeto familiar encantador, profundamente enraizado na tradição e na paixão pela arte do vinho e da gastronomia. Desde o começo, a sua filosofia tem sido a de zelar minuciosamente por todos os detalhes, com o compromisso de garantir a mais alta qualidade em cada produto que oferecemos. A Casa da Árvore é um destino imperdível para os verdadeiros entusiastas da enologia.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vinicola-casa-da-arvore

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://vinicolacasadaarvore.com.br/



VINÍCOLA FRANK

ENDEREÇO

Estr. do Vinho (Spv-077), Km1 - Taboão, São Roque - SP, 18130-000

HORÁRIOS

Segunda a Sexta 10:00 as 17:00; Sábados e Domingos 10:00 as 18:00

Há 80 anos, o Sr. Roque de Oliveira Santos iniciou o cultivo de uvas no sítio da família. Seu filho, Sr. Frank Vicente dos Santos, continuou a tradição e fundou a marca "Vinhos Frank" em 1965. Hoje, a marca oferece 18 rótulos de vinhos, incluindo variedades de mesa, varietais, frisantes e suco de uva. O Sr. Frank, com 93 anos, ainda supervisiona a produção. O restaurante da marca é outro atrativo, com ótimo cardápio e pratos harmonizados com seus vinhos. Um novo quiosque também foi inaugurado, servindo bolinho de bacalhau e pastel de alcachofra.
Fonte: https://www.vinhosfrank.com/about-4

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

http://www.vinhosfrank.com.br/



VINÍCOLA GÓES

ENDEREÇO

Estr. do Vinho (Spv-077), 9111 - Canguera, São Roque - SP, 18145-002

HORÁRIOS

Terças a Domingos das 09:00 as 18:00

Enraizada em São Roque, traz uma herança rica das origens portuguesas de seus fundadores, Benedito Moraes de Góes e Maria das Dores Lima de Góes. Estabelecidos no bairro de Canguera no início do século XX, eles aproveitaram as condições climáticas ideais para desenvolver uma vinícola que hoje é um emblema nacional. 100% brasileira, a Vinícola Góes é famosa não apenas por seus vinhos de qualidade, mas também por seu destacado Complexo Enoturístico, parte integrante do Roteiro do Vinho de São Roque.

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://www.vinicolagoes.com.br/



VINÍCOLA QUINTA DO OLIVARDO

ENDEREÇO

Estr. do Vinho (Spv-077), S/N - Sorocamirim,
São Roque - SP

HORÁRIOS

Segunda a Quinta 11:00 as 17:30;
Sexta e Sábado 11:00 as 22:00;
Domingo 11:00 as 17:00

Localizada em São Roque (SP), a Quinta do Olivardo é um pedacinho de Portugal no Brasil. Seu proprietário, Olivardo Saqui, preserva a tradição da culinária portuguesa, especialmente o famoso prato de bacalhau. Os perfumados bolinhos de bacalhau são imperdíveis e, aos finais de semana, os visitantes podem desfrutar de pasteis de nata frescos e café coado no fogão a lenha. Além disso, a quinta produz vinhos artesanais, com destaque para a uva Lorena. A loja oferece sucos de uva, cachaças, doces, salames, queijos e louças portuguesas.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/adega-e-restaurante-quinta-do-olivardo

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://quintadoolivardo.com.br/



VINÍCOLA XV DE NOVEMBRO

ENDEREÇO

Estrada do Vinho, Km 4,5 – Sorocamirim,
São Roque - SP

HORÁRIOS

Segunda a sexta 09:00 as 17:00

A XV de Novembro é uma vinícola fundada pela família Moraes e marcada pelo pioneirismo na vitivinicultura. Achiles Augusto de Moraes, um membro da família, plantou uvas e produziu vinhos em São Roque mesmo quando a região ainda era predominantemente agrícola. Em meados da década de 1930, Achiles fundou os Vinhos Guarani e construiu uma adega, o que marcou o início da industrialização na produção de vinhos. O negócio prosperou, fornecendo vinhos para São Paulo e outras cidades da região.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vinicola-xv-de-novembro

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://vinicolaxvdenovembro.com.br/



VINÍCOLA RILA VIDA

ENDEREÇO

Estr. dos Moraes, 921 - Sorocamirim, São
Roque - SP

HORÁRIOS

Terça a sexta 09:00 as 17:00;
Sábados e domingos 09:00 as 18:00

A Vinícola RilaVida convida os visitantes a saborear seus excelentes vinhos e desfrutar da gastronomia ibérica. A construção encanta com seu charme europeu e, a adega, fundada na década de 1950, oferece degustações. A taberna El Peregrino, especializada nas culinárias espanhola e portuguesa, serve pratos como Paellas Del Peregrino, Paella de Alcachofra, Jamón Serrano, bolinhos de bacalhau e saladas. Uma experiência imperdível para os amantes da boa comida e vinho.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/vinhos-rilavida

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/rilavida_/



VILA DON PATTO

ENDEREÇO

Estrada do Vinho, Km 2,5 - Jardim Villaca,
São Roque - SP, 18145-002

HORÁRIOS

Segunda a sexta 09:00 as 17:30;
Sábado e domingo 09:00 as 18:00

A Villa Don Patto é um complexo de lazer e gastronomia no Roteiro do Vinho em São Roque/SP. As opções de gastronomia são dois restaurantes, sorveteria, cafeteria, boulangerie e cervejaria. A vista para o jardim com canteiros e lagos é lindíssima. Pela manhã ou final da tarde serve café da manhã, combos com bolo, tortas, salgados, entre outras delícias. Dm destaque especial para o café com creme de avelã, que faz sucesso.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vila-don-patto?gad_source=1

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.viladonpatto.com.br/



VINÍCOLA CANGUERA

ENDEREÇO

Estr. do Vinho (Spv-077), Km 8 - Canguera,
São Roque - SP, 18145-001

HORÁRIOS

Quintas a Domingos 10:00 as 18:00

Criada no inicio da década de 1950, a vinícola é pioneira na enologia de São Roque. Mais de seis décadas dedica-se a fazer vinhos mantendo a tradição de valorizar as características e a qualidade da bebida. Inovação faz parte da historia dos vinhos canguera, hoje administrado pela terceira geração.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/vinicola-canguera

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

http://www.vinhoscanguera.com.br/



VINÍCOLA PALMEIRAS

ENDEREÇO

Estr. do Vinho, 10 - Canguera, São Roque -
SP, 18145-002

HORÁRIOS

Todos os dias 09:00 as 18:00

A Adega Vinhos Palmeiras criou uma maneira de aproximar você e sua família da cultura vinífera, oferecendo um ambiente apropriado para um grande lazer ao redor de muito verde e com a facilidade de estar apenas 60 minutos de São Paulo. Degustações dos produtos, gastronomia, cafeteria e doces, passeio pelo típico varejo de vinhos e produtos coloniais, podendo levar o tradicional vinho de São Roque para sua casa. Venha visitar a Vinícola Palmeiras e desfrute de todas essas sensações.
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/vinicola-palmeiras

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/vinicolapalmeiras/



VINÍCOLA QUINTA DOS GUIMARÃES

ENDEREÇO

Estr. do Vinho (Spv-077), S/N - Sorocamirim,
São Roque - SP

HORÁRIOS

Segunda a Quinta 11:00 as 17:30;
Sexta e Sábado 11:00 as 22:00;
Domingo 11:00 as 17:00

Adega foi fundada em 1947 por imigrantes portugueses de Figueiroa, Amarante, que chegaram em São Roque em 1930. Adriano Guimarães, Maria Adelaide e seus filhos deram inicio à produção de vinhos com o plantio de 30 mil pés de uvas na chácara da família. Inicialmente, chamaram-lhes de Vinhos Santa Terezinha. Hoje, com toda dedicação e mantendo a mesma forma artesanal, a empresa é administrada pela 3ª geração da família e seus vinhos levam a marca Quinta dos Guimarães.
Fonte: https://vinhosquintadosguimaraes.com.br/

VM VINHO DE MESA

https://vinhosquintadosguimaraes.com.br/



VINHOS SOROCAMIRIM

ENDEREÇO

Achilles Augusto de Moraes 707 – São Roque

Vinhos Sorocamirim: Uma das vinícolas mais antigas de São Roque, com quase sete décadas de história. Fundada em 1956, a vinícola homenageia o bairro histórico de Sorocamirim, uma palavra de origem indígena que significa "rio pequeno". Com variedades como Niágara e Chardonnay, os vinhos da Sorocamirim são uma celebração do legado e da tradição vinícola.

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

Instagram: @vinhos_sorocamirim



ADEGA TERRA DO VINHO

ENDEREÇO

Rua Dr. Durval Villaça, 300 Jd Villaça – São
Roque SP

HORÁRIOS

Todos os dias 09:00 as 18:00

A Família Oliveira Santos iniciou no mundo do vinho em 1966 e até hoje possui a cantina e espaço para degustação no local. A Terra do Vinho preza pelo atendimento e tem um excelente serviço de degustação. Vinhos de mesa, vinhos finos (com rótulos fantásticos), mussarela com ervas, parmesão, lombinho com azeitonas, com pimenta. Você vai adorar!
Fonte: https://roteirodovinho.com.br/guia/terra-do-vinho

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.adegaterradovinho.com.br/



FERREIRA E PASSERO VINHOS

ENDEREÇO

Entrada da cachoeirinha, 300 – São Roque

Ferreira & Passero Vinhos é uma vitivinícola familiar que se dedica exclusivamente ao cultivo e produção de vinhos a partir de suas próprias uvas. Localizada em São Roque, a propriedade possui 6000 pés de vinha, cultivando 20 variedades diferentes de uvas, tanto de mesa quanto viníferas. A produção anual é limitada a 9000 garrafas, algumas das quais são de variedades ainda em estudo para futura comercialização. A sede, um edifício colonial paulista de cerca de 220 anos, foi restaurada há 20 anos, mantendo suas características originais e servindo como ponto de recepção para visitantes.

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

www.ferreiraepasserovinhos.com.br



VINÍCOLA MARIA HERMINDA

ENDEREÇO

Rod. Marechal Rondon, km 124,2 – Porto Feliz

Fundada em 2016, a Vinícola Maria Herminda expressa o orgulho paulista e a excelência brasileira na produção de vinhos finos. Localizada em Porto Feliz, cultiva as variedades Syrah e Cabernet Franc, combinando terroir de qualidade com dedicação dos proprietários. Jovem e promissora, oferece experiências enogastronômicas que valorizam os sabores do estado de São Paulo.

VF VINHO FINO

www.vinicolamariaherminda.com.br
Instagram: @vinicolamariaherminda

SÃO ROQUE

Estilla Destilaria e Cervejaria



O magnífico mundo dos destilados e fermentados leva ao consumidor final produtos que possam traduzir emoções em aroma e sabor. Nossos clientes não são apenas parceiros comerciais, mas exigentes consumidores que procuram produtos de alta qualidade e sofisticação.

Estr. do Vinho (Spv-077), Km 4 - Sorocamirim, São Roque - SP.
(011) 4711-1631

Casa Grande e Capela do Sítio de Santo Antônio



O valor histórico da Casa Grande e Capela de Santo Antônio pode ser atribuído a vários fatores. Desde a data de construção, em 1681, até a importância de seus consagrados proprietários: Fernão Paes de Barros, Barão de Piratininga e o escritor modernista Mário de Andrade, que adquiriu e doou os imóveis ao Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 1947. Ao fazer a doação do imóvel, o escritor fez uma exigência: ser o zelador deste patrimônio enquanto estivesse vivo. Sua intenção era tornar a Casa Grande um local de repouso para os artistas brasileiros.

Est.Mário de Andrade Km 08, São Roque.
(011) 4784-3076

Estação Ferroviária - São Roque



A Estrada de Ferro Sorocabana representa um marco importante na história de São Roque, sendo um de seus acionistas Antônio Joaquim da Rosa, o Barão de Piratininga, que marcou uma grande fase no desenvolvimento da cidade.

Rua Eng. Gaspar Ricardo - Bairro da Estação, São Roque - SP.

Igreja Matriz



A construção revela linhas arquitetônicas modernas, destacando as pinturas no teto e nas paredes, dos irmãos Gentilli, que são consideradas verdadeiras obras de arte. também como os vitrais em estilo mosaico, que contam a historia de vida do Santo São Roque, e no altar, onde encontra-se uma Relíquia autentica do antebraço do mesmo Santo.

Praça da Matriz s/n, Centro, Praça da Matriz, 18 - Centro, São Roque - SP

Morro do Cruzeiro



O local abriga uma Cruz e a imagem do padroeiro da cidade, São Roque, que fícava na parte externa no alto da antiga Igreja Matriz, do século XIX. Ainda no local é realizada uma importante novena que atrai centenas de fiéis em celebração ao aniversário da cidade e do Santo São Roque.

Rua Eng. Gaspar Ricardo - Bairro da Estação, São Roque-SP.

Parque Natural Municipal Mata da Câmara



Reconhecido como patrimônio da humanidade pela UNESCO, faz parte da reserva da biosfera do cinturão verde da cidade de São Paulo. Com aproximadamente 130 hectares remanescente de Mata Atlântica, possui trilhas, abriga uma fauna e flora típicas do ecossistema. Destacam-se algumas espécies vegetais como peroba, cedro, pau d'alho, amoreira, figueira branca, jatobá, canela, ipê, entre outros, e diversos animais silvestre, além da prática de observação de pássaros.

Estr. Mario de Andrade, 1908-2036, São Roque - SP.

Port'Alba Pizzaria & Trattoria



a Port'Alba oferece aos clientes o melhor da Trattoria italiana, materializada nas mais diversas entradas, pratos principais e sobremesas. Você é nosso convidado(a) para desfrutar de toda essa experiência!

R. São Francisco, 315 - Jardim Villaca, São Roque - SP.

Strudel-Haus



Um local aconchegante em meio a natureza com muitas delicias em cardápio e, é claro, o famoso strudel.

Rodovia Raposo Tavares km 51 numero 51530, São Roque - SP.

Clube Come Together



Desde 2015, um porão de um casarão centenário de São Roque-SP abriga um clássico pub com bons chopes, cocktails, burgers, porções e muita diversão.

Rua Marechal Deodoro da Fonseca, 123, Centro, São Roque - SP.

Santa Adelia Fazendinha e Restaurante



Um espaço para toda família, com muita diversão e entretenimento para todas as idades em meio a uma natureza exuberante.

R. Benedito Silvino de Camargo, 400 - Canguera, São Roque - SP.

Container Café Bistrô



Um cardápio diversificado que atende vários públicos em diferentes momentos do dia. Ideal para quem procura um café ou uma parada para almoço.

Estrada do Vinho, 1302, São Roque - SP.

Hotel Villa Rossa



Sinta a natureza em toda a sua vibração em mais de 350.000 m² em meio à Mata Atlântica. Respire o ar puro da floresta, passeando pelas nossas alamedas enquanto ouve o canto dos pássaros. Você pode escolher entre descansar em nossos redários, praticar seu esporte preferido ou participar das atividades oferecidas pela nossa equipe de lazer, desfrutando de uma paisagem sensacional.

R. Cora coralina, 350 - Vila Darcy Penteado, São Roque - SP.

Pousada Santuário Acalanto



Hospedar-se na Acalanto é desconectar-se. Ser recebido em um espaço acolhedor, não muito longe da sua casa, mas longe do dia a dia. Para nós, acolher é oferecer um lugar bonito e bem cuidado, chamar cada um pelo seu nome, ouvir atenciosamente, respeitar os gostos individuais, ser éticos, transparentes e fazer tudo isso com um bom humor genuíno.

Alameda Nossa Senhora da Guadalupe – São Roque - SP.

Hotel Cordialle



Olá, somos o Hotel Cordialle, uma versão contemporânea das antigas hospedarias, um lugar onde as tradições da hospitalidade são preservadas com muita personalidade e se revelam na forma de atuar e receber nossos hóspedes.

Rua Sotero de Souza, 500, Centro – São Roque – SP.

Garden House Pousada, Boutique & Spa



Cada cantinho da nossa pousada foi cuidadosamente planejado para oferecer o máximo de conforto e comodidade, desde as acomodações mais tradicionais até as mais sofisticadas. E o melhor de tudo? Estamos estrategicamente localizados perto das vinícolas mais prestigiadas da região, permitindo-lhe explorar e saborear os melhores vinhos de São Roque.

Estr. Da Batalha, 800 - Pavão (Canguera), São Roque - SP.

NÖR Hotel & SPA



ituado na região de São Roque em São Paulo, é ideal para quem busca um respiro a poucos quilômetros da capital paulista. Com um design moderno, conforto e aconchego, as suítes do NÓR são cercadas por área verde e trazem o mesmo luxo informal das demais áreas do hotel. Seja para usufruir de um momento de descanso, trabalhar remotamente, se exercitar, apreciar os prazeres da mesa ou simplesmente aproveitar a vida, NÓR oferece uma hospitalidade e gastronomia intrinsecamente conectada com a natureza.

São Roque Park Hotel



O clima de montanha contrastando com o conforto de nossas acomodações, propiciam uma estadia única, para que você se sinta em casa. Temos orgulho em continuarmos com conceito familiar e gestão empresarial, aonde reunimos num único local a praticidade e conforto, com localização estratégica bem no centro da cidade.

Avenida Antônino Dias Bastos, 318, Centro, São Roque - SP.

Espaço Tajj



o Espaço Tajj está situado em São Roque, no estado de São Paulo, a apenas 5 minutos do centro da cidade e da Rota do Vinho. É oferecido uma área de paisagem exuberante, acomodações de tirar o fôlego e uma excelente gastronomia.

Tv. Maria Joana Branco Silva, 109 - Mailasqui, São Roque - SP.

