Guía Peñín



Vinos de México 2025

© PI&ERRE
Todos los derechos reservados. Prohibida la transmisión, reproducción y almacenaje total o parcial, tanto por medios audiovisuales y mecánicos como electrónicos, del contenido de este libro sin el permiso de PI&ERRE.

Equipo de trabajo:
Director: Carlos González Sáez
Responsable editorial: Javier Luengo
Equipo de cata: Rocío Amador, Carlos González, Javier Luengo y Tatiana Rivamar
Elaboración de textos: Javier Luengo y Rocío Amador
Proceso de datos y logística: Erika Laymuns
Fotografías interiores: Mario Nomura y Montexanic
Diseño y maquetación de portada e interiores: Luis Salgado

EDITA: PI&ERRE
Lopéz de Hoyos, 141-3º Dcha.
28002 Madrid - España
Tel.: 914 119 464 - Fax: 915 159 499
comunicacion@guiapenin.com
www.guiapenin.com
www.guiapenin.wine

AGRADECIMIENTO:
Al Consejo Mexicano Vitivinícola.

Larson
División Vinícola

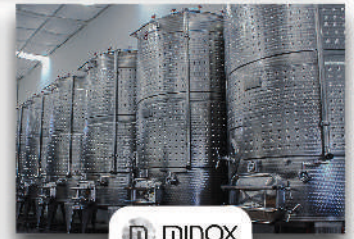
LO MEJOR
PARA TU VINO

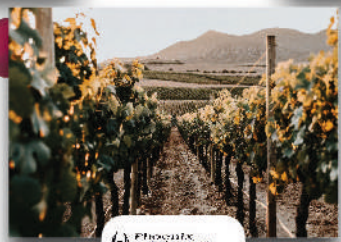


SOLUCIONES INTEGRALES PARA LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA















Contáctanos
(646) 175.88.75

El vino mexica en su promoción por

El tiempo pasa irremediablemente para todos. Lo hace para nosotros, y lo hace para el viñedo y las vinícolas mexicanas que siguen sin encontrar un apoyo explícito, efectivo y sin ambigüedades del Estado Mexicano. Hemos perdido la cuenta de los años que llevamos incidiendo en la necesidad de crear todas las bases legales necesarias para que la industria del Vino Mexicano esté protegida y que sus protagonistas más importantes, bodegueros y viticultores, se dediquen de lleno a lo que saben hacer: dotar de valor cualitativo al vino *made in* México.

Lo que para nosotros eran pasos importantes, como el ingreso de México en la OIV en el año 2016 (actualmente lo integran 46 países de todo el mundo) o la publicación de la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola en mayo de 2018, no se ha visto respaldado por una legislación de la Industria del Vino, sin duda necesaria cuando existe un crecimiento importante de la producción de vino y de empleos vinculados directa e indirectamente a este sector dentro del país.

El 3 de marzo de este mismo año se creó la primera Indicación Geográfica Protegida relacionada con el vino en México, “Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro”, a través del El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y por la propia Secretaría de Economía del país. Esta primera IGP es una buena noticia para el vino mexicano pero deja de relieve algunos aspectos que todavía no se han formalizado en torno al vino y su industria. En primer lugar esta creación se apoya en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (julio de 2020), cuando debiera hacerlo en una ley dedicada a la protección de indicaciones geográficas y a sus productos agroalimentarios. Al no haber una “ley del vino” no existe un marco legislativo claro en torno a esta industria,

no sigue solo la industria del vino

generándose importantes lagunas, como la falta de control del origen de las uvas, auténtico eje sobre el que descansa una zona productora.

Este control descansa en manos de los propios productores, algo que ya mencionamos el pasado año y que deja la puerta abierta al fraude. Es cierto que los que escribimos esta información contamos con la experiencia de la legislación del vino de la vieja Europa, con sus errores y aciertos. Somos conscientes de la excesiva legislación existente en los viejos países productores de vino, en ocasiones asfixiante y que supone un lastre para un avance rápido y resolutivo del vino. Sin embargo, México tiene la oportunidad de no caer en nuestros errores y aprender ellos, pues cuenta con toneladas de información de los principales países productores de vino del mundo, lo que le permitirá ahorrarse fallos costosos en su diseño de un marco regulativo correcto y abierto.

