



Seja bem-vindo ao

# VALE DAS COLINAS



## Nosso Funcionamento

Atendemos em instalações provisórias até o início do próximo ano — agradecemos pela compreensão enquanto finalizamos nossos espaços de eventos e restaurante.

### Horários regulares:

- Sextas: 12h às 18h
- Sábados e domingos: 10h às 18h

### Horários especiais:

- Janeiro, Julho, Novembro e Dezembro: também abrimos nas quintas.
- Festivais e Natal (15 a 31/12): abrimos todos os dias.
- Feriados: consulte nosso Instagram.

Para garantir sua visita em datas concorridas, agende e pague com antecedência.

[Conhecer as visitas](#)

Malbec da Vinícola Vale das colinas, é a primeira safra de vinhos da vinícola e já se revelou um vinho Nobre, de acordo com os padrões da indústria vinícola. Certamente inspirado pela potência da cultura e das belezas do Agreste Pernambucano. Por enquanto é uma raridade: vendido apenas uma garrafa por pessoa que visita a belíssima vinícola. Ansioso para provar futuramente o resultado das primeiras garrafas que já estão envelhecendo em barris de Carvalho.

**Marcos, pelo instagram**

Vivemos uma experiência incrível neste pedaço de paz e tranquilidade

**Deise, pelo instagram**

Desde janeiro, quando fiz a visita guiada, fiquei muito bem impressionado com a estrutura e principalmente com o propósito do Vale das Colinas (além, é claro do vinho de excelente qualidade).

**Cláudio, pelo instagram**

Congratulo-me com os empreendedores que enxergaram ao longe, e tiveram a criatividade e ousadia para lá chegar, sendo hoje um case de sucesso. Deus quer, o homem sonha , a obra nasce.

**Marco, pelo instagram**

Um aspecto a se destacar é a relação da música no processo de produção, desde o vinhedo até os barris. Principalmente o que está escrito na placa "Aqui o frevo e o baião enriquecem o nosso terroir".

**Renata, pelo instagram**

O Vale das Colinas é um lugar encantador, um paraíso onde nos conectamos com a natureza. Eu e minha família ficamos encantados, desfrutamos do piquenique, degustação de vinhos produzidos na vinícola. Foi um dia maravilhoso."

**Hernisandra, pelo instagram**

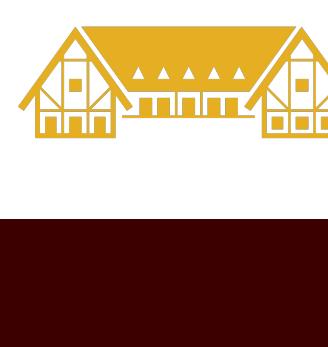


## NÓSSOS RÓTULOS

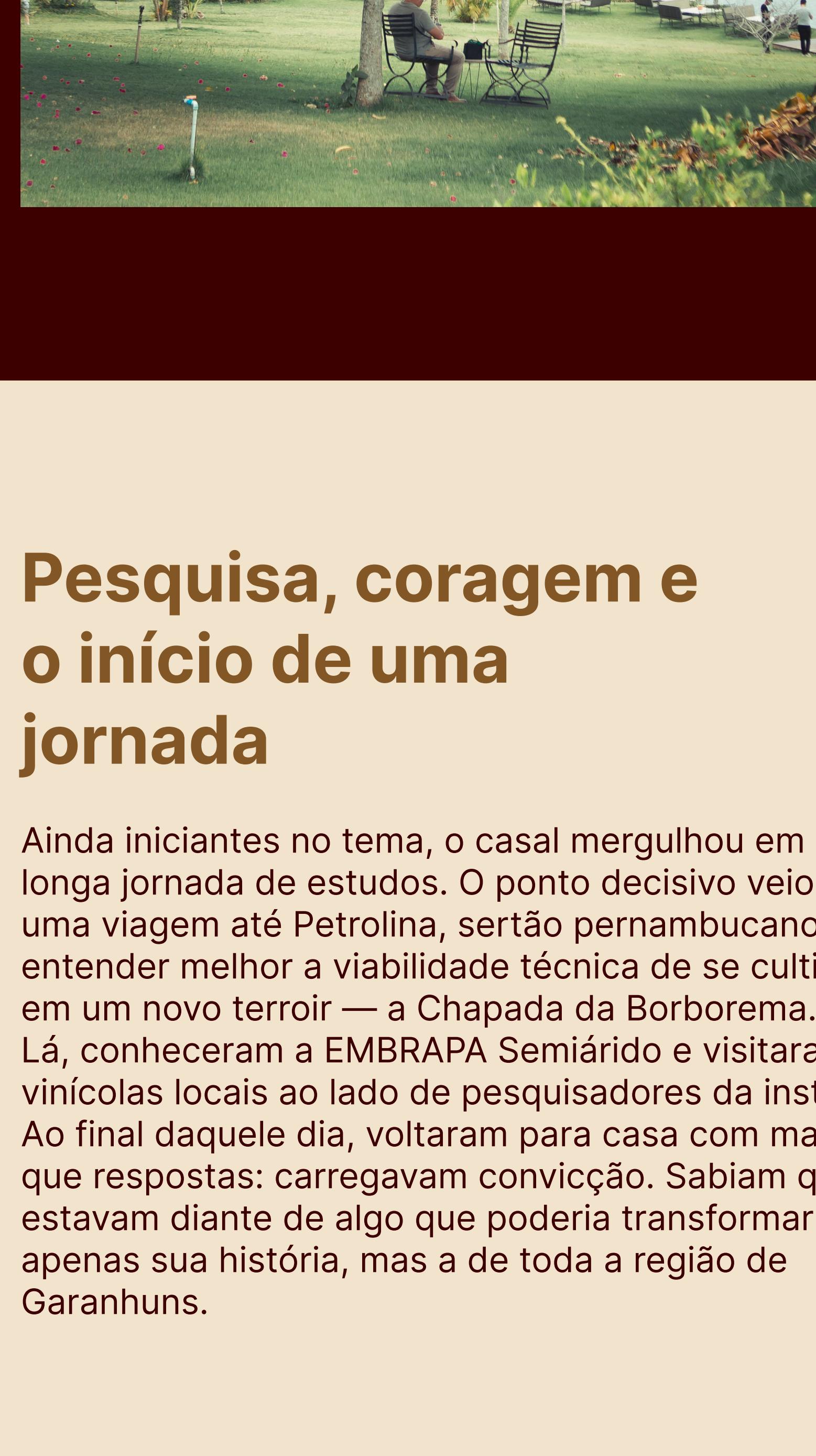
- Cabana do Vale Gran Reserva
- Cabana do Vale
- Dona Elisa
- Dona Cecília
- Ciranda
- Claiô

