

The background of the image is a dark gray topographic map. It features numerous white contour lines that represent elevation changes. The lines are more densely packed in some areas, indicating steeper slopes, and more spread out in others, indicating flatter terrain. The overall pattern is organic and flowing, typical of a natural landscape map.

VIÑA EDÉN

ENTRADAS

Salada Orgânica

USD 32

Mix de folhas orgânicas da horta Viña Edén com queijo parmesão nacional, caramelo balsâmico, presunto cru ibérico e azeite de manjeriço.

 Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Caviar Black River

Lata de 10 g. Servido com blinis, creme azedo e claras de ovo cozidas.

 Viña Edén Methode Champenoise Brut Nature USD 15

Queijo Derretido

USD 18

Mistura de três queijos artesanais (provolone, queijo para grelhar e queijo azul) em proporções iguais, gratinados no forno e servidos com pães artesanais.

 Viña Edén Pinot Noir USD 13

Mix de Frutos do Mar

USD 32

Camarões, lulas, mexilhões e alcachofras preparados com molho de açafrão, laranja e espumante rosé.

 Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

PRINCIPAIS

Risoto de Cogumelos

USD 35

Arroz arbório preparado com vinho branco, cogumelos portobello, molho de legumes frescos e queijo parmesão.

 Viña Edén Tannat Cemento USD 11

Massa com Frutos do Mar e Caviar

USD 65

Espaguete de trigo duro com mix de frutos do mar e caviar Black River.

 Viña Edén Methode Champenoise Brut Nature USD 15

Risoto de Queijo Brie

USD 65

Arroz arbório preparado com vinho branco, molho de legumes, queijo brie, presunto cru ibérico e mel.

 Viña Edén Tannat Reserva (2022) USD 13

Lasanha

USD 65

Combinação de cogumelos portobello e camarões com molho fileto da casa.

 Viña Edén Marselan Cemento (2020) USD 11

Menu Executivo

USD 65

Inclui pães artesanais em três sabores. Entrada: salada orgânica. Prato principal: à escolha entre espaguete com molho fileto, mussarela de búfala e parmesão, ou risoto de cogumelos frescos e parmesão com legumes salteados e demi-glace. Sobremesa: frutas da estação ou alfajor de Tannat com café duplo. Bebida: taça de Tannat, Chardonnay ou Verano Pueblo Edén. Refrigerante ou suco.

Tartar de Salmão com Caviar

USD 65

Salmão fresco importado do Chile, cortado em cubos, preparado com molho asiático e finalizado com caviar Black River.

 Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Risoto com Ragù de Ossobuco

USD 65

Ossobuco marinado e assado em baixa temperatura por 6 horas com Tannat Reserva e legumes frescos.

 Viña Edén Tannat Reserva (2022) USD 13

Salmão

USD 44

File de salmão fresco servido com purê de ervilhas e molho de damascos com espumante rosé Viña Edén.

 Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Menu 5 Passos

Desde USD 145

Inclui couvert, petisco, entrada, prato principal e sobremesa com degustação de vinhos e visita guiada à vinícola.

Opções: 3 vinhos + licor (USD 145) ou 7 vinhos + licor (USD 190).

Filetto alla Rossini

USD 65

Coração de filé grelhado com aroma de alho e tomilho fresco, acompanhado de foie gras importado da França, purê de favas e aspargos frescos.

 VE Cerro Negro Gran Reserva (2018) USD 19

Menu Infantil

USD 35

Pratos principais: Bife de filé ou espaguete ao molho fileto. Acompanhamentos: Batatas fritas ou batatas assadas. Sobremesa: Sorvete artesanal.

SOBREMESAS

Vulcão de Doce de Leite

USD 19

Servido com sorvete de creme Häagen-Dazs e pistaches.

Sorvete de Tannat

USD 14

Sorvete artesanal elaborado com vinho Tannat Viña Edén.

Tiramisù

USD 19

Receita italiana clássica com biscoitos de baunilha, creme de mascarpone, café e licor de limoncello.

Pannacotta

USD 19

Pannacotta de especiarias com calda de doce de leite e licor de Marselan.

DRINKS E BEBIDAS

Licor de Marselan

USD 10

Grappa

USD 9

Água sem gás 750ml

USD 11

Água com gás Pellegrino

USD 15

Refrigerantes

USD 7

Café orgânico ou pingado

USD 7

Chá

USD 6

DEGUSTAÇÕES



Bar Tasting

Degustação de 3 vinhos, pães artesanais, molhos caseiros e azeite de oliva Viña Edén, água. Inclui visita guiada à adega.