Querétaro se encuentra entre las tres regiones productoras de vino más importantes de México, junto a Coahuila y Baja California. Sorprende que siendo Baja California responsable del 80% de la producción del vino de calidad mexicano, y altavoz internacional de los vinos de este país en el mundo, todavía no tenga una Indicación Geográfica de Procedencia. Sabemos que ya están haciendo trámites y estudios para ser la siguiente, pero es una de esas cosas que nos siguen sorprendiendo del mundo del vino mexicano.

GUÍA PEÑÍN

LAS CLAVES DEL AÑO:

CAMBIOS SIGNIFICATIVOS DE ESTILO

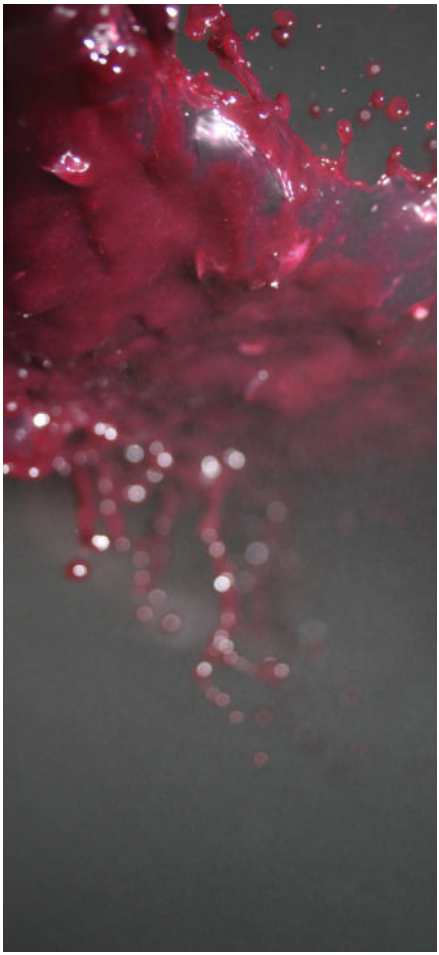
Volvemos otro año más a hacer balance de todas las catas realizadas por la Guía Peñín en México. Han sido casi 400 vinos los que este año hemos podido evaluar de 7 zonas productoras del país: **Aguascalientes, Baja California, Chihuahua, Coahuila, Guanajuato, Querétaro y San Luís Potosí**. Si la tendencia hasta la fecha era un modelo de vinos tintos, el 66% de los vinos catados este año son tintos, basado en el concepto de crianza clásica bordelés, pero con el impacto del clima y de los suelos mexicanos como sello inequívoco, este año vemos interesantes cambios a favor de la fruta y la fluidez de los vinos.



El año pasado ya vimos algún vino de tendencia más frutal y fresca que nos hizo pensar que se estaba generando una tendencia en cuanto al estilo de algunos vinos tintos mexicanos, algo que mencionamos en este mismo Editorial. Un año más tarde esa sensación se afianza con la llegada de más y mejor vinos que siguen esta línea de trabajo. Muchos de estos vinos de tendencia más fresca, con maderas menos invasivas y notorias, fruta menos sobremadura y con una disminución del efecto secante de unos taninos poderosos en exceso, provienen de casas en las que trabajan enólogos viajados y que han ido probando vinos de medio mundo. Sin duda este ejercicio es fundamental para todo productor que se precie pues sólo así se es capaz de entender cuál puede ser el punto de diferenciación del vino mexicano o de su región específica de producción a la hora de elaborar los vinos.

México no tiene fácil huir de la exuberancia. Tampoco se entendería que sus vinos se volviesen excesivamente ligeros, como hemos podido ver en algunos vinos españoles en zonas especialmente cálidas. Sin embargo sí existe un punto intermedio que están empezando a recorrer.

Es importante que no pierdan el norte a la hora de buscar vinos bebibles con la creación de embotellados excesivamente infusionados y ligeros. De todas formas, la llegada de nuevos estilos al país azteca es motivo de alegría para todos, pues permite ampliar la oferta al consumidor de vinos del mundo.



En particular, en Baja California hemos visto cómo a partir de la añada 2022 se marca una transición hacia este perfil más frutal, con vinos más fáciles de beber y más versátiles. Un ejemplo claro lo encontramos en la bodega Adobe Guadalupe, que durante muchos años ha tenido un estilo de vinos potentes y con sensaciones de fruta confitada e incluso en ocasiones sobremadura. Lo mismo le sucede a la bodega Las Nubes con esta misma añada 2022. Este "nuevo enfoque" ha llegado incluso a ciertos nebbiolos mexicanos, vinificados con una menor extracción para ofrecer versiones más ligeras y expresivas, lo cual representa un paso adelante en la exploración estilística del país.

La región de Coahuila continúa consolidándose con un estilo propio cada vez más definido. Su mayor altitud con respecto a Baja California le está permitiendo bucear en la frescura, especialmente en las zonas de mayor altitud como Sierra de Arteaga. Existe una calidad media alta, lo que permite ser optimistas en cuanto a su capacidad de crecimiento y expresión en el tiempo. San Luis Potosí ha destacado este año por la consistencia de sus vinos con calificaciones que van de los 88 puntos a los 92, una excelente noticia para la zona.

Otro aspecto nos ha llamado la atención tras nuestra reciente visita al México Vitícola y es la baja presencia de vinos blancos, tan sólo un 17% de los vinos catados. Resulta llamativo la escasa representación en esta cata cuando el consumo de vino blanco está creciendo en el mundo. Además, el clima de México y su gastronomía les convierte en un mercado interno muy interesante para sus propios productores. Los pocos vinos blancos catados este año, 66 en total, tienen una puntuación media de 88,9 y cuentan con excelentes ejemplos como Pozo de Luna Sauvignon Blanc 2023 de San Luis Potosí y Le Sauvignon Blanc 2022 (Bodegas Henri Lurton) de Baja California, ambos con 92 puntos. Echamos en falta puntuaciones más altas en los blancos y creemos que México tiene todavía margen para crecer en esta tipología de vinos.

La mejor representación del vino de calidad de México ha venido este año de tres casas productoras: Vinícola Parvada (Parvada 2022 tinto reserva), Bodega Los Cedros (Los Cedros Fusión 2021 tinto) y Monte Xanic (Monte Xanic Gran Ricardo tinto reserva), los dos primeros de la región vitícola de Coahuila y el último de Baja California. En líneas generales seguimos viendo una progresión cualitativa del vino mexicano, lo que debiera de servir de revulsivo para que sus autoridades impulsen más y mejor las regiones productoras dotándolas de un marco legal que, adaptado a los nuevos tiempos, permita hacerles crecer en los próximos años.

SUMARIO

EDITORIAL 4

LAS CLAVES DEL AÑO 6

CÓMO USAR ESTA GUÍA 10
- Bodegas 10
- Vinos 10
- Índices 12
- Tipo de puntuación 12
- Tabla de equivalencias 13
- ¿Cómo se califican y puntúan los vinos? 13
- ¿Cómo se realizan las catas? 13
- Catas de vinos embotellados precoces 14
- ¿Cómo interpretar las catas? 14
- Tabla de abreviaturas 15
- Los vinos no publicados 15

NOCIONES BÁSICAS DE UN BUEN CATADOR 16

1.- LA VENDIMIA 17
- ¿Cómo se decide la fecha de vendimia? 17
- ¿Tiene la misma calidad una vendimia mecánica que una manual? 17
- ¿Qué es una vendimia tardía? 18

CONCEPTOS DE VITICULTURA 18
- Los clones 18
- Canopy management 19
- Estrés hídrico 19
- Viñas viejas 19
- Masa radicular 19

2.- LA ELABORACIÓN DEL VINO 20

BLANCOS 20
ROSADOS 22
TINTOS 22
VINOS ESPUMOSOS 23
- Elaboración de espumosos método tradicional (cava) 23
- Elaboración de espumosos método granvás (grandes envases) 24
- Tipos de espumosos en relación con el grado de dulzor: 24

3.- VINOS JÓVENES, CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO 25

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO 26
LA BARRICA 26
LA BOTELLA 27
CRIANZA EN ROBLE 27
- ¿Qué vinos envejecen mejor? 28

ALGUNAS CLAVES DE LAS NUEVAS ELABORACIONES 30
- La microoxigenación 30
- Las lías finas 30

LOS RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN 30
- El acero inoxidable 30
- La madera 30
- El cemento 30

4.- LA CATA PASO A PASO 31

EL COLOR DEL VINO 31
- La influencia de la elaboración 32

INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE LOS COLORES DEL VINO 33
- La influencia de la edad 35
- La influencia de la crianza en madera 35

EL AROMA DEL VINO 36
- La influencia de la elaboración 37
- La influencia de la crianza 38
- Principales aromas del crianza 38

5.- HAY QUE SABER 39

LO QUE NO SE DEBE HACER 39
LAS BUENAS MANERAS DE INVITAR EN CASA 39
CONSEJOS PARA PEDIR EL VINO EN EL RESTAURANTE 39
MANUAL DE URGENCIA 39
- Preguntas más frecuentes 39
- Un buen aficionado no debe olvidar 41

CUADRO DE CORRIENTES MARINAS 42

MAPA DE CORRIENTES MARINAS 46

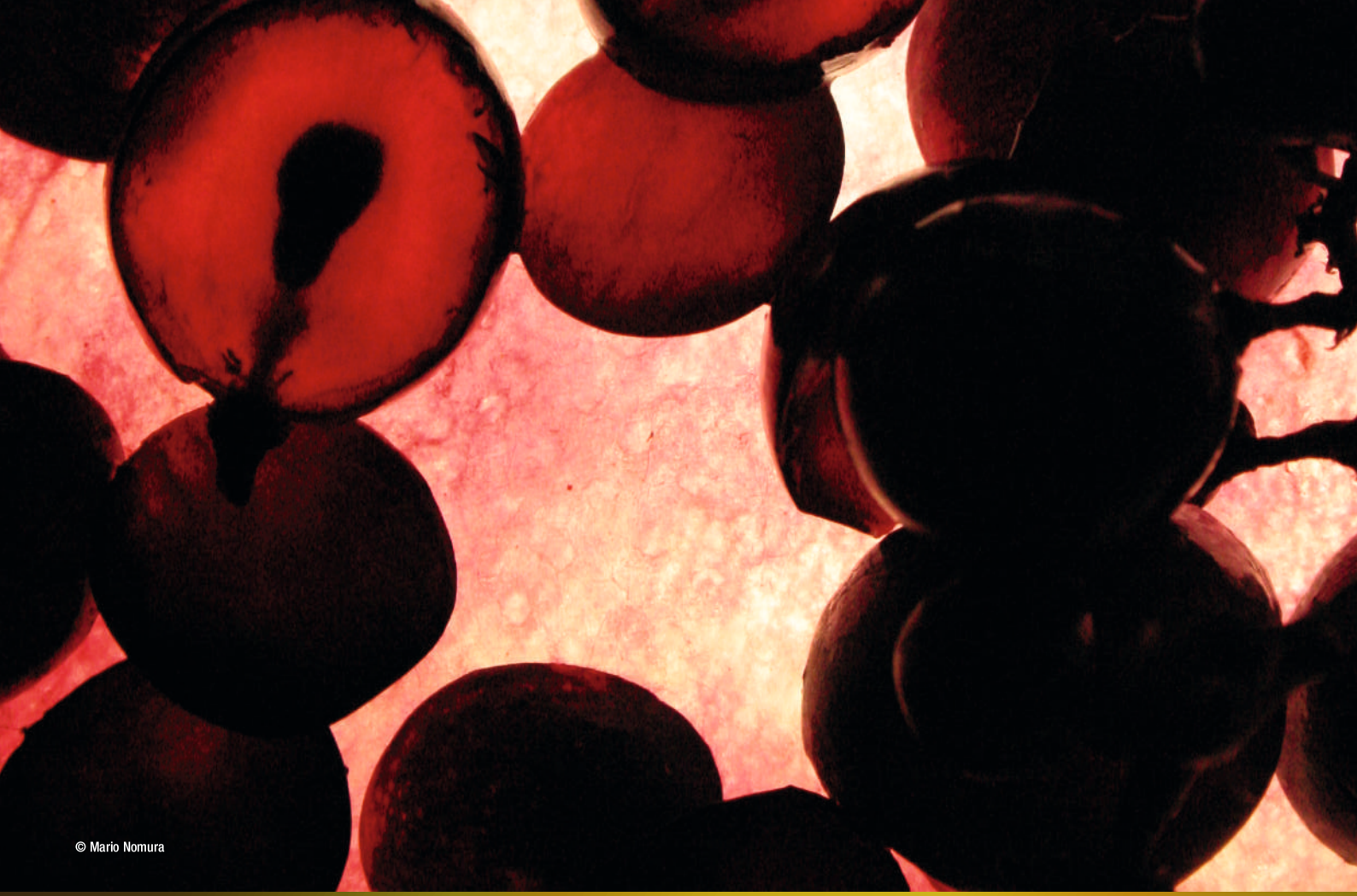
MAPA DE CLIMAS DE ZONAS 48

BODEGAS Y CATAS DE MÉXICO 51
- México en datos 52
- Introducción 53
- Mapa de las zonas vitivinícolas 54

