

Colheita das Olivas



Convide a família e os amigos e venham se surpreender com uma Experiência Única e Autêntica que só ocorre 1 vez ao ano.



Chegou o período mais aguardado do ano!

Nossa programação da Colheita das Olivas!

-  No mundo da Olivocultura, quanto mais fresco e jovem for o Azeite de Oliva, melhor e mais saudável ele será. **Participar da colheita e degustar um azeite de Oliva extraído no mesmo dia em que as azeitonas são colhidas, é um privilégio que apenas os Proprietários de Olivais e quem vem na programação da Estância das Oliveiras podem vivenciar.**
-  Serão apenas 6 datas com essa experiência única, autêntica e inesquecível para você viver na Estância das Oliveiras, o Paraíso do Olivoturismo a apenas 28km de Porto Alegre.
-  Somos a 1ª Estância de Olivoturismo do Brasil EXCLUSIVA para MEMBROS.



Torne-se Membro GRATUITAMENTE aqui.

-  Reserve pelo Whats com antecedência -Vagas limitadas (apenas para membros e seus convidados -basta o titular da reserva estar cadastrado como membro no link acima):



Whats 51 99813.0919



Escolha sua data e viva esta EXPERIÊNCIA ÚNICA



 Em cada data teremos a colheita de uma variedade diferente de azeitona e toda a experiência será voltada ao país de origem da Oliva, incluindo música típica nos olivais e cardápio de almoço homenageando o país.



25/02 (Sábado): Colheita da Azeitona ESPANHOLA ARBEQUINA (com almoço inspirado na Espanha)



26/02 (Domingo): Colheita da Azeitona PORTUGUESA GALEGA (com almoço inspirado em Portugal)



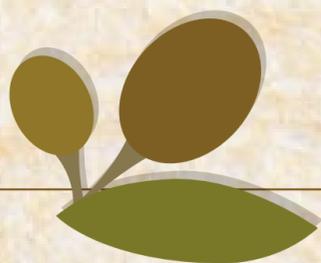
05/03 (Domingo) e 25/03 (Sábado): Colheita da Azeitona GREGA KORONEIKI (com almoço inspirado na Grécia, incluindo cerimônia da quebra de pratos Grega)



11/03 (Sábado) e 19/03 (Domingo): Colheita de diferentes variedades de Olivas para nosso mais premiado azeite BLEND EXCLUSIVO com almoço em homenagem ao Rio Grande do Sul (Churrasco em Fogo de Chão)

Pacote Premium COLHEITA DAS OLIVAS SAFRA 2023

Programação das 9h às 19h30min
(Mais de 10 horas de
experiências únicas)



Valor Especial:

R\$390,00 por pessoas com
11 anos ou mais.

R\$195,00 para crianças
de 5 a 10 anos.

(crianças de 0 a 4 anos são isentas de pagamento).



 *Estância das
Oliveiras*

O que está incluso nos pacotes PREMIUM COLHEITA DAS AZEITONAS

-  9h – Chegada dos participantes e passeio de trator para o Olival (acesso será pela Fazenda Quinta da Estância -próximo à sede da Estância das Oliveiras)
-  Chegada no Olival, onde cada grupo terá uma Árvore de Oliveira exclusiva para realizar a Colheita das Olivas (a Árvore estará identificada com um Azulejo pintado a mão com o nome do grupo assado na cerâmica -um presente da Estância das Oliveiras para o grupo).
-  Piquenique da manhã em baixo da Árvore de Oliveira do grupo.
-  Colheita das Olivas: A equipe da Estância das Oliveiras fará um mini curso com os participantes passando as orientações para a colheita.
-  Chuva de Azeitonas (Experiência criada pela Estância das Oliveiras onde os participantes sentam em baixo da sua árvore e a equipe da Estância faz a colheita dos galhos mais altos e as azeitonas saltam formando uma chuva de azeitonas).
-  Ramo de Oliveira da Prosperidade: Cada grupo receberá um ramo de Oliveira da sua árvore para levar para sua casa como lembrança do momento da colheita. O ramo de oliveira é um símbolo de Paz, Abundância e Prosperidade.
-  11h50min – Deslocamento dos carros até a sede da Estância das Oliveiras e entrega das Azeitonas no Lagar.
-  12h30min – Almoço especial -Cozinha afetiva inspirada na variedade de Azeitona Colhida (veja datas e cardápios abaixo)

