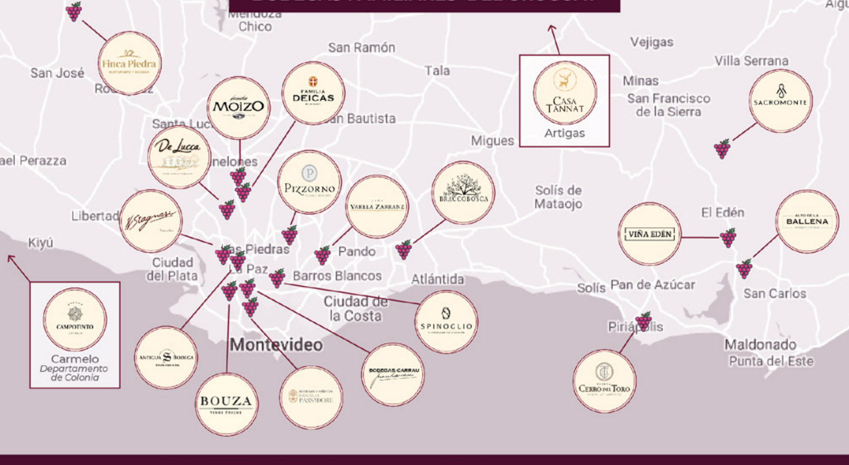
VINOS del URUGUAY

DESCUBRÍ

LOS CAMINOS DEL VINO URUGUAY

www.loscaminosdelvino.uy @loscaminosdelvinouy

BODEGAS FAMILIARES DEL URUGUAY



Alto de la Ballena

Ruta 12 Km. 16,400, Sierra de la Ballena, Maldonado.
+598 94 410 328 +598 96 979 995
visitas@altodelaballena.com
@bodegaaltodelaballena

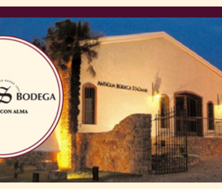
VISITAS GUIADAS
Todos los días de 10 a 17 hs., con reserva previa. Tour por nuestros viñedos en la cima de las Sierra de la Ballena, guiado por su propietaria y enóloga, con vistas panorámicas desde nuestro mirador natural.

DEGUSTACIONES
Tabla de quesos regionales, charcutería artesanal, aceitunas maceradas, aceite de oliva de la región, frutos secos, panes caseros, agua natural de manantial.
Experiencia Sierra y Mar (4 vinos alta gama): $ 2.500 por persona.
Experiencia Cetus (5 vinos premium y ultra premium): $ 3.000 por persona.

ALMUERZOS
Todos los días, menú de estación (cocina de campo casera).
Todos los fines de semana, opciones diferentes: Tapas, empanadas caseras, pulpo a la gallega, tortilla española, mejillones, conejo al escabeche. Parrilla, ahumados, cordero a la cruz, paella o fideuá y domo de fuegos.
Con 4 vinos alta gama: $ 3.700 por persona.
Con 5 vinos premium: $ 4.600 por persona

Antigua Bodega

Ruta 5 Km. 20, Santos Lugares / La Paz, Canelones.
+598 99 976 959
turismo@antiguabodegastagnari.com.uy
@antiguabodegauy



VISITAS GUIADAS
De lunes a domingos, de 10 a 16 hs.

DEGUSTACIONES
De lunes a domingo, con reserva previa.

Clásica: Tour y degustación de 4 vinos de las líneas Pedregal, Bella Donna y Prima Donna acompañada de tabla de selección de quesos y frutos secos. Empanadas caseras.
Precio por persona: USD 40

Premium: Tour y degustación de 5 vinos de las líneas Bella Donna, Prima Donna, Mburucuyá, Osiris y Dolce Donna acompañada de tabla de selección de quesos y frutos secos. Empanadas caseras.
Precio por persona: USD 60

ALMUERZOS
Se organizan almuerzos para un mínimo de 10 personas, únicamente con reserva previa. Incluye visita guiada a viñedo y bodega. Ofrece opciones vegetarianas.

