

BLOQUEIO – PACOTE MENDOZA – A TERRA DOS VINHOS

Período da viagem: de **09 a 13 de OUTUBRO de 2026**

**Saída de
PORTO ALEGRE**







Mendoza, aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, é um destino encantador e sofisticado, reconhecido mundialmente como a terra dos vinhos argentinos. Famosa por suas renomadas vinícolas e pelos premiados vinhos Malbec, a região convida a experiências que unem enoturismo, paisagens deslumbrantes e alta gastronomia. Além das degustações e visitas às bodegas, Mendoza oferece cenários naturais ideais para atividades ao ar livre, como trilhas, cavalgadas e esportes de aventura, com destaque para o Aconcágua, a montanha mais alta das Américas. A cidade combina charme, ruas arborizadas, praças acolhedoras e excelentes restaurantes, criando o equilíbrio perfeito entre cultura, sabores e natureza, tornando Mendoza um destino inesquecível para todos os sentidos.

O PACOTE INCLUI

- **Passagem aérea LATAM Linhas Aéreas**, com franquia de uma mala despachada de 23Kg;
- **Traslados** de chegada e saída em Mendoza;
- **04 noites** de hospedagem em Mendoza, com **café da manhã**, de **09 a 13 de OUTUBRO de 2026**;
- **City Tour** em Mendoza;
- Visita a **02 adegas familiares** e **01 fábrica de azeite de oliva**;
- **Passeio pelo Vale de Maipú**, com visita a **02 vinícolas** e **almoço**;
- **Passeio ao Vale do Uco**, incluindo visita a **02 vinícolas** e **almoço**;
- **Seguro Viagem** com cobertura de USD 15 mil para menores de 84 anos;
- **Assistência** de nosso operador local.

ITINERÁRIO AÉREO

Cia	Voo	Saída	Chegada	Origem	Destino
 LATAM	3415	09 Out 06:40	09 Out 08:25	POA – PORTO ALEGRE	GRU – SÃO PAULO
 LATAM	8168	09 Out 12:15	09 Out 16:15	GRU – SÃO PAULO	MDZ – MENDOZA
Cia	Voo	Saída	Chegada	Origem	Destino
 LATAM	8020	13 Out 13:00	13 Out 16:25	MDZ – MENDOZA	GRU – SÃO PAULO
 LATAM	3422	13 Out 19:20	13 Out 21:05	GRU – SÃO PAULO	POA – PORTO ALEGRE

ITINERÁRIO TERRESTRE

Dia 01 | 09/10 – Sexta-feira | PORTO ALEGRE – MENDOZA | CHEGADA À TERRA DOS VINHOS

Apresentação no aeroporto de Porto Alegre com no mínimo 3 horas de antecedência para embarque em voo com destino a Mendoza. Chegada, recepção e traslado ao hotel. Hospedagem.

Dia 02 | 10/10 – Sábado | MENDOZA | CITY TOUR E VINÍCOLAS EM MAIPÚ E LUJÁN DE CUYO

Café da manhã. Pela manhã, passeio pela cidade de Mendoza, visitando seus principais pontos turísticos: Bairro Cívico, Parque General San Martín, Cerro de la Gloria, Monumento ao Exército dos Andes, Teatro Grego da Vindima, uma vinícola local e a Igreja da Carrodilla, onde se encontra a Virgem padroeira dos vinhedos. À tarde, saída em direção ao oásis agrícola da Grande Mendoza, formado pelos departamentos de Maipú e Luján de Cuyo. Acompanhados por um guia local durante todo o percurso, visitaremos duas vinícolas da região – uma familiar e outra de perfil industrial – para conhecer os diferentes estilos, tecnologias e processos de vinificação. Cada visita inclui tour pelos vinhedos e instalações, com explicações detalhadas sobre a produção e degustação de vinhos. Na sequência, visita a uma fábrica de azeite de oliva, com apresentação dos métodos de produção e degustação dos produtos. Retorno ao hotel e hospedagem.

Dia 03 | 11/10 – Domingo | MENDOZA – VALE DO UCO | VINHOS DE ALTITUDE

Café da manhã. Saída pela manhã em direção ao Vale do Uco, região famosa por suas paisagens deslumbrantes, vinhedos de altitude e vista privilegiada da Cordilheira dos Andes. Visita e degustação na Bodega Bianchi ou na Bodega Piedra Negra, com tour pelas instalações e explicações sobre as variedades de uvas da região, processos produtivos, cuidados e envelhecimento dos vinhos. Em seguida, visita à segunda vinícola selecionada, onde será servido um almoço gourmet harmonizado com vinhos da casa, degustando seus rótulos mais representativos. No período da tarde, retorno ao hotel em Mendoza. Hospedagem.

Dia 04 | 12/10 – Segunda-feira | MENDOZA | VINÍCOLAS BOUTIQUE E GASTRONOMIA

Café da manhã. Pela manhã, saída em direção ao oásis agrícola central para visita à vinícola El Enemigo, projeto pessoal de Alejandro Vigil. Reconhecida como uma verdadeira “Casa de Arte”, a vinícola combina enologia, cultura e arquitetura inspirada na *Divina Comédia* de Dante, com ambientes temáticos como Inferno, Purgatório e Paraíso. Durante a visita, conheceremos os processos de vinificação, cuidados e envelhecimento dos vinhos, com destaque para rótulos premiados como El Enemigo Bonarda e Gran Enemigo Gualtallary. Na sequência, visita à Bodega Santa Julia, pertencente à família Zuccardi, localizada em Maipú. Tour pelas instalações e almoço gourmet no restaurante Casa del Visitante, com menu harmonizado e degustação de vinhos. Retorno ao hotel. Hospedagem.

Dia 05 | 13/10 – Terça-feira | MENDOZA – PORTO ALEGRE | RETORNO

Café da manhã. Em horário previamente combinado, traslado ao aeroporto para embarque com destino a Porto Alegre. Chegada durante a tarde. Fim dos serviços.

VALORES POR PESSOA A PARTIR DE:

HOTEL EM MENDOZA 04 NOITES	P/ PESSOA EM SINGLE 	P/ PESSOA EM DUPLO 	P/ PESSOA EM TRIPLO 
HOTEL NH CORDILLERA ★★★★★ www.nh-hotels.com	USD 1920.00 ou 12x de USD 160.00	USD 1620.00 ou 12x de USD 135.00	USD 1560.00 ou 12x de USD 130.00

* Acrescentar USD 145.00 de taxas de embarque a serem pagas junto à entrada;

** Valores em dólares americanos e por pessoa;

*** Valores sujeitos a alteração conforme disponibilidade de hotel.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Normalmente, o Check In nos hotéis tem início às 14hrs, e o Check Out às 11hrs;
- **As bodegas indicadas estão sujeitas à disponibilidade e confirmação, podendo haver substituição por vinícolas similares, sem prejuízo da programação.**

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- Passaporte com validade mínima de 6 meses a partir da data do embarque **ou** RG em excelente estado de conservação, com emissão inferior a 10 anos.
- Sugere-se a vacina de Febre Amarela.

FORMAS DE PAGAMENTO:

- À vista = 4% de desconto;
- 1x no ato (mais taxas) + 11x sem juros nos cartões Visa e Master;
- 1x no ato (mais taxas) + 09x no boleto bancário (sujeito a aprovação bancária).