-  14h Previsão de início da extração do Azeite de Oliva Extra Virgem Premium (participantes podem acompanhar passo a passo na área externa do lagar)
-  Caminhada guiada pelo novo olival conhecendo o manejo das olivas e diferentes espécies
-  Experiência Terroir: Participantes entram em uma trincheira escavada em meio aos Olivais para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados
-  Visitação guiada no Lagar (área externa da agroindústria de extração de Azeite Extra Virgem)
-  Degustação de nosso Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras premiado internacionalmente
-  Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região
-  Recreação e Brincadeiras antigas para crianças (das 15h as 17h).
-  18h às 19h30min -Sunset: lindo Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e música instrumental ao vivo no final de tarde (DJ + Violinista ou Saxofonista). No dia 26/02 teremos show do Projeto OLIVE JAZZ & BLUES com a Pianista Mari Kerber é o Gaitista Ale Ravanello.
-  Degustação do Azeite produzido com as Olivas colhidas no mesmo dia (oportunidade única que apenas donos de Olivais possuem).
-  Ilhas de hidratação com água em jarras, água aromatizada, chá de folhas de oliveiras e café, servidas à vontade durante todo o período.



OPÇÕES DE DATAS PACOTE PREMIUM COLHEITA DAS OLIVAS

Com descrição dos almoços inspirados nos Países de Origem de cada Oliva (almoços servidos das 12h30min às 13h30min):



25/02 (Sábado) Colheita da AZEITONA ESPANHOLA ARBEQUINA com almoço inspirado na Espanha

Cardápio:

Entrada: Pan Tumaca (pão rústico torrado com tomate rasteiro e presunto serrano)

1º prato principal: Gaspacho Andaluz (Sopa fria a base de tomate, azeite de oliva, pepino, pimentão e especiarias)

2º prato: **Paella Valenciana** (Paella de frutos do mar)

Sobremesa: **Crema Catalana** (doce a base de gemas, leite e cenela)



26/02 (Domingo) Colheita da AZEITONA PORTUGUESA GALEGA com almoço inspirado em Portugal

Cardápio:

Entrada: Caldo Verde (Deliciosa sopa à base de batatas, caldo de carne, couve, croutons, sal e pimenta do reino)

1º prato principal: Arroz de Pato (Arroz à base de pato desfiado, cebola, bacon, calabresa portuguesa e azeite de oliva).

2º Prato principal: Bacalhau às Natas (Assado de forno de bacalhau desfiado, batata, natas, pimenta branca, cebola, alho e vinho branco).

Sobremesa: Pastel de Belém (Popular sobremesa portuguesa a base de nata e ovos assados, envolvidos por uma fina camada de massa folhada).



05/03 (domingo) e 25/03 (sábado) Colheita da AZEITONA GREGA KORONEIKI com almoço inspirado na Grécia (incluindo cerimônia da quebra dos pratos Grega)

Cardápio:

Entrada: Tzatziki (Pasta artesanal de iogurte natural, pepino, hortelã e alho acompanhada de legumes em tiras e pão pita)

1º prato principal: Moussaka (estilo de lasanha grega com carne moída de gado, berinjela, batatas, molho bechamel e especiarias)

2º prato principal: Stifado de Cordeiro (Deliciosa carne de Cordeiro assada no vinho com echalotes e especiarias)

Sobremesa: Kourabiedes com Gelato de Creme, Nozes, Mel e Azeite de Oliva



11/03 (sábado) e 19/03 (domingo) Colheita de diferentes variedades de Olivas para nosso mais premiado azeite BLEND EXCLUSIVO com almoço em homenagem ao Rio Grande do Sul (Churrasco em Fogo de Chão)

Cardápio:

Entrada: Buffet de deliciosas saladas

Prato principal: Churrasco raiz em fogo de chão com Costelão, Ovelha Inteira, salsichão, carnes de frango, porco, gado e legumes na parrilla.

Sobremesa: Gelato de Creme com noz pecan, mel e Azeite de Oliva Extra virgem.



Pacote Tarde

Programação das 14h ao Pôr do Sol - 19h30min
(não inclui Colheita)

Fevereiro: 02 (Feriado de Navegantes),
25 e 26/02.