Premium: Tabla de selección de quesos y frutos secos, panes caseros, empanadas caseras, plato principal selección del chef, postre. Cinco vinos de las líneas Protagonista, Prima Donna, Mburucuyá, Osiris y Dolce Donna.
Precio por persona: USD 85

Bodegas Carrau

César Mayo Gutiérrez 2556, Montevideo.
+598 91 950 046
visitas@bodegascarrau.com
@bodegascarrau

VISITAS GUIADAS
De lunes a viernes, a las 10 y a las 14 hs., con reserva mínima de 24 hs. de anticipación. Sábados o domingos, grupo mínimo 15 personas, a las 10:00 hs. con degustación.

DEGUSTACIONES
Tradicional: Incluye tour por la bodega y degustación de 4 vinos de nuestras líneas Juan Carrau Cepas Nobles y Reservas acompañados de empanadas.

Grandes Reservas: Incluye tour por la bodega y degustación de nuestras líneas de Grandes Reservas, incluyendo nuestro vino más reconocido, Amat; acompañados de empanadas y quesos.

ALMUERZOS
Se organizan almuerzos para grupos, de lunes a viernes, para un mínimo de 10 personas, con reserva de 15 días de anticipación. Menú específico por servicio de catering.

Bouza

Cno. de la Redención 7658 Bis, Montevideo.
+598 95 400 030
visitas@bodegabouza.com
@bodegabouza

VISITAS GUIADAS
Abierto todos los días.
La visita recorre viñedos, bodega, cava y garage. Horarios: 11, 13:30 y 16:30 hs.

DEGUSTACIONES
De 12 a 17:30 hs.
Degustación de cuatro vinos acompañados de cuatro bocados seleccionados especialmente para cada uno de ellos.
Precio por persona: UYU $ 1925.

ALMUERZOS
De 12 a 16 hs. Restaurante con menú a la carta de cocina internacional con fuerte influencia uruguaya y española. Amplia carta de vinos de cosechas especiales del archivo de cava.
Precio por persona: UYU $ 5.500.

Consultar por servicio de transporte.

RESTAURANTE LAS ESPINAS
Ruta Interbalnearia Km 104, Punta Negra, Maldonado.
+598 94 430 999

Por un camino que pasa al costado de los viñedos y luego de un recorrido panorámico de unos 6 Km. se accede al restaurante ubicado a 200 m de altura con una vista de 360°. Allí se puede disfrutar de sus vinos y una propuesta gastronómica en un entorno natural y agreste.

Abierto todos los días para almuerzo y cena.
Almuerzo a la carta con reserva previa.

BraccoBosca

Carretera Sosa Diaz Km. 43,500, Atlántida, Canelones.
+598 95 225 853
sales@braccobosca.com
@braccoboscawinery

VISITAS GUIADAS
Abierto al público de martes a sábado.

DEGUSTACIONES
Mínimo para 2 personas, a las 11:00 y 15 hs.

Clásica: Degustación de 4 vinos (Moscatel, Tannat Clásico, Blend y Tannat Reserva) acompañados por quesos y fiambres artesanales, panes caseros y productos típicos locales.
Precio por persona USD 35 + imp

Premium: Degustación de toda la línea de vinos (Moscatel, Tannat Clásico, Blend, Tannat Reserva, Petit Verdot Reserva, Syrah Reserva, Gran Ombú Cabernet Franc) acompañados por quesos y fiambres artesanales, empanadas, panes caseros y productos típicos locales.
Precio por persona USD 55 + imp

ALMUERZOS
Mínimo para 6 personas. Incluye entrada (empanadas uruguayas), principal (típico asado uruguayo o colita de cuadril con ensalada de verdes y berenjenas en escabeche), postre (higos caramelizados con helado de vainilla). Pan, agua mineral y vinos.
Precio por persona USD 85 + imp

Para grupos: Solamente con coordinación previa, con chef que cocina en vivo, opciones de menú variadas. Por reuniones sociales, empresariales y celebraciones día o noche, consultar.

ALOJAMIENTO
En el viñedo, Viña Viva cuenta con dos cabañas de estilo nórdico para 2-3 personas con todas las comodidades: aire acondicionado, refrigerador, microondas, jarra eléctrica, cafetera por cápsulas. Posee piscina al aire libre y una tina ofuro en el exterior. Desayuno completo.