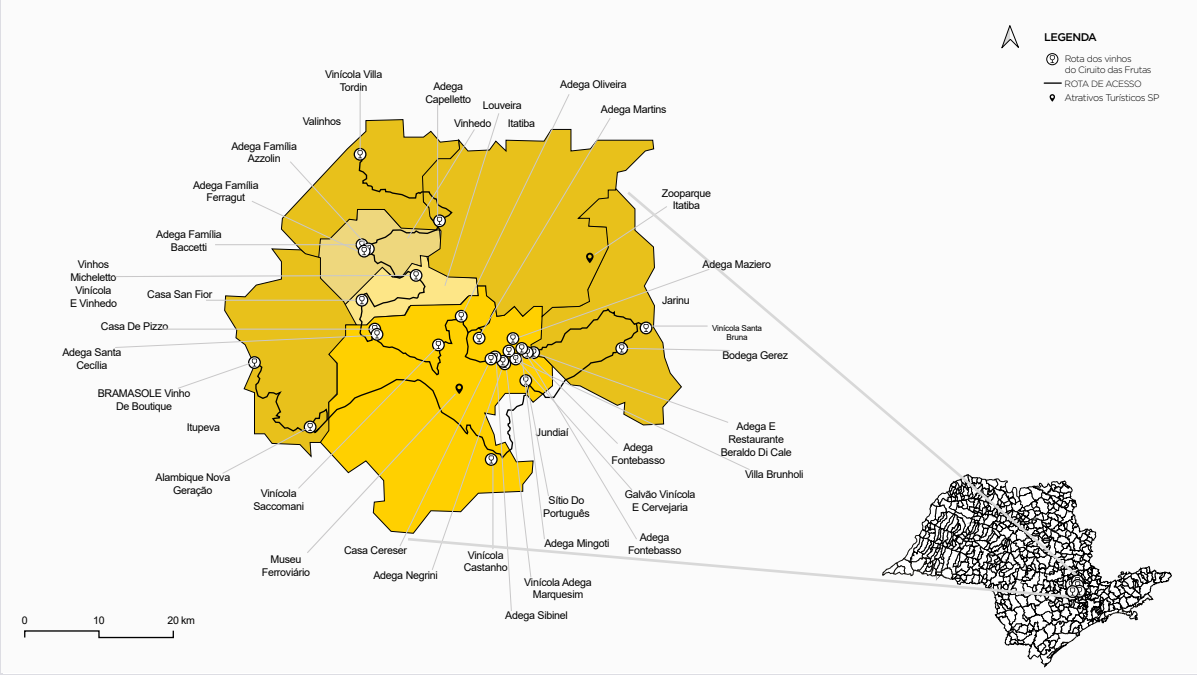




Rotas do Vinho de São Paulo

Circuito das Frutas

ROTA DO CIRCUITO DAS FRUTAS





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

- ITATIBA 81 KM
- JARINU 73 KM
- JUNDIAÍ 56 KM
- LOUVEIRA 70 KM
- VINHEDO 77 KM
- VALINHOS 85 KM
- ITUPEVA 72 KM
- INDAIATUBA 103 KM
- AMPARO 132 KM

AEROPORTO INTERNACIONAL DE CAMPINAS

- ITATIBA 59 KM
- JARINU 59 KM
- JUNDIAÍ 40 KM
- LOUVEIRA 34 KM
- VINHEDO 28 KM
- VALINHOS 24 KM
- ITUPEVA 38 KM
- INDAIATUBA 15 KM
- AMPARO 89 KM



JUNDIAÍ E REGIÃO

O Circuito das Frutas é uma região encantadora localizada a cerca de uma hora da cidade de São Paulo, conhecida por sua agricultura diversificada e pela produção de frutas de alta qualidade. Composta por várias cidades pitorescas, cada uma com seu charme único, esta área atrai visitantes em busca de experiências autênticas no campo, gastronomia fresca e contato direto com a natureza.

A região do Circuito das Frutas inclui municípios como Jundiaí, Itupeva, Louveira, Indaiatuba, Itatiba, Jarinu, Valinhos, Vinhedo e Morungaba. Cada cidade tem sua própria identidade, mas todas compartilham a hospitalidade calorosa típica do interior paulista.

Jundiaí é conhecida por seus parques ecológicos e trilhas para caminhadas, além de ser um polo agrícola importante. A cidade é famosa por suas plantações de uva e uma visita às suas vinícolas é uma experiência enriquecedora para quem deseja aprender sobre o cultivo da fruta e a produção de vinhos artesanais. Itupeva e Louveira são destinos ideais para os amantes de parques temáticos e de diversões, que oferecem entretenimento para todas as idades em meio a paisagens verdejantes.

Indaiatuba se destaca pela sua produção de frutas cítricas e é um excelente lugar para degustar sucos frescos e conhecer fazendas que oferecem colheita de frutas direto do pé. Itatiba e Jarinu são conhecidas pela produção de morangos e outras frutas vermelhas, sendo locais perfeitos para passeios em fazendas que permitem a colheita dessas frutas frescas. Morungaba encanta com suas paisagens bucólicas e produção de pêssegos, sendo um convite para relaxar em meio a pomares e desfrutar da tranquilidade do campo.

Valinhos e Vinhedo têm vinícolas conhecidas pela produção de vinhos finos. As visitas guiadas às vinícolas oferecem a oportunidade de aprender sobre o processo de vinificação e de degustar vinhos locais acompanhados de uma culinária regional deliciosa.

Durante o ano todo, o Circuito das Frutas oferece eventos especiais como festivais gastronômicos, feiras de artesanato e celebrações típicas, que permitem aos visitantes mergulhar na cultura local e nas tradições da região.

Além das frutas, a região também é conhecida pela sua rica oferta de produtos artesanais, como queijos, compotas, licores e doces caseiros, que podem ser encontrados em feiras livres e em pequenos comércios locais.

Em resumo, o Circuito das Frutas é um destino imperdível para quem busca uma experiência rural autêntica, combinando natureza exuberante, gastronomia fresca e a hospitalidade acolhedora do interior paulista. É o lugar perfeito para explorar novos sabores, aprender sobre a produção agrícola e desfrutar de momentos inesquecíveis em meio a paisagens deslumbrantes e comunidades vibrantes.



VINÍCOLA BERALDO DI CALE

ENDEREÇO

Estrada de Jarinu km 12 - Caxambu, Jundiaí

HORÁRIOS

Adega: Terça a Domingo, das 9:00 as 17:00; Sábados, domingos e feriados 11:30 as 16:00

O Restaurante e Adega Beraldo Di Cale está localizado em uma bela área rural com clima, solo e água privilegiados. A loja oferece todos os rótulos de vinhos produzidos artesanalmente pela adega, além de licores, queijos e produtos típicos da fazenda. Durante a colheita, os visitantes podem provar as frutas do sítio. A produção de vinho é limitada, garantindo características ideais de paladar, cor e aroma para consumidores exigentes.
Fonte: https://beraldodicale.com.br/nosso-espaco.php#

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://beraldodicale.com.br/



VINÍCOLA BRAMASOLE

ENDEREÇO

Estr. Mun. José Boldrini, 11290 - Chácaras
Videiras de Itaici, Indaiatuba - SP, 13341-700

HORÁRIOS

Sexta, Sábado e Domingo
11:00 as 17:00

Uma vinícola de destaque em Indaiatuba, no interior paulista, oferece uma experiência enológica única com arquitetura exclusiva e vinhedos próprios. As atividades incluem visitas guiadas, degustações personalizadas, passeios encantadores, colheita de uvas, poda das vinhas e eventos privados. Tudo isso em harmonia com vinhos excepcionais e uma vista deslumbrante, proporcionando uma experiência memorável para os visitantes.
Fonte: https://bramasolevinhodeboutique.com/inicio/a-vinicola/

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/bramasolevinhodeboutique/



VINÍCOLA CASTANHO

ENDEREÇO

Travessa dos Patos, 1050, Castanho –
Jundiaí-SP, 13205-650

HORÁRIOS

Segunda a Sábado 09:00 as 17:30
Domingo e feriado 9:00 as 13:00

A Vinícola Castanho está todos os dias de portas abertas para visitas e degustações, para você desfrutar de ótimos momentos. A nossa loja também fica aberta de segunda à segunda. Aproveite a oportunidade, venha conhecer nossos rótulos e garantir a compra de seu produto favorito.
Fonte: https://vinicolacastanho.com.br/a-vinicola/#historia

VM VINHO DE MESA

https://vinicolacastanho.com.br/



ADEGA FAMÍLIA FERRAGUT

ENDEREÇO

Av. ROSA ZANETTI FERRAGUT- CHÁCARA SANTO ANTÔNIO- VINHEDO SP

HORÁRIOS

Segunda a sábado 09:00 as 17:00;
Domingo 09:00 as 13:00

A maior adega aberta ao público em Vinhedo oferece vinhos artesanais, suco de uva natural e outros produtos. A visita monitorada inclui apresentação da história da família, tour na área de produção e degustação. O agendamento é necessário, mas não há custo. Além disso, há a opção de uma mini Degustação da Casa com 5 rótulos harmonizados com produtos caseiros. Para conhecer a loja e as parreiras não é preciso agendamento.
Fonte: https://www.vinhedo.sp.gov.br/portal/turismo/0/9/16057/adega-familia-ferragut

VM **VINHO DE MESA**

http://adegafamiliaferragut.com.br/



VINÍCOLA ADEGA MARQUESIM

ENDEREÇO

Av. José Mezzalira, 588 - Caxambu, Jundiaí - SP, 13218-740

HORÁRIOS

Todos os dias 10:00 as 17:00

A propriedade foi adquirida pelo Sr. Adolpho Marquesim, em 1951, e continuada pelo filho, Sr. Aquilino Marquesim, sempre cultivando a uva e fazendo vinho para consumo próprio. Posteriormente, o filho Sr. Aristeu Marquesim integrou-se a cooperativa AVA, passando a comercializar para o público em geral e continuando com o filho Evandro Marquesim.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/adegas/adega-marquesin/

VM **VINHO DE MESA**

http://www.adegamarquesim.com.br/



ADEGA MARTINS

ENDEREÇO

R. Mario Gobbo, nº 1801 – Chácara Itamar – CEP – 13.216-710 – Bairro Mato Dentro (Jundiaí Mirim) – Jundiaí – SP

HORÁRIOS

Todos os dias 09:00 as 12:00;
13:00 as 17:00

A Adega Martins, com mais de 50 anos de tradição na produção de uvas, vinhos e derivados, mantém a qualidade artesanal. Os visitantes desfrutam de momentos únicos entre os parreirais ao lado da adega. A família Martins, com amor e experiência, compartilha conhecimentos na fabricação de vinhos, sucos, licores, destilados e cervejas artesanais. Os produtos da região são levados para casa com uma linda história em cada garrafa.
Fonte: https://rotasturisticas.jundiai.sp.gov.br/vinho/o-que-visitar/adega-martins-vinhos-don-marte/

VM **VINHO DE MESA**

https://adegamartins.com.br/adega-don-marte/



VINÍCOLA MICHELETTO

ENDEREÇO

Estrada Teresa Biseto Cestarolli Nº 218 - Bairro Cestarolli

HORÁRIOS

Segunda à Sexta 09:00 as 18:00;
Sábado 08:00 as 18:00;
Domingo 08:00 as 14:00

A Vinícola Micheletto, descendente de famílias italianas, mantém tradições vitícolas, enfrentando os desafios da agricultura em uma região com logística privilegiada e economia forte. Para compensar sua área limitada de produção, adotam boas práticas agrícolas e tecnologia no cultivo das videiras e elaboração dos vinhos. O Sítio Santa Rita, desde 2004, testa variedades de uvas para consumo in natura e produção de sucos, vinhos de mesa e finos. A agroindústria vinícola moderna e os roteiros turísticos valorizam a atividade e seu principal produto: a uva.
Fonte: https://vinhosmicheletto.com.br/historia/

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

http://www.vinhosmicheletto.com.br/



VINÍCOLA OLIVEIRA

ENDEREÇO

R. Luiz Fontebasso, 397 - Champirra, Jundiaí - SP, 13215-796

HORÁRIOS

Sábado 09:00 as 17:30
Domingo 09:00 as 13:00

A Adega Oliveira, em Jundiaí, teve um início diferente das tradicionais adegas. Em 1984, Ivan Lucio de Oliveira, com apenas doze anos, interessou-se em fazer vinho inspirado pelos tios maternos, que também eram viticultores. Ele produziu dois litros de vinho branco da uva Niágara, aprovados pela família e, desde então, a adega produz vinhos anualmente, em quantidades modestas. Em 2006, Ivan decidiu abrir a Adega Oliveira ao público, e sua primeira safra foi em 2007. Uma adega jovem, mas que mantém as tradições viticultoras e cultiva a paixão pelo vinho.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/adegas/adega-oliveira/

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/vinicolaoliveira/



VINÍCOLA DO PORTUGUÊS

ENDEREÇO

Av. José Mezzalira, 4405 – Ivoturucaia, Jundiaí - SP

HORÁRIOS

Terça a Domingo 09:00 as 18:00

A propriedade oferece degustação de vinhos.
Os portugueses José Coelho Capitão e Fernanda Maria Moniz trouxeram da Ilha da Madeira esperança nas novas terras e a paixão pelo vinho.
Em 1965, fundaram a Adega do Português no sítio para onde se mudaram, em Jundiaí. Desde então, a adega funciona no local.
Hoje fabricamos vinhos, licores e vendemos também destilados, uvas e muito mais.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/adegas/adega-do-portugues/

VM VINHO DE MESA

https://www.instagram.com/sitio.doportugues/



VINICOLA SACCOMANI

ENDEREÇO

Av. Companhia Paulista de Estrada de Ferro, 2247 - Horto Florestal, Jundiaí - SP, 13215-740

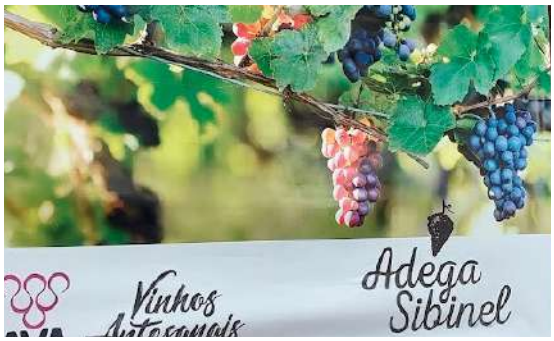
HORÁRIOS

Diariamente das 10:00 as 17:00

A história da vinícola começou em 1885, em Gênova, na Itália, quando o Sr. Luize Saccomani e sua esposa Pellegrina Saccomani embarcaram com destino ao Porto de Santos, no Brasil. Eles trouxeram mudas da uva Catawba Rosa e se estabeleceram no bairro Vila Arens, em Jundiaí. As mudas foram plantadas em sua residência até 1970, quando a neta, Sra. Darci Saccomani, as replantou em sua casa no Horto Florestal, também em Jundiaí.
Hoje, a propriedade é administrada pela 4ª geração, sob a liderança do Sr. José Eduardo.
Fonte: https://circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br/local/vinicola-saccomani/

VM **VINHO DE MESA**

https://www.instagram.com/vinicola.saccomani/



ADEGA SIBINEL

ENDEREÇO

Av. Humberto Cereser, 3500 - Caxambu, Jundiaí - SP, 13218-711

HORÁRIOS

Segunda a Sábado 08:00 as 17:00
Domingo 08:00 as 15:00

A adega administrada pelo Sr. Raphael Sibinel, da terceira geração de sua família, mantém a tradição de produzir vinho desde 1931. Os avós do Sr. Rafael vieram de Treviso, na Itália, e seu pai, o Sr. Santo Sibinel, nasceu em 1904 no bairro Caxambu, em Jundiaí. Desde pequeno, o Sr. Raphael ajudava o pai na produção de vinho, que era feito no mesmo local onde ele ainda produz seus vinhos até hoje. A família chegou a produzir cerca de 25.000 litros de vinho, que eram armazenados em barris e vendidos na cidade de São Paulo.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/adegas/adega-sibinel/

VM **VINHO DE MESA**

https://www.instagram.com/adegasibinel/



VINÍCOLA VILLA TORDIN

ENDEREÇO

R. João Joanim Tordin, 700 - Vila Capuava, Valinhos - SP, 13273-146

HORÁRIOS

Segunda a Quinta e Sábado 09:00 as 18:00; Sexta 09:00 - 17:00;
Domingo 09:00 - 12:00

Fundada em 2004 por Nivaldo Tordin, a adega Villa Tordin produz diversos tipos de vinhos. Para fazer vinhos de qualidade e que agradem os paladares mais exigentes, o responsável pela adega participou de muitos cursos e palestras para agregar ainda mais conhecimento e excelência ao seu negócio. Além do vinho, ainda tem o suco de uva, que é produzido em conjunto entre os cooperados da Cooperativa Agrícola Coopervinho Paulista, da qual Nivaldo é o atual Presidente. Faça uma visita, conheça o processo de produção e deguste vinhos e suco de uva de ótima qualidade.
Fonte: https://adegavillatordin.wixsite.com/villatordin/sobre

VM **VINHO DE MESA**

https://vinicolavillatordin.com.br/



CASA DE PIZZO

ENDEREÇO

Estr. da Casa Velha, 1510 - Traviu, Jundiaí - SP, 13213-260

HORÁRIOS

Por agendamento

Antiga propriedade de uvas Niágara foi fundada em 1968 e, posteriormente, transformada em 2005 para produzir uvas finas e vinhos.
Há um pomar com grande variedade de frutas, ervas aromáticas e medicinais, bosque e animais de criação.
Oferecemos visitação e degustação orientada de vinhos, sucos, licores, doces e geleias.
Fonte: https://circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br/local/casa-de-pizzo/

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/casadepizzo/



ADEGA FONTEBASSO

ENDEREÇO

Av. Humberto Cereser, 7405 - Caxambu, Jundiaí - SP, 13218-711

HORÁRIOS

Adega: Terça a Domingo
10:30 as 16:00;

O Restaurante Sítio Fontebasso surgiu partir da ideia de criar um local para receber turistas, em que o amor da família Fontebasso pelos vinhos e pelas uvas fosse também apresentado aos turistas em forma de culinária. Assim, nasceu o Restaurante Sítio Fontebasso, que foi inaugurado em 19 de Janeiro de 2019, idealizado e comandado pelo Vitor Fontebasso.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/turismorural/restaurante-sitio-fontebasso/

VM VINHO DE MESA

https://www.instagram.com/sitiofontebasso/



VINÍCOLA GALVÃO

ENDEREÇO

Av. Maria Negrini Negro, 950 – Caxambu, Jundiaí- SP

HORÁRIOS

Terça a Quinta das 10:00 as 17:00
Sexta das 14:00 as 22:00
Sábado das 10:00 as 18:00
Domingo das 10:00 as 16:00

Durante a colonização italiana no bairro do Caxambu, o Sr. Galvão comprou o sítio e utilizou toda a área para a plantação de uva, principal fonte de renda da família.
A produção de vinhos surgiu como uma forma de aproveitar toda a uva que não era vendida, sendo criada a Adega Galvão.
Atualmente, além do vinho, produzem cervejas artesanais e possuem restaurante com comida caipira e mesas ao ar livre.
Fonte: https://circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br/local/galvao-vinicola-e-cervejaria/

VM VINHO DE MESA

https://www.instagram.com/galvaoadegaecervejaria/



ADEGA MAZIERO

ENDEREÇO

Av. Maria Negrini Negro, 2051 - Caxambu,
Jundiaí - SP, 13218-549

HORÁRIOS

Segunda a Sábado 08:00 as 17:00
Domingo e Feriados 08:00 as 15:00

A família Maziero chegou ao Brasil em 1888, sendo destinada à cidade de Araras para trabalhar nas fazendas de café locais. Após algum tempo, João recebe a visita de Leopoldo, seu amigo de viagem, que oferece terras em Jundiaí, onde passam a viver e cultivar uvas para produção de vinho. A venda do vinho teve início em 1954, quando Pedro decidiu comercializar parte da produção. A Adega Maziero, fundada há mais de 60 anos, é hoje administrada por Pedro e seu filho Clemente, sendo escolhida para produzir o vinho consumido durante a visita do Papa Bento XVI ao Brasil em 2007.
Fonte: https://turismo.jundiai.sp.gov.br/atrativos/adegas/adega-mazziero/

VM **VINHO DE MESA**

https://www.instagram.com/adegamaziero/



ADEGA ROSSO NATURALE

ENDEREÇO

Rodovia Romildo Prado, km 14,6 – Itatiba

Com raízes na tradição vinícola italiana da Emília-Romana, a Adega Rosso Naturale nasceu do sonho do produtor José Vital Romboli, que iniciou a produção de vinhos artesanais em 2003. O sucesso dos primeiros rótulos, como "Don Giovanni" e "Ocasião", levou à ampliação da produção e à abertura ao público em 2019. Localizada em meio à natureza de Itatiba, no Circuito das Frutas, a adega oferece vinhos e espumantes artesanais, além de produtos como hidromel, limoncello e defumados de suínos — todos preparados sem conservantes. O ambiente é acolhedor, com pergolados, redário e espaços de lazer que convidam ao descanso e à imersão no universo do vinho artesanal.