Em breve estaremos disponibilizando a venda on-line de todos os nossos vinhos. Você pode conhecê-los clicando no botão abaixo.

[Saiba mais](#)



# ESSA É A NOSSA HISTÓRIA

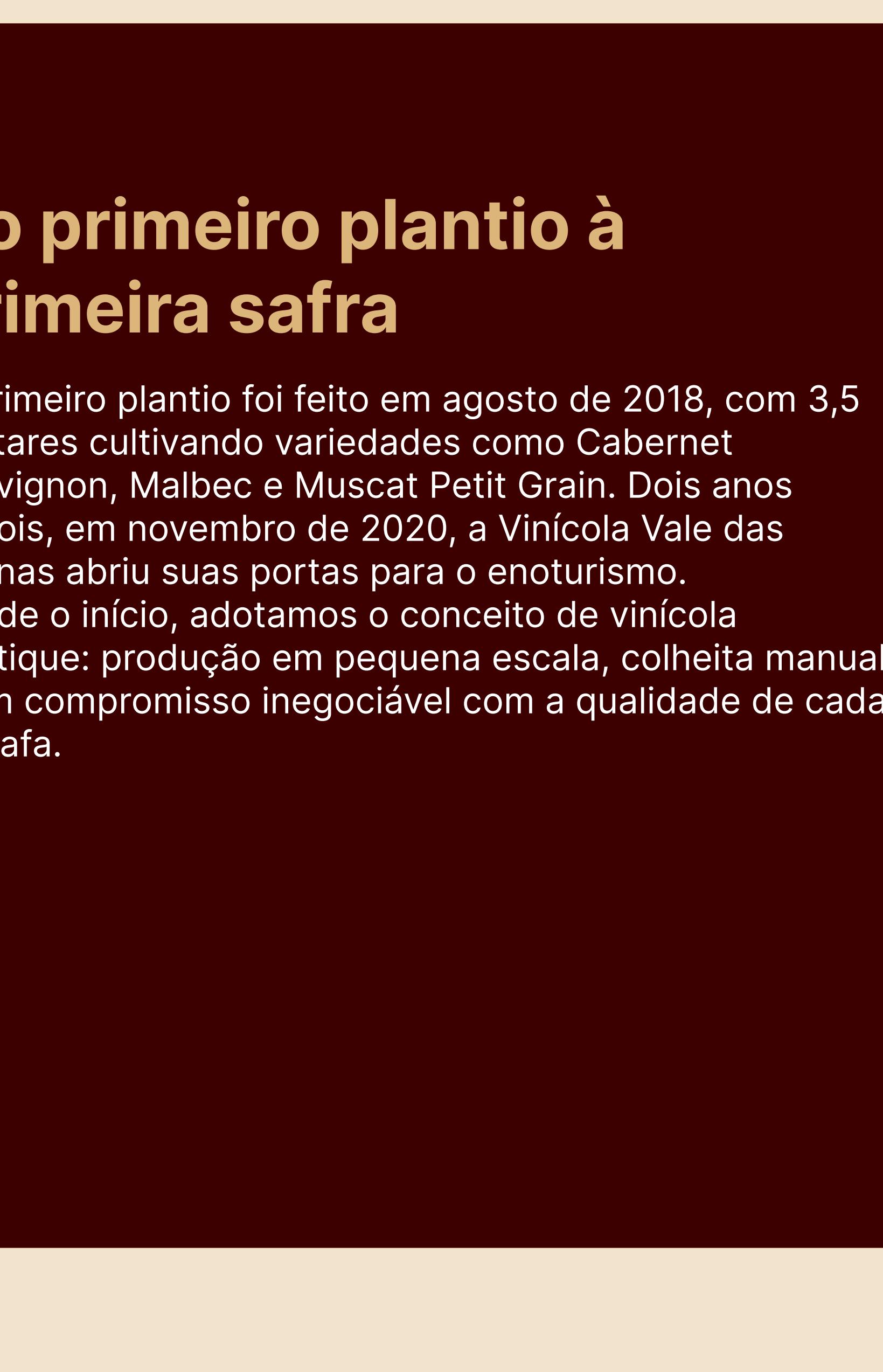


## Um sonho que germinou no coração do Agreste

Em 2013, um casal de médicos, residentes em Garanhuns, no agreste pernambucano, tomava uma decisão aparentemente simples: comprar um pequeno terreno na zona rural da cidade. Era apenas um refúgio. Mas foi ali, em meio à natureza e ao silêncio, que germinaria um sonho transformador. Movidos pela curiosidade, decidiram se inscrever em um curso básico de vinhos oferecido por um restaurante local. O que começou como um passatempo de fim de semana logo se revelou uma paixão avassaladora. Encantados pela complexidade e beleza da vitivinicultura, enxergaram naquele novo universo uma possibilidade ousada: transformar o terreno recém-adquirido em uma plantação de uvas viníferas.

## Pesquisa, coragem e o início de uma jornada

Ainda iniciantes no tema, o casal mergulhou em uma longa jornada de estudos. O ponto decisivo veio com uma viagem até Petrolina, sertão pernambucano, para entender melhor a viabilidade técnica de se cultivar uvas em um novo terroir — a Chapada da Borborema. Lá, conheceram a EMBRAPA Semiárido e visitaram vinícolas locais ao lado de pesquisadores da instituição. Ao final daquele dia, voltaram para casa com mais do que respostas: carregavam convicção. Sabiam que estavam diante de algo que poderia transformar não apenas sua história, mas a de toda a região de Garanhuns.



## Um novo terroir para o agreste pernambucano

Garanhuns, com seu clima ameno e beleza natural, já era conhecida por atrair turistas de todo o Brasil. Mas nunca havia se arriscado no cultivo de uvas viníferas. A ideia parecia ousada demais. Mesmo assim, todas as condições jogavam a favor — inclusive o nascimento de um projeto de pesquisa liderado pela EMBRAPA, UFAPE e o IPA, com foco exatamente na adaptação da viticultura à microrregião de Garanhuns. O casal acompanhou o projeto de perto, desde a primeira muda até os estudos finais. Os resultados serviram de base para a implantação do primeiro projeto vitivinícola do agreste pernambucano — e de todo o planalto da Borborema.

## Do primeiro plantio à primeira safra

O primeiro plantio foi feito em agosto de 2018, com 3,5 hectares cultivando variedades como Cabernet Sauvignon, Malbec e Muscat Petit Grain. Dois anos depois, em novembro de 2020, a Vinícola Vale das Colinas abriu suas portas para o enoturismo. Desde o início, adotamos o conceito de vinícola boutique: produção em pequena escala, colheita manual e um compromisso inegociável com a qualidade de cada garrafa.



## O futuro está sendo servido em taças

O Vale das Colinas é, hoje, um terroir consolidado. Um símbolo de inovação, pioneirismo e respeito à terra. Geramos empregos, fomentamos o turismo e cultivamos experiências. E quanto ao futuro? Brindemos a ele — com bons vinhos e boas histórias para contar.

## Compromisso com a ciência, a terra e as pessoas

Nosso propósito sempre foi maior do que produzir vinhos. Acreditamos na ciência, na sustentabilidade e no poder da educação. Hoje, somos parceiros da UFAPE e do Ministério da Agricultura, oferecendo estágios e residências agronômicas, além de estimular pesquisas e defesas de teses na área. Atualmente, já são 15 hectares plantados, e todo o processo de vinificação é realizado em nossa própria cantina. Destinamos 20% da área total à preservação ambiental, com o plantio de mais de 3 mil árvores nativas. Adotamos práticas sustentáveis como adubação orgânica, compostagem, reutilização de água e biodigestores.