A partir de USD 42

Com degustação em tanque + \$10



Tasting Completo

Degustação de 4 vinhos, pães artesanais, molhos caseiros, azeite de oliva Viña Edén, água, tábua de queijos e frios. Inclui visita guiada à adega.

A partir de USD 62

Com degustação em tanque de cimento + \$11

Com degustação em barril + \$16



Wine Flights - Tradicional 3 vinhos

Espumante Branco, Chardonnay, Tannat Reserva.

USD 28



Wine Flights - Tradicional 4 vinhos

Espumante Branco, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro Gran Reserva.

USD 37

- Se cobra cubierto de USD 9, que incluye panes artesanales, salsas caseras y aceite de oliva Viña Edén.
- Precios por persona.
- Consumo mínima USD 19 por adulto.
- Precios en Dólares Americanos
- Precios no incluyen propina

VINOS POR COPA

Methode Champenoise Brut Nature

USD 15

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, só mosto flor cuvée. Aromas delicados frutados e bolhas muito pequenas. Fresco e elegante.

Methode Champenoise Brut Nature Rosé

USD 15

92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 4 dias de maceração pré-fermentativa no caso do Pinot Noir. Sem açúcar adicionado. Aromas delicados e bolhas muito pequenas.

Chardonnay 2022

USD 11

Sem passagem por barril, um vinho muito mineral aromáticamente, destaca a frescura na boca pela sua acidez natural, com final prolongado.

Marselan Cemento 2020

USD 11

Amadureceu em vasilhas de concreto para respeitar a tipicidade da fruta e do nosso terroir. Na boca apresenta-se fresco com boa acidez e taninos maduros, com sabores frutais e lácteos.

Pinot Noir 2021

USD 13

É um vinho de cor vermelha intensa, dando uma expressão frutal intensa e uma tipicidade característica dessa variedade. Envelhecido 10 meses em barris de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

Tannat Reserva 2022

USD 13

Desbaste minucioso, intensidade de cor e aromas, alta concentração com taninos maduros e doces. 16 meses em carvalho francês e americano.

Cerro Negro Gran Reserva 2018

USD 19

Corte composto por 60% Tannat, 30% Merlot, 10% Marselan. 70% do vinho passa 26 meses em barris de carvalho francês de 1º e 2º usos, e 30% em vasilhas de concreto.

Rosé Blend

USD 11

Um blend único e pouco convencional que combina 60% Riesling e 40% Tannat. A frescura e acidez vibrante do Riesling se entrelaçam com a estrutura e caráter do Tannat, alcançando um equilíbrio harmonioso.

VINOS POR BOTELLA

Methode Champenoise Brut Nature

USD 59

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, só mosto flor cuvée. Aromas delicados frutados e bolhas muito pequenas. Fresco e elegante.

Methode Champenoise Brut Nature Rosé

USD 59

92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 4 dias de maceração pré-fermentativa no caso do Pinot Noir. Sem açúcar adicionado. Aromas delicados e bolhas muito pequenas.

VIÑA EDÉN

Méthode Champenoise Sur Lies 3D

USD 59

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, só mosto flor cuvée. Esse vinho se encontra na sua forma mais pura, sem degorgement, com leveduras em suspensão, adicionando uma nova dimensão ao paladar.

Méthode Champenoise Sur Lies 3D Rosé

USD 59

É composto por 92% Pinot Noir e 8% Chardonnay, utilizando só o mosto flor cuvée. Esse vinho se encontra na sua forma mais pura, sem degorgement, com leveduras em suspensão, adicionando uma nova dimensão ao paladar.

Chardonnay 2022

USD 36

Sem passagem por barril, um vinho muito mineral aromaticamente, destaca a frescura na boca pela sua acidez natural, com final prolongado.

Marselan Cemento 2020

USD 36

Amadureceu em vasilhas de concreto para respeitar a tipicidade da fruta e do nosso terroir. Na boca apresenta-se fresco com boa acidez e taninos maduros, com sabores frutais e lácteos.

Tannat Cemento Kosher 2021

USD 40

Notável equilíbrio entre a vivacidade na boca, frutas vermelhas que em conjunto com os taninos amigáveis dão uma sensação harmoniosa e longa persistência. KASHRUT: Sob a supervisão da BDK Brasil, obedecendo às rigorosas regras correspondentes à produção de vinho Kosher “não mevushal”

Marselan Gran Reserva

USD 59

Amadureceu em barris de carvalho francês de 2º e 3º uso durante 30 meses para preservar sua autenticidade varietal e as características únicas do nosso terroir. Sua cor violeta vibrante com reflexos avermelhados antecipa uma experiência sensorial excepcional.