VM **VINHO DE MESA**

www.adegarossonaturale.com.br
@adega_rossonaturale



VILLAGGIO BRUNELLI

ENDEREÇO

Av. da Uva, 3350 – Bairro do Poste – Jundiaí

A história da Villaggio Brunelli está profundamente ligada à produção de frutas, em especial à uva. A tradição familiar levou à produção de vinhos para consumo próprio, que logo conquistaram amigos e visitantes. Com a crescente procura, a família expandiu a produção e passou a receber o público em sua propriedade em Jundiaí. Hoje, a adega oferece vinhos e espumantes elaborados com variedades como Isabel, Bordô, Niágara, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Syrah, mantendo a essência de um negócio familiar que valoriza o cultivo da uva e a simplicidade no atendimento.

VM **VINHO DE MESA**

Instagram: @villaggiobrunelli



VINÍCOLA FAMÍLIA BACCETTI

ENDEREÇO

Rua Bahia, 86 – Jardim Santa Rosa – Vinhedo

Resgatar a tradição e transformá-la em afeto engarrafado é o propósito da Vinícola Família Baccetti. Fundada em 1997 por dois irmãos descendentes de italianos, a vinícola preserva o cultivo artesanal de vinhos em pequena escala. A experiência inclui visitas guiadas ao vinhedo e à produção, degustações intimistas e recepção calorosa feita pelos próprios produtores, em um ambiente acolhedor e cercado de natureza. O espaço é pet friendly, acessível e recebe grupos com agendamento prévio.

VM **VINHO DE MESA**

Instagram: @vinicolafamiliabaccetti



CASA CERESER

ENDEREÇO

Av: Humberto Cereser, nº 3170, bairro do Caxambu, Jundiaí

A Casa Cereser, estabelecida em 1926, se transformou em uma das principais indústrias de bebidas da América Latina e é líder no mercado de sidras. A empresa distribui seus produtos por todo o Brasil e em mais de 40 países, mantendo a qualidade com equipamentos de última geração. A história da Casa Cereser é marcada pela dedicação familiar e a tradição italiana na viticultura, iniciada pelo patriarca Santo Cereser que chegou ao Brasil em 1886. Com o tempo, a família começou a produção artesanal de vinho e sidra, liderada inicialmente por Humberto Cereser e continuada por seu filho João Cereser, que fundou a Indústria de Vinhos Santa Isabel em 1926. Essa base sólida de trabalho árduo e dedicação familiar continua a impulsionar a Casa Cereser, mantendo vivas suas raízes e a busca incessante pela excelência em seus produtos.

VM **VINHO DE MESA**

Instagram: @cereserautentica



ITUPEVA

Apiário Nona Emilia



Motivado pela perfeição do mundo das abelhas e apaixonados por seus produtos, no ano de 1983, começamos a formar o apiário como um "Hobby". Com o tempo o apiário cresceu e alguns anos após já era uma das atividades principais.

Via Paulo Leone, 1050 Pinheirinho, Itupeva - SP.
(11) 4591-3124

X Park Serra Azul



Pistas para todos os níveis de MTB + Pump Track para bike, skate, patins e patinete. Abertos aos finais de semana e feriados. ENCONTRE A AVENTURA

Distrito Turístico - Rod Dos Bandeirantes - Anexo ao Cyan Resort, Estr. Serra Azul, Km 72 - Bairro Rio Abaixo, Itupeva - SP.
(11) 93711-2233

Wen't Wild



Desde 1998 garantindo a diversão, hoje o parque conta com 25 atrações que recebem famílias e apaixonados por diversões radicais e muita água!

Rodovia dos Bandeirantes, Km 72, Itupeva - SP.
(11) 4496-8000

Cervejaria Startup Brewing



Somos uma empresa de tecnologia de bebidas. Estamos conectados em um mundo de startups, fintechs, heath techs e também as chamadas beer techs, e nós somos uma delas.
Além da estrutura da fábrica e serviços próprios de logística e vendas, a Startup tem um Beer Garden para eventos e uma loja aberta aos consumidores, que funciona em horário comercial.

Rua Alípio Simões, 265 Itupeva - SP .
(11) 4496-3575

TexBeer-Cervejaria Artesanal



De hobby a um investimento de negócios que se concretizou. A Cervejaria possui uma pequena adega onde são produzidos todos os estilos de cervejas sempre frescas, não filtradas nem pasteurizadas.

Av. Brasil, 1241 - Da Lagoa, Itupeva - SP.
(11) 93392-7538

Rofer Cervejaria



Localizada na Villa Turística, ela está instalada na região da Serra do Japi, abundante em águas cristalinas que brotam das montanhas e propiciam ao produto pureza ímpar no sabor, agregado a uma perfeita combinação de ingredientes de altíssima qualidade.

Via Estevão Poli, 1250- Bonfim, Itupeva- SP.
(11) 98107-9938

Alambique JP



Desde conhecer o processo de fabricação a degustar diversas bebidas artesanais com matéria prima própria.

Via Cyrineo Tonoli, 3000, Nova Era, Itupeva - SP.
(11) 4290-0791

Valdevino Wine Bar



Um ambiente jovem, descontraído num estilo rústico inesperado, com base no que há de mais moderno e sustentável.
Espaço pensado para os amantes de vinhos, espumantes e ótimas opções de gastronomia para harmonização.

Travessa Família Tozzi, R. Sitio Canova, 323, Itupeva - SP
(11)93948-8611

Pizzaria da Nonna



Um ambiente preparado e pensado, com um cardápio variado e possibilidade de exclusividade.

Rua Antonio Polli, 191 - Parque Amarylis, Itupeva - SP.
(11) 4591-3222

O' Bar do Bolinho



Um local descontraído para reunir os amigos e se deliciar com o famoso bolinho do Marcelo.

Rua João Canova, n° 23, Parque das Laranjeiras, Itupeva - SP.
(11) 97581-4656

Cyan Resort by Atlantica

Quem busca sair da rotina, acaba de encontrar o destino. Estamos cercados de atrações únicas e de uma natureza exuberante que cuidamos com muita atenção para sua hospedagem ser sempre incrível.

Rodovia dos Bandeirantes - Km 72 Sentido São Paulo), s, nº, Itupeva - SP.
(11) 4290-3977

Hotel Intercity Itupeva

Com localização estratégica, no bairro São Roque da Chave, o hotel é a opção perfeita para quem busca comodidade e apartamentos funcionais.

Rodovia Vice - Prefeito Hermenegildo Tonoli, 2157 São Roque da Chave - Itupeva-SP.
(11) 4290-1040

Parque da Cidade - Itupeva



Um local para desfrutar de um passeio ao ar livre, com um ambiente agradável e descontraído. Ideal para passeios em família.

Av. Emílio Chechinato, 706 - Jardim Samambaia, Itupeva - SP.

Centro de Memoria do Parque da Mina



Espaço multiuso para exposições, bicicletário, área para prática de Capoeira, sanitários acessíveis.

Rua Vereador Nilson Maron, 1.350, no bairro da Mina, Itupeva - SP.
(11) 4591-8100

LOUVEIRA

Fazenda Santo Antônio



Com atrações como playground, pista de caminhada, um amplo espaço para piqueniques, campinho de futebol e mini vôlei, o local conta com estacionamento gratuito, oferecendo conforto e segurança para toda a família.

Estr. das Rainhas, 2040 - Pte. Preta, Louveira - SP.
(19) 94455-2299

Museu Municipal dos Imigrantes



Abrigado em uma casa no bairro da Abadia, aqui, encontramos um acervo das famílias que já povoaram o bairro. Apesar de pequeno, esse museu tem um significado muito importante para a cidade, pois retrata a vida dos imigrantes que chegaram na região.

Est. Avenida Nossa Senhora da Abadia, 152 – Abadia, Louveira - SP.
(19) 3878-4222

Museu Histórico e Cultural de Jundiaí - Solar do Barão



Nas diversas salas do casarão, que foi residência do Barão de Jundiaí e, por isso, também é conhecido como "Solar do Barão", o visitante poderá apreciar uma exposição de longa duração que retrata a história da casa e do Barão de Jundiaí, bem como, sobre a Fratelanza Italiana, com acervo doado pela Sociedade Jundiaiense de Socorros Mútuos.

Rua Barão de Jundiaí, 762 - Centro, Jundiaí - SP.
(11) 4521-6259

Teatro Polytheama



Um dos principais patrimônios históricos, culturais e arquitetônicos de Jundiaí, o Teatro Polytheama foi fundado em 1911 e figura atualmente como um dos poucos teatros centenários ainda em atividade no País.

Rua Barão de Jundiaí, 176 – Centro, Jundiaí - SP.
(11) 4586-2472

Estação Ferroviária de Louveira



Foi a primeira estação ferroviária criada pela Companhia Paulista de Estrada de Ferro. Localizada na parte central da cidade, foi restaurada e hoje abriga o Centro de Informações Turísticas.

Rua 21 de Março, 35-159 - Vila Pasti, Louveira - SP.
(19) 3878-4222

Cervejaria Hebling



Os clássicos estilos de cerveja produzidos na cidade de Louveira. Um local para conhecer a produção e para se refrescar no bar da fábrica.

R. Joaquim Simões, 266 - Jardim Vera Cruz, Louveira - SP.
(19) 97108-1430

Pururuca's Louveira - Restaurante



Uma excelente opção tanto para o almoço como para o jantar. Com um cardápio diversificado, além das deliciosas pizzas, o destaque fica por conta da porção de torresmo.

R. Airton Pagoto, 23 - Jardim Lago Azul, Louveira - SP.
(19) 3848-1700

Restaurante Fazenda Luiz Gonzaga



Fim de Semana em meio a natureza e aos sabores do interior, tudo em uma Fazenda centenária. Sábado, além das opções do Cardápio à la Carte, contamos com a Feijoada do Luiz Gonzaga.

Estrada Rodovia Romildo Prado, Km 5,5 Tereza Cestarolli, Louveira - SP.
(19) 3878-2425

Hotel Fazenda Santa Mônica



O Hotel Fazenda mais queridinho do interior de São Paulo, repleto de programações de lazer que encantam todas as idades.

R. Marcelo Patrão de Seba, 188 – Pte. Preta, Louveira – SP.
(19) 3878-8800

Hotel Lago Azul



Com uma vasta experiência para oferecer, os melhores serviços e produtos, também temos uma equipe extremamente qualificada e pronta para servir produtos e serviços da melhor qualidade.

Av. José Nicolau Estabile, Nº 672 - Jardim Lago Azul, Louveira - SP.
(19) 3848-9933

JUNDIAÍ

Jardim Botânico de Jundiaí



Atuante como instrumento na promoção da conservação genética de populações da flora através da manutenção de um banco de germoplasma e da reprodução ex-situ de espécies nativas dos domínios Mata Atlântica e Cerrado brasileiros, incluindo suas formações e ecossistemas associados.

Av. Navarro de Andrade, 120 – Vila Bandeirantes – Jundiaí - SP.
(11) 4582-2468

Parque da Cidade de Jundiaí



O espaço de 500 mil metros conta com atrações para toda a família e surpreende por suas belezas naturais. Mais do que oferecer lazer e qualidade de vida à população, foi construído para evitar a ocupação irregular no entorno da represa que abastece o município de Jundiaí.

Rodovia João Cereser, km 66 Pinheirinho – Jundiaí – SP.
(11) 4522-0499

Parque Engordadouro Ângelo Costa



A área do lazer do Engordadouro está adaptada, inclusive, com bebedouros "pets", para receber os bichinhos de estimação com coleira por meio do projeto-piloto "Vamos Juntos ao Parque". O local oferece lagos, praias, mirantes, quiosques de sapê, academia ao ar livre, parque infantil, paraciclos, quadras poliesportiva e de areia, além de piso tátil para a acessibilidade de deficientes visuais formam o complexo "Ângelo Costa".

Av. André Costa, 1595 - Engordadouro, Jundiaí - SP.

Parque Botânico Eloy Chaves



Construído no entorno de um grande lago, está entre as principais atrações de lazer da cidade. Os visitantes ainda têm à disposição dois mil m² de pista de caminhada, quadra de areia para vôlei, playground e quatro pontes feitas em madeira que, além de facilitar a circulação.

Avenida Benedito Castilho de Andrade, 1000, Eloy Chaves, Jundiaí - SP.
(11) 4582-6194

Vittoria Osteria & Carni



A união entre a boa gastronomia e um ambiente aconchegante, oferece um cardápio de essência simples, mas elaborado com os melhores ingredientes do mercado, pratos típico das tradicionais osterias italianas.

R. Joaquim SR. São Lázaro, 510 - Jardim Morumbi, Jundiaí - SP.
(11) 4586-4070

Verace Cantina e Pizzeria Napoletana



A cozinha italiana é conhecida por sua criatividade, paixão e amor pela boa comida.
A Verace Napoletana foi inaugurada em 2010 para oferecer deliciosas pizzas com ingredientes importados e selecionados.

Rua Prof. João Batista Curado 80 – Beco Fino – Anhagabaú – Jundiaí – SP.
(11) 4521 - 2402

Quality Hotel Jundiaí



Desfrute de uma estrutura completa com piscinas de adulto e infantil, centro de convenções com capacidade para até 200 pessoas, sauna úmida, fitness center e um restaurante de culinária contemporânea.

Av. Professora Maria do Carmo Guimarães Pellegrini, 100. Retiro. Jundiaí - SP.
(11) 4839-1638

Hotel Serra de Jundiaí



Levamos a sério o conceito de Economia Inteligente por meio da união entre modernidade, atendimento, conforto e qualidade.

Av. Comendador Gumercindo Barranqueiros, 80, Moisés, Jundiaí – SP.
(11) 3378-4300

VALINHOS

Museu e Acervo Municipal Fotógrafo Haroldo Ângelo Pazinatto



O museu abarca diferentes temas que fazem parte da história da cidade de Valinhos. Localizado no edifício da antiga Estação Ferroviária da Companhia Paulista de Estradas de Ferro - tombado pelo CONDEPHAAT - possui um acervo montado a partir de doações de peças pertencentes ao município, à empresas, à Igreja. Na sua maior parte são objetos doados pela população da cidade e originais cedidos de objetos de trabalho e fotografias do fotógrafo Haroldo Ângelo Pazinatto.

Rua Doze de Outubro, s/n, Centro, Valinhos - SP.
(19) 3849-7557

Igreja Matriz de São Sebastião - Valinhos



O local escolhido foi o alto da colina, defronte ao povoado, num terreno doado por Sebastião Solidário Pedroso e irmãos.

R. Treze de Maio - Centro, Valinhos - SP
(11) 4839-1638

Itália Kart & Eventos Valinhos



Uma excelente opção de kart indoor no interior de São Paulo para toda família! Proporciona muito entretenimento com uma boa dose de emoção, adrenalina, aventura e descontração.

Rod. Dom Pedro I, km 124 Norte - Valinhos-SP.
(19) 98446-1515

Centro de Convivência Brasil 500 anos



Um dos principais cartões postais da cidade. Além de um lindo projeto paisagístico, a praça conta com pista de Cooper, ciclovia, playground e um obelisco em homenagem aos 500 anos do Brasil. O local é ponto de encontro da população valinhense, recebedora de turistas e sede de vários eventos.

R. Rui Barbosa, 168-202 - Jardim Primavera, Valinhos - SP.

Parque do Trabalhador - Corrupira



O Parque do Trabalhador, também conhecido como Parque do Corrupira, é localizado no bairro de mesmo nome. Ele oferece lazer a toda a família. Ainda, possui dezenas de quiosques, cada qual com sua churrasqueira, uma área para eventos onde se realizam espetáculos populares, trenzinho, sistema de som, áreas para piqueniques e um amplo estacionamento.

Av. Nicola Accieri, 1900 - Bairro Corrupira, Jundiaí - SP.
(11) 4582-0721

Parque dos Lagos



O Parque dos Lagos integra a Barragem das Figueiras e é responsável por 22,30% da água distribuída à cidade, uma contribuição média de 9,5 milhões de litros por dia ao sistema de abastecimento local. Além de ser o lugar ideal para passear e curtir a família.

RuaJardim dos Manacas, Valinhos - SP,

Grifo Beer - Cervejaria Artesanal



Na nossa busca pela excelência, valorizamos ingredientes frescos e colhidos localmente, como o exemplo da nossa cerveja Figueiredo, que é produzida com uma grande quantidade de figos locais. Ao apoiar os produtores locais, não apenas garantimos a qualidade dos nossos produtos, mas também contribuímos para o crescimento da nossa comunidade.