## CONHEÇA NOSSOS VINHOS

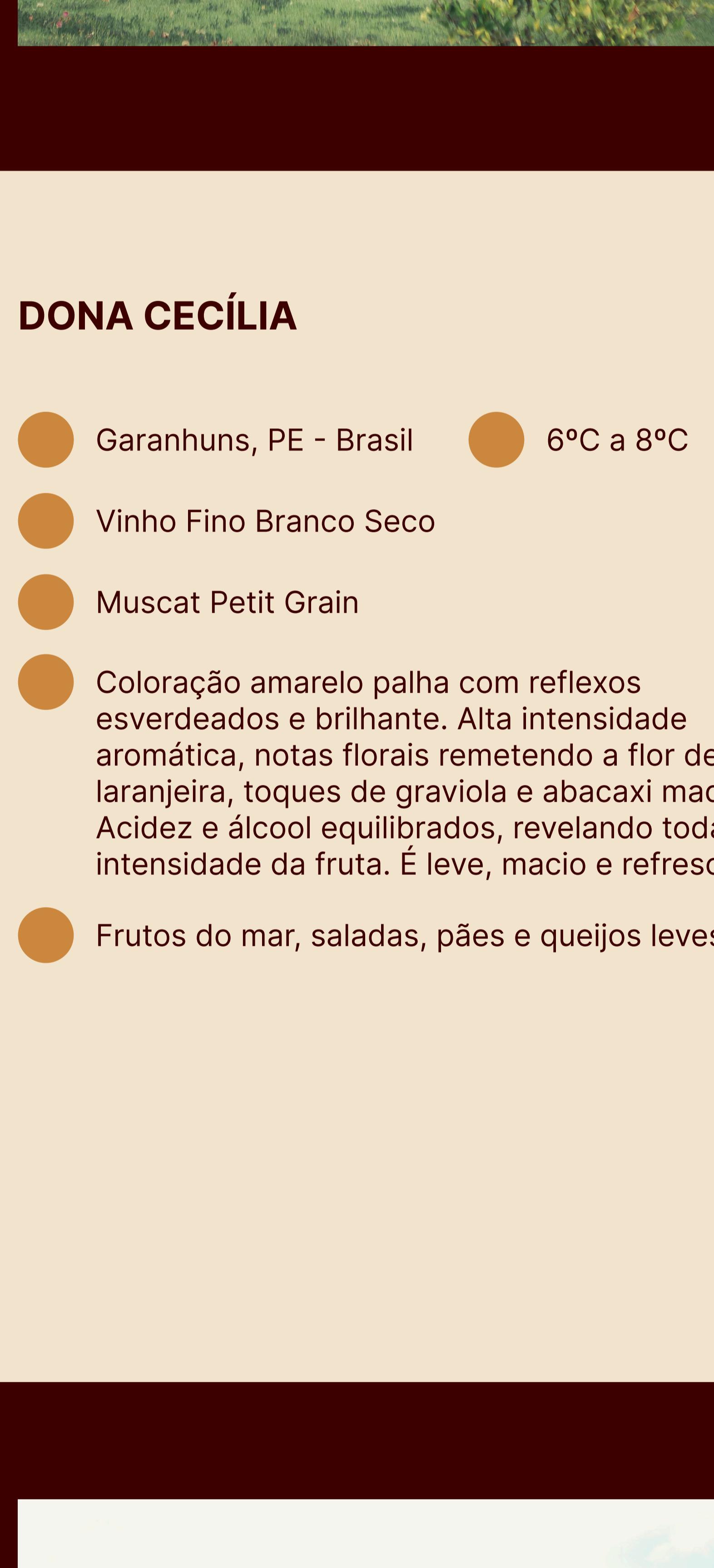
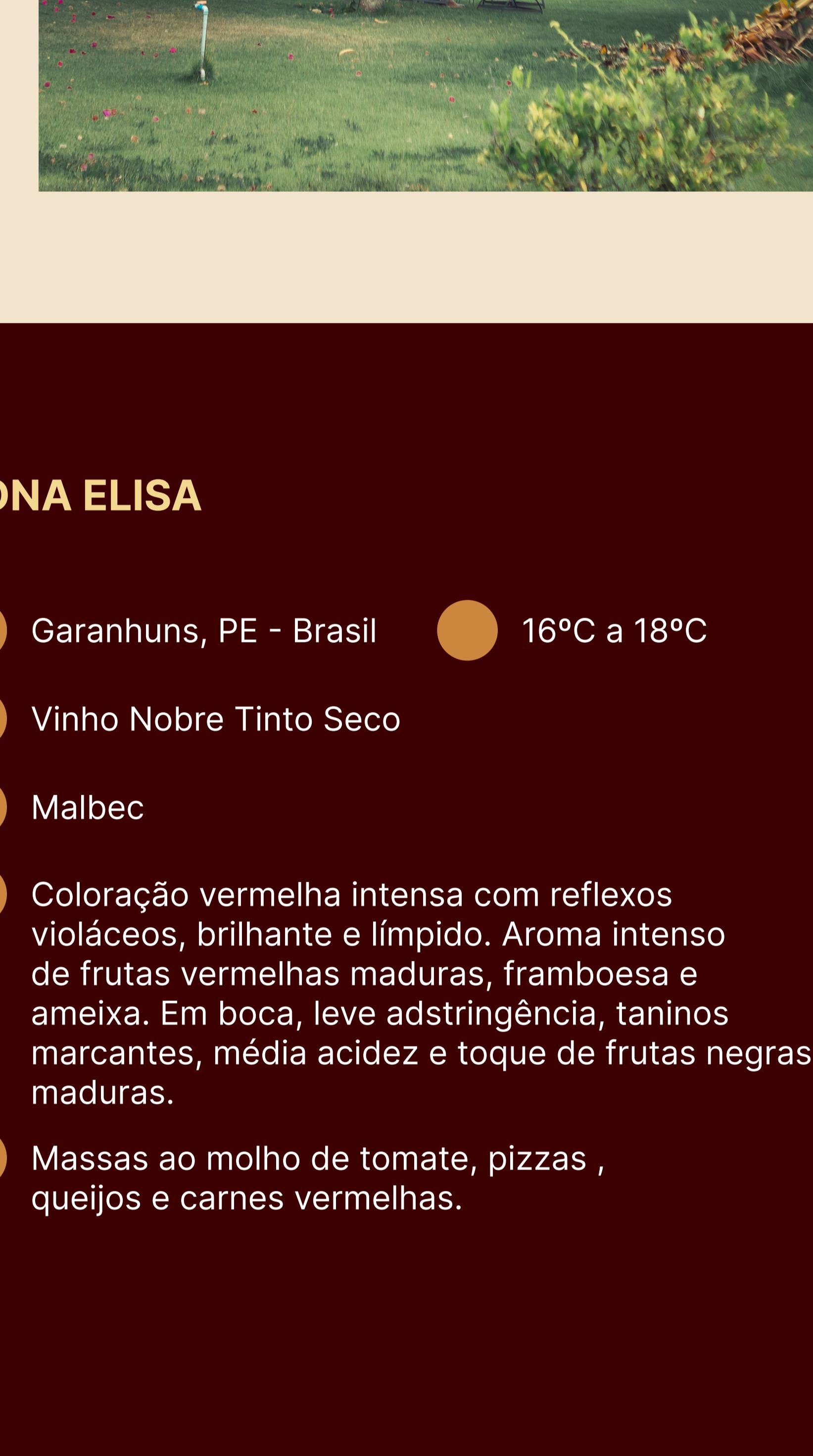