Campotinto

Camino de los Peregrinos s/n., Carmelo, Colonia.
+598 98 588 428
info@campotinto.com
@campotinto

DEGUSTACIONES
De martes a domingo, de 11 a 19 hs.
Podrá disfrutar de nuestros vinos por copa, botella o catas guiadas, maridados con diferentes opciones gastronómicas.
Reserve su visita a bodega con anticipación.

ALOJAMIENTO
Posada de 12 habitaciones de lujo con una simple gastronomía regional de excelente nivel. Entorno natural con piscina, estacionamiento privado, wifi y media pensión (cena) con menú del día. Las reservas directas incluyen una degustación de vinos en la bodega.

Casa Campotinto: Una casa para pareja o grupos de hasta 10 personas con piscina privada, con parrilla y junto a las viñas. Bicicletas a disposición, servicio de mucama y desayuno incluido. Cata guiada para mayores de 18 años.

Casa Tannat

Gruta de la Marcela s/N°, Piedra Pintada, Artigas.
+598 92 465 056
experiencias@casatannat.com
@casatannat

VISITAS
Abierto de lunes a domingo durante el día, con reserva previa por WhatsApp.

DEGUSTACIONES
Caminata por la viña, degustación de vinos en el mirador, acompañada de tabla de quesos y fiambres o tapas. Por almuerzos u otro acompañamiento u horarios, consultar con anticipación.
Los precios varían según el tipo de servicio, entre $ 500 y $ 2500 por persona.

Cerro del Toro

Cno. de los Arrayanes Km. 3,800, Piriápolis, Maldonado.
+598 92 703 314
experiencias@cerrodeltoro.uy
@bodegacerrodeltoro

VISITAS
Todas las experiencias se realizan de miércoles a lunes a las 13:00 y a las 15:00 con reserva previa. Martes cerrado.

DEGUSTACIONES
Experiencia Atlántica
Visita al viñedo y degustación guiada en sala de cata de tres vinos de las líneas clásica y reserva, acompañados de abrebocas (baguette, bondiola, queso, aceite de oliva, aceitunas y nueces). Duración estimada: 90 minutos. *Precio: $ 900.*
Experiencia Atlántica + Almuerzo de pasos (entrada, principal y postre). Duración estimada: 2 horas. *Precio: $ 1900.*

Experiencia Singular
Visita las parcelas de donde salen nuestros vinos Singular y degustación guiada en sala de cata de cuatro vinos de la línea Singular (Single Vineyard), acompañado de abrebocas (baguette, bondiola, queso, aceite de oliva, aceitunas y nueces). Duración estimada: 90 minutos. *Precio: $ 1800*
Experiencia Singular + Almuerzo de pasos (entrada, principal y postre). Duración estimada: 2 horas. *Precio: $ 2600.*

Experiencia Alquimia
Visita al viñedo y degustación en sala de cata de cinco vinos (los tres vinos de la línea Alquimia + otros dos vinos de la bodega), acompañado de abrebocas (baguette, bondiola, queso, aceite de oliva, aceitunas y nueces). Duración estimada: 90 minutos. *Precio: $ 2600*
Experiencia Alquimia + Almuerzo de pasos (entrada, principal y postre). Duración estimada: 2 horas. *Precio: $ 3300.*

De Lucca Wines

Ruta 48 km 13.100, El Colorado, Canelones.
+ 598 99 978 545
info@deluccawines.com
@deluccawines

VISITAS GUIADAS
De martes a domingo, de 10 a 15 hs., con reserva previa.

DEGUSTACIONES
De martes a domingo, de 10 a 15 hs., con reserva previa.

Reserve: Degustación de tres vinos de la línea reserva blancos y tintos acompañados de quesos, frutas, frutos secos, panes y productos artesanales de la zona. Incluye visita guiada por la bodega.
Precio por persona: UYU $ 1.200

Premium: Degustación de tres vinos de la línea Premium, blancos y tintos acompañado de quesos, frutas, frutos secos, panes y productos artesanales de la zona. Incluye visita guiada por la bodega.
Precio por persona: UYU $ 2.800

ALMUERZOS Y CENAS
Con coordinación y reserva previa, con un mínimo de 10 y un máximo de 20 personas.

Famiglia Passadore / Bodega Santa Rosa

Av. César Mayo Gutiérrez 2211, Montevideo.
+598 97 074 930
visitas@bodegasantarosa.com.uy
@famigliapassadore

VISITAS
Todos los días de la semana, previa coordinación vía mail, página web o celular.
Recorrida por las cavas subterráneas (una de las más grandes en actividad de América) de esta bodega museo con más de 125 años de actividad ininterrumpida, dirigidas por un miembro de la familia. Demostración del método de elaboración champenoise del espumoso natural Fond de Cave.

DEGUSTACIONES
Degustación de tres vinos finos (puede incluir un espumoso natural), acompañados de una tabla de quesos, fiambres y panes.
Precio por persona: $ 1650.

ALMUERZOS
Para grupos con mínimo de 10 personas, con coordinación previa y menú personalizado.
Fiestas y Eventos empresariales. Precio a convenir.

Familia Deicas

Ruta 5 Km. 38,200, Juanicó, Canelones.
+598 94 847 482
info@familiadeicas.com
@bodegafamiliadeicas

VISITAS GUIADAS
A las 10 hs, todos los días hasta el 31/3. A partir del 1/4, de jueves a martes. Por traslados consultar al +598 94 847 482.

DEGUSTACIONES
Atlantic: Recorre la línea de vinos Atlántico Sur y Single Vineyard acompañados con una tabla individual con quesos, fiambres, pan artesanal y degustación de aceites de oliva Familia Deicas.
Precio por persona: US$ 37.
Histórica: Un pasaje por vinos de museo acompañado con una tabla individual con diferentes bocados, pan artesanal y degustación de aceites de oliva Familia Deicas. Incluye agua y café.
Precio por persona: US$ 48.
Familia Deicas: Seis de los mejores vinos de Familia Deicas incluyendo Preludio, Massimo Deicas, Cru d'Exception, línea de guarda varietal de la familia y Extreme Vineyards; acompañado con una tabla individual con diferentes bocados, pan artesanal y degustación de aceites de oliva Familia Deicas. Incluye agua y café.
Precio por persona: US$ 60.

ALMUERZOS
A las 12 hs, todos los días hasta el 31/3. A partir del 1/4, de jueves a martes. Contamos con Menú Kid y somos pet friendly.

A la carta: Vení a conocer nuestras bodegas y viví tu propia experiencia. Un menú para que disfrutes de tu visita como más te guste.
Experiencia Atlantic: Una seleccionada propuesta gastronómica en tres pasos, que combina a la perfección con la esencia de nuestros vinos jóvenes Atlántico Sur.
Precio por persona: US$ 80.
Experiencia Deicas: Una combinación de platos premium acompañados de vinos de guarda en nuestra bodega boutique. Una experiencia diseñada para disfrutar de un menú de cocina de autor en seis pasos.
Precio por persona: US$ 120.

Eventos sociales o corporativos nocturnos, mínimo 25 personas. Eventos diurnos, con servicio de almuerzo, mínimo 20 personas.

Familia Moizo

Ruta 5 Km. 34,200 Cno. Albatros, Progreso, Canelones.
+598 99 615 400
info@bodegamoizo.com
@bodega_familia_moizo

Disfrute un día de relax con visitas guiadas a cargo de los enólogos de la familia, por los viñedos, el casco antiguo de la bodega y la cava accesible, degustando nuestros exclusivos vinos, nuestra gastronomía "fatto in casa" acompañada de vegetales cultivados en nuestra huerta orgánica mientras respira la tranquilidad de nuestros jardines. Las visitas son con agenda previa, en español, inglés y portugués. Consulte por degustaciones o almuerzos.

ALMUERZOS
A partir de 2 personas con reserva previa.
Menús específicos de gastronomía casera elaborado en familia (avisando con tiempo se puede sustituir el menú para aquellas personas que requieren dieta especial, vegetariano, celíaco, diabético, menú infantil, etc.).
Opción: WineSpa en jacuzzi a cielo abierto.

Se organizan celebraciones grupales sociales o empresariales.

Finca Piedra

Ruta 23 Km 125, Mal Abrigo, San José.
+598 4340 3118 +598 92 860 054
info@fincapiedra.com
@fincapiedra

VISITAS
De lunes a domingo, con reserva previa.