Av.Joaquim Alves Correa, 4617 – Jardim Nova Suiça, Valinhos - SP.
(19) 98446-1515

Restaurante Bambuzal



O restaurante dispõe de mesas cercadas por muita natureza, incluindo mesas ao ar livre debaixo de jabuticabeiras, espaços arborizados e limpos, Possui um ambiente agradável e divertido para recreação de crianças.

Rua Duílio Beltramini, 8373 - Chácara São Bento, Valinhos - SP.
(19) 3881-1120

Valinhos Plaza Hotel



Oferecemos uma recepção tradicional e calorosa em um ambiente aconchegante, com infraestrutura completa, tanto para hospedagem quanto para eventos. Somos conhecidos por nossos apartamentos confortáveis e por nosso excelente custo-benefício.

Rua Geraldo de Gásperi, 3571 - Chácaras São Bento - Valinhos - SP.
(19) 3514-4800

Hotel Itapema Valinhos



Sinta-se em casa em Valinhos, com serviços de excelência e com uma boa estrutura e tradição de hospitalidade desde 1993.

Av. Independência, 754 - Valinhos - SP.
(19) 3514-4800

VINHEDO

Hopi Hari



A verdade é que Hopi Hari é um país com tudo que outros países têm: capital, governante, bandeira, hino, passaporte, consulado e língua própria: o hopês. Um parque de diversões que reúne atrações para todos os públicos.

Rodovia dos Bandeirantes, km 72, Vinhedo - SP.
(19) 3514-4800

Mosteiro Beneditino de São Bento



Local de peregrinação em meio a uma bela paisagem natural atrai pessoas que buscam um ambiente de paz e silêncio. A manutenção do Mosteiro e todas as atividades são desenvolvidas pelos próprios monges. É possível acompanhar a missa em canto gregoriano, adquirir os famosos medalhões de São Bento, além de artigos religiosos, velas artesanais, mel silvestre, pães e bolos produzidos pelos monges.

Rua do Observatório, 101, Observatório - Vinhedo - SP.
(19) 3876-4788

Observatório Abrahão de Moraes



No Observatório são desenvolvidas várias atividades de ensino e divulgação. As visitas sempre ocorrem com agendamento prévio. Recebemos o público durante a semana ente as 8:00 e 17:00 horas para visita aos instrumentos, uma rápida palestra sobre o trabalho aqui desenvolvido, exibição de imagens feitas com o círculo meridiano CCD e observação do Sol. Já nas sextas, sábados e domingos a noite, por ocasião da Lua crescente, é realizado o evento "Noite com as Estrelas", onde são feitas observações com os telescópios Prometeu e Asterix.

R. do Observatório - Fazenda Santana, Vinhedo - SP.
(19) 3856-5400

Memorial do Imigrante "Tuto Gasparini"



Complexo cultural com mais de 7mil m² abertos ao público, com 877 m² de área construída e divididos em 6 prédios com predomínio do estilo arquitetônico renascentista

Avenida dos Imigrantes s/nº, Vinhedo-SP.
(19) 3876-4788

Memorial de Artes Adélio Sarro



O universo de Sarro é composto de personagens: trabalhadores rurais que em seus quadros ocupam a maior parte da tela. O trabalho duro caracteriza-se por braços, pernas, mãos e pés com dimensões exageradas, assim como feições muitas vezes carregadas. Embora, o conjunto todo, na maioria das vezes com animais e instrumentos musicais, produz um efeito suave, multicolorido e harmônico.

Rua Ursa Maior, nº 210, Mirante das Estrelas, Vinhedo - SP.
(19) 99690-6227

Parque Municipal Jayme Ferragut



Local onde são realizados os maiores eventos da cidade, inclusive as tradicionais festas da Uva e do Vinho e o Encontro Nacional de Motociclistas de Vinhedo, um dos maiores do Brasil.

Avenida Apparecida Tellau Seraphim, s/n, Portal, Vinhedo - SP.
(19) 3846-7155

Parque de Lazer "José Melle" (Praça do Aquário)



Esse Parque de lazer é um dos pontos mais movimentados do município, tendo dois lagos, playground e bebedouros.
No entorno da praça há lanchonetes, pizzarias, padaria, salão de beleza, loja de brinquedos infantis e academia, enquanto dentro da área da praça há quiosques de sorvete, pastel, crepes e cachorro quente.

Av. Cachalote com Av. Dourado, Bairro Residencial Aquário s/n, Vinhedo - SP.

Alambique Andretta



As cachaças envelhecidas de sabores e os licores ficam expostos num ambiente rústico, repleto de tonéis, sendo cada um deles capaz de armazenar até 30 mil litros de cachaça. O visitante pode experimentar a cachaça servindo-se direto do barril.

Estrada da Capela, 1862, Capela, Vinhedo - SP.
(19) 3856-5400

Cibi Sana - Refeições Saudáveis



Serviço buffet por quilo com o melhor da gastronomia mundial, em Vinhedo. Ingredientes nobres, produtos frescos, sem aditivos e frituras. Sabores únicos e pratos preparados com maestria, agradando até aos paladares mais exigentes.

Av. Independencia, 1222 Vinhedo - SP.
(19) 3856-5400

Cardeais Gastronomia



O Cardeais Gastronomia busca proporcionar momentos de convívio com muita descontração e prazer oferecendo, em primeiro lugar, um ambiente acolhedor em um espaço charmoso, boa música e rodeado por muito verde mesmo estando localizado na área central da cidade, o que configura um dos nossos diferenciais.

Rua dos Cardeais, 191 - Jardim Itália, Vinhedo-SP.
(19) 3856-5400

Taverna do Chef Nico



Onde o Brasil e Itália se encontram à mesa!
O restaurante serve o menu italiano refinado de notas mediterrâneas em um espaço acolhedor, com sacada e boemia.

R. dos Pardais, 490 - Jardim Itália, Vinhedo - SP.
(19) 99940-4120

Vinhedo Plaza Hotel



Oferecemos serviços de qualidade em um ambiente aconchegante, com infraestrutura completa, tanto para hospedagem quanto para eventos. Somos conhecidos por nossos apartamentos confortáveis e por nosso excelente custo-benefício.

Av. Independência, 4111 - Pinheirinho, Vinhedo - SP,
(19) 3886-6020

Hotel Villagio D'Itália



Hotel Villagio D'Itália está localizado em Vinhedo, a 6 km de Mosteiro Beneditino De São Bento, e oferece piscina. A propriedade fornece 61 quartos equipados com TV e controle de temperatura para uma estadia agradável em Vinhedo.

R. Vasco da Gama, 110 - Chacara Trevo, Vinhedo - SP.
(19) 3876-5830

INDAIATUBA

Mosteiro de Itaici



O Mosteiro de Itaici é um conjunto formado por uma grande igreja, oito capelas, várias salas para reuniões, biblioteca, refeitório, sarcófago, copa, cozinha, frigorífico e quartos para acomodar aproximadamente 500 pessoas, entre outros aposentos, todos dispostos harmoniosamente entre jardins cuidados com esmero.

Rodovia José Boldrini, 170 Bairro Itaici, Indaiatuba - SP.
(19) 2107-8500

Museu Municipal Antônio Reginaldo Geiss (Casarão Pau Preto)



Em 1983 foi declarado de utilidade pública. e posteriormente, em 1988 foi criada a Fundação Pró-Memória de Indaiatuba, que transformou o prédio em Museu, evitando a sua demolição. Transformou-se em auditório onde são realizados inúmeros eventos relacionados à Cultura e a Historiografia

R. Pedro Gonçalves, 477 - Centro, Indaiatuba - SP.
(19) 3816-6961

Museu da Água



Ele vem com a proposta de ser uma referência em educação ambiental, voltada à gestão de recursos hídricos. Um espaço que alia ciência, tecnologia e acervo para contar a história da água em Indaiatuba e sua importância em uma perspectiva universal. Uma nova opção de lazer para as famílias tanto de nossa cidade

R. do Museu, 205 - Tombadouro, Indaiatuba - SP.
(19) 3834-9433

Parque Ecológico Prefeito Dr.Clain Ferrari



São 15 quilômetros de pistas de caminhadas, cooper e ciclovias. Abrange em sua extensão, bosques, lagos, jardins, áreas de recreação, campos de futebol, vôlei, uma pista de bicicross oficial, uma pista de skate profissional, uma raia de remo olímpico, equipamentos de ginástica, uma praça de eventos, parque temático infantil e um teatro multidisciplinar. É sede também de vários eventos esportivos e culturais, como o Carnaval de Rua e a Corrida Cidade de Indaiatuba.

Av. Eng. Fábio Roberto Barnabé, S/N - Vila Sfeir, Indaiatuba - SP

Restaurante Mamana - Grand Cru Indaiatuba



Para os amantes do mundo do vinho os melhores rótulos você encontra aqui, com uma curadoria e atendimento exclusivo.
Grand Cru Indaiatuba.
Loja de vinho + Restaurante + Café + Empório

Praça Leonor de Barros Camargo, 42 Térreo Centro, Indaiatuba - SP.
(19) 99786-3947

Amadeu



Oferece uma experiência gastronômica completa, com opções democráticas
aos paladares mais exigentes. Nosso menu é essencialmente inspirado na gastronomia brasileira,
com referências internacionais.

R. Pedro Virillo, 467 - Jardim Santiago, Indaiatuba - SP.
(19) 3934-6061

La Palma Hotel Fazenda



Com muita área verde e muita tranquilidade, o La Palma Hotel Fazenda oferece diversas áreas de lazer e muita diversão para qualquer idade! Temos acomodações perfeitas para sua família.

Estr. Francisco José Salla, 1715, Indaiatuba - SP.
(19) 99122-2122

AMPARO

Catedral Nossa Senhora do Amparo



A Catedral fica no centro da cidade e está muito bem conservada. Foi consagrada em 1878 e a imagem de Nossa Senhora do Amparo, um local que reúne fé e cultura.

Praça Monsenhor João Batista Lisboa - Centro, Amparo - SP
(19) 3807-5748

Polo Astronômico de Amparo



Viva uma experiência completa no Polo Astronômico de Amparo! Do observatório ao planetário, da praça à trilha ecológica, mergulhe no conhecimento astronômico e encante-se com cada detalhe.
Descubra o universo em um só lugar!

Estrada do Sertãozinho s/n km 29, Rod. Benevenuto Moretto, Amparo - SP.
(19) 3807-5748

Fazenda Benedetti



Tradicional produtora de cachaças artesanais do Circuito das Águas Paulistas.
Venha nos conhecer e saborear as delícias do interior em meio a natureza!

Circuito das Águas Paulista, Amparo-SP.
(19) 3807-4848

Jardim Público



Praça localizada no centro, um local amplo, conta com espaço público urbano, proporcionando lazer para os visitantes.

R. Carlos de Campos - Centro, Amparo-SP.

Basílico Cozinha Artesanal



Uma nova opção gastronômica para a região do circuito das aguas, sob o comando do chef Lucas Luchini. A ideia do Basílico é trabalhar com tudo fresco e feito em casa, para que nossos clientes comam uma refeição que relembrem aquele almoço de família, aquela comida italiana da mãe, da vó. Um restaurante em que as pessoas se sintam bem, comam bem e sejam bem atendidas.

R. Gen. Osório, 219 - Centro, Amparo - SP
(19) 3808-4916

Casqueiro Choperia



O restaurante e choperia Casqueiro é um local onde você pode curtir com amigos e com a família, excelentes pratos, porções e o melhor Chopp de Amparo.

R. Comendador Guimarães, 65 - Centro, Amparo - SP.
(19) 3807-2481

La Fornalha Amparo



Pizzaria tradicional com cardápio e rodízio também serve pescados e carnes grelhadas em ambiente aconchegante.

R. Dr. Osvaldo Cruz, 14 - Centro, Amparo - SP.
(19) 3808-1800

Grande Hotel Amparo



O glamour da arquitetura dos anos 50 com o conforto e a modernidade das acomodações fazem do Grande Hotel um lugar charmoso e aconchegante.

Praça Monsenhor João Batista Lisboa, 33 Amparo- SP.
(19) 3807-8184

Bougainville Hotel Fazenda



Localizado em meio às montanhas do Circuito das Águas Paulista, o Bougainville Hotel Fazenda proporciona total contato com a natureza, numa paisagem de muita beleza.

Rod. João Beira, s/n - Amparo, SP.
(19) 3807-3043

Lake Vilas Charm Hotel



A principal característica do Lake Vilas é a exclusividade, qualidade que é perceptível logo na primeira impressão que se tem do lugar. Inspirado na excelência dos padrões internacionais, o hotel oferece aos seus hóspedes a melhor experiência em sua estadia, com mimos e serviços personalizados.

Estrada Antenor Cézar, KM 10 Amparo - SP.
(19) 3807-3043

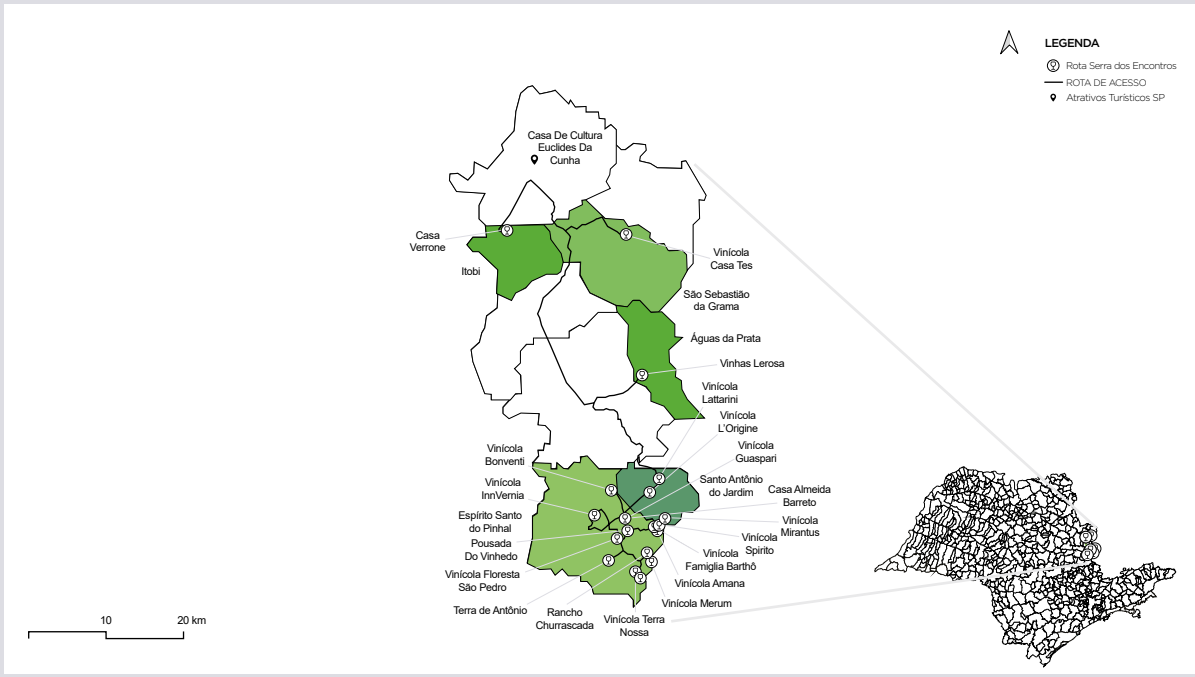




Rotas do Vinho de São Paulo

Serra dos Encontros

ROTA DA SERRA DOS ENCONTROS





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

- **ÁGUAS DA PRATA** **253 km**
- **ESPIRITO SANTO DO PINHAL** **216 km**
- **SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA** **249 km**
- **ITOBI** **236 km**

AEROPORTO INTERNACIONAL DE CAMPINAS

- **ÁGUAS DA PRATA** **135 km**
- **ESPIRITO SANTO DO PINHAL** **122 km**
- **SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA** **179 km**
- **ITOBI** **167 km**



Crédito: Igreja Matriz do Divino Espírito Santo - Prefeitura de Espírito Santo do Pinhal



ESPÍRITO SANTO DO PINHAL E REGIÃO

Essa região do interior de São Paulo encanta seus visitantes com seu clima agradável, paisagens verdejantes e um ambiente acolhedor. Localizada no contraforte da Serra da Mantiqueira, cada cidade desse pedacinho do Estado oferece uma combinação perfeita entre tranquilidade e beleza natural.

Ao explorar Espírito Santo do Pinhal e seus arredores, você é recebido por ruas arborizadas e casarões históricos que contam a história local. A arquitetura preservada deixa evidente o passado rico e o desenvolvimento gradual da cidade ao longo dos anos.

A gastronomia local é outro destaque, com restaurantes que oferecem desde pratos típicos da culinária caipira até opções mais sofisticadas, sempre utilizando ingredientes frescos e locais. Não deixe de experimentar os famosos quitutes e doces artesanais que são verdadeiras delícias para o paladar.

Os amantes da natureza encontram em Espírito Santo do Pinhal uma variedade de opções para explorar. Os visistantes podem escolher atividades como trilhas em meio à mata atlântica, cachoeiras refrescantes e belas vistas panorâmicas.

Para os apreciadores de história e cultura, há museus que contam a trajetória da cidade e exposições que celebram a arte local. O artesanato também é uma parte importante da identidade da região, com peças únicas que refletem a habilidade e criatividade dos artistas locais.

Além disso, a região é conhecida pela sua produção de cafés e vinhos de alta qualidade, que atrai visitantes interessados em conhecer plantações e participar de degustações.

A hospitalidade dos moradores completa a experiência, garantindo que cada visita seja memorável e acolhedora. A sensação de paz e tranquilidade que permeia a cidade faz dela um refúgio perfeito para aqueles que buscam um tempo de descanso e conexão com a natureza.

Espírito Santo do Pinhal e sua região são um convite irresistível para explorar o melhor do interior paulista, com suas paisagens deslumbrantes, história rica e hospitalidade calorosa. Uma visita aqui é garantia de momentos especiais e lembranças que perdurarão por muito tempo.