### CABANA DO VALE GRAN RESERVA

- Garanhuns, PE - Brasil ● 16°C a 18°C
- Vinho Nobre Tinto Seco
- Cabernet Sauvignon
- 12 meses em barricas de Carvalho francês de primeiro uso
- Apresenta coloração vermelho rubi, lúpulo e brilhante. Grande complexidade aromática, ressaltando frutas maduras como cassis, cacau e ameixa preta, delicado toque de especiarias e notas elegantes de baunilha, café e chocolate. Em boca, apresenta taninos maduros, amplo corpo, macio e equilibrado. Retrogosto prolongado.
- Harmoniza com carnes como cordeiro, filé mignon com molho encorpado, carne de caça, churrasco, pratos à base de cogumelo como risoto funghi, queijos maduros e de meia cura, também harmoniza com embutidos.

### CABANA DO VALE

- Garanhuns, PE - Brasil ● 16°C a 18°C
- Vinho Nobre Tinto Seco
- Cabernet Sauvignon
- 12 meses em barricas de Carvalho francês de primeiro uso
- Lúpido e brilhante, de coloração rubi intenso e densas lágrimas. Aroma de média intensidade, porém complexo, com notas de especiarias, pimenta preta, cacau e leve toque frutado de amora. O aroma evolui na taça, revelando novas nuances durante a experiência sensorial. Em boca, apresenta taninos médios, persistência longa, com equilíbrio e corpo que promovem ótimo volume de boca.
- Carnes vermelhas, queijos maduros, embutidos e carnes de caça.

