



COLHEITA NOTURNA

VINDIMA — 2024

VIVA UMA EXPERIÊNCIA
VERDADEIRAMENTE ÚNICA!





COLHEITA NOTURNA

VINDIMA — 2024

Cedendo espaço para a lua, é chegada a hora de dar início a **Colheita Noturna 2024**.

Lançada em 2013, a atração é um evento à parte e atrai cada vez mais pessoas para uma experiência única na Vinícola Larentis. Resultado de um ano de trabalho árduo e cuidadoso, compartilhamos um dos momentos mais bonitos e intensos da viticultura na Serra Gaúcha.

A família Larentis se orgulha muito desse trabalho no campo e abre as portas para que você viva essa experiência.





DATAS DA COLHEITA NOTURNA 2024



Capacidade máxima: 20 adultos por noite
Evento exclusivamente para maiores de 18 anos

RESERVAS ANTECIPADAS

PROGRAMAÇÃO

WELCOME DRINKS

Recepção dos convidados com vinhos leves, jovens e refrescantes acompanhados de bruschettas italianas.

TOUR EXCLUSIVO

Visita exclusiva com os enólogos da casa, que lhe contam a história de 5 gerações, detalham o processo de elaboração dos vinhos da Larentis e os apresentam.

DEGUSTAÇÃO ORIENTADA

Apresentação dos rótulos selecionados exclusivamente pela equipe e degustação orientada.

COLHEITA DAS UVAS

O Momento mais especial e esperado da noite, colheita das uvas no vinhedo Arcangelo que está na família a mais de 140 anos

COM
MUSICA
AO VIVO

JANTAR HARMONIZADO

Culinária porteña & Gastronomia italiana
Jantar em meio aos vinhedos da vinícola.
5 pratos, harmonizados com os rótulos Larentis.

Início às 18h | Encerramento às 22h30



MENU JANTAR HARMONIZADO

TRADICIONAL

Entrada:

Queijo colonial feito na parrilla com tomate confit e manjerição fresco.

Primeiro prato:

Polenta mole cozida lentamente com ragu de carne de panela e queijo grana padano.

Segundo prato:

Panceta   pururuca servida com farofa do chefe e chutney de pimenta.

Terceiro prato

Tradicional assado de tiras na parrilla servido com legumes brazeados e demi glacê de carne.

Sobremesa

Frutas amarelas assadas na parrilla acompanhado de gelato de creme e calda de frutas artesanal

VEGETARIANO

Entrada:

Queijo colonial feito na parrilla com tomate confit e manjerição fresco.

Primeiro prato:

Polenta mole cozida lentamente com queijo grana padano.

Segundo prato:

Grão de bico com caldo de legumes e crocante de nozes.

Terceiro prato

Pimentão vermelho recheado com cogumelos e legumes brazeados.

Sobremesa

Frutas amarelas assadas na parrilla acompanhado de gelato de creme e calda de frutas artesanal.

VINHO EXCLUSIVO

COLHEITA NOTURNA

Compartilharemos o exclusivo rótulo Colheita Noturna, o qual você, com suas próprias mãos, também vai nos ajudar a conceber.

Vinho único que ficará na sua memória assim como ficará na nossa.

O visitante receberá 01 (uma) garrafa do rótulo colheita noturna das uvas colhidas por ele na noite do evento, a ser entregue após o período de maturação (aproximadamente 20 meses).





VALORES E RESERVAS

R\$ **880**.00
EM ATÉ 3X

POR PESSOA

R\$ **792**.00
EM ATÉ 3X

10% DE DESCONTO*

EXCLUSIVO
CLUBE

* Desconto para membro +1 acompanhante

RESERVAS PELO SITE:

LARENTIS.COM.BR/PACOTES/COLHEITA-NOTURNA

Reservas e pagamentos dos membros do CLUBE LARENTIS
devem ser feitos exclusivamente pelo Whats app (54) 98424-0213