Tannat Reserva 2022

USD 48

Desbaste minucioso, intensidade de cor e aromas, alta concentração com taninos maduros e doces. 16 meses em carvalho francês e americano.

Pinot Noir 2021

USD 48

É um vinho de cor vermelha intensa, dando uma expressão frutal intensa e uma tipicidade característica dessa variedade. Envelhecido 10 meses em barris de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

Cerro Negro Gran Reserva 2018

USD 59

Corte composto por 60% Tannat, 30% Merlot, 10% Marselan. 70% do vinho passa 26 meses em barris de carvalho francês de 1º e 2º usos, e 30% em vasilhas de concreto.

Cerro Negro Gran Reserva 2016

USD 116

Corte composto por 50% Tannat, 30% Merlot, 20% Marselan. 70% do vinho passa 26 meses em barris de carvalho francês de 1º e 2º usos, e 30% em vasilhas de concreto.

Merlot Gran Reserva 1x1

USD 165

Nasce de um vinhedo único com um marco de plantação 1x1 (1 metro entre plantas). Esse sistema de alta densidade cria uma competição entre as videiras, o que resulta em uma menor produção, mas uma maior concentração de aromas, cor e antocianos.

Pueblo Edén Méthode Champenoise Brut - 2020

USD 37

ESCOLHIDO ESPUMANTE DO ANO POR TIM ATKIN Espumante natural composto por 84% Chardonnay e 16% Pinot Noir, utilizando só o mosto flor cuvée. À vista, o Espumante Brut apresenta uma cor amarelo palha com reflexos dourados e uma bolha fina e constante que forma uma coroa na superfície. No nariz, destacam-se notas de frutas brancas como pera e maçã, seguidas de toques cítricos e levemente florais. Também se podem perceber notas de pão torrado e brioche que provêm da sua maturação em contato com as lías. Na boca, é fresco e equilibrado, com uma acidez marcada que aporta vivacidade ao conjunto. O passo de boca é suave e cremoso, com um sabor predominante de frutas brancas e um final longo e persistente com um leve toque amargo. 2023 Guia Descorchados (92) 2023 Tim Atkin – Master of Wine (92)

Rosé Blend

USD 36

Um blend único e pouco convencional que combina 60% Riesling e 40% Tannat. A frescura e acidez vibrante do Riesling se entrelaçam com a estrutura e caráter do Tannat, alcançando um equilíbrio harmonioso. Esse vinho se apresenta fresco, mas com estrutura, destacando uma complexidade aromática que o torna versátil e cativante. Uma proposta original que reflete a autenticidade da sua origem e o espírito inovador da Viña Edén.

MENÚ 5 PASOS



Menu fixo de couvert, petisco, entrada, prato principal e sobremesa com degustação. Inclui tour guiado pela adega.

Primeiro Prato

- Mix de frutos do mar grelhados com molho de açafrão e laranja.
- Tartar de salmão fresco com ovas de salmão.

Segundo Prato

- Cordeiro com purê de maçã verde e pesto de menta.
- Risoto de cogumelos frescos.

Sobremesa

- Pannacotta com doce de leite Viña Edén e licor de Marselan.

Opções de degustação

Degustação de 3 vinhos, pães artesanais, molhos caseiros e azeite de oliva Viña Edén, água. Inclui visita guiada à adega.

Opção 1 + USD 145

Degustação de 3 vinhos + licor, couvert, petisco, entrada, prato principal e sobremesa. Inclui visita guiada à adega.

Opção 2 + USD 190

Degustação de 7 vinhos + licor, couvert, petisco, entrada, prato principal e sobremesa. Inclui visita guiada à adega.



VISITAS



Tour guiado pela adega A partir de USD 19

Visita guiada pela adega onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Com degustação em tanque + \$11
Com degustação em barril + \$15



Tour guiado pelo vinhedo USD 33

Visita guiada pelo vinhedo onde se visitam os principais espaços do estabelecimento e se transmite a filosofia e métodos de produção da vindima.

Em caso de não poder realizar a experiência devido ao mau tempo, você terá a possibilidade de agendá-la para outro dia.



Promo Tour com degustação USD 38

Visita guiada pela adega com degustação direta do tanque de cimento e do barril de carvalho.

MENÚ EJECUTIVO USD 65

Couvert

Pães artesanais em três sabores, azeitonas marinadas em ervas, hummus, manteiga com pistache e azeite de oliva Viña Edén.

Prato principal à escolha

Espaguete com molho filé, mussarela de búfala e manjerição. Risoto de cogumelos frescos e parmesão. Lombo (Angus) com vegetais salteados e demi-glace.

Entrada

Salada orgânica.

Sobremesa à escolha

Frutas da estação com creme.
Alfajor de Tannat com café duplo.