CASA VERRONE

ENDEREÇO

Rod. Dep. Eduardo Vicente Nasser, Itobi - SP
13715-000

HORÁRIOS

Quarta a domingo 10:00 - 16:00

A Casa Verrone nasceu do sonho e da admiração do proprietário Marcio Verrone por vinhos. Após iniciar um curso em São Paulo no ano 2000, sua paixão e curiosidade o levaram a buscar novos conhecimentos, resultando no plantio de videiras europeias em 2009. A produção inicial superou as expectativas, levando à expansão da área para 15 hectares. Em parceria com a EPAMIG de Caldas - MG, focaram na qualidade dos vinhos, mudando a época de colheita para o inverno. Esse processo resulta em vinhos de qualidade, com maior concentração de açúcar e aromas complexos.
Fonte: https://www.casaverrone.com.br/sobre-n%C3%B3s

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://www.casaverrone.com.br/



VINÍCOLA GUASPARI

ENDEREÇO

Rua Pedro Ferrari, nº 300, Espirito Santo do Pinhal - SP 13990000

HORÁRIOS

Segunda a domingo 09:00 - 18:00

A Vinícola Guaspari, fundada por uma família com origem ligada ao campo, chegou à região de Espírito Santo do Pinhal em 2001, identificando condições favoráveis à viticultura. Inspirados pela paisagem semelhante à Toscana, a origem italiana da população local e o terreno granítico, o sonho da vinícola começou a tomar forma. Em 2006, plantaram as primeiras videiras, escolhendo variedades francesas que se adaptaram ao terroir. A vinícola, construída em uma antiga tulha de café, respeita o ambiente e produziu seu primeiro vinho artesanal em 2008.
Fonte: https://www.vinicolaguaspari.com.br/quem-somos/

VF VINHO FINO

VI VINHO DE INVERNO

https://www.vinicolaguaspari.com.br/



VINÍCOLA L'ORIGINE

ENDEREÇO

SP- 346 – Estrada Espírito Santo do Pinhal/Santo Antônio do Jardim, Km 209,8

HORÁRIOS

CONFIRMAÇÃO

A vinícola L'Origine, com raízes de imigrantes italianos, elabora seu vinho a partir de uma convergência de origens. Nesse local, nasceu o primeiro vinhedo de uvas finas em Santo Antônio do Jardim, destacando o potencial da produção de vinhos finos na região, que antes era conhecida principalmente pelo café.
Fonte: https://turismo.pinhal.sp.gov.br/vinicolas/

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/vinicolalorigine/



VINÍCOLA FLORESTA

ENDEREÇO

Av. Padre Mateus Von Herkhuizen, 355 - Jardim Universitário 1, Espírito Santo do Pinhal - SP

HORÁRIOS

Sexta e Sábado
11:00 - 21:00

A Vinícola Floresta surgiu em meados de 2010, como uma forma de explorar os potenciais do rico solo e também impulsionar as atividades da comunidade. Assim como boa parte das propriedades rurais locais, as terras eram exclusivamente dedicadas ao cultivo do café. Plantadas a uma altitude de 900 metros, em meio aos pés de café, aos poucos as uvas vêm buscando impor qualidade em trazer um vinho leve, refrescante, com personalidade e que carrega em seu DNA a riqueza de nosso país e de nossa região.
Fonte: https://turismo.pinhal.sp.gov.br/vinicolas/

VF **VINHO FINO**

https://www.instagram.com/vinicola_floresta/



VINÍCOLA MERUM

ENDEREÇO

Vicinal Olavo de Almeida, KM 95, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000

HORÁRIOS

CONFIRMAÇÃO

A Vinícola Merum, localizada na deslumbrante Serra da Mantiqueira, é o local ideal para quem busca conhecer os vinhos da região, desfrutar de um passeio com amigos, um momento romântico, assistir ao pôr do sol ou passar o dia em meio à natureza. A vinícola homenageia grandes artistas brasileiros com áreas como o "Platô Jobim", "Platô Tarsila" e as "Mesas do Clube da Esquina". Outros espaços, como o "Palácio das Artes", "Platô Natureza" e "Platô Poesia", refletem a inspiração que guia o local.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vinicola-merum

VF **VINHO FINO**

https://www.instagram.com/vinicolamerum/



VINÍCOLA LATTARINI

ENDEREÇO

Jardim, Santo Antônio do Jardim - SP, 13995-000

HORÁRIOS

CONFIRMAÇÃO

Em 1897, Angelo Lattarini e sua família trouxeram ramos de videira para a América com a esperança de cultivar seu próprio vinhedo. No entanto, devido à longa viagem, as estacas não brotaram. Mais de um século depois, a Vinícola Lattarini, em Santo Antônio do Jardim, São Paulo, finalmente apresenta o tão sonhado vinho, com a assinatura do patriarca imorredouro
Fonte: https://brasildevinhos.com.br/vinicola/vinicola-lattarini/

VF **VINHO FINO**

https://vinicolalattarini.com.br/



CASA ALMEIDA BARRETO

ENDEREÇO

Praça João Pessoa, 186, Centro, Espírito Santo do Pinhal

Mais do que uma vinícola, a Casa Almeida Barreto é uma celebração do vinho e do café brasileiros. Liderada por um enólogo com mestrado pelas universidades de Montpellier, Turim e Lisboa, a vinícola se dedica a uma produção que honra a originalidade e a autenticidade. Localizada em Espírito Santo do Pinhal, suas instalações permitem que visitantes desfrutem de uma experiência completa, harmonizando vinhos premium e cafés especiais com pratos cuidadosamente preparados, tudo em meio a uma das paisagens mais encantadoras da região.

VF **VINHO FINO**

https://casaalmeidabarreto.com.br/



VINÍCOLA AMANA

ENDEREÇO

Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000

HORÁRIOS
CONFIRMAÇÃO

A Vinícola Amana fica em Espírito Santo do Pinhal, localizada nas encostas da Serra da Mantiqueira. O visual da região é deslumbrante na vinícola, inclusive a Mantiqueira é inspiração do nome, que vem das palavras indígenas amana e tykyra. A atmosfera charmosa da vinícola convida os visitantes a desfrutarem de diversas experiências. Entre as opções disponíveis, destacam-se o jardim com cardápio a la carte, degustação de vinhos na loja e tour com visitação ao vinhedo, explicações técnicas e degustação harmonizada em sala exclusiva.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vinicola-amana

VF **VINHO FINO**

https://www.instagram.com/vinicola_amana/



VINÍCOLA MIRANTUS

ENDEREÇO

Sítio Santo Antônio, CX Postal 92, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000

HORÁRIOS
Sábado 15:30 - 20:30

Por serem uma vinícola jovem, desejam proporcionar a vivência do verdadeiro terroir e a produção de um dos melhores vinhos da Serra da Mantiqueira. Além disso, é possível ter uma uma videira própria e acompanhar presencialmente o desenvolvimento dela, participando de todas as etapas de manejo e ao final tendo um vinho pronto com rótulo no seu nome. Também dá para aproveitar sem pressa e fazer um piquenique em meio aos vinhedos, com vinho, toalha xadrez e com redes para relaxar ainda mais. E além da experiência do piquenique, em datas específicas acontecem almoços harmonizados.
Fonte: https://www.wine-locals.com/lugares/vinicola-mirantus

VF **VINHO FINO**

https://www.mirantus.com.br/



VINÍCOLA BONVENTI

ENDEREÇO

Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000

HORÁRIOS

CONFIRMAÇÃO

A Vinícola & Hospedaria Bonventi, em Santa Luzia, oferece aos amantes do vinho e da boa comida um sunset especial entre vinhedos e cafezais. Com música de qualidade, os visitantes podem apreciar o entardecer do outono enquanto degustam rótulos próprios da casa e saboreiam tábuas de frios e brusquetas. O restaurante da vinícola também está em preparação, com cardápio exclusivo para o pôr do sol.
Fonte: https://www.canaonline.com.br/

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/vinicolabonventi/



VINÍCOLA INNVERNIA

ENDEREÇO

SP - 342, 204 Espírito Santo do Pinhal – SP CEP 13990-000

HORÁRIOS

Quinta a domingo 10:00 - 17:00

Em 2020, depois de uma década de pesquisas buscando o melhor lugar para a plantação das uvas, nascia a vinícola InnVernia em Espírito Santo do Pinhal. A região, conhecida por muitos como a 'Toscana Brasileira', apresenta clima e solos ideais para a produção de uvas de qualidade. São dias quentes e noites frias, que resultam em uvas de amadurecimento lento, concentrando açúcares e sabores e preservando o frescor natural. Tradição, tecnologia e inovação se misturam.
Fonte: https://brasildevinhos.com.br/vinicola/innvernia/

VF VINHO FINO

https://www.vivainnvernia.com/



VINÍCOLA TERRA NOSSA

ENDEREÇO

Fazenda Boa Esperança - Bairro Usina, Espírito Santo do Pinhal - SP, 13990-000

HORÁRIOS

CONFIRMAÇÃO

Localizados em Santo Antonio do Jardim/SP , estamos dispostos a atender empresas e projetos atuantes em todo o território nacional. Temos o compromisso de fazer um bom trabalho e proporcionar um ótimo atendimento, visando sempre o sucesso e crescimento dos projetos de nossos clientes.
Fonte: https://vinicolaterranossa.com.br/sobre

VF VINHO FINO

https://vinicolaterranossa.com.br/



TERRA DE ANTÔNIO

ENDEREÇO

Estrada Areia branca – Espírito Santo do Pinhal

Terra de Antônio é um refúgio para a alma. Este projeto nasceu do sonho de dois amigos de criar um espaço que transcende a produção vinícola, oferecendo um ambiente onde as pessoas podem relaxar, se inspirar e conectar-se com a natureza.
Com um pequeno vinhedo que se integra harmoniosamente ao ambiente, a Terra de Antônio é um convite para desfrutar da simplicidade e beleza da vida rural.

VF VINHO FINO

https://www.instagram.com/terradeantonio/



FAMÍGLIA BARTHO

ENDEREÇO

Estrada Vicinal Alberto Bartholomei, km 3,5
Espírito Santo do Pinhal

Instalada em uma antiga fazenda de café, a Famíglia Bartho une tradição e inovação em um ambiente que respira história. Os proprietários, descendentes do fundador da cidade, iniciaram o cultivo de uvas Syrah em 2019, e já produziram safras premiadas de vinho tinto, rosé e um rótulo Reserva com 12 meses de barrica. A experiência inclui degustações no charmoso wine bar, harmonizações com pratos autorais e visitas guiadas aos museus, vinhedos e cafezais da propriedade, oferecendo um mergulho na cultura local.

VF VINHO FINO

www.pousadafamigliabartho.com
Instagram: @pousadafamigliabartho



RANCHO CHURRASCADA

ENDEREÇO

Vicinal Olavo de Almeida, km 7 – Espírito Santo do Pinhal

Com vinhedos que se estendem entre 950 e 1.300 metros de altitude, o Rancho Churrascada revela a essência da Serra dos Encontros em rótulos exclusivos e de pequena escala. A linha Hectar apresenta um Syrah tinto expressivo, um rosé vibrante e um elegante branco Marsanne, cultivados com propósito e terroir bem definidos. As visitas ao rancho incluem degustações e experiências gastronômicas em um restaurante que celebra a autenticidade da culinária local.

VF VINHO FINO

www.ranchochurrascada.com.br
Instagram: @rancho.churrascada



VINÍCOLA NICOLINO

ENDEREÇO

Rod. SP 342, km 199 – Bairro Catingueiro – Espírito Santo do Pinhal

Fundada em 2021 pela família Florezi, a Vinícola Nicolino nasceu como homenagem ao patriarca Nicolino e hoje produz rótulos exclusivos de Syrah e Sauvignon Blanc. A produção boutique valoriza a qualidade e a tradição, com experiências completas que incluem passeios por vinhedos, haras, cafezais e hospedagem sob reserva. Uma proposta que une turismo rural, história e o cuidado artesanal da vitivinicultura em Espírito Santo do Pinhal.

VF **VINHO FINO**

Instagram: @vinicolanicolino



VINHAS LEROSA

ENDEREÇO

Estrada AGP 20, km 1,7 – Fazenda São Miguel Arcanjo
Águas da Prata

Instalada a apenas 3 km do centro da cidade, a Vinhas Lerosa cultiva uvas Syrah em solo vulcânico e irrigação com água mineral, a quase 1.000 metros de altitude. O terroir único dá origem ao vinho Due Sorelle, o primeiro produzido em Águas da Prata. A propriedade, voltada ao turismo há mais de 25 anos, abriga também um olival e mantém 30% de sua área coberta por Mata Atlântica preservada, oferecendo uma experiência harmoniosa entre natureza e viticultura.

VF **VINHO FINO**

Instagram: @vinhas_lerosa



VINÍCOLA TRÊS BATALHAS

ENDEREÇO

Estrada do Mirante Km 6, sítio Mirante Azul – Águas da Prata

Estabelecida em Águas da Prata, a Cachoeira das Três Batalhas se destaca por cultivar uvas a uma altitude de 1350 metros, isso significa baixas temperaturas e grande amplitude térmica, exigindo de toda equipe um trabalho meticuloso de artesão. O resultado é uma maturação lenta, entregando ao vinho taninos macios e frescor. Suas uvas, crescidas sobre terras vulcânicas e ao lado de uma reserva da Mata Atlântica, beneficiam-se das águas minerais locais, contribuindo para o frescor e a complexidade dos vinhos.

VF **VINHO FINO**

https://www.vinicolatresbatalhas.com.br/

ESPÍRITO SANTO DO PINHAL

Lago Municipal - Iria da Motta e Silva



Localizado em uma área privilegiada no município, o Lago Municipal é uma das principais atrações de Espírito Santo do Pinhal. O local conta com ampla área verde em meio a uma mata natural, com árvores de grande porte. Ideal para exercitar-se, caminhar, andar de bicicleta, fazer piqueniques com a família, meditar e relaxar, o lago possui também uma grande área de lazer com playground, academia ao ar livre, quadra de beach tênis e uma ciclofaixa de 830m.

Av. Maria Joaquina, 364-642, Espírito Santo do Pinhal - SP.

Praça da Independência



Além de ser a atração central da cidade, a Praça da Independência é também um marco na história de Espírito Santo do Pinhal.
A praça é rodeada de casarões e outras construções antigas erguidas durante a 1° República. Recém-reformada ficou bem iluminada, com bancos confortáveis por toda extensão, uma linda fonte e a magnífica Igreja Matriz do Divino Espírito Santo e Nossa Senhora das Dores.

Centro, Espírito Santo do Pinhal - SP.

Centro de Convivência Nércio Rossi (Lado da Dinda)



Bom para passear, caminhar, levar as crianças para ver os patinhos e se alongar. O lago é bem arborizado, conta com uma pista de skate, uma academia ao ar livre e quiosques no decorrer do percurso.

Espirito Santo do Pinhal - SP.

Theatro Avenida



A cidade de Espírito Santo do Pinhal abriga vários tesouros arquitetônicos: igrejas, praças e casarões tombados e bem conservados, mas a grande joia é o Theatro Avenida.

Av. Oliveira Mota, 50 - Centro, Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 99654-0476

Palácio do Café



Inaugurado em 14 de agosto de 1893, o imponente prédio onde hoje está instalado o Centro Cultural Palácio do Café, na Praça Rio Branco, remonta a história de Espírito Santo do Pinhal. Durante muitos anos, o local serviu como sede de uma cadeia pública e do Fórum Municipal, no térreo, enquanto que no andar superior ficava a Câmara Municipal.

Pr. Rio Branco - Centro, Espírito Santo do Pinhal - SP.

Terra de Kurí



É na Terra de Kurí que você poderá viver experiências únicas; saborear nossa gastronomia contemporânea, entender e degustar os cafés especiais que são cultivados em nosso terroir, conhecer os vinhos de colheita de inverno da região, além de desfrutar da nossa calorosa hospitalidade, rodeados por uma exuberante mata atlântica.

Estrada Pinhal Albertina S/n - Bartho, Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 99913-0111

Cave Barthô



A decoração do ambiente mistura o rústico ao sofisticado, proporcionando uma atmosfera aconchegante, que leva os apreciadores a se sentarem sem pressa para degustar a carta de vinhos!
É o Restaurante em Espírito Santo do Pinhal com foco em vinhos que você não pode deixar de incluir em seu roteiro, especialmente se busca vivenciar um jantar romântico ao lado de uma boa companhia.

ESP-020 - KM 04 (Estrada para Albertina-MG) Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 3651-3387

Paganini & Palermo Emporio Rural



É um empório rural de fácil acesso, com estradas totalmente asfaltadas. O lugar é lindo, em meio a natureza onde o café colonial e o almoço são servidos em uma casa cinquentenária, resgatando as comidas da nona, instigando além do paladar a memórias afetivas.

Vicinal prefeito, Dr. Agenor Mondadori, km 3 - Santa Luzia, Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 99355-6666

Vila Altto dos Pinhais



Nós somos a 5ª geração da família envolvida na produção de café e decidimos abraçar o desafio de trazer para Espírito Santo do Pinhal uma opção de hospedagem hospitaleira, acolhedora e charmosa.
Essa propriedade era uma chácara abandonada, localizada na parte mais alta da cidade. Foi recuperada e transformou-se na Pousada Vila Alto dos Pinhais, um projeto que teve como objetivo preservar e honrar a arquitetura original, recuperando seu charme e criando as comodidades necessárias para os nossos hóspedes.

Rua Prefeito Francisco Vergueiro Porto, 435 - Jardim das Rosas Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 3651-6670

Vivências Novos Aromas



Uma casa no campo é sempre bem-vinda!
Perfeita para casais e famílias, nossas instalações oferecem uma atmosfera caseira e aconchegante.
Voltada para uma linda vista, o espaço conta com sala dois ambientes e 3 suítes sendo uma delas com banheira de hidromassagem e varanda. Oferece cozinha equipada com utensílios básicos, área de lazer com churrasqueira e forno a lenha.

Chácara Sertãozinho, Espírito Santo do Pinhal-SP.
(19) 97148-8279

Hospedaria Casa da Pedra



Para além de mera construção sobre a rocha, a Casa da Pedra possui grande significado para sua idealizadora: sua origem remonta às memórias de infância que deram vida a esta morada quase sagrada.

Estrada Municipal para Albertina, bairro Bartô, Espírito Santo do Pinhal-SP.
(11) 91692-9066

Pinhal Palace Hotel



O Pinhal Palace Hotel está localizado em Espírito Santo do Pinhal, interior do Estado de São Paulo, na Serra da Mantiqueira, uma das cidades com o melhor clima do Brasil, onde o café, nosso ouro verde e atualmente a uva - produzindo os melhores vinhos do país são grandes atrativos dessa cidade acolhedora.