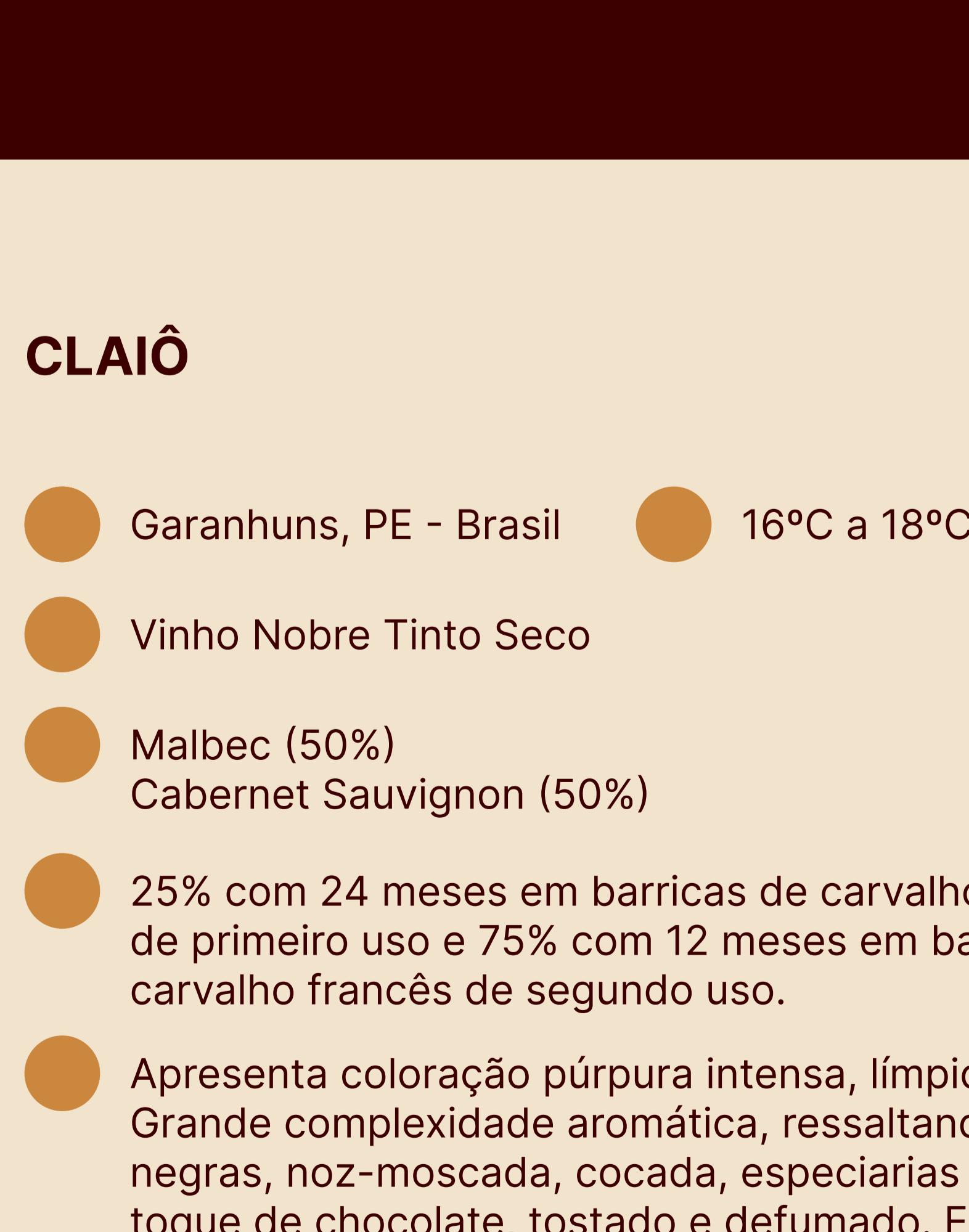
