

VAGAS ABERTAS

COLHEITA NOTURNA

— VINDIMA 2025 —



A COLHEITA NOTURNA ESTÁ CHEGANDO!

Desde 2013, essa experiência inesquecível vem atraindo cada vez mais pessoas para a Vinícola Larentis. Agora, é sua vez de participar de um dos momentos mais encantadores da viticultura na Serra Gaúcha.

Fruto de um ano de trabalho dedicado e cuidadoso, a Colheita Noturna é muito mais que uma atração – é a celebração de uma tradição e o orgulho da família Larentis no campo.

Venha viver essa experiência única e faça parte da nossa história!

CALENDÁRIO 2025



1

FEV



8

FEV



15

FEV



22

FEV



1^{CAR}
NA
VAL

MAR

VAGAS LIMITADAS

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

RESERVAS ANTECIPADAS



PROGRAMAÇÃO

BOAS-VINDAS

Início 18h30 - Recepção dos convidados com: Espumantes, Lóla Rosé e Flôs acompanhados de Focaccia tostada com mousse de salmão.

TOUR EXCLUSIVO

18h45 - 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

19h15 - Apresentação dos rótulos selecionados exclusivamente pela equipe e degustação orientada.

COLHEITA DAS UVAS

20h - 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

20h45 - Culinária porteña & Gastronomia italiana
Jantar em meio aos vinhedos: 5 etapas, harmonizados com os rótulos Larentis. **Encerramento 23h.**



MENU JANTAR HARMONIZADO

ENTRADA:

Queijo colonial gratinado com tomate confit e manjericão fresco
Harmonização: VIOGNIER Edição Especial

PRIMEIRO PRATO:

Polenta mole cozida lentamente com ragu de carne e queijo parmesão fresco
Harmonização: Reserva COLHEITA NOTURNA

SEGUNDO PRATO:

Costelinha Suína com purê de abóbora cabotiá defumada
Harmonização: MERLOT STA LÚCIA Gran Reserva D.O

TERCEIRO PRATO

Flat Iron com caponata de legumes na brasa
Harmonização: MÉRITO Blend Gran Reserva

SOBREMESA

Banoffe do chef
Dulce de leite e flor de sal
Harmonização: Espumante BRUT Charmat ou MOSCATEL

CONSULTAR MENU VEGETARIANO

CHEF CONVIDADO:



RECEBA O VINHO EXCLUSIVO

COLHEITA NOTURNA

SAFRA 2025

Você terá a oportunidade de participar ativamente da criação do exclusivo rótulo Colheita Noturna, ajudando a colher as uvas com suas próprias mãos.

Um vinho singular que ficará gravado em sua memória, assim como em nossa história.

Cada visitante receberá uma garrafa desse rótulo especial, produzido com as uvas colhidas durante a noite do evento, que será entregue após o período de maturação (cerca de 20 meses).



VALORES E RESERVAS

R\$ **980**,00
EM ATÉ 3X

POR PESSOA

DESCONTO
EXCLUSIVO
CLUBE

R\$ **930**,00
EM ATÉ 3X

POR PESSOA

* Desconto para membro +1 acompanhante

VAGAS LIMITADAS

RESERVAS PELO WHATSAPP

543453 6469

OPÇÃO 1



COLHEITA NOTURNA

— VINDIMA 2025 —



VIVA UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL!