



Carta De Nuestros Vinos

VIÑEDOS
Azteca

“ Porque somos soñadores y nos gusta emprender,
porque entendemos el valor del esfuerzo y la dedicación,
porque es un placer compartir nuestras pasiones como el vino y el caballo,
en el marco de un México lleno de historia y valores
que procura mujeres y hombres de bien
y desea lo mejor para las generaciones venideras. ”





Viñedos Azteca fue fundada en 2005 en el municipio de Ezequiel Montes, Querétaro, **dentro de una atractiva hacienda porfiriana**, reviviendo la historia de la elaboración de vinos en la región. Con confianza en su capacidad para proporcionar uvas para la **creación de vinos de firma excepcionales y forjar una sólida conexión entre el terruño, el vino y el caballo**. Actualmente ofrecemos **10 etiquetas** y también brindamos la oportunidad de personalizar sus botellas.



Pretexto

Maridaje Emocional: Para esos momentos en los que cada detalle cuenta y las primeras impresiones son clave, **Pretexto es el aliado perfecto para dejar huella.** Un vino que acompaña con elegancia las conversaciones que definen un antes y un después.

Vino Tinto Premium:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Syrah y Tempranillo

Temperatura de Servicio:

17 a 18°C.

Descripción:

Una combinación perfecta de 6 variedades diferentes envejecidas en 3 tipos de barricas de roble (americano, francés y húngaro) durante 18 meses.

Notas de Cata:

Un vino tinto granate con una intensidad media a alta y ribete rojo. En nariz, es frutal y especiado, con aromas a frutas negras maduras, toques de canela, vainilla y cacao. En boca, es suave, con una estructura equilibrada y persistente, taninos pulidos y una acidez y alcohol bien integrados.

Maridaje con Alimentos:

Ideal para acompañar quesos maduros, carnes a la parrilla, cordero, pato y mole.

Precio de la Botella: \$ 750
Copa de 4 oz \$ 195
Degustación 2 oz \$ 135



Retinto

Maridaje Emocional: Para esos **encuentros en los que la autenticidad y el buen gusto marcan la diferencia, Retinto es el compañero ideal.** Un vino que sabe cómo equilibrar la seriedad con la calidez, perfecto para crear conexiones genuinas y memorables.

Vino Tinto:

Syrah, Merlot y Malbec

Temperatura de Servicio:

17 a 18°C.

Descripción:

La combinación perfecta de 3 variedades envejecidas en barricas de roble americano y francés durante 12 meses. Presenta un color rojo granate con una capa media y ribete rojo.

Notas de Cata:

En nariz, es potente y especiado, con toques de canela, vainilla, tabaco, café y frutas negras maduras, acompañado de sutiles notas vegetales. En boca, es de cuerpo completo, con taninos presentes y una astringencia media equilibrada, buena acidez y un final de longitud media que armoniza con los aromas.

Maridaje con Alimentos:

Ideal para maridar con asados, cortes de carne grasos y quesos maduros.

Precio de la Botella: \$ 550

Copa de 4 oz \$ 185

Degustación 2 oz \$ 125



Cahuayo

Maridaje Emocional: Para esos encuentros despreocupados en los que las risas fluyen y el tiempo pasa sin prisa, Cahuayo es el vino que se sirve con los nuestros. Fresco y ligero, **perfecto para disfrutar el momento sin complicaciones.**

Vino Tinto Joven:

Cabernet Sauvignon y Malbec

Temperatura de Servicio:

16 a 18°C.

Descripción:

Un vino tinto de intensidad media-alta con matices violeta.

Notas de Cata:

Tiene un aroma frutal e intenso, que recuerda a frutas rojas y negras maduras. En boca, es suave y redondeado, con taninos suaves pero presentes, acidez equilibrada y alcohol.

Maridaje con Alimentos:

Ideal para maridar con carnes y platos que incluyan frutas negras, champiñones, hongos sazonados con pimienta negra y quesos de maduración suave a semimaduros.

Precio de la Botella: \$ 400

Copa de 4 oz \$ 145

Degustación 2 oz \$ 95



Tordillo Edición Especial

Maridaje Emocional: Para esos momentos en los que necesitas desconectar y encontrar confort al final del día, Tordillo Edición Especial es el compañero ideal. Con su toque de barrica, transforma lo cotidiano en algo especial, invitándote a relajarte en el sofá o acompañar una charla íntima que se alarga en la mesa.