El establecimiento ofrece una gran variedad de actividades libres y guiadas para que todos disfruten de cada momento como lo deseen. Ya sea a caballo, en carro, a pie, en bicicleta o en carrito de golf el visitante podrá· maravillarse frente a los paisajes naturales que regala el entorno: las Sierras de Mahoma, los viñedos, el arroyo La Coronilla y las lagunas. La rica avifauna y flora del lugar acompañan en estos paseos.

Servicios: Tour por los viñedos. Tour por la bodega (para grupos, únicamente los sábados). Día de campo. Fin de semana completo.

RESTAURANTE
Ubicado en el casco principal, con una gran terraza y piscina. La gastronomía uruguaya y europea se combinan ofreciendo una amplia oferta de alto nivel. Los excelentes vinos finos producidos por la estancia acompañan armoniosamente estos deliciosos platos. El visitante podrá degustar y adquirir vinos de edición limitada, que sólo se consiguen en su boutique de vinos.

HOSPEDAJE
Alojamiento en diez confortables habitaciones con baño en suite, de estilo tradicional y ambientadas en función del edificio donde están ubicadas: La Caballeriza, La Vieja Bodega, o el Loft con la mejor vista del lugar.
Las habitaciones están equipadas con sommier de última generación, ropa de cama, calefacción por losa radiante, aire acondicionado, cómodos baños con secador de pelo, Internet Wifi.

H. Stagnari

Ruta 5 Km. 20, La Puebla / La Paz, Canelones.
+598 97 091 327
eventos@stagnari.com
@hstagnari

VISITAS GUIADAS
De miércoles a domingo, siempre con reserva. Otros días agradecemos coordinar con anticipación.
El visitante podrá conocer nuestro viñedo, la planta de producción, la cava y las premiaciones guiado por técnicos capacitados de nuestra bodega. También podrá "perderse" en el primer laberinto de Sudamérica hecho de viñas. Precio por persona USD 20.

DEGUSTACIONES
Nuestras opciones de degustación incluyen cuatro vinos a elección dentro de los propuestos, acompañados siempre de quesos, charcutería tradicional y panes artesanales.

Simple: (Línea Premier, Blush, Blue y Chardonnay de Virginia): USD 50 por persona.
Medium:(Chardonnay Pinot Noir, Selección La Puebla, Gran Guarda, Pura Sangre): *USD 80 por persona.*
Premium: (Garra, Tannat Viejo, 1x1 Tannat, 1x1 Cabernet Sauvignon, 9 Jóvenes, Cojudo, Escuadra, Compás): *USD 110 por persona.*
Extra Top: (Amaneceres del Dayman, Amaneceres de La Puebla, Dayman, Dinastía, Dinastía Blanco y Reserva de la Familia): *USD 200 por persona.*
Deluxe: (Tannat Viejo 1992- Primer Medalla de Oro del Uruguay): *USD 350 por persona.*

RESTAURANTE
De viernes a domingo de 11:30 a 15:30.
Sobre las viñas y rodeado de monte nativo silvestre, el restaurante H.Stagnari Da Pentella ofrece menú a la carta con productos locales y de estación, con la elaboración del Chef Marcelo Bianchieri.
Menú turístico: Tres platos más dos copas de vino línea Premier + Gran Guarda o Chardonnay de Virginia). *USD 70 dólares por persona.*

EXPERIENCIAS CORPORATIVAS: A 20 minutos de Montevideo, generamos un espacio reservado para el desarrollo de convenciones y reuniones ejecutivas exclusivas. En un entorno rodeado de naturaleza podrán realizar jornadas de capacitación, distensión, lanzamientos, almuerzos y cenas.

FESTEJOS SOCIALES: Nuestra encantadora bodega es el escenario perfecto para la realización de importantes celebraciones como bodas, cumpleaños y aniversarios. Contamos con estacionamiento y servicio gastronómico propio.

Pizzorno Family Estates

Ruta 32 Km. 23, Canelón Chico, Canelones.
+598 98 940 444
reservas@pizzornowines.com
@pizzornowines

VISITAS GUIADAS
De martes a domingo de 10:30 a 17 horas, con reserva previa.