Praça da Bandeira, 98 - Centro Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 3651 2341

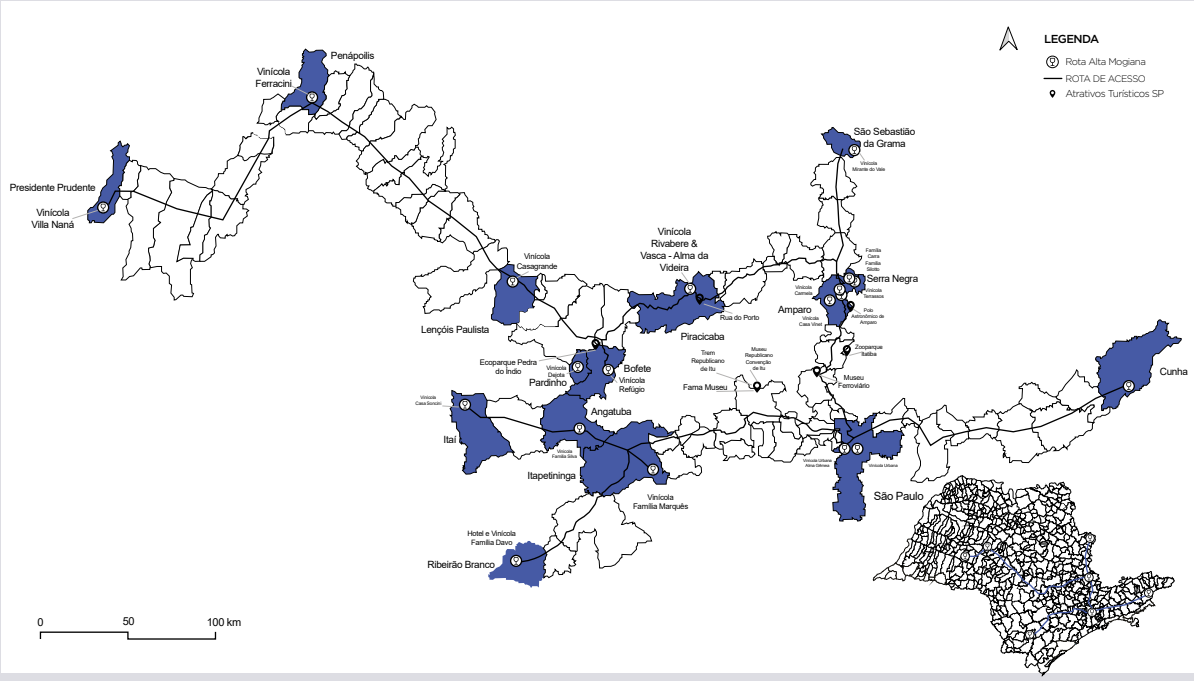




Rotas do Vinho de São Paulo

ENODESTINOS

ROTA DOS ENO DESTINOS





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

• ANGATUBA	215 KM
• LENÇOIS PAULISTA	300 KM
• SERRA NEGRA	150 KM
• SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA	250 KM
• CUNHA	230 KM
• PRESIDENTE PRUDENTE	560 KM
• ITAPETININGA	170 KM
• PARDINHO	250 KM
• ITAÍ	260 KM
• AMPARO	128 KM
• RIBEIRÃO BRANCO	294 KM
• PIRACICABA	157 KM
• BOFETE	189 KM
• PENÁPOLIS	476 KM

AEROPORTO INTERNACIONAL DE CAMPINAS

• ANGATUBA	185 KM
• LENÇOIS PAULISTA	170 KM
• SERRA NEGRA	90 KM
• SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA	160 KM
• CUNHA	270 KM
• PRESIDENTE PRUDENTE	510 KM
• ITAPETININGA	150 KM
• PARDINHO	170 KM
• ITAÍ	200 KM
• AMPARO	86 KM
• RIBEIRÃO BRANCO	268 KM
• PIRACICABA	79 KM
• BOFETE	163 KM
• PENÁPOLIS	451 KM



VINÍCOLA ALMA DA VIDEIRA

ENDEREÇO

Rua São Benjamim, 217, Piracicaba, SP
13411500

HORÁRIOS
CONFIRMAÇÃO

A Vinícola Alma da Videira está localizada na colônia tirolesa de Piracicaba, no bairro de Santana, interior de São Paulo. Tem como foco principal a fabricação de vinhos, além disso, a vinícola oferece uma experiência enriquecedora, com visitas que duram de 1 a 2 horas, permitindo aos visitantes conhecerem o processo de produção e degustarem seus vinhos.
Fonte: https://brasildevinhos.com.br/vinicolas-sem-vinhedo-a-vinificacao-define-a-melhor-formula/

VM **VINHO DE MESA**

https://www.instagram.com/almadavideira



VINÍCOLA REFÚGIO

ENDEREÇO

Fazenda Paraíso do Morro, S/N, Zona Rural,
Bofete, São Paulo

HORÁRIOS
Sábados 09:00 - 12:00

A Vinícola Refúgio está localizada a cerca de 1 mil metros de altitude, em Bofete, na Cuesta de Botucatu, uma das mais belas paisagens do estado de São Paulo. Os rótulos da Refúgio são produzidos pelo sistema de dupla poda, que captura os benefícios da amplitude térmica e resulta em vinho.
Fonte: https://brasildevinhos.com.br/vinicola/vinicola-refugio/

VF **VINHO FINO**

https://www.vinicolarefugio.com.br/



VINÍCOLA DAVO

ENDEREÇO

Estrada Municipal De Ribeirão Branco S/N Taquari
Mirim, Ribeirão Branco - SP, 18430-000

HORÁRIOS
Segunda a Sexta-feira Das 8:00 às 17:00

José Afonso Davo, referência no mercado de transportes, descobriu seu amor pela terra e pelo vinho na Fazenda São Judas, em Ribeirão Branco, São Paulo. A partir do plantio de oliveiras, produziu azeite de oliva de alta qualidade, sonhando em cultivar videiras e produzir vinho. Com a ajuda da família e uma equipe de especialistas, enfrentou desafios para alcançar a excelência na produção de vinhos e espumantes. Com cuidado e rigor técnico, sua produção exclusiva destaca-se pela qualidade, explorando as características únicas do terroir local. A jornada de Davo é marcada pela busca constante pela perfeição e inovação tecnológica.
Fonte: https://www.hotelevinicoladavo.com.br/historia

VM **VINHO DE MESA**

https://www.hotelevinicoladavo.com.br/



VINÍCOLA URBANA ALMA GÊMEA

ENDEREÇO

Rua Guanás 336, Morumbi – São Paulo

Situada no coração de São Paulo, a Vinícola Urbana Alma Gêmea produz vinhos únicos usando uvas de terroirs variados, através de práticas de Comércio Justo. Oferece uma gama diversificada incluindo Pét-Nat e vinhos finos, cada um representando uma edição limitada e exclusiva. Esta vinícola é um ponto de encontro para quem aprecia vinhos artesanais e experiências gastronômicas memoráveis.

VF **VINHO FINO**

www.instagram.com/vinicolaurbana_almagemea/



VINÍCOLA CAVE D'ELIZA

ENDEREÇO

Fazenda Santa Eliza - Bairro Peroba – Leme SP

A história da Vinícola Cave D'Eliza é um tributo ao sonho de Francisco Nucci Neto. Localizada em Leme, São Paulo, a vinícola mantém viva a paixão do fundador, produzindo vinhos de mesa e licorosos, além de sucos de uva. Atualmente, estão expandindo seus vinhedos para incluir a produção de vinhos finos, continuando o legado familiar com inovação e qualidade.

VM **VINHO DE MESA**

www.instagram.com/cavedeliza/



VINÍCOLA SAN RAPHAEL

ENDEREÇO

Rua Pedro Nunes de Almeida – 10b, Pocinho - São Miguel Arcanjo

Desde 1992, a Vinícola San Raphael vem cultivando uvas e produzindo sucos e vinhos na pitoresca São Miguel Arcanjo. Com uma gama diversificada que inclui tanto vinhos de mesa quanto vinhos finos, San Raphael combina tradição com a rica beleza natural da região, tornando-se um destino de enoturismo atraente para todos os que visitam.

VM **VINHO DE MESA**

www.instagram.com/vinicolasanraphael/



FAMÍLIA CARRA

ENDEREÇO

Rodovia SP-105 (Dr. Rubens Pupo Pimentel), km 9,3 – Serra Negra

Com cinco gerações dedicadas à produção artesanal, a Família Carra mantém viva a tradição de elaborar bebidas com qualidade e exclusividade. No Sítio Bom Retiro, em Serra Negra, o visitante encontra uma linha de produtos que inclui vinhos de mesa e vinhos finos — com uvas como Syrah, Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon — além de destilados de cana e sucos. A visita à adega é uma oportunidade de vivenciar o legado da família e a autenticidade de suas receitas passadas de geração em geração.

VF VINHO FINO

VM VINHO DE MESA

www.familiacarra.com.br
Instagram: @familiacarra



1300 ESTATE

ENDEREÇO

Estrada da Barra J Alves, s/n – Barra do Bié – Cunha

Em meio às paisagens da Estrada Real, a 1300 Estate combina o frescor da bruma do mar com a altitude das serras, criando um terroir marcante. Com 10 hectares de vinhedos brancos e tintos, é um projeto que celebra a arte da vitivinicultura em cada detalhe. Os vinhos expressam a paixão e a história dos seus idealizadores, com rótulos que nascem de um solo rico em história e sensibilidade.

VF VINHO FINO

Instagram: @1300estate



VINÍCOLA CASA GRANDE

ENDEREÇO

Rodovia Osny Mateus, km 111 – Sítio Rocinha – Lençóis Paulista

Com raízes que remontam a 1889, a Vinícola Casa Grande nasceu da imigração italiana e da tradição no cultivo de uvas de mesa. Hoje, a propriedade passou a se dedicar também à produção de vinhos finos, com destaque para a Syrah. A área de vinificação está instalada em uma charmosa casa centenária, que também abriga um restaurante acolhedor e um espaço especial para eventos, proporcionando aos visitantes uma viagem pela história da família Casagrande e pelos sabores do interior paulista.

VF VINHO FINO

www.vinicolacasagrande.com.br
Instagram: @vinicolacasagrande



VINÍCOLA DEJOTA

ENDEREÇO

Rodovia Pedro Bosco, km 11 – Zona Rural – Pardinho

A Vinícola Dejota nasceu do sonho de produzir vinhos finos com identidade e qualidade. O fundador encontrou na cidade de Pardinho – com seus mil metros de altitude e clima privilegiado – o terroir ideal para dar vida a esse projeto. A técnica da dupla poda permitiu colheitas de inverno com excelente resultado, transformando o que era uma produção familiar em uma experiência completa de enoturismo.

VF VINHO FINO

www.familiacarra.com.br
Instagram: @familiacarra



VINÍCOLA FAMÍLIA MARQUES

ENDEREÇO

Estrada Municipal 15 de Novembro, s/n – Bairro Faxinal do Rio Acima – Itapetininga

Instalada no Sítio Santo Antônio, a Vinícola Família Marques é fruto da paixão pela terra e pela viticultura. O projeto começou com o cultivo de gengibre e evoluiu para vinhedos de uvas de mesa e viníferas, com produção de sucos, vinhos e espumantes. A vinícola é conduzida por toda a família sob a liderança do fundador Ademir Marques, com apoio técnico especializado. Um lugar onde a dedicação familiar se traduz em sabor e autenticidade.

VF VINHO FINO

VM VINHO DE MESA

Instagram: @vinicolafamiliamarques | @vinicola.familia.marques



VINÍCOLA FAMÍLIA SILOTO

ENDEREÇO

Sítio São Pedro – Bairro Três Barras – Serra Negra

Com raízes na década de 1930, a Vinícola e Alambique Família Siloto preserva a herança do imigrante italiano Pietro Silotto, que encontrou nas colinas de Serra Negra um pedaço da sua terra natal, Treviso. Hoje, a propriedade cultiva uvas, café e cana-de-açúcar, produzindo vinhos e cachaças artesanais. A casa original de 1934, o parreiral centenário, o museu da família e o impressionante barril de 60 mil litros fazem parte da experiência. Os visitantes podem degustar vinhos finos e de mesa, grappa, licores, sucos e produtos artesanais, enquanto vivenciam a tradição de gerações.

VF VINHO FINO

VM VINHO DE MESA

www.familiasilotto.com.br
Instagram: @familiasilotto



VINÍCOLA FAMÍLIA SILVA

ENDEREÇO

Rod. João de Almeida, km 1,7 – Faxinal – Angatuba

A história da Vinícola Família Silva é marcada por coragem, migração e empreendedorismo. Da chegada dos avós nordestinos ao Paraná à fundação da vinícola em Angatuba, o legado foi sendo construído com trabalho e paixão. Em 2010, nasceu o primeiro suco artesanal da família, feito com técnicas ancestrais e aprovação unânime. Dois anos depois, a vinícola foi inaugurada e hoje é referência na produção de vinhos, espumantes e sucos naturais, com visitação acessível e uma história inspiradora para compartilhar.

VF **VINHO FINO**

VM **VINHO DE MESA**

www.sucosfamiliasilva.com.br
Instagram: @sucosfamiliasilva



VINÍCOLA MIRANTE DO VALE

ENDEREÇO

Estrada São Sebastião da Grama, km 13

Na charmosa Fazenda Recreio, no Vale da Grama, a Vinícola Mirante do Vale combina clima ideal, natureza exuberante e técnicas apuradas para produzir espumantes refinados com uvas Chardonnay e Pinot Noir. O terroir privilegiado da região resulta em rótulos únicos que expressam o cuidado e a paixão da família produtora.

VF **VINHO FINO**

www.vinicolamirantedovale.com.br
Instagram: @vinicolamirantedovale



VINÍCOLA URBANA

ENDEREÇO

Rua Francisco Leitão, 625 – Pinheiros – São Paulo

Nascida da ideia de aproximar o vinho da vida urbana, a Vinícola Urbana produz rótulos autorais no coração de São Paulo, com uvas cultivadas em Cunha. Um bar-vinícola único no país, onde são elaborados vinhos como o Pinot Noir e um blend branco de Sauvignon Blanc com Alvarinho. A estrutura moderna e acessível em Pinheiros oferece uma nova forma de vivenciar o vinho, em um ambiente descontraído e criativo.

VF **VINHO FINO**

www.vinicolaurbana.com.br
Instagram: @vinicola.urbana



VINÍCOLA VILLA NANÁ

ENDEREÇO

Estrada da Tairana, s/n – Presidente Prudente

Fruto do projeto Inquilino de Vinhos, a Villa Naná promove a vitivinicultura autoral e sustentável no interior paulista. Com 6.000 plantas de uvas viníferas e resistentes (PIWIs), a vinícola aposta em práticas regenerativas e no potencial do clima tropical. Mais do que uma produtora de vinhos finos, a Villa Naná oferece uma conexão autêntica entre o campo e a cidade, valorizando o enoturismo e o vinho brasileiro de pequena escala.

VF VINHO FINO

www.villanana.com.br
Instagram: @villananaeventos | @inquilinovinhos



VINÍCOLA TERRASSOS

ENDEREÇO

Rodovia SP 352 km 137 - Amparo - SP

Iniciada em 2002 e oficialmente fundada em 2010, a Vinícola Terrassos se destaca não só pela produção de vinhos, mas também pela sua gastronomia italiana e atividades de enoturismo.
Localizada em Amparo, São Paulo, oferece um ambiente acolhedor onde os visitantes podem desfrutar de pratos harmonizados com vinhos premiados, aprender sobre o processo de vinificação e apreciar a bela paisagem..
Possui visitação ao vinhedo

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

www.terrassos.com.br



VINÍCOLA CARMELA

ENDEREÇO

Av. Carlos Augusto do Amaral Sobrinho, 2655 - Jardim Sao Roberto, Amparo - SP, 13901-150

HORÁRIOS

Terça a sábado 10:00 - 17:00;
Domingos 10:00 - 16:00

Nossa Vinícola surgiu para contar através de vinhos, todo o conhecimento acumulado por anos de nosso idealizador Sérgio Carra. Há mais de 40 anos no mercado de bebidas e peça chave na disseminação de destilarias e vinícolas por todo o país, agora estamos reunindo toda essa paixão para trazer rótulos únicos e igualmente intensos.
Fonte: https://www.vinicolacarmela.com.br/

VM VINHO DE MESA

VF VINHO FINO

https://www.vinicolacarmela.com.br/



VINÍCOLA WALACHAI

ENDEREÇO

Rodovia José Bonifácio Coutinho Nogueira, SN – Campinas

Situada em Joaquim Egídio/Sousas, distrito de Campinas, a Vinícola Walachai (lugar longínquo em alemão antigo) nasceu do sonho de uma família de criar vinhos distintos em um local remoto e elevado.
Com uma produção anual de cerca de 6.000 garrafas, a vinícola foca em uma vinificação exclusiva, em parceria com o enólogo Cristian Sepúlveda, destacando-se pela qualidade e inovação.

VF VINHO FINO

https://walachai.com.br/



VINÍCOLA FERRACINI

ENDEREÇO

Estrada do mineiro km 1,4, Penápolis/ SP

Localizada na região noroeste de São Paulo, a Vinícola Ferracini foi pioneira na viticultura da área. Desde seu início em 2014, após estudos detalhados de solo e clima, esta vinícola familiar tem dedicado seus 3.1 hectares ao cultivo de variedades como Tannat, Cabernet Franc, e Syrah.
Combinando métodos clássicos e contemporâneos, a Ferracini não só produz vinhos, mas também é um destino encantador de enoturismo.

VF VINHO FINO

(18) 99113-4045
Instagram:@vinicolaferracini



CASA SONCINI

ENDEREÇO

Rodovia Raposo Tavares km 291,77 – Itai – SP

A Casa Soncini nasceu inspirada pela resistência da natureza: antes das parreiras, foi uma figueira que floresceu entre as ruínas de uma construção de mais de 70 anos, tornando-se símbolo da trajetória do projeto. Em 2017, após estudos que confirmaram o potencial da terra, teve início o vinhedo, localizado nos altos da represa de Jurumirim, em Itaí, interior de São Paulo. O terroir singular combina clima temperado, estações bem definidas e solo com drenagem eficiente e rica composição mineral, favorecendo uma maturação lenta e equilibrada das uvas. A proximidade da represa contribui para o microclima, garantindo vinhos com acidez preservada, taninos elegantes e concentração aromática. A Casa Soncini conduz todo o processo de vinificação com respeito às condições naturais, sempre buscando expressar o melhor que a região pode oferecer.

