



26/07/2024 (SEXTA-FEIRA)



Local de embarque:

1. Sesc Tag. Norte – 14h20

2. Sesc 913 Sul - 14h50.



Grau de dificuldade

CONHEÇA O DESTINO

A Fazenda Ercoara é uma propriedade rural, localizada à aproximadamente 100 quilômetros de Brasília, que atua com a criação de ovelhas, cordeiros e com a produção de uvas para vinhos finos. Neste cenário encantador, os visitantes são recepcionados com uma mesa de boas-vindas com produtos locais e seguem para o vinhedo onde irão receber explicações dos proprietários, participarão da vindima com a experiência de colher as uvas, desfrutarão de um jantar em 04 etapas assinados pelo Chef. Guillaume Petitgas harmonizado com vinhos Ercoara, e apreciarão uma apresentação musical para finalizar o passeio.

O PACOTE INCLUI

- Transporte em Van do Sesc-DF;
- Visita guiada;
- **Jantar:** Amuse Bouche, Entrada, Prato Principal e Sobremesa;
- **Degustação:** 04 rótulos de vinho;
- Guia Regional credenciado Mtur.
- **OPCIONAL:** Pacote com Suco de Uva para quem não bebe vinho

INVESTIMENTO POR PESSOA

- **R\$ 250,00** - Trabalhador CBST / dependente
- OBS:** Preços especiais para Trabalhadores do Comércio de Bens, Serviços e Turismo e seus dependentes.
- **R\$ 458,00** – Conveniado / dependentes
- **R\$ 479,00** – Gerontologia
- **R\$ 500,00** - Público em Geral
- Consulte os valores com suco de uva

ROTEIRO

Dia 26 (SEXTA-FEIRA) - Saída às 14h30 do Sesc Taguatinga Norte e às 15h do Sesc 913 Sul com destino a Ercoara – Cordeiro e Vinhos.

PROGRAMAÇÃO:

- ✓ Recepção com mesa de boas-vidas de produtos artesanais de fabricação própria com brinde no terraço do vinho;
- ✓ Explicações e orientações sobre o processo de colheita;
- ✓ Visitação ao parreiral e início da colheita das uvas;
- ✓ Jantar em quatro etapas assinado pelo Chef Guillaume Petitgas harmonizado com vinhos Ercoara (4 pratos e 4 vinhos diferentes):
 - **Amuse Bouche:** *Queijo de ovelha grelhado com nozes harmonizado com Vinho Canindé Rose;*
 - **Entrada:** *Consumé de cordeiro com ervas e mix de pães La Boulangerie harmonizado com Vinho Reserva Aprisco;*
 - **Prato Principal:** *Garbure de cordeiro com legumes harmonizado com Vinho Gran Reserva Maná;*
 - **Sobremesa:** *Creme Brûlée com geleias de uva harmonizado com Vinho Canindé Sauvignon Blanc.*
- ✓ Música ao vivo (**OBS:** consumo não incluso);

Por volta das 21h, retorno para Brasília com chegada prevista as 23h.

Sesc-DF busca garantir a melhor experiência à sua clientela, com saúde e segurança, implementando em seus passeios e excursões todos os Protocolos de Biossegurança exigidos pelo Ministério do Turismo, sendo uma instituição comprometida com o Selo de Turismo Responsável – Limpo e Seguro.

Alterações no roteiro e passeios são previstas por motivo de logística nas cidades e principais vias; e condições climáticas sem prévio aviso.

Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.