DEGUSTACIONES
De martes a domingo, 10:30 y 15 hs.
Clásica: Visita por viñedos, bodega y cava guiada por un enólogo. Degustación en sala asistida por un técnico de cuatro vinos acompañados por 4 bocados diseñados para maridar con cada uno de los vinos. Vinos incluidos: Don Próspero Sauvignon Blanc / Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc / Mayúsculas Tannat Maceración Carbónica / Pizzorno Tannat Reserva.
Precio por persona: USD 32

Premium: Igual a la anterior, con seis vinos incluidos: Don Próspero Sauvignon Blanc / Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc / Mayúsculas Tannat Maceración Carbónica / Pizzorno Tannat Reserva, Pinot Noir Reserva y Select Blend Reserva.
Precio por persona: USD 45

Expertos: Igual a la anterior, con ocho vinos incluidos: Don Próspero Sauvignon Blanc / Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc / Mayúsculas Maceración Carbónica Tannat / Pizzorno Tannat Reserva, Pinot Noir Reserva y Select Blend Reserva / Golden Tannat / Arazá Ice Wine.
Precio por persona: USD 60

ALMUERZOS

Posee restaurante de Martes a Domingos de 12:30 a 15:00 horas, con reserva previa. Menú a la carta.
Opción Menú Maridaje: Visita por viñedos, bodega y cava, degustación de 4 vinos acompañados por 4 bocados, y al finalizar, almuerzo maridado de tres pasos, con diferentes opciones de entrada, principal y postre, cada paso es acompañado por una copa de vino diferenete para maridar.
Precio por persona: USD 75

ALOJAMIENTO

En la antigua casa familiar frente al viñedo se construyó una posada con cuatro habitaciones que cuentan con baño privado y deck de 6m² donde el huésped podrá gozar de una hermosa vista del atardecer en la viña. Están equipados con aire acondicionado, TV por cable, frigobar y Wi-Fi. Agua, infusiones y frutas de cortesía. Desayuno, degustación y almuerzo opcionales.

Sacromonte

Camino La Guillermina Km. 7, Mataojo, Maldonado.
+598 95 910 150
reservas@sacromonte.com
@sacromonte_wine

DEGUSTACIONES

Clásica: Degustación de 3 vinos: Orange Rosé, Seis Cepas 2020 y Carapé 2020. Se acompaña con una picada de fiambres, quesos, pan, agua de nuestro manantial y café.
Precio por persona: US$ 50.

Premier: Recorrido guiado en carrito eléctrico por el viñedo. Degustación de 3 vinos: Orange Rosé, Seis Cepas 2020 y Carapé 2020. Se acompaña con una picada de fiambres, quesos, pan, agua de nuestro manantial y café.
Precio por persona: US$ 65.

Sierra Sunset: Atardecer con una de las vistas más asombrosas del Uruguay. Degustación de 3 vinos: Orange Rosé, Seis Cepas 2020 y Carapé 2020. Se acompaña la degustación con picada y tapas variadas.
Precio por persona: US$ 65.

ALMUERZOS y CENAS

Mediodía de 13:00 a 15:30 hs / Noche de 19:00 a 22:00hs

Para aquellos que no disponen de mucho tiempo y quisieran solamente almorzar o cenar, ofrece un menú único para disfrutar de gastronomía de primer nivel. Vinos por carta, no incluidos en el valor del cubierto. Niños menores de 10 años, 50% descuento. Menores de 4 años no pagan.
Precio por persona: US$ 80.

PASAR EL DÍA

Una experiencia completa para disfrutar de diferentes actividades: Una hora de senderismo en el monte indígena de las sierras uruguayas, Recorrido guiado por el viñedo en carrito eléctrico, Almuerzo completo y degustación de 3 vinos Sacromonte.
Niños menores de 12 años, 50% descuento. Menores de 4 años no pagan.
Precio por persona: US$ 120.

ALOJAMIENTO

Cuatro refugios para estar en contacto profundo con la naturaleza, vistas increíbles, noches soñadas, para desconectar de la rutina.

Spinoglio

Av. Pedro de Mendoza 8238, Montevideo.
+598 91 316 522
turismo@bodegaspinoglio.com
@bodegaspinoglio

Abierto de martes a domingo a partir de las 11 hs. únicamente con reserva previa para asegurar disponibilidad. Consultar por otros días y horarios. La visita guiada se realiza 11:15 y 16:15, está incluida en las degustaciones y almuerzos.