Vino Blanco:

Chardonnay cosecha 2023

Temperatura de servicio:

5°C - 8°C

Descripción:

De color amarillo paja con destellos plateados, en nariz es un vino muy frutal y fresco con aroma de frutas tropicales, notas cítricas y piña muy sutil, madurado 6 meses en barrica nueva de roble francés aumenta su complejidad aromática dejando sentir la vainilla y notas de pan tostado muy sutiles, dando como resultado un vino elegante y complejo. En boca es congruente, de ataque fresco por su buena acidez y luego envolvente, untuoso, resultado de trabajar con lías finas durante la crianza en barrica. Dando como resultado este Chardonnay fresco, frutal, complejo y elegante al estilo de Viñedos Azteca.

Maridaje con Alimentos:

Ideal para acompañar alimentos del mar: conchas, mariscos, cebiche. Perfecto para maridar con pastas cremosas con proteínas variadas: pollo, pescados, camarones.

Precio de la Botella: \$ 450

Copa de 4 oz \$ 150

Degustación 2 oz \$ 100



Tordillo

Maridaje Emocional: Para esos momentos en los que el sol calienta suavemente y la brisa invita a disfrutar al aire libre, Tordillo es la elección perfecta. Fresco y ligero, se sirve bien en una terraza, acompañando una charla con amigas. **Ideal para esos planes relajados donde no hace falta mucho más que una botana sencilla y buena compañía para disfrutar la vida.**

Vino Blanco

Viognier

Temperatura de Servicio:

8-10°C

Descripción del Vino:

Nacido del amor por el vino y los caballos, Tordillo Blanc de Blancs representa el color de un caballo que nace oscuro y se vuelve blanco con el tiempo. Con un tono dorado y brillante, este vino es frutal, evocando frutas tropicales con pulpa blanca, notas cítricas y toques de miel. En el paladar, es suave, cremoso, seco, con una acidez equilibrada y un alcohol bien integrado, lo que lo hace perfecto para un día caluroso.

Maridaje:

Pescado a la parrilla y ahumado, mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pasta, pollo asado. También marida bien con salsas a base de crema y aves ligeramente sazonadas.

Precio de la Botella: \$ 400

Copa de 4 oz \$ 145

Degustación 2 oz \$ 95



Rosillo

Maridaje Emocional: Rosillo es el vino que celebra el amor en todas sus formas: el amor de pareja, la amistad y el amor propio. Fresco y delicado, es perfecto para esos momentos de conexión, desde una cena especial hasta una tarde de skincare. Un brindis por la amistad, el amor propio y los pequeños placeres que hacen la vida especial.

Vino Rosado:

Garnacha

Temperatura de Servicio:

8 a 10°C.

Descripción:

Con un aroma muy sutil a "piel de melocotón" y un bouquet frutal que recuerda a frutas rojas frescas.

Notas de Cata:

En el paladar, es limpio y coherente con el aroma, con una acidez fresca que denota su juventud.

Maridaje:

Perfecto para un día caluroso, marida idealmente con pescados grasos como el atún, paellas y otros platillos de mariscos. También combina bien con queso de cabra y hongos. Excelente para platillos mexicanos como los tacos al pastor.

Precio de la Botella: \$ 375

Copa de 4 oz \$ 135

Degustación 2 oz \$ 90



Colibrí

Maridaje Emocional: Colibrí es el vino de la bienvenida, el que te recibe con los brazos abiertos y una sonrisa. Refleja la esencia de México: la fiesta, la calidez, y esos momentos que nos unen. **Perfecto para brindar por la vida y celebrar cada encuentro**, porque con Colibrí, cada ocasión se convierte en un recuerdo para compartir.

Vino Espumoso Rosado:

Garnacha

Temperatura de Servicio:

5°C.

Descripción:

Elaborado utilizando el método Charmat, que implica una segunda fermentación del vino base en un tanque en lugar de en la botella, a diferencia del método tradicional. Tiene un color muy sutil que se asemeja a la piel de melocotón, un rosado muy fino y delicado a la vista.

Notas de Cata:

En nariz, presenta una excelente frutalidad, con toques de frutas amarillas y poderosos matices florales envolventes. En el paladar, entra con marcada sutileza y finura debido a la efervescencia de sus delicadas burbujas. Tiene una acidez fresca y franca con un muy buen volumen. La sensación general es aterciopelada, dejando un regusto largo, fresco y frutal, resultado de su envejecimiento de 30 días en contacto con sus lías.

Maridaje con Alimentos:

Perfecto para consumir en días calurosos, marida bien con platillos de mariscos, paellas, quesos suaves, quesos semi-maduros, pasta, pizza y postres.

Precio de la Botella: \$ 400



Locura - todo

Vino Blanco

Elaborado con uva Muscat Blanc de nuestros viñedos en Dolores Hidalgo Gto, valle de la independencia.

Descripción:

A la vista es limpio y brillante, amarillo paja con destellos verdes.

Por el método de elaboración (fermentación lenta a baja temperatura) da como resultado un vino fragante de intensos aromas a fruta de pulpa blanca y flores, casi un perfume de verano.

