

## Bienvenidos a Viña Edén!!

Elaboramos vinos de alta calidad en pequeña escala, adoptando en todos los procesos la mejor tecnología disponible para crear nuestros tintos, rosados, blancos y espumosos naturales. La inspiración de este edificio fue la de una escultura sobre la ladera del **Cerro Negro**. Su construcción se ha realizado en tres niveles en un diseño vertical, con el propósito de aprovechar la fuerza de gravedad para los movimientos de la uva y del vino en sus distintas fases de producción.

### Nuestros Vinos

	Copa	Botella
<b>Methode Champenoise Brut Nature:</b> 15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, solo mosto flor cuvée. Aromas delicados frutados y burbujas muy pequeñas. Fresco y elegante.	12	49
<b>Methode Champenoise Brut Nature Rosé:</b> 92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 4 días de maceración pre-fermentativa en el caso del Pinot Noir. Sin azúcar agregado. Aromas delicados y burbujas muy pequeñas.	12	49
<b>Chardonnay 2015:</b> Sin pasaje por barrica, un vino muy mineral aromáticamente, destaca la frescura en boca por su acidez natural, con final prolongado.	8	29
<b>Pinot Noir Rosé 2017:</b> Vides de suelo donde predomina granito antiguo y con alta concentración de minerales. Color intenso adquirido por 4 días de maceración pre fermentativa. Sin pasaje por madera.	8	29
<b>Tannat Reserva 2016:</b> Raleo minucioso, intensidad de color y aromas, alta concentración con taninos maduros y dulces. 12 meses roble francés y americano. Medalla de ORO "Tannat al Mundo" 2016.	10	39
<b>Cerro Negro Gran Reserva 2016:</b> Corte compuesto por 50% Tannat, 30% Merlot, 20% Marselan. El 70% del vino pasa 18 meses en barricas de roble francés 1º y 2º usos, y el 30% en vasijas de hormigón.	14	49
<b>Tannat Reserva 2015 :</b> Raleo minucioso, intensidad de color y aromas, alta concentración con taninos Maduros y dulces, 12 meses roble francés. ORO "Tannat al mundo" 2016, ORO Brasil Wine Challenge.		59
<b>Cerro Negro Gran Reserva 2015:</b> Corte compuesto por 50% Tannat, 40% Merlot, 10% Marselan. Roble Francés por 16 meses y posterior estacionamiento en botella, resultó muy complejo, elegante y equilibrado		69
<b>Wine Flights*</b>		
Tradicional 3 vinos	Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva	22
Tradicional 4 vinos	Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro	28
Rosé 3 vinos	Espumoso Rosé, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva	22
Rosé 4 vinos	Espumoso Rosé, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva, Cerro Negro	28
Burbujas	Espumoso Blanco, Espumoso Rosé, Chardonnay, Pinot Noir Rosé	28
Premium 5 vinos	Espumoso Blanco o Rosé, Chardonnay, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva, Cerro Negro	34

### Visitas

**Visita guiada a la Bodega:** donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción 15

Con degustación en la cava directo del cemento 24

**Visita guiada a los Viñedos:** en vehículos eléctricos donde se visitan los principales espacios del establecimiento y se transmite la filosofía y métodos de producción de la vid 20

**Visita guiada a los Viñedos en Segway:** tras una capacitación en el Segway, se visitan los principales espacios del establecimiento. (1 pax) 45, (2 pax) 40, (3 pax) 30

Precios por persona

### Tragos

Caipinha, Caipirosca 18

Bellini, Kir Royal 18

Licor de Tannat, Grappa 7

Clericot (Pinot Noir o Chardonnay) 32

### Bebidas

Agua Salus con o sin gas 500ml 5

Limonada orgánica 6

Jugo natural 6

Refrescos 7

Café Viaggio, Cortado, Té Orgánico 5

## The Vines of Punta del Este

Con mucho gusto comunicamos a nuestros visitantes que **Viña Edén** y **The Vines of Mendoza** se asocian para desarrollar exclusivas chacras y **viñedos privados** en esta localidad. Por más información comunicarse al mail: [thevinesofpuntadeleste@vinaeden.com](mailto:thevinesofpuntadeleste@vinaeden.com)