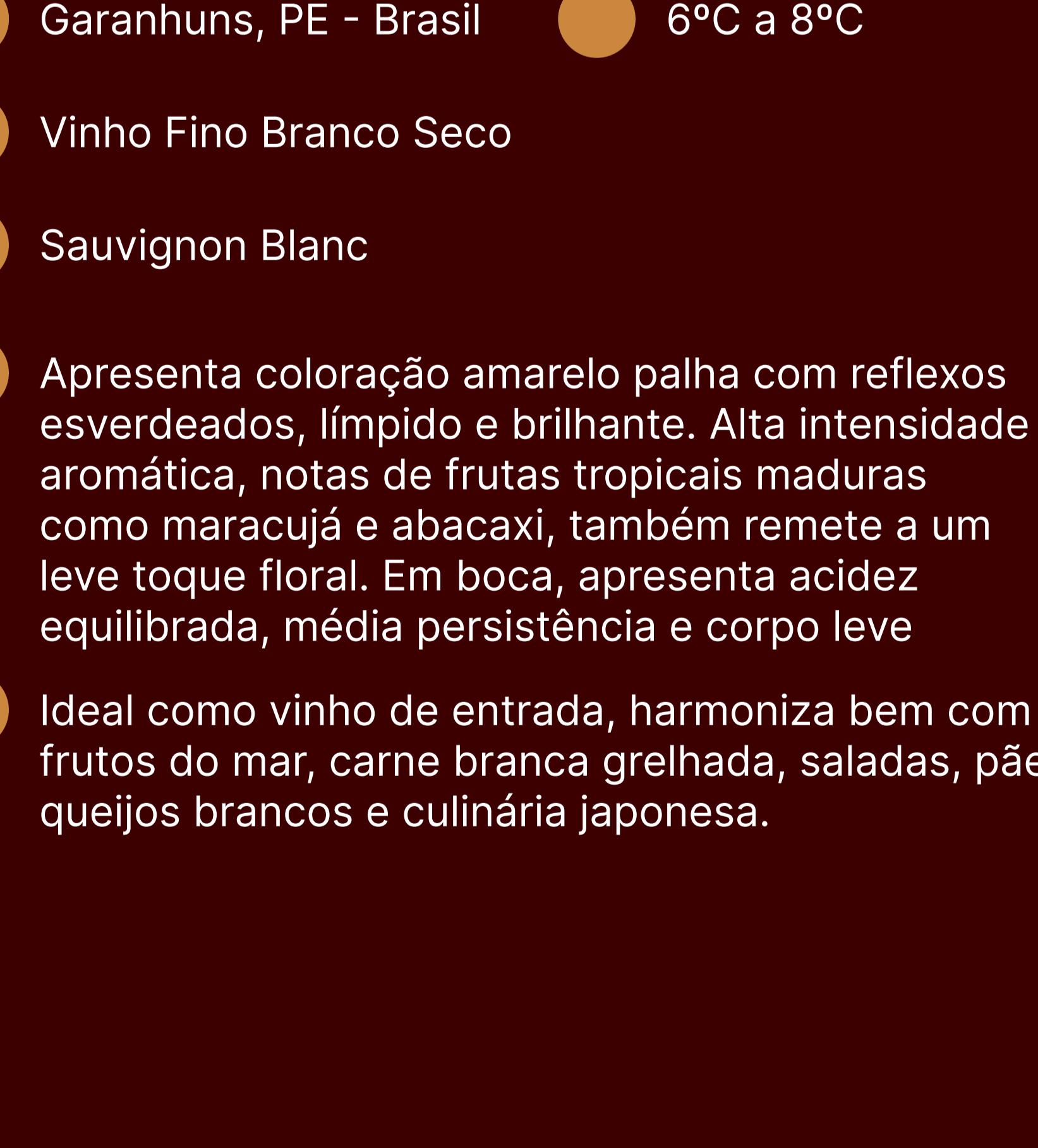