ZONAS VINÍCOLAS 54
- Aguascalientes 55
- Baja California 59
- Chihuahua 77
- Coahuila 79
- Guanajuato 90
- Querétaro 95
- San Luis Potosí 102

- ÍNDICE POR BODEGA 106

- ÍNDICE POR VINOS 107



© Mario Nomura

Bienvenido a la Guía Peñín de los Vinos de México. Esta Guía esta organizada de la siguiente manera. Todas las zonas productoras catadas están dispuestas en orden alfabético. De igual forma también se ordenan las bodegas y vinos dentro de cada zona geográfica de producción.

El lector podrá encontrar:

- Una ficha práctica con los principales datos relevantes para comprender de un vistazo este país productor: población, superficie, variedades, fechas de vendimia, climatología y producción media anual.
- Introducción general.
- Mapa ilustrativo del país y de sus zonas vinícolas.
- Las claves del año: valoración y comentario sobre la situación actual del país productor y las claves del año destacadas por nuestros catadores a la vista de los resultados de cata.
- Características generales de sus vinos por tipologías (blancos y tintos) clasificados por las variedades de uva más relevantes.
- Historia de los vinos.
- Descripción de las categorías y zonas vinícolas según su clasificación legal.
- Fichas de zonas de producción: fichas explicativas de las zonas de producción vigentes. Estas fichas anteceden a la exposición de los vinos que ha valorado el equipo de cata de la Guía Peñín.
- Relación de bodegas y catas de los vinos.

BODEGAS

Están detalladas por orden alfabético dentro de la zona vinícola en la que se integran. De cada bodega se especifica el nombre, dirección, teléfono, correo electrónico y página Web. Esta información está suministrada por los elaboradores cada año. Toda la información básica de datos generales (dirección, teléfonos y marcas en el mercado) se ha actualizado prácticamente al 100% en esta edición. Si una misma firma elabora vinos acogidos a diferentes zonas productoras, los datos disponibles sobre ella aparecerán en todas ellas y en el apartado de índice por bodegas figurarán tantas entradas como regiones vinícolas en las que trabaje.

Para crear la estructura de esta guía hemos previsto que el consumidor localiza los vinos principalmente por zonas y una vez localizado, puede tratar de ponerse en contacto con la bodega propietaria de la marca para hacer una compra o para buscar algún tipo de información.

VINOS

Los vinos y sus catas correspondientes ocupan el grueso del texto.

- Cada vino aparece con su marca, crianza y cosecha (cuando así lo detalla el elaborador en la etiqueta). Se especifica también el tipo de vino, la región geográfica a la que pertenece y la subzona de donde provienen las uvas empleadas en la elaboración del vino (información facilitada por cada productor).

- Todos los vinos que aparecen en esta Guía se han ubicado dentro de una zona de producción específica. En muchos casos incluimos junto a cada vino la información sobre la subzona de producción, lugar específico de donde provienen las uvas con las que se ha elaborado el vino. Esta información ha sido facilitada por las propias bodegas.

© Mario Nomura

- Los comentarios de cata resaltan las características principales de los vinos con criterios y un vocabulario uniforme que es común en todas las catas que hace la Guía Peñín. Se omite una descripción excesivamente pomposa y poco accesible. Las descripciones de los vinos tratan de acercar al consumidor el estilo del vino en el momento de su cata.

ÍNDICES

Al final de estas páginas se disponen en esta Guía índices alfabéticos por marcas de vino y bodegas, a fin de agilizar el proceso de búsqueda de vinos y bodegas determinadas.

El objetivo del libro es informar eficaz y rápidamente de las características de los vinos que se pueden encontrar en el mercado durante el año 2025 y 2026. Los juicios que se emiten son de entera responsabilidad de la Guía Peñín a través de su equipo de cata y solo se deben valorar en la medida de la fe que el lector tenga en sus diagnósticos.

Estas calificaciones deben interpretarse con un margen de flexibilidad máxima equivalente a una desviación del 6%. Se ha simplificado la cata destacando los aspectos más significativos y fácilmente detectables por cualquier consumidor, salvo en los vinos con marcado carácter sensorial. Se ha evitado la descripción demasiado prolija o técnica, a nuestro entender ciertamente confusa para el consumidor medio.