**VIÑA EDÉN**

### Cubierto 9

Panes de campo caseros, olivas de la región marinadas, hummus con pimentón ahumado y paté de zanahorias

### Bar Tasting 39

Degustación de 3 vinos, tostadas, aceites de oliva regionales, agua. Incluye visita guiada a la bodega

### Tasting Completo 54

Degustación de 4 vinos, panes de campo caseros, patés, tabla de quesos, aceites de oliva regionales y agua.

Incluye visita guiada a la bodega

Con degustación en la cava directo del cemento 63

Disponible de 12:00 a 16:30

### Menú Degustación Tres Pasos\* 85

Degustación de 3 vinos, cubierto, entrada, principal y postre. Incluye visita guiada a la bodega.

Con degustación en la cava directo del cemento 94

### Entradas 18

- Sopa de arvejas, leche de coco, menta fresca y croutons
- Ensalada de quinoa rosa, queso azul, naranja viva, mizuna y semillas de girasol
- Molleja con limón y miel sobre boniato zanahoria.

### Principales Vegetariano 32 Carne o Pesca 38

- Canelones de masa de pimientos piquillos, rellenos de humita de la casa y crocante de parmesano
- Pesca del día al papillote con calabazas asadas
- Ojo de bife con papas al romero y salsa criolla de morrones asados y tierra de aceitunas

### Postres 15

- Crumble de manzana con helado de vainilla.
- Torta húmeda de chocolate con helado de frutillas y frutos rojos.
- Flan de huevo de campo con dulce de leche orgánico.

Disponible al habilitarse el sector de fuegos

### Asado Tradicional 1 persona 95 2 personas 170

Degustación de 3 vinos, cubierto, entradas: quesos fundidos al horno de barro, chorizo y morcilla. Principal de carnes exclusivas asadas con el método tradicional uruguayo (consulte por los cortes del día) y postre a elección. Incluye visita guiada a la bodega.

### Tapas 18

- Empanadas de cordero braseado 8 horas con mezclum verde y salsa sriracha.
- Quesos fundidos al horno de barro
- Croquetas cremosas de jamón crudo.
- Flat bread con queso camembert, cebolla caramelizada

### Caviar & Méthode Champenoise Tasting

Méthode Champenoise Viña Edén Brut Nature Blanco (91 Puntos) o Rosé (90 Puntos), con Caviar San Gregorio de Polanco - Premio 3 Golden Stars en el International Taste & Quality Institute (iTQi), Bruselas. Servido con blinis y salsa de yogurt

- 30g + 2 copas 110
- 50g + 2 copas 180
- 125g + 4 copas 375

### Consulte nuestra carta de Habanos y Puros

Conservados en Humidores especiales:  
Cuban Crafters (Turks & Caicos), Montecristo, Romeo y Julieta, Partagás, Cohiba y otros Cubanos Puros

### Para los Niños

- Menú Degustación Tres Pasos 44
- Principal, guarnición y postre 32

Principales: Milanesa de pollo o de carne, Pasta al tomate.

Guarniciones: Papas fritas o papas al horno.

Postre: Helados artesanales o flan con dulce de leche.

Hasta 12 años

### Viña Edén 18 : Wine Club

- ❖ 18 botellas al año entregadas en su casa (3 por bimestre)
- ❖ 18% de descuento en Viña Edén - vinos y gastronomía
- ❖ Eventos en la Bodega exclusivos para socios
- ❖ 2 Invitaciones Degustaciones (transferibles) al año
- ❖ Más informaciones: vinaeden18@vinaeden.com

**Menú diseñado diariamente acorde a los ingredientes orgánicos disponibles en nuestra huerta y localmente.**

\* Copa degustación 70ml

\*\* Precios en Dólares Estadounidenses

**VIÑA EDÉN**