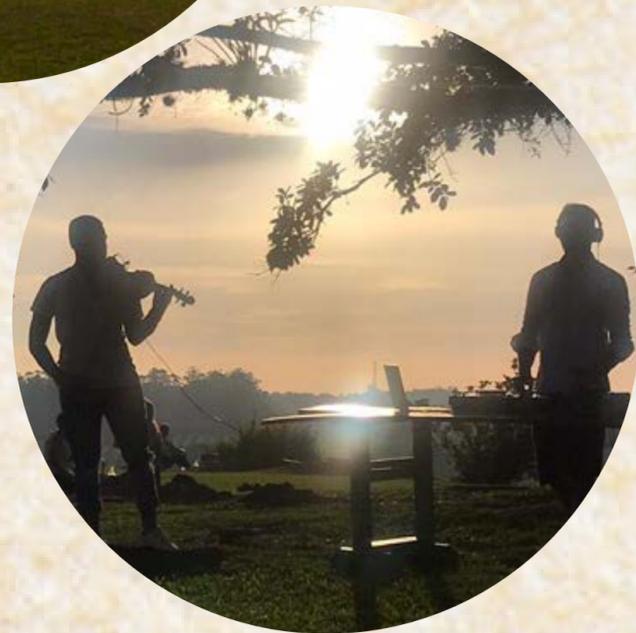
Março: 04, 05, 11, 12, 18, 19, 25 e 26/03.

Valor Especial:

R\$99,00 por pessoas com
11 anos ou mais.

R\$54,00 para crianças
de 5 a 10 anos.

(crianças de 0 a 4 anos são isentas de pagamento).



 **Estância das
Oliveiras**

O que está incluso no pacote TARDE

-  14h Abertura da Estância das Oliveiras para este pacote
-  Caminhada guiada pelo novo olival conhecendo o manejo das olivas e diferentes espécies
-  Experiência Terroir: Participantes entram em uma trincheira escavada em meio aos Olivais para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados
-  Visita guiada no Lagar (área externa da agroindústria de extração de Azeite Extra Virgem)
-  Degustação de nosso Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras premiado internacionalmente
-  Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região
-  Recreação e Brincadeiras antigas para crianças (das 15h as 17h).
-  18h às 19h30min -Sunset: lindo Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e música instrumental ao vivo no final de tarde (DJ + Violinista ou Saxofonista). No dia 26/02 teremos show do Projeto OLIVE JAZZ & BLUES com a Pianista Mari Kerber é o Gaitista Ale Ravanello.
-  Ilhas de hidratação com água, água aromatizada, café e chás servidos à vontade.
-  Obs.: O pacote da Tarde não inclui alimentação. A não realização das atividades por opção dos visitantes não reduz os valores.



Pacote Almoço e Tarde

Programação das 12h ao Pôr do Sol - 19h30min
(não inclui Colheita)

Fevereiro: 26/02.

Março: 05, 11, 19 e 25/03.



Valor Especial:

R\$219,00 por pessoas com
11 anos ou mais.

R\$110,00 para crianças
de 5 a 10 anos.

(crianças de 0 a 4 anos são isentas de pagamento).



 **Estância das
Oliveiras**

O que está incluso no pacote ALMOÇO E TARDE

-  12h Abertura da Estância das Oliveiras para este pacote
-  Almoço temático de acordo com a data escolhida (cardápios são as mesmas da Colheita -cozinha afetiva)
 - 25/02 -Almoço inspirado na Espanha
 - 26/02 -Almoço inspirado em Portugal
 - 05 e 25/03 -Almoço inspirado na Grécia (incluindo a cerimônia da quebra dos pratos Gregos)
 - 11 e 19/03 -Almoço inspirado no RS com Churrasco em Fogo de Chão
-  Visita guiada no Pomar de Oliveiras e no Lagar (agroindústria de extração de Azeite Extra Virgem).
-  Degustação de Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras premiado internacionalmente.
-  Caminhada pelo novo olival, passando pela mata ciliar.
-  Experiência Terroir: Participantes entram em uma trincheira escavada em meio aos Olivais para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados
-  Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região.
-  Recreação e Brincadeiras antigas para crianças (das 14h30min às 18h).
-  Final de Tarde -SUNSET: lindo Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e apresentação de música instrumental, ao vivo, no final de tarde (saxofone ou violino). No dia 26/02 teremos show do Projeto OLIVE JAZZ & BLUES com a Pianista Mari Kerber e o Gaitista Ale Ravanello.
-  Ilhas de hidratação com água, água aromatizada, café e chás servidos à vontade.