TIPO DE PUNTUACIÓN

Por razones de su mayor utilización a nivel internacional, hemos elegido el sistema de puntuación americana, según el cual 0 equivale a 50. Esta calificación expresa las distintas calidades de los vinos de un modo general, atendiendo a conceptos detallados por tramos de puntuación. Hay que aclarar que estas valoraciones no son equivalentes a la escala de los 10 puntos más tradicional y que otras guías adoptan como referencia. Para realizar una equivalencia lo más exacta posible puede acudir a la Tabla de Equivalencias que figura en la pág. 16. A la vista de ello, el lector deberá acudir a esta página para conocer la descripción general relacionada con esa calificación concreta y examinar después la descripción particular del vino de acuerdo con la siguiente escala:

95-100 VINO EXCEPCIONAL

Sobresale entre los de su tipo, añada y tipicidad de la zona. Impresiona extraordinariamente todos los sentidos. Complejo, lleno de registros tanto olfativos como gustativos, producidos por el conjunto de valores del suelo, variedad, elaboración y crianza; es elegante y fuera de lo común; es decir, alejado de los estándares comerciales y, en algunos casos, extraño para el gran público.

90-94 VINO EXCELENTE

Vinos con los mismos valores señalados en el apartado anterior, pero con un menor relieve y claridad de matices. Muestra matices propios de su terruño o de una elaboración muy cuidada que le hace destacar sobre el resto.

88-89 VINO BUENO

Equilibrado, responde plenamente a los matices que su tipología debe ofrecer. Destacan algunos matices adquiridos a lo largo de su vinificación y/o crianza o por los inherentes a la variedad de uva. Un vino de características específicas bien definidas pero sin destacar plenamente en ninguna de ellas y sin aportar nítidamente valores del terruño.

85-87 VINO ACEPTABLE

El producto responde con sencillez a los rasgos exigibles a su tipología pero sin ningún matiz destacable. No posee ningún defecto, pero tampoco ninguna virtud.

80-84 VINO POCO RECOMENDABLE

Se trata de un vino en el cual aparece algún defecto entre sus matices organolépticos, ya sea por su elaboración, punto de madurez o porque el vino apenas perdura en la boca.

<80 VINO DEFECTUOSO

Se trata de un vino en el cual aparecen defectos que dañan al conjunto y que por tanto no son recomendables para el consumidor.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

En ocasiones las bodegas se quejan de la dificultad de saber cuales son las equivalencias entre los distintos sistemas de puntuaciones numéricas que hoy aparecen en los medios de comunicación y en las guías de vinos. La Guía Peñín adoptó a partir de la edición del año 1992 la puntuación americana simplemente porque el impacto en el mercado mundial del vino comenzaba a ser relevante sobre el sistema de iconos (copas, estrellas, racimos, etc.) y puntuación de 0 a 20, ambas de implantación europea.

El colofón fue la rápida difusión que las puntuaciones de Wine Advocate liderado por Robert Parker, comenzaba a tener en el mercado mundial. Nuestra intención fue proyectar al mundo los vinos españoles como el primer catálogo independiente de marcas con valoración de la calidad y precio para adecuarnos a un modelo cada vez más extendido en el mundo, catálogo que ampliamos también a los vinos argentinos, chilenos y mexicanos.

¿CÓMO SE CALIFICAN Y SE PUNTÚAN LOS VINOS?

El equipo de cata de la Guía es reacio a las puntuaciones numéricas. Sin embargo, la descripción pura y simple de las catas, sin el matiz de los puntos, no explica suficientemente al consumidor no experto las diferencias entre marcas, encontrándose en la disyuntiva de qué vino elegir entre dos o varias descripciones semejantes.

Jancis Robinson, Vinum, Revista do Vinho	0-20	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Wine Enthusiast, Wine Spectator, Wine Advocate (Robert Parker), Guía de Vino Gourmet, James Suckling, Decanter	50-100	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100

¿CÓMO SE REALIZAN LAS CATAS?

A diferencia de las catas comparativas y las de concurso, el equipo de la Guía realiza las catas a etiqueta descubierta ya que cada vino ha de evaluarse en función de su país de origen, zona de producción, variedades utilizadas y añada, datos que marcarán en cierta medida el patrón de vinos a calificar.