VF VINHO FINO

(11) 94377-9477
Instagram: @casasoncini



VINÍCOLA CASA VINET

VF **VINHO FINO**

ENDEREÇO

Fazenda Entremontes, s/n – Arcadas – Amparo/SP

Nos Altos de Amparo, excelência, conhecimento e uma identidade inspirada pela herança cultural francesa se entrelaçam para dar origem a vinhos que refletem o cuidado com cada detalhe – do terroir único à dedicação técnica e criativa de toda a equipe. Ao visitar a Casa Vinet, você descobre de perto o processo que transforma paixão em rótulos autênticos, em uma jornada sensorial marcada pela qualidade, pelo compromisso diário com a arte de fazer vinho e por vistas lindas que encantam a cada instante.
Aqui, você pode participar das colheitas, visitar a fábrica, desfrutar de degustações conduzidas e mergulhar em eventos e workshops que unem vinho, arte e esportes, experiências únicas que celebram o viver bem.
Uma vivência para os sentidos e a alma.

(19) 99775-5173
www.casavinet.com.br

PIRACICABA

Elevador Turístico Alto Do Mirante



Com uma vista panorâmica de encher os olhos da cidade e do Rio de Piracicaba. Além da vista do alto do mirante, os espaços inferiores do local também merecem destaque.
O objetivo do local é promover um espaço de descanso em que todos possam observar a natureza e recarregar as energias.

Estrada Pinhal Albertina S/n - Bartho, Espírito Santo do Pinhal - SP.
(19) 99913-0111

Salto do Rio Piracicaba



O Salto do Rio Piracicaba é uma das principais atrações na lista do que fazer em Piracicaba SP. A queda d'água tem em torno de 5 m de altura e 200 m de largura em diagonal em relação ao rio.
Na época seca a água fica mais bonita e as pedras expostas, já na época das chuvas, com o rio cheio, as águas ficam barrentas, quando ocorre também o fenômeno da "Piracema", período de desova dos peixes, que ocorre entre os meses de outubro e fevereiro.

Vila Rezende, Piracicaba - SP

Museu da Água Francisco Salgot Castillon



A estrutura para visitação tem um foco na educação ambiental e histórica. O prédio é rico em detalhes arquitetônicos, como arcos, paredes de pedras, aquedutos centenários e antigas tubulações de ferro.

Av. Beira Rio, 448 - Centro, Piracicaba - SP
(19) 3432-8063

Parque do Engenho



O Engenho Central de Piracicaba foi tombado pelo CODEPAC – Conselho de Defesa do Patrimônio Cultural, em 1º de agosto de 1989 e considerado de Utilidade Pública em setembro do mesmo ano. Em 25 de agosto de 2014 pela Resolução 92, o CONDEPHAAT – Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico orgão da Secretaria da Ação Cultural da Prefeitura de Piracicaba também referendou a mesma ação.

Av. Dr. Maurice Allain, 454 - Vila Rezende, Piracicaba - SP.
(19) 3403-2600

Casaretto Pasta & Vinho



Com massas próprias e caseiras, produzidas com os mais selecionados ingredientes, o Casaretto oferece um cardápio variado de especialidades, composto de pastas com molhos especiais, carnes, aves e peixes, tudo com segredos únicos da família italiana, além da sua carta exclusiva de vinhos.

R. Aquilino Pacheco, 412 - Alto, Piracicaba - SP.
(19) 3433-6785

Café Tirol



O Café Tirol está localizado no bairro Santa Olímpia pertencente à Colônia Tirolesa de Piracicaba, e conta com um ambiente repleto de cultura e tradição tirolesa nos moldes das cafeterias européias.
Além do tradicional cardápio com cafés, cappuccinos, chocolates, sorvetes, frappuccinos, salgados e sobremesas, o Café Tirol possui uma loja de produtos coloniais e de artesanato típico.

Rua Santa Olímpia, 160 Santa Olímpia - Piracicaba - SP.
(19) 99185-8268

Beira Rio Hotel



O Hotel Beira Rio foi construído com a finalidade de transportar os hóspedes para um mundo à parte, onde sensações e experiências sejam surpreendentes!
Com muita experiência, de forma funcional e acolhedora, o hotel foca na alta qualidade dos serviços e é comprometido com o bem-estar de seus hóspedes.
São ambientes aconchegantes, que transmitem sofisticação, beleza, bem-estar, qualidade, comodidade, atendimento especializado e muito conforto.

Rua Luiz de Queiroz, 51 - Piracicaba - SP.
(19) 3401-1000

Beira Rio Hotel



O Hotel Beira Rio foi construído com a finalidade de transportar os hóspedes para um mundo à parte, onde sensações e experiências sejam surpreendentes!
Com muita experiência, de forma funcional e acolhedora, o hotel foca na alta qualidade dos serviços e é comprometido com o bem-estar de seus hóspedes.
São ambientes aconchegantes, que transmitem sofisticação, beleza, bem-estar, qualidade, comodidade, atendimento especializado e muito conforto.

Rua Luiz de Queiroz, 51 - Piracicaba - SP.
(19) 3401-1000

BOFETE

Morro das Três Pedras



O local também chamado de "Gigante Adormecido" é uma área de formação rochosa que quando se olha de longe lembram um gigante deitado. O morro é bastante procurado pelos esotéricos que acreditam que por lá haja uma energia especial.

Bofete - SP

Praça da Igreja Matriz



No centro da cidade, fica a praça da Igreja Matriz. Essa praça é perfeita para relaxar e passear. Além disso, no período da noite, a praça é iluminada com leds, o que rende uma iluminação maravilhosa.

Praça da Matriz, S/Nº, Bofete - SP

Cantina da Figueira



Comida caipira preparada em fogão a lenha, reúne sabor, tradição e muita história!

Sitio Da Figueira Estrada Que Liga A Estrada Antonio Vicentini A Bofete, S/n. Proximo A Tres Pedras, Bofete - SP.
(14) 99612-0150

Emporio Quilombaria



Durante seu tempo aqui é possível curtir a Natureza com uma paisagem de tirar o fôlego e também fazer a Trilha do Bosque, uma trilha curta e fácil, com mirante, bancos e redes ao longo do caminho e que te leva ao nosso rio de pedras. Uma verdadeira imersão na Natureza.

EcoFazenda do Ser Loteamento Reserva Ecológica Sete Nascentes, Bofete - SP.
(14) 99612-0150

Domo da Cuesta



O Domo da Cuesta é um glamping que fica a duas horas de São Paulo, na cidade de Bofete. Glamping nada mais é do que a junção de duas palavras: Camping (acampamento em inglês) + glamour = GLAMPING! Ou seja, é uma forma de estar próximo da natureza, sem abrir mão do conforto.

Ecofazenda do Ser (antiga Ecofazenda Quilombo), Reserva Sete Nascentes, Bofete - SP
(14) 9 9710-6909

PENÁPOLIS

Museu do Sol



Espaço destinado a documentar, preservar e promover exclusivamente a Arte Primitiva Brasileira. Conta com 423 tombamentos em pinturas (229), esculturas (39), desenhos (32), gravuras (84), entalhes (33) e objetos (06). A coleção do Museu do Sol foi a primeira do gênero, formada no Brasil, e desde sua fundação recebe continuada visitação.

Av. Rui Barbosa, 798 - Centro - Penápolis - SP.
(18) 3652-0590

Museu São Francisco



Mais conhecido pela população local como primeira casa da cidade, conta a história da colonização da cidade, além de manter um rico acervo com imagens de São Francisco de Assis.

R. Capuchinhos, 53 - Vila Anselmo, Penápolis - SP.
(18) 3652-8040

Pizzaria Mezzaluna



Cantina despojada e descontraída que serve opções italianas tradicionais com antepastos e boemia familiar.

Rua Otacílio Ferraz Pachêco, R. Santo Antônio, 335, Penápolis - SP
(18) 3652-9302

Ricardo's Restaurante



Um cardápio diversificado com opções que vão desde o almoço à um encontro descontraído com amigos. Ambiente descontraído e convidativo,

R. Dr. Ramalho Franco, 353 - Centro, Penápolis - SP.
(18) 3653-3668

Hotel Skr Penápolis



Local onde a tradição encontra a modernidade para criar uma experiência única de hospedagem. Situado no coração de Penápolis, São Paulo, nosso hotel combina um ambiente acolhedor com serviços de alta qualidade, projetados para tornar sua estadia inesquecível.

R. Dr. Mario Sábino, 131 Centro, Penápolis – SP.
(18) 3654-1313

Hotel Vila Verde



Um hotel moderno e agradável, ideal para curti a família e aproveitar a cidade!

Av. Alaide Ferraz de Almeida, 580 B - Jardim Alvorada, Penápolis - SP.
(18) 3652-5540

SÃO PAULO

Estádio do Morumbi



O Estádio Cícero Pompeu de Toledo, conhecido como Estádio do Morumbi ou, por direitos de nome, como MorumBIS, é um estádio de futebol localizado na Praça Roberto Gomes Pedrosa, n.º 1, cidade de São Paulo. É a sede oficial do time brasileiro São Paulo Futebol Clube, e já recebeu a Seleção Brasileira em várias ocasiões

Praça Roberto Gomes Pedrosa, 1 - Morumbi, São Paulo
(11) 3749-8000

Palácio dos Bandeirantes



O Palácio dos Bandeirantes é o edifício-sede do Governo do Estado de São Paulo e residência oficial do governador.

Av. Morumbi, 4500 - Morumbi, São Paulo - SP
(11) 2193-8000

Fundação Maria Luisa e Oscar Americano



Fundação Maria Luisa e Oscar Americano funciona na antiga residência que o casal franqueou à cidade de São Paulo como um lugar, ao mesmo tempo de lazer e cultura. A propriedade incluiu uma extensa mata que pode ser comparada a um parque.

Av. Morumbi, 4077 - Morumbi, São Paulo
(11) 3742-0077

Museu da Cidade de São Paulo



A Capela do Morumbi é um bem arquitetônico e cultural que pertence à Prefeitura do Município de São Paulo.

Av. Morumbi, 5387 - Morumbi, São Paulo

Adega Santiago



Ideal para quem viaja a trabalho ou com a família, o Novotel Morumbi conta com a localização ideal para fugir da rotina com proximidade a todos os serviços que você precisa.

Avenida Magalhaes de Castro 12000
(11) 3758-4446

Sal Gastronomia



A cozinha do SAL é marcada pelo tempero acentuado e qualidade dos ingredientes, e uma forte característica do Chef Henrique Fogaça, que é não ter medo de errar e ousar em suas criações.

Avenida Magalhães de Castro 12.000
11 3198-9505

RIBEIRÃO BRANCO

Serra do Capote



Serra do Capote (Ribeirão Branco, São Paulo) é um pico e tem uma altitude de 1.110 metros. Serra do Capote está situada perto do subúrbio Bairro do Batista e Bairro Água Clara.

Ribeirão Branco -SP

A Lenha Restaurante



Com um cardápio diversificado, A Lenha Restaurante possui um atendimento atencioso e comida saborosa!

R. Aparício S Oliveira, 99 - Centro, Ribeirão Branco - SP.
(15) 99775-0287

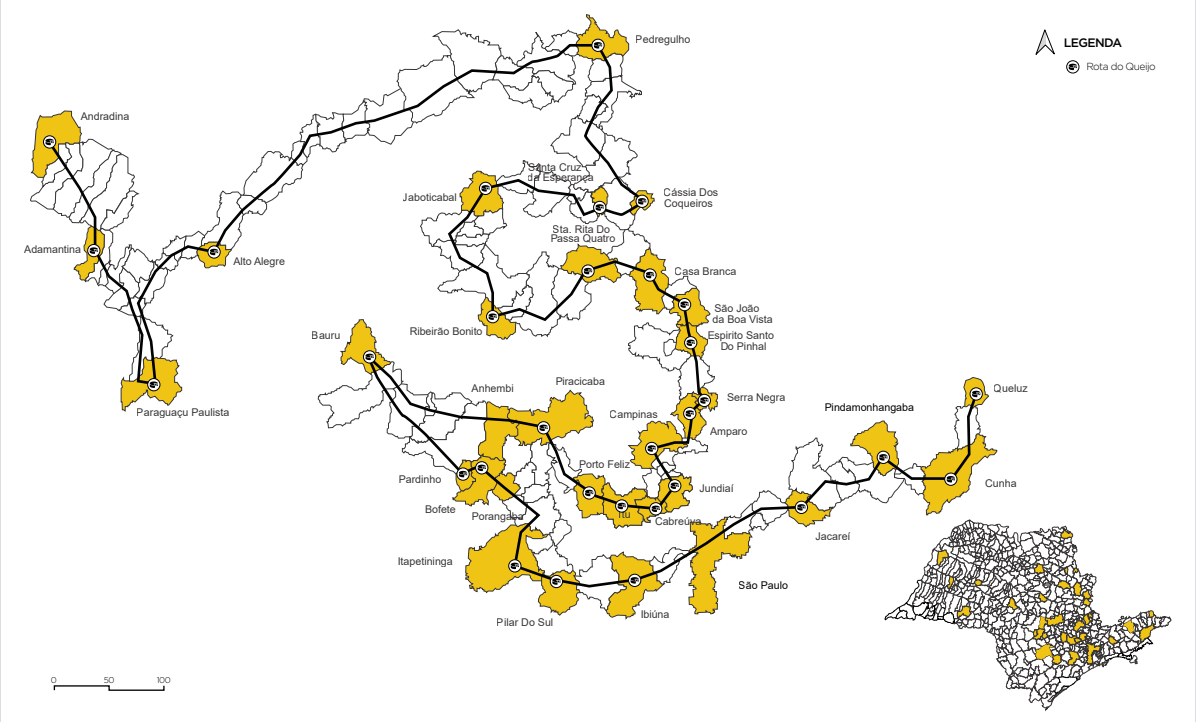
Hotel Andorinha



Hotel e Restaurante oferecendo aconchego na hospedagem e opções variadas de cardápio.

R. Ângelo Santos Penteado, 91 - Centro, Ribeirão Branco - SP
(15) 3553-1140

ROTA DOS QUEIJOS ARTESANAIS





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

PINDAMONHANGABA	145 km
ATIBAIA	65 km
SERRA NEGRA	150 km
AMPARO	140 km
CAMPINAS	100 km
CABREÚVA	90 km
ITU	100 km
PORTO FELIZ	110 km
BOFETE	230 km
PARDINHO	240 km
ANHEMBI	220 km
RIBEIRÃO BONITO	250 km
SANTA CRUZ DA ESPERANÇA	300 km
CASSIA DOS COQUEIROS	320 km
PEDREGULHO	410 km
JABOTICABAL	350 km
ADAMANTINA	560 km
ANDRADINA	640 km
CASA BRANCA	240 km
ESPÍRITO SANTO DO PINHAL	200 km
PIRACICABA	160 km
CUNHA	230 km
ALTO ALEGRE	520 km
JUNDIAÍ	60 km
ITUPEVA	75 km
PARAGUAÇU PAULISTA	470 km
ITAPETININGA	170 km
PORANGABA	160 km
BAURU	330 km
JACAREÍ	85 km
IBIÚNA	80 km

LOCAIS E ENDEREÇOS

Alvorada da Serra Queijaria Artesanal
Rua: Antônio Beltrami, 70 - Posses, Serra Negra
19 99714-9786

Cabana da Fonte
Tv. Pau Brasil, 171 - Jaboticabal, SP
16 98147-9451

Cabanha Campestre 53
Rod. José Bonifácio Coutinho Nogueira, km 15
Lote 53 - Joaquim Egídio, Campinas | 19 99761-1706

Empório Aroeira - Venda do Queijo
Estrada Municipal Pedregulho a Taquari, Km 20
Zona Rural Zona Rural - Igaçaba, Pedregulho
16 98227-3044

Fazenda Atalaia
Rodovia SP 352 - KM 137,5 - Alferes Rodrigues
Amparo | 19 99750-8129

Hopelat Laticínio Artesanal
Rod. Abrão Assed - Acesso, km 14 - Rural,
Santa Cruz da Esperança| 16 99791-8099

Pardinho Artesanal
Rodovia Municipal Constantino Pauletti
Fazenda Bela Vista, Pardinho | 11 99508-9622

Pé do Morro - Produtos nascidos No Japi
Estrada Pé do Morro, SN - Pé do Morro
Cabreúv a| 11 93219-1617

Queijaria Belafazenda
Estrada São Roque Novo, Bofete | 11 99559-4748

Queijaria Bolderini
Estr. Mun. do Pinhão do Borba, 19900
Pindamonhangaba | 12 99776-0045

Queijaria Bonanni
Av. Caetano Ruggieri, 2538 Parque Nossa Sra. da Candelaria, Itu | 11 93017-0083

Queijaria do Jordão
Estr. Mun. João Jorge Saad, 84
Piracuama, Pindamonhangaba | 12 99663-2244

Queijaria Rima
Estrada Municipal para o bairro Caiacatinga, 13
Porto Feliz | 11 94440-8818

Queijos Monte Alegre
Sítio Estrada Quatorze, Adamantina | 18 99797-9100

Laticínio Sítio Água Fria
Rod. Mal. Rondon, Km 218 - Pirambóia
Anhembi | 14 98201-9904

Terra Limpida - Queijos Italianos
Sitio Terra Limpida, Cássia dos Coqueiros
16 99723-8813

Vivedouro Queijaria Artesanal
R. Alves Costa, 10 - Centro
Ribeirão Bonito | +55 16 99790-4720

Laticínio Artesanal Montezuma
Estrada da Serra da Paulista Km 09
São João da Boa Vista | 19 98158-7576

Laticínio Família Rossato
Estrada Vicinal Jose de Almeida Rosa, 1810
Bairro Turvo - Pilar do sul
15 99789-1835 | 15 98134-8088 | 11 99807-2816

Laticínio Tesouro
Sítio Tesouro - Rod. João Ferronato, sn
Zona Rural - Santa Rita Do Passa Quatro
11 96083-3584 | 11 94939-0939

Leiteira Santa Paula
Rodovia Ademar de Barros, km 221
São João da Boa Vista | 19 99776-8645

Mulekinha Queijos Artesanais
Rodovia Júlio dal Fabro km 14,5 Vargem do Salto Ibiuna | 15 99827-4492 | 15 99827-4552

LOCAIS E ENDEREÇOS

Nata da Serra
Rodovia Amatis Jose Franchi, km 11- Serra Negra
(19) 99773-7503

“Laticínios Rossi (Fazenda Rossi)”
R. Carlos Humberto Rossi, S/N, Três Pontes, Amparo
(19) 99896-7805 | (19) 99668-7757

Queijaria Blazzi
Rodovia Deputado Eduardo Vicente Nasser, Km 244,
Zona Rural - Casa Branca
(19) 99890-0177

Raqueijos
Sítio Nossa Senhora Aparecida Bairro Paineiras s/n
Espírito Santo do Pinhal
(19) 99770-8068