### DONA ELISA

- Garanhuns, PE - Brasil ● 16°C a 18°C
- Vinho Nobre Tinto Seco
- Malbec
- Coloração vermelha intensa com reflexos violáceos, brilhante e lúpido. Aroma intenso de frutas vermelhas maduras, framboesa e ameixa. Em boca, leve adstringência, taninos marcantes, média acidez e toque de frutas negras maduras.
- Massas ao molho de tomate, pizzas, queijos e carnes vermelhas.

### DONA CECÍLIA

- Garanhuns, PE - Brasil ● 6°C a 8°C
- Vinho Fino Branco Seco
- Muscat Petit Grain
- Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados e brilhante. Alta intensidade aromática, notas florais remetendo a flor de laranjeira, toques de graviola e abacaxi maduro. Acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e refrescante.
- Frutos do mar, saladas, pães e queijos leves.



### CIRANDA

- Garanhuns, PE - Brasil ● 6°C a 8°C
- Vinho Fino Branco Seco
- Sauvignon Blanc
- Apresenta coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, lúpido e brilhante. Alta intensidade aromática, notas de frutas tropicais maduras como maracujá e abacaxi, também remete a um leve toque floral. Em boca, apresenta acidez equilibrada, média persistência e corpo leve
- Ideal como vinho de entrada, harmoniza bem com frutos do mar, carne branca grelhada, saladas, pães, queijos brancos e culinária japonesa.