La experiencia del equipo de cata les permite sobrepasar la influencia de las etiquetas y, por tanto, su conocimiento sobre la trayectoria de la bodega posibilita una valoración más justa, ya que rara vez existen grandes diferencias de calidad que no tengan que ver con los factores naturales de la cosecha. Es evidente que, excepto que las degustaciones de los mismos vinos sean realizadas por varios grupos o comisiones de catadores en varias tandas, los resultados obtenidos en una sola cata a ciegas para una guía de vigencia anual nunca serán justos, excepto cuando se confronten con una cata a etiqueta descubierta y los miembros conozcan la línea general de trabajo de la bodega en función de todas sus variables.

He aquí el modo de realización de las catas:

- Se extrae una impresión general no sólo de los resultados de las diferentes degustaciones efectuadas en distintos lugares, situaciones y momentos, sino que también se tiene en cuenta

la línea, estilo o segmentación de calidad de la bodega. Es extraño que dos botellas de una misma marca, tipo y modo de envejecimiento obtengan una diferencia mayor de tres puntos aun perteneciendo a cosechas diferentes. En cambio, es más probable que se den puntuaciones hacia arriba, debido a profundos cambios en el estilo de elaboración y materia prima obtenida por la bodega.

- El conocimiento general por parte del equipo del estilo (generalmente continuista) de cada bodega, aminora los errores de una cata a ciegas, donde, a veces, pueden confundirse los defectos nacidos en el interior de una botella determinada (no puntuables) con las deficiencias en la elaboración y crianza (sí puntuables) del vino.

- Por otro lado, somos conscientes de que las diferencias de añada van siendo cada vez menores que los cambios de estilo gracias a la introducción de los nuevos sistemas técnicos en viñedo y bodega. Asimismo estos estilos tienden a uniformarse para atender a las demandas de los mismos patrones gustativos internacionales, fomentados por las grandes corporaciones.

CATAS DE VINOS DE EMBOTELLADOS PRECOCES

Es posible que aparezcan puntuaciones relativamente más bajas en vinos de gran calidad embotellados en un periodo inferior a tres meses. Es evidente que al cabo de seis meses ese vino es merecedor de una calificación superior a la vista de su mejora, tanto al olfato como al gusto, y ya sin remedio para la rectificación, pues habría que esperar a la edición del año siguiente.

Aun conociéndose los factores negativos que supone catar un vino en el citado periodo (frutosidad hermética, roble y vino sin ensamblar, taninos a veces secantes) e incluso abstrayéndose de esta circunstancia, es arriesgado puntuar más alto de lo que se percibe sensorialmente. Por ello, el equipo de cata recomienda a las bodegas que no estén seguras del total desarrollo gustativo y olfativo del vino, se abstengan de remitir las muestras en esta circunstancia, ya que para ellas puede ser un riesgo y para el equipo el descrédito de puntuar erróneamente una marca. En estos casos convendría remitir la cosecha anterior con unas características totalmente asentadas, incluso en el caso de estar agotado en bodega, ya que posiblemente continuará en el mercado que es el factor más esencial para la publicación en la Guía.

¿CÓMO INTERPRETAR LAS CATAS?

En cada descripción de un vino aparecen dos tipos de conceptos:

OBJETIVO:

Son las descripciones “valorables”, que no están condicionadas por el estado del catador y sus costumbres, y que pueden ser fácilmente contrastadas por cualquier aficionado. Es la más fiable.

Color: la intensidad y la transparencia; por ejemplo, si el vino es intenso, abierto, pálido, velado, cristalino, etc.
Aroma: : la intensidad, defectos, excesos de aroma de algún elemento contenido en el vino (ej.: madera y tipo de variedad, afrutado o no, crianza, etc.).
Sabor: la intensidad y estructura; si es carnoso, con cuerpo, redondo, los sabores esenciales (acidez, amargor –taninos– dulce, ácido, salado) y todos los reseñados en el aroma.

SUBJETIVO:

Son las descripciones “no valorables” y de tipo personal referidas a comparaciones con

otros productos que el equipo de cata conoce por su experiencia, y cuyo valor es servir de orientación para el lector. Ejemplos: el color "dorado, cereza, oro viejo, caoba, pajizo, etc.."; aroma y sabor "torrefacto, confitura, cereza, desván, etc..."