Notas de Cata:

En boca es fresco, de buena acidez, persistente y congruente con la nariz, sedoso y equilibrado, con un ligero toque de gas que se siente en la punta de la lengua, técnicamente es un vino “de aguja”.

Maridaje con Alimentos:

Quesos de pasta suave, tapas, pastas con mariscos, cebiches y buena actitud.

Ideal para consumirse bien frío en época de calor, listo para servirse en cualquier momento, su empaque versátil, fácil de transportar y fácil de abrir, lo vuelven el compañero ideal para cualquier situación: escapada a la playa, acampando en las montañas, picnic en el valle, un día de piscina, etc.

Precio de Lata:
\$150.00



Apertura Rojo

Vermut Rojo

Temperatura de Servicio:

8 a 12°C.

Descripción:

Vino macerado en hierbas, servido durante los aperitivos, compuesto de vino, ajeno y otras sustancias amargas. Tiene un sabor fresco y potente, complejo tanto en nariz como en paladar, con un toque estimulante de notas amargas que despiertan el apetito.

Notas de Cata:

En nariz es intenso y expresivo, destacan notas de canela, piel de naranja y menta. En boca es fresco por su buena acidez, tiene un dulzor equilibrado con amargor y alcohol, congruente en el retrogusto con la nariz. Un vermut complejo y suave al mismo tiempo.

Maridaje:

Ideal para días calurosos o cócteles, se recomienda servirlo en un vaso corto con hielo. Elaborado en memoria de nuestros padres de la "Generación Silenciosa" (1925-1942), a quienes les debemos tanto como guías y ejemplos de valores y amor por los demás.

Precio de la Botella: \$ 400

Copa de 4 oz \$ 145

Degustación 2 oz \$ 95



Apertura Blanco

Vermut Blanco

Temperatura de Servicio:

8 a 12°C.

Descripción:

Vino macerado en hierbas, servido durante los aperitivos, compuesto de vino, ajeno y otras sustancias amargas. Un suspiro al mediodía, para disfrutar de este aperitivo antes de la comida.

Notas de Cata:

En nariz es delicado, floral, sutil y elegante. En boca es mucho mas expresivo y contundente, de muy buena acidez con perfecto equilibrio entre dulzor, amargor y alcohol con un retrogusto largo y agradable.

Maridaje:

Ideal para días calurosos o cócteles, se recomienda servirlo en un vaso corto con hielo. Elaborado en memoria de nuestros padres de la "Generación Silenciosa" (1925-1942), a quienes les debemos tanto como guías y ejemplos de valores y amor por los demás.

Precio de la Botella: \$ 400

Copa de 4 oz \$ 145

Degustación 2 oz \$ 95



Vino Personalizado

Personalizar un vino para los eventos de tu empresa ofrece una serie de beneficios que van más allá de simplemente servir una bebida, algunos de ellos:

- **Refuerza la identidad de tu marca:** Un vino personalizado lleva el sello de tu empresa, convirtiéndose en una extensión de tu identidad. Cada botella con la etiqueta de tu marca transmite un mensaje y un estilo propio, creando un vínculo más cercano con tus clientes, colaboradores e invitados. Es una forma sutil y elegante de recordarles lo que representa tu empresa.
- **Un regalo compartible y memorable:** El vino es un regalo que invita a ser disfrutado en compañía, lo que lo convierte en una excelente opción para tus eventos corporativos. Al personalizarlo, le das un valor añadido que va más allá del producto en sí, ofreciendo a tus invitados una experiencia que pueden llevarse a casa y disfrutar con sus seres queridos, manteniendo vivo el recuerdo del evento y de tu marca.
- **Decora la mesa y realza la experiencia:** Una botella de vino personalizada no solo es un buen detalle, sino que también aporta un toque estético a cualquier evento. Colocada en la mesa, se convierte en un elemento decorativo que refleja el cuidado y la atención a los detalles que caracterizan a tu empresa. Es un punto de conversación que suma al ambiente y eleva la percepción de calidad de tu evento.

Personalizar un vino para tus eventos es una manera de diferenciarte, de ofrecer algo único y memorable que conecta con tu público, generando una experiencia completa que asocia tu marca con momentos de disfrute y celebración

Más información al ☎ 442 181 4932

10% de descuento a partir de 100 botellas.

* Incluye diseño, impresión de etiquetas personalizadas y envío.





Como nada es para siempre

*¡Vivir es
urgente!*

Para no dejar sueños pendientes.

Fotografía del muro de nuestra Vermuteria. Primera Vermuteria en México y primer Vermut hecho en México.

Nos encantará atenderte

www.vinedosazteca.com

V I Ñ E D O S