Bebidas

Taça de Pueblo Edén Tannat, Chardonnay ou Verano.
Refrigerante. Suco natural Tree.

VIÑA EDÉN



Picnic - A partir de USD 64

Picnic completo com degustação de 3 vinhos à sombra das nossas árvores centenárias + visita guiada à adega. Inclui:

3 taças de degustação de vinhos da adega: Méthode Champenoise + Chardonnay + Tannat Reserva + água mineral. + saladas orgânicas, frutas da estação, sanduíches especiais de campo e sobremesas.

Tudo servido em cestas artesanais sob as Coronillas protegidas.

Visita guiada pela adega, onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Em caso de não poder realizar a experiência devido ao mau tempo, você terá a possibilidade de agendá-la para outro dia.

Com degustação em tanque + \$11

Reservas com mínimo de 48 horas de antecedência, máximo de 15 pessoas.



Yoga - USD 95

Atividade a partir das 10h

Te propomos começar o seu dia de uma forma diferente.

Conectaremos com a natureza. Experimentaremos a consciência do nosso corpo.

Realizaremos uma caminhada consciente entre os vinhedos. Desfrutaremos de uma aula de yoga em um entorno natural a cargo de Sergio Montagner (lg: @ser.unidad).

Praticaremos uma meditação sensorial.

Finalizaremos com um brunch com degustação de vinhos da Viña Edén

São necessários no mínimo 2 pessoas para confirmar a aula. Apenas por reserva.



Menu degustação 6 passos com o enólogo na sala privada com vista panorâmica aos vinhedos

Duração: 2h 30min (3h com vinhedo)

Grupos de 2 pessoas ou mais, custos por pessoa.

Atividade realizada em exclusiva sala de degustação privada do andar superior da adega, com vistas incríveis, acompanhado pelo Enólogo.

Menu 4 passos (couvert com pães de campo e antipasti, entrada, principal e sobremesa) + 7 taças de degustação de vinhos da adega: Méthode Champenoise Branco e Rosé + Chardonnay + Marselan Cemento + Tannat Cemento (direto do tanque) + Cerro Negro Gran Reserva + Tannat Reserva + Licor de Marselan + água mineral + café

Visita guiada pela adega, onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Sujeito à disponibilidade do enólogo. Custo por pessoa: **\$222**

VIÑA EDÉN



Tasting completo com Enólogo, na Sala Privada - USD 141

Grupos de 2 pessoas ou mais, custos por pessoa.

Atividade realizada em exclusiva sala de degustação privada do andar superior da adega, com vistas incríveis, acompanhado pelo Enólogo.

7 taças de degustação de vinhos da adega + Licor Tannat: Méthode Champenoise Branco e Rosé + Chardonnay + Marselan Cemento + Tannat Cemento (direto do tanque) + Cerro Negro Gran Reserva + Tannat Reserva + couvert com pães artesanais, patês e azeites de oliva da região, tábua de queijos e frios + água.

Visita guiada pela adega, onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Sujeito à disponibilidade do enólogo.



Degustação Full Experience A partir de USD 165

Menu 5 passos (couvert com pães de campo e antipasti, petisco, entrada, principal e sobremesa) + 4 taças de degustação de vinhos da adega + Licor de Marselan + água mineral + café.

Visita guiada pela adega, onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Visita guiada pelo vinhedo onde se visitam os principais espaços do estabelecimento e se transmite a filosofia e métodos de produção da videira, finalizando com uma degustação entre as plantas.

Em caso de não poder realizar a experiência devido ao mau tempo, você terá a possibilidade de agendá-la para outro dia.

Com degustação em tanque + \$11
7 vinhos + degustação em tanque + \$34



Escapada Viña Edén A partir de USD 233

Reserva mínima 2 pessoas.

Menu 5 passos (couvert com pães de campo e antipasti, entrada, principal e sobremesa) + 4 taças de degustação de vinhos da adega (Méthode Champenoise, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro Gran Reserva) + Licor de Marselan + água mineral + café.

1 GARRAFA do VINHO ESCOLHIDO para consumo a continuação da degustação ou para levar.

2 taças de vinho de cristal gravadas com o logo da adega.

Visita guiada pela adega, onde se transmite a história da empresa, a filosofia de elaboração dos vinhos e os métodos de produção.

Visita guiada pelo vinhedo onde se visitam os principais espaços do estabelecimento e se transmite a filosofia e métodos de produção da videira, finalizando com uma degustação entre as plantas.

Em caso de não poder realizar a experiência devido ao mau tempo, você terá a possibilidade de agendá-la para outro dia.

Com degustação do tanque + \$11