DEGUSTACIONES

Experiencia Single Vineyard
Degustación de 4 vinos alta gama, acompañados por una selección del Chef.
Precio por persona: UYU $ 1400

Experiencia Premium
Degustación de 5 vinos exclusivos, acompañados por una selección del Chef.
Precio por persona: UYU $ 2200

ALMUERZOS

Experiencia Monfrà Single Vineyard
Degustación de 4 vinos alta gama acompañados por una selección del chef, seguido de almuerzo (plato principal y postre a elección de la carta, agua y vino).
Precio por persona: UYU $ 2800

Experiencia Monfrà Premium
Degustación de 5 vinos alta gama acompañados por una selección del chef, seguido de almuerzo (plato principal y postre a elección de la carta, agua y vino).
Precio por persona: UYU $ 3600

Experiencia Maridaje
Menú sugerido de 4 pasos, cada uno de ellos acompañado de un vino exclusivo de nuestra selección.
Precio por persona: UYU $ 2800

ALOJAMIENTO

Hotel de campo construido en el corazón del establecimiento, en el interior de antiguas cubas de 150.000 litros de vino. Cuatro habitaciones con baño privado, incluye desayuno, almuerzo y/o cena opcional.

Monfrà a la Carta
El restaurante ofrece lo mejor de su cocina en un espacio excepcional, ideal para celebraciones y almuerzos familiares. Se recomienda reserva previa.

Acepta efectivo, débito y/o crédito VISA o Mastercard. Los precios incluyen el IVA. Se ofrece transporte regular (con costo adicional) salida 9/9:30 hs. con diferentes puntos de pick up en el trayecto. Consultar por transporte privado.

Viña Edén

Ruta 12 Km. 26, Pueblo Edén, Maldonado.
+598 92 552 300
info@vinaeden.com
@vina_eden

De viernes a martes, de 12 a 18 hs.

VISITAS

Visita guiada a la bodega, con copa de bienvenida. *Precio por persona: US$ 18.*
Visita guiada al viñedo, con una degustación entre las plantas. *Precio por persona US$ 33.*

DEGUSTACIONES y ALMUERZOS

Bar Tasting: *Desde US$ 42.*
Tasting completo: *Desde US$ 59.* **Agregando presencia del enólogo en sala privada** *US$ 141.*
Menú degustación cuatro pasos: *Desde US$ 121.* **Agregando presencia del enólogo en sala privada** (previa reserva y sujeto a disponibilidad del enólogo) *US$ 204.*
Menú Degustación Full Experience: *Desde US$ 157.*
Picnic Viña Edén: *Desde US$ 59.* **Yoga en el viñedo con brunch:** *US$ 95.*
Asado tradicional: *US$ 127.* **Asado full exprience:** *Desde US$ 157.*
Escapada Viña Edén: *Desde US$ 212.*

Viña Varela Zarranz

Ruta 74 Km. 29, Joaquín Suárez, Canelones.
+598 92 532 646
reservas@varelazarranz.com
@vinavarelazarranz

VISITAS GUIADAS

De miércoles a domingo a las 11:00 y a las 15:00. Posee servicio de traslado ida y vuelta desde Montevideo.

DEGUSTACIONES

Degustación Clásica: incluye visita guiada por viñedos y bodega, seguida de una degustación de cuatro vinos con una picada de campo. *Precio por persona: UYU $ 1200. Traslado por persona: UYU $ 500.*

Degustación Premium: incluye visita guiada por viñedos y bodega, seguida de una degustación de cuatro vinos con una picada de campo, variedad de empanadas y postre. Duración estimada: 2 horas. *Precio por persona: UYU $ 1800. Traslado por persona: UYU $ 500*

ALMUERZOS

Almuerzo en la viña: incluye visita guiada por viñedos y bodega, seguida de almuerzo sugerido en tres pasos maridado con cinco vinos. Duración estimada: 3 horas. *Precio por persona: UYU $ 2800.* Traslado sin costo en reservas de las 11:00.

Para realizar eventos privados programados con anticipación, dependiendo de la cantidad de personas, contamos con espacios como la Cava o el Granero.