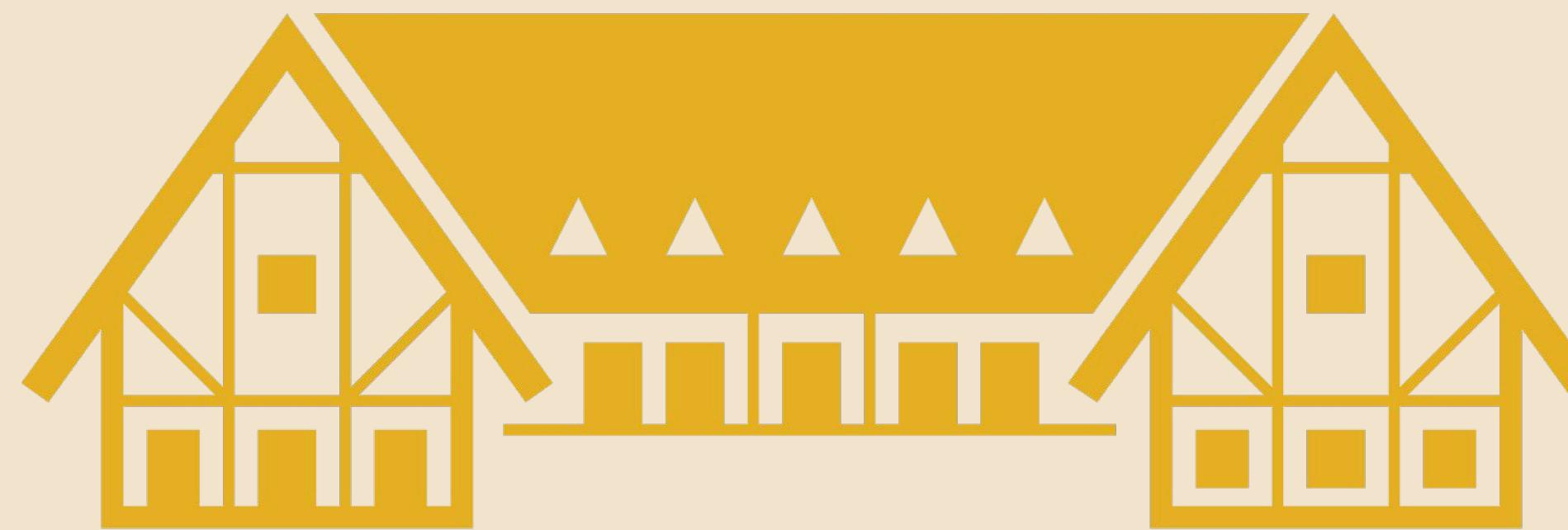
### CLAIÔ

- Garanhuns, PE - Brasil ● 16°C a 18°C
- Vinho Nobre Tinto Seco
- Malbec (50%) Cabernet Sauvignon (50%)
- 25% com 24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e 75% com 12 meses em barrica de carvalho francês de segundo uso.
- Apresenta coloração púrpura intensa, lúpido e brilhante. Grande complexidade aromática, ressaltando frutas negras, noz-moscada, cocada, especiarias e delicado toque de chocolate, torrado e defumado. Em boca apresenta taninos maduros, acidez alta, amplo corpo, macio e equilibrado, com leve picância. Retrogosto prolongado.
- Harmoniza com carne de caça, carnes vermelhas com molhos encorpados, churrasco, queijos curados e embutidos.





CONHEÇA NOSSOS TIPOS DE  
**VISITAS**



**Visitar a Vinícola Vale das Colinas é uma viagem fascinante pelo patrimônio cultural de Garanhuns-PE e pela tradição do vinho brasileiro, a apenas 5 minutos de Garanhuns.**

Estaremos funcionando em instalações provisórias até início do próximo ano. De antemão pedimos desculpas pela pequena estrutura que podemos oferecer aos nossos clientes. Todo o processo de vinificação dos nossos rótulos já são realizados em nossa cantina, entretanto, nossos espaços para eventos e restaurante ainda encontram-se em fase de construção.

Funcionamos nas sextas das 12 às 18 horas e nos sábados e domingos das 10 às 18 horas.

---

**VISITA SIMPLES**



---

**VISITA GUIADA**



---

**VISITA TÉCNICA**



---

**VISITA TÉCNICA EXCLUSIVA**



---

**EXCURSÕES E GRUPOS**



---

**ENSAIOS FOTOGRÁFICOS**





# SIMPLES



**Na visita simples você tem acesso à nossa imensa área verde (exceto a área do parreiral, onde só é permitido com guia), pode fazer piquenique; pode utilizar nossos pedalinhos, optar pelo nosso “Trio Vale” ou simplesmente sentar e apreciar a natureza.**

**A visita simples dura o tempo que você desejar ficar em nosso espaço, sugerimos que seja agendada e com pagamento antecipado (veja em agendamentos) e atualmente com desconto de meia entrada, custa 25,00 reais para maiores de 18 anos. Menores de idade acompanhados de responsáveis podem participar e não pagam taxa de acesso, sendo entretanto terminantemente proibido o consumo de bebida alcoólica por estes jovens.**

**AGENDAR**