





Índice

Página 4 - introdução

Página 5 - Vinícola Villa Santa Maria

Página 7 - Vinícola e Fazenda Portal da Luz

Página 9 - O Queijo do Baú

Página 10 - OLIQ, O azeite da Mantiqueira

Página 12 - Restaurante Entre Vilas

São Bento do Sapucaí é um município brasileiro do estado de São Paulo, situado na Serra da Mantiqueira, localizado a 40 km de Campos do Jordão e possui um clima similar à cidade.

Um dos pontos turísticos mais conhecidos é o Complexo da Pedra do Baú. Ele é composto pela Pedra do Baú, Bauzinho e Ana Chata.

Diferentemente da sua cidade vizinha, São Bento do Sapucaí é para quem gosta de ficar ao ar livre, ouvindo os sons da natureza e curtindo as estrelas.

Para os amantes de bons vinhos, principalmente para dias mais frios, temos ótimas dicas de vinícolas para se conhecer nesse trajeto.



Vinícola Villa Santa Maria: A Vinícola Villa Santa Maria
é uma vinícola familiar especializada em vinhos de inverno.
 É um lugar inovador que oferece degustação de vinhos,
restaurante, espaços para convivência e apreciação da
natureza e lazer.

Envolta na paisagem do Vale do Baú, a Vinícola Villa Santa Maria oferece visitas aos vinhedos, cachoeiras, trilhas e caminhadas. No passeio, é realizada uma degustação orientada por um sommelier especializado com os principais vinhos produzidos e do hidromel de fabricação própria.



Além disso, possui o restaurante Bruschetteria da Villa, com varandas para garantir uma bela vista durante a sua visita. São oferecidos pratos modernos combinados com a cozinha italiana, proporcionando uma experiência gastronômica irresistível!

Para visitas guiadas pela vinícola, é necessário agendar com antecedência pelo WhatsApp (12) 99746-6298, ou acesse o site villasantamaria.com.br para saber mais.



Vinícola e Fazenda Portal da Luz: A fazenda e vinícola
 Portal da Luz possui localização única em todo o Vale
 do Baú na Serra da Mantiqueira: bem de frente para a Pedra do Baú, no meio da imensidão da natureza típica da região.

Os mais de 9 mil pés de diversos tipos de uvas para se fazer vinhos são uma paisagem por si só, inesquecível para quem vê. Tucanos são vistos, frequentemente, sobrevoando o local.

Durante a visitação, um sommelier especializado faz uma tour guiada, explicando o que torna a região perfeita para a produção de vinhos e falando também sobre o ciclo das videiras.



Também produzem a Castanha Portuguesa, consumo vindo pelos portugueses, sendo que mais de 3 toneladas delas viram doces e farinhas desse fruto delicioso e versátil. Outros produtos artesanais, como geléias, chutney e doces produzidos são vendidos no local.

A Fazenda oferece um tour guiado pelos vinhedos com degustação que deve ser agendado antecipadamente pelo WhatsApp (11) 97685-7070, ou você pode acessar o site fazendaportaldaluz.com.br para mais detalhes.



• O Queijo do Baú: Entre a Vinícola Villa Santa Maria e a Fazenda Portal da Luz, se encontra o sítio Santo Antônio, com uma queijaria artesanal onde a proposta é valorizar a cultura caipira da Serra da Mantiqueira.

O Queijo do Baú produz queijo maturado de leite cru paulista. Classificados como queijo semi-duro, os queijos são produzidos com uma receita familiar de mais de 70 anos e são reconhecidos pela sua textura cremosa e seu sabor adocicado.

Visitação e vendas somente com agendamento prévio. Reservas pelo WhatsApp (11) 98122-1203



 OLIQ, O azeite da Mantiqueira: OLIQ é um azeite artesanal extra virgem feito com azeitonas frescas, colhidas manualmente nas fazendas Santo Antônio e São José do Coimbra, no Bairro do Cantagalo.

O local oferece tour guiado, degustação e restaurante com petiscos, drinks especiais e menu criativo que destaca os azeites produzidos no local. São produzidas também geleias, doces de leite e cafés.

É aberto para visitação e você poderá conhecer o pomar e variedades de oliveiras, processo de colheita, extração e produção e fará uma degustação dos azeites da safra.



O tour guiado acontece de quinta a segunda-feira e deve ser agendado pelo Whatsapp (35) 99988-9926.

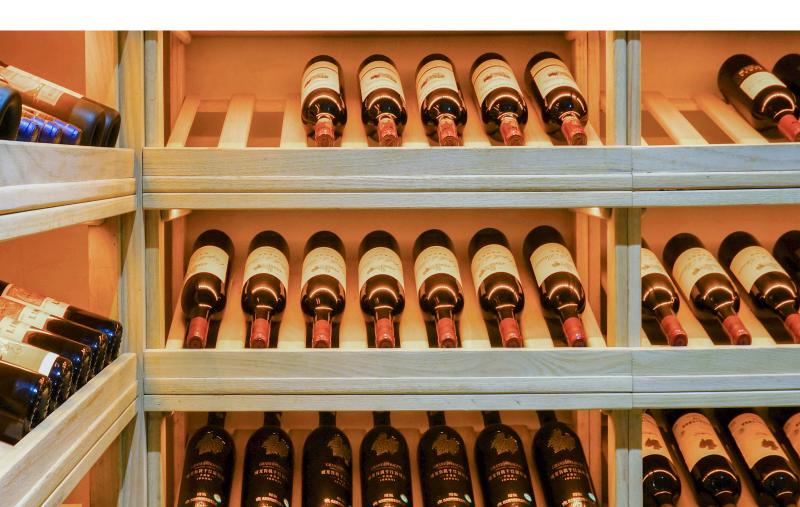
O Restaurante OLIQ está aberto de quinta à segunda, das 10h às 17h, para drinks e petiscos. O almoço é servido aos sábados, domingos e feriados, a partir das 12h.

Atendimento somente com reserva antecipada pelo WhatsApp **(35) 99988-9926**.



• Entre Vilas: Entre pomares e vinhedos, o Entre Vilas oferece uma experiência que vai além da gastronomia de qualidade. No local, é possível conhecer a origem dos alimentos, com foco na agricultura sustentável, e os vinhos com uvas próprias cultivadas, sem o uso de pesticidas, também respeitando o ciclo natural das videiras.

O cardápio é servido em 6 tempos, composto por: antipasto, entrada, primeiro prato, prato pausa, prato principal e sobremesa. A cada momento da degustação você pode escolher variados tipos de pratos.



Para harmonizar com a refeição, o vinho da casa, de produção própria, é uma ótima pedida. Há também suco de frutas vermelhas e cervejas.

O Restaurante Entre Vilas segue o movimento Slow Food, que preza pelos ingredientes artesanais e o consumo responsável.

De quarta à domingo a visitação é das 10 às 16 horas. A experiência gastronômica acontece de sexta à domingo. Para agendar, acesse o site **www.entrevilas.com.br**





Siga as nossas redes sociais!

- www.granparadisocamposdojordao.com.br
- **o** @granparadisoresort
- f Gran Paradiso Resort Campos do Jordão