Laticinio São Gabriel
Sitio São José Bairro das Posses - Amparo
(19) 99868-3396

Betin’s Laticínios
Estrada João Altafin 6 / Artemis - Piracicaba
(19) 97148-8651

Queijaria Santa Vitória
Rod SP 54, km 4 Palha II - Queluz
(12) 99669-1612

Fazenda Aracatu
Rodovia Cunha-Paraty (SP171), km 56 - Cunha
(11) 99979-0340

Queijaria Sítio Santa Fé
Estrada Municipal do Rio Acima - Cunha
(12) 99169-3643

Queijaria Xavier
Rua Quintino Bocaiuva, 380 centro - Alto Alegre
(18) 99609-2981

Queijaria Vale dos Anjos
Rua Cel. Fiori Marcelo Amantea, 12, Itu
(11) 98019-6205

Goldy Alimentos Premium
Estr. do Pinheirinho, km 7, s/n Bairro taquaral - Itu
(11) 99975-3772

Queijaria Laghi & Tosi
Estrada do Quito Gordo 1660 - Cabreúva
(11) 98839-6328

Queijaria Caprioles
Av Antônio Pincinatto 5001
Recanto Centenário - Jundiaí - São Paulo
(11) 94247-5678

Queijos Itupeva
Via Estêvão Poli, 1150 - Bairro Bonfim - Itupeva
(11) 94033-3759

Búfalas São João
Sítio São João, S/N - Água do Sapé
Paraguaçu Paulista
(18) 99643-8262

Queijo com Arte Fazenda SantaLuzia
Estrada Vicinal da Usina Três Saltos. Km 5,5.
Itapetininga
(15) 3273-1565

Lotus Queijos Artesanais
Estrada Valêncio Augusto da Silva, s/n -Pirajibu
Porangaba
(11) 99379-9668

Queijaria GUBINS
Estrada BRU 006 km 3 - Bauru
(14) 99777-7309

Queijaria Cave 381
Av Mascote, 664 - São Paulo
(11) 98497-7117

Preciosa Curadoria
Rua das Camélias, 21 - São Paulo
(11) 98707-7016

Mestre Queijeiro
Rua Simao Alvares, 112 - São Paulo
(11) 99297-8720 / (11) 2369-1087

LOCAIS E ENDEREÇOS

Galeria do Queijo
Rua Gen. Chagas Santos, 815 Vila da Saúde, São Paulo
11 98162-6634

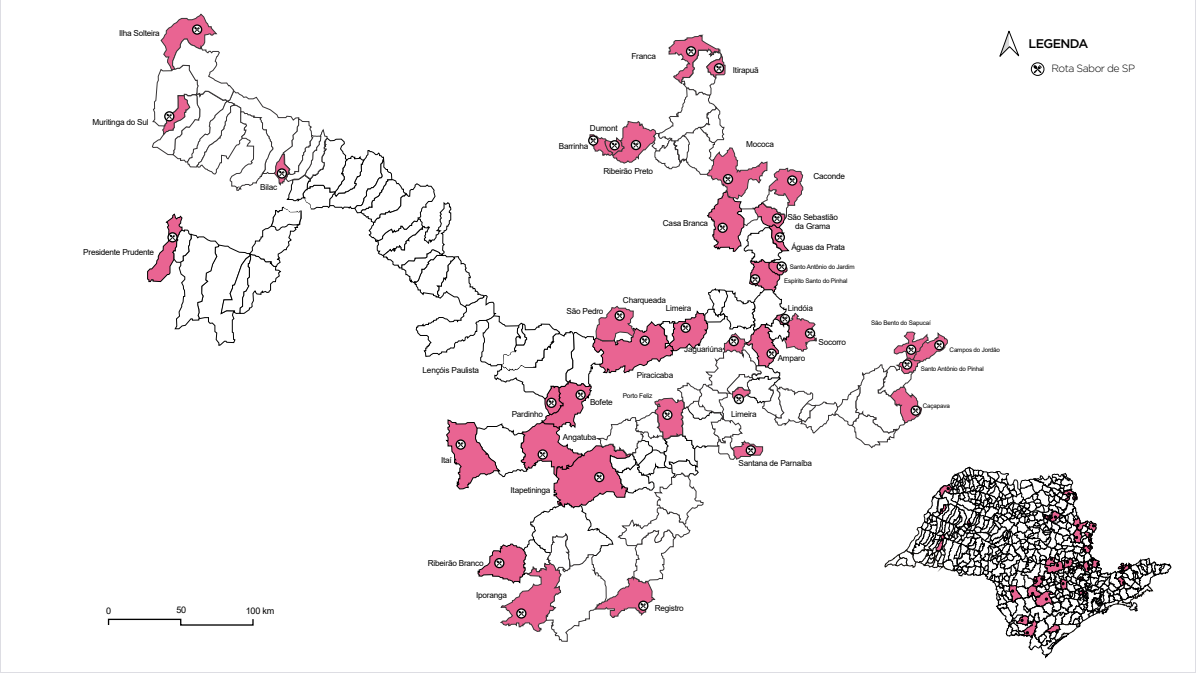
QJO Martina
Avenida Professor Hermann Von Ihering 6000
São Paulo
(11) 98321-8541

Queijos com Felicidade
Rua Ernestina Zerbine - 51 /Vila Garcia - Jacarei
(11) 98448-0742

Emporio Glehn
Rua Jose Antonio Braga, 3-15 Vila Aviação
Bauru
(14) 98126-0979



ROTA SABOR DE SP





PRINCIPAIS DISTÂNCIAS:

SÃO PAULO

• IPORANGA	330 km
• REGISTRO	190 km
• CAÇAPAVA	110 km
• SANTO ANTÔNIO DO PINHAL	170 km
• CAMPOS DO JORDÃO	180 km
• SÃO BENTO DO SAPUCAI	190 km
• LINDÓIA	160 km
• JAGUARIÚNA	130 km
• LIMEIRA	150 km
• CHARQUEADA	190 km
• SÃO PEDRO	190 km
• BILAC	520 km
• AMPARO	140 km
• PORTO FELIZ	110 km
• PRESIDENTE PRUDENTE	560 km
• PIRACICABA	160 km
• BOFETE	230 km
• PARDINHO	240 km
• CACONDE	260 km
• ESPÍRITO SANTO SANTO DO PINHAL	200 km
• CASA BRANCA	240 km
• ÁGUAS DA PRATA	250 km
• SANTO ANTÔNIO DO JARDIM	260 km
• SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA	270 km

LOCAIS E ENDEREÇOS

Palmitolândia
Estrada Iporanga - km10, Iporanga - 11 99983-7848

Sítio Shimada - Chás Artesanais e Turismo
Av - R. Dr. Sizenando de Carvalho, 101, Registro
13 99686-5602

Azeite Sabiá
Estrada Municipal Pedro Joaquim Lopes
Estr. do Lageado, 3931, Santo Antônio do Pinhal
12 3666-2282

Azeite Rossini
Estrada do Barreirinho Rio Preto- 1700, S. A. do Pinhal - 11 99658-5047

Estância Silvania
Rodovia do Livro, Km 4,5 - Caçapava - SP
Telefone: (12) 9 9720-0046

Quinta dos Cogumelos
Estr. Vital José de Barros, Km 1 - 5 A
São Bento do Sapucaí - 12 99605-4243

Gelateria Eisland
Estrada Pedro Joaquim Lopes, 2400
Santo Antônio do Pinhal
Telefone: (12) 9 8163-9795 | (12) 9 9676-1313
@gelateriaeisland

Dona Chica Restaurante
Av. Pedro Paulo, s/n - Horto Florestal, Campos do Jordão - 12 99731-3953)

Fazenda Atalaia
Rodovia SP 352 - KM 137,5 - Alferes Rodrigues, Amparo -SP - 19 99750-8129

Botequim da Estação
Avenida Jaguary, 600 Jaguariúna - 19 3867-1411

Engenho Cavalo de Tróia
Av. 31 de Março, 1495 - Lindóia - 19 3898-1278

Jaracatiá - Doce & Arte
Rua José Estanislau de Oliveira, 748, São Pedro, SP
Tel. (19) 97114-4191

Fazenda Quilombo
Rodovia João Mendes da Silva Junior, KM 04,
Limeira, SP Telefone: (19) 4103-9444

Fábrica di Pamonha
Rod. Hermínio Petrin, 4837, Charqueada
19 3486-1506

Sitio Coloninha
Estrada Vicinal Ângelo Zaghetti, s/nº,Alto da Serra, São Pedro, SP
Telefone: (19) 99754-4824

Pesqueiro SanMurai
Sítio Alvorada da Mata Lote 99
Murutinga do Sul - SP
18 99776-2663

Mirabile Restaurante
R. Quinze de Novembro, 516 - Centro, Mococa
19 3656-4910

Casa Veronezi
Fazenda Albertina s/n, Dumont - 16 3944-2211

Padaria Pão Gostoso
Av. Brasil Sul, 315, Ilha Solteira - 18 3742-2333

Restaurante da Tulha
AvenidaEduardoLuccaKabaritti,425RibeirãoPreto,SP
Tel. (16) 99209-8941 - @restaurantedatulha

Cachaça Barra Grande
Estrada Itirapuã à São Tomás de Aquino km08
Itirapuã - 16 99131-2032

Origem 75
Av. Aparecida Tellau Serafim, 1800
Vinhedo - 19 3846-3438

Sapataria da Pizza
R. Dr. Júlio Cardoso, 1621, Franca
Tel. (16) 3723-9647

Estância Fazendinha De Barrinha
Estrada Municipal Willy Mucha, Km1
Barrinha - 16 3943-1277

Restaurante Um Bom Lugar
Rua Coronel Raimundo Peccin, 25
Santana de Parnaíba, SP.
Tel. (11) 4154-4642

LOCAIS E ENDEREÇOS

Danega Conservas
Rua Francisco Drimel, 61 - Vila Flores
Tel. (18) 99741-9324
Instagram: @danegaconservas
Presidente Prudente

Le Doc Charcutaria
Estrada Vicinal Pirapozinho/Narandiba, km11
Tel. (18) 99622-4914
Instagram: @rt.das.frutas.exoticas
Presidente Prudente

Pesqueiro Chácara do Sol
Rua Dr. José Foz, 178 – Bosque,
Tel. (18) 99647-8041
Presidente Prudente

Pão Nosso
Rua Dr. José Foz, 178 - Bairro do Bosque
Tel. (18) 99820-8161
Presidente Prudente

Fulô de Mandacaru
Avenida Washington Luiz, 1030, Centro
Tel. (18) 99622-6818
Instagram: @fulomandacaru
Presidente Prudente

Mochileiros Casual Restaurant
Av. Washington Luiz, 1350 - Centro
Tel: (18) 99683-9984
Instagram: @mochileirosrestaurant
Presidente Prudente

Feichtenberger Defumados
Av. Peixoto Gomide, 185 - Centro, Itapetininga, SP
Tel. (15) 3271-3103

Rancho do Maluli
Estrada Municipal Constantino Pauletti, km 1,5
tel. (14) 99860-7755
@ranchodomaluli
Pardinho

Pizza na Roça
Vicinal Manoel Lorca Km 4, S/N - Prainha
Tel. (19) 97106-7760
@pizzanaroca_caconde
Caconde

Casa do Ipê
Rua Jacob Worms 360, Vila de Fatima.
Tel. (11) 94116-1022 / (19) 99760-3094
Espírito Santo do Pinhal

Loja da Economia Solidária
Rua Coronel José Júlio, 944 – Centro.
Tel. (19) 99122-4688
@descubracasabranca
Casa Branca

Pizzaria Mama Mia
Rua Luiz Piza, 353.
Tel. (19) 98612-1856
@mammamia_cb.
Casa Branca

A Boa Terra
Rodovia SP 350 – Km 245 (estrada que liga as cidades de Casa Branca a Itobi).
Tel. (19) 99375-0684
@aboaterra
Casa Branca

Latícinios e Fábrica de Doces Prata
Avenida Washington Luiz, 413 - Centro
Tel. (19) 99717-2295
Águas das Prata

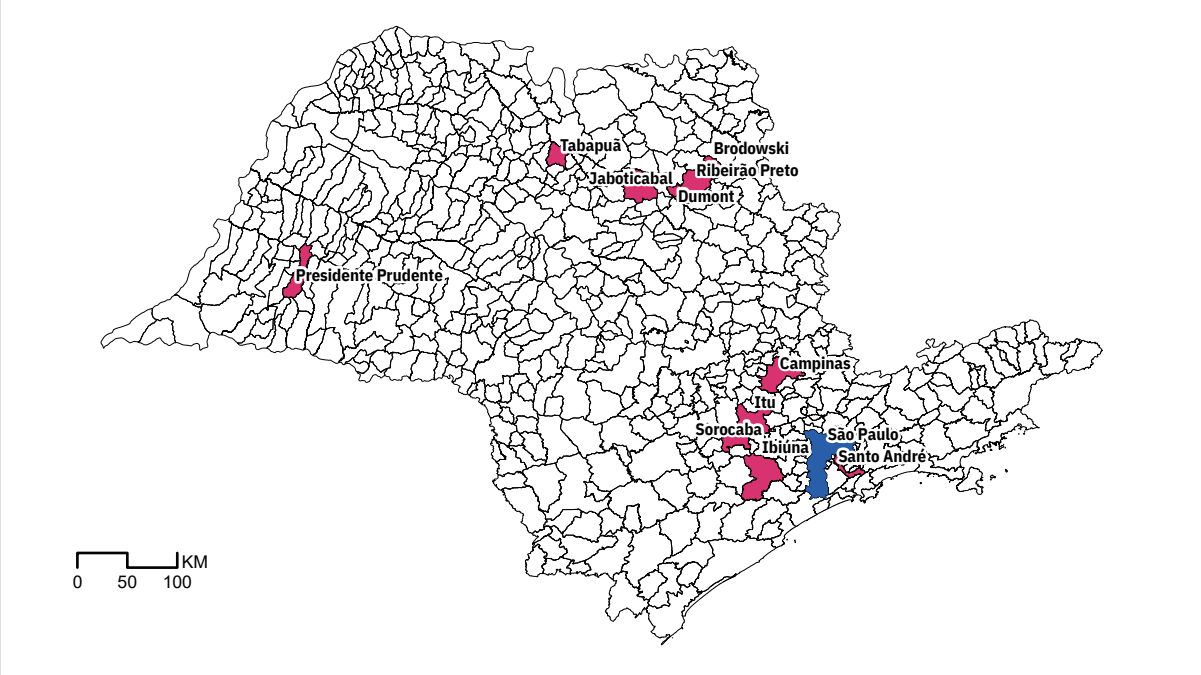
Água Platina
Avenida Dr. Luiz Torres da Silva, 120 - Fonte Platina
Tel. (19) 99218-0589
Águas da Prata

Empório Santa Lúcia
Rua Coronel Estevão Elpídeo Romão, 185 - Centro
Tel. (19) 99158-0082
Santo Antônio do Jardim

Fazenda Irarema
Estrada Municipal São Sebastião da Grama, km 26 – Zona Rural,
Tel. (35) 98428-6387
@fazendairarema
São Sebastião da Grama



CHARCUTARIAS DE SP





DISTANCIAS:

SÃO PAULO	
SANTO ANDRÉ	**20km**
IBIÚNA	**80km**
SOROCABA	**100km**
ITÚ	**100km**
CAMPINAS	**100km**
RIBEIRÃO PRETO	**315km**
STO. ANTÔNIO DA ALEGRIA	**380km**
DUMOND	**330km**
BRODOWSKI	**350km**
JABOTICABAL	**350km**
TABAPUÃ	**410km**
PRESIDENTE PRUDENTE	**560km**
LEME	**190km**
PIRACICABA	**160km**
BRAGANCA PAULISTA	**90km**

LOCAIS E ENDEREÇOS

Prelúdio Charcutaria
Rua Laura, 510, Centro - Santo André
11 983157430 - atendimento@preludiocharcutaria.com.br

Rebuá Charcutaria
Fazenda Volta Redonda, Rodovia Jeronymo Ignácio da Costa, Km 3- Tabapuã
17 991012940 - rebuacharcutaria@gmail.com

Amarus Salumeria
Rua Attilio Zanatta, 86 conj , Sousas - Campinas
19 99329-6795 - amarus@terra.com.br

Casa Veronezi
Fazenda Albertina S/N - Zona Rural - Dumont
16 99726-0952 casaveronezi@casaveronezi.com.br

Le Doc Charcutaria
Rua Riachuelo, 21 - Presidente Prudente
18 996396970 - cadubosso@hotmail.com

Casa Alves Defumados Artesanais
Av. Dr. Herculano de Godoy Passos, 1715 - Bairro São Luiz - Itu
11 98967-3273 - nalvesfilho@hotmail.com

Salumeria Cassas
Rua Vicentino Barbosa Dos Santos, 150 - Santo Antonio da Alegria
16 99663-7427 - cassas.salumeria@gmail.com

De Paula Charcuterie
Rod Bunjiro Nakao km 76 bairro Rio de Uma - Ibiúna
11 99712 9672 - charcuteriedepaula@gmail.com

Antica Salumeria
Rua Pamplona, 1783 - Jardins SP - São Paulo
11 972264904 - ilcacciatore.salumeria@gmail.com

Ferreira Charcutaria(Arte & Sabor)
Av. José Cláudio Grossklaus, 310 - Leme - SP
(19) 99890-6527 - ferreira.alimentos513@gmail.com

Gianni Produtos Artesanais
Rua Campos Salles, 2513 - Piracicaba
(19) 99191-1555 - gianniprodutosartesanais@gmail.com

Linguiçaria Real Bragança
Av José Gomes da Rocha Leal, 291 - Bragança Paulista
11 97281-7924 - patricia@linguicaria.com.br

Santo Cutelo - Charcutaria Artesanal
Alameda Celidônio do Monte, 661 - Sorocaba
15 997637789 - contato@santocutelo.com.br

Soft Meat Charcutaria
Rua Mariana Junqueira 843 - Ribeirão Preto
11 98498-2799 - softmeatcharcuterie@gmail.com

Gondwana
Rodovia Cândido Portinari km 331 - Brodowski
16 99196-9846 - anagondwana@gmail.com

Grande Charcutaria Artesanal
Rua José Bonifácio, 268 - Jaboticabal
16 99720-6719 - grandecharcutaria@gmail.com

DESCUBRA SÃO PAULO

e conheça o estado
mais vibrante do país



Acesse a VivaSP:
a agenda de eventos
do estado de São Paulo