Opcionais

em todos os Pacotes da COLHEITA



Ânfora de Cerâmica (250ml) com o azeite extra virgem não filtrado, extraído no dia da visita (com as azeitonas colhidas também no dia): R\$110,00 (unidade)



Chapéu de juta tipo Panamá para colheita (bordado Estância das Oliveiras): R\$60,00 (unidade)



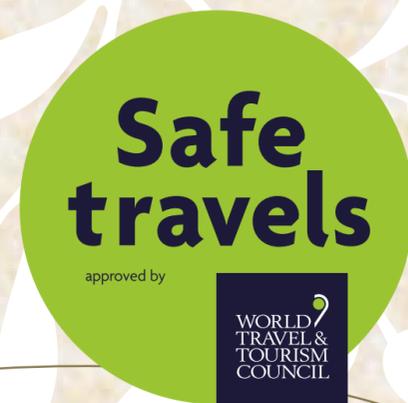
Cesta de Piquenique Gourmet para o turno da TARDE (necessita reserva antecipada - cesta, toalha e louça são devolvidos ao final do piquenique): Valor promocional (Cesta serve de 2 a 3 pessoas) de R\$170,00 por apenas R\$120,00.

Descrição: Piquenique (serve de 2 a 3 pessoas), incluindo Mini azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras Blend Exclusivo (eleito entre os 10 Melhores Azeites do Mundo e Melhor Blend do Brasil no TerraOlivo Israel 2022), caponata siciliana, pesto genovês, geleia sazonal, doce de leite, azeitonas temperadas, pães especiais da fazenda (pão caseiro integral com alecrim, pão caseiro com azeitonas, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com maçã e canela e cachorrinhos quentes caseiros), queijo colonial da Estância Grande, fatias de copa e salame e frutas da época.

Obs.: Além das cestas de piquenique, também temos excelentes opções de tábuas de aperitivos, bebidas e drinks no nosso Honesty Bar (bebidas e alimentação são oferecidas exclusivamente pela Estância)

CLIQUE AQUI e veja a carta





 2022 foi um ano de MUITAS CONQUISTAS para a Estância das Oliveiras! Conquistamos a Tríplice Coroa, tendo nossos azeites premiados nos principais Concursos Mundiais em 3 CONTINENTES. Fomos ainda eleitos entre os 10 MELHORES AZEITES DO MUNDO e MELHOR AZEITE DE OLIVA DO BRASIL no TerraOlivo de Israel.

Prêmios 2022:

-EUROPA: International Olive Oil Contest EVO Itália (enviamos 5 azeites, conquistamos 5 medalhas: 3 de ouro e 2 de prata)

-AMÉRICA: Nova York World Olive Oil Competition (enviamos 3 azeites, conquistamos 3 medalhas: 2 de ouro e 1 de prata)

-ÁSIA: International Olive Oil Competition TerraOlivo de Israel (Fomos Eleitos o Melhor Azeite do Brasil e entre os 10 Melhores Azeites do Mundo)

 Venha degustar e conhecer como produzimos estes Azeites campeões

 Aqui valorizamos as coisas SIMPLES e BELAS da VIDA. Produzimos Azeites de Oliva Extra Virgem premiados internacionalmente e realizamos encontros gastronômicos com cozinha afetiva, boa música, paisagens incríveis e vivências inesquecíveis!

 Selos Nacional e Internacional de prevenção ao Covid19

 PODE AGENDAR SEM SE PREOCUPAR COM O CLIMA, vamos ligar 1 dia útil antes da sua visita para informar a previsão do tempo e você pode transferir sem burocracia

 Para reservar, basta informar a data e pacote escolhido, nome dos participantes e idade das crianças se houverem.



*Estância das
Oliveiras*



Informações complementares:

Para reservar é necessário escolher um dos pacotes listados (Pacote da Tarde, Pacote Premium com Almoço ou Pacote Premium da Colheita das Olivas)

O piquenique não está incluso em nenhum pacote de visitação, sendo necessário reserv -lo separadamente (  opcional dentro dos pacotes
obs.: no pacote da Colheita o Piquenique da Manhã está incluso na Experiência).

As cestas de piquenique gourmet ficam disponíveis para retirada entre as 15h30min e 18h.

Cesta de piquenique, toalha, tábuas e utensílios são devolvidas ao final (disponibilizamos saquinhos plásticos para levar os alimentos não consumidos).

A não realiza o de atividades por op o do visitante não altera o valor dos pacotes.

**Apenas 28km de POA - Estrada Jaconi - 495
RS 118 km 32 - Viamão - RS**



(51) 99813.0919



estanciadasonliveiras



estanciadasonliveirasoficial