Para otro catador, por ejemplo, el torrefacto podría ser equivalente a un matiz tostado. Cada vez es más habitual que muchos vinos lleguen al mercado con un paso de tres o cuatro meses por barrica con objeto de que estén más hechos y pulidos. En este sentido sólo informamos de que el vino ha sido envejecido en barrica, sin precisar el número de meses. Si en la etiqueta figura el distintivo de "roble", lo incluiremos en la identificación del vino. Asimismo, se han empleado abreviaturas para identificar los distintos tipos de vino descritos. Deben interpretarse de la siguiente manera:

ABREVIATURAS POR TIPO DE VINO/COLOR

BLANCO	B
ROSADO	RD
TINTO	T
BLANCO ESPUMOSO	BE
BLANCO FORTIFICADO	BF
ROSADO ESPUMOSO	RE
ROSADO FORTIFICADO	RF
TINTO ESPUMOSO	TE
TINTO FORTIFICADO	TF

ABREVIATURAS POR DULZOR

BRUT NATURE	BN
EXTRA BRUT	EBR
BRUT	BR
EXTRA SECO	ES
SECO	S
SEMISECO	SS
DULCE	D
SEMIDULCE	SD
MEDIUM	MED
CREAM	CRM

OTRAS ABREVIATURAS

BARRICA	BA
CRIANZA	C
FERMENTADO EN BARRICA	FB
GRAN RESERVA	GR
MACERACIÓN CARBÓNICA	MC
RESERVA	R
ROBLE	RB
AGUJA	AG
AROMATIZADO	AROM
FINO	FI
PEDRO XIMÉNEZ	PX
FONDILLÓN	FO
PÁLIDO/PALE	PL
MOSCATEL	MO
RANCIO	RC
AMONTILLADO	AM
MANZANILLA	MZ
OLOROSO	OL
PALO CORTADO	PC
VINOS ECOLÓGICOS	❀

LOS VINOS NO PUBLICADOS

Puede darse el caso de que el lector note la ausencia de alguna marca que él considere relevante. La razón de esta ausencia puede deberse a dos motivos:

1.- El vino se ha agotado en bodega (una razón absurda, ya que el vino puede estar en el mercado)

2.- Que el elaborador crea que al tratarse de marcas de menor calidad recibirán una puntuación muy baja, motivo por el que deciden no enviarla. En este último caso, deducimos que se trata de vinos de nivel inferior a los catados y calificados de estas mismas firmas. Como las marcas ya recibidas nos permiten conocer el estilo de la bodega, no insistiremos en las etiquetas ausentes.

LO QUE UN BUEN CATADOR DEBE SABER

1.- LA VENDIMIA

Consiste en la recolección del fruto para su traslado a la bodega, donde posteriormente se elaborará el vino. En el hemisferio norte tiene lugar, dependiendo de la latitud y altitud, desde el mes de julio (las más tempranas), hasta octubre e incluso noviembre. En el sur va desde febrero hasta mayo. Hay dos aspectos fundamentales en este momento: que la uva esté sana (esto es, libre de enfermedades y golpes) y que el estado de maduración del grano sea el adecuado.

cesiva, sobrepasando los 14 grados, por lo que se termina perdiendo gran parte de su aroma y sabor identificativos. Desgraciadamente, este teórico equilibrio no supone la madurez aromática de la uva (la expresión máxima o frutal de la variedad).

Esta contradicción se debe a que en la última fase de maduración de la uva, la masa foliar (el conjunto de las hojas de la planta) sufre desnutrición hídrica procedente de las raíces que son las que mantienen su transpiración. Esto se debe a la errónea costumbre de falta de riego en este periodo clave para evitar que el grano "engorde". Ante esta falta, la planta recurre al agua



© Mario Nomura

¿CÓMO SE DECIDE LA FECHA DE VENDIMIA?

Este aspecto es clave para la calidad del vino. Así, frente al equilibrio entre azúcar y acidez que se buscaba tradicionalmente, cobra cada vez más relevancia la denominada "madurez polifenólica", que se basa en el análisis del grado de taninos y antocianos que ofrece el fruto. La cata del propio grano de uva es fundamental para detectar esta "madurez" y, sobre todo, la cata de su parte leñosa: las pepitas. Si éstas están completamente maduras no habrá ningún riesgo de cesión de notas herbáceas y vegetales durante las maceraciones. El gran debate a nivel mundial es el problema que se presenta en los vinos de climas cálidos, donde por lógica térmica la cantidad de azúcar en la uva es superior, pese a que no se acelere la maduración fenólica (la de la piel y pepitas del grano). De tal modo que para que el hollejo esté maduro, es necesario que el mosto alcance una maduración exde los racimos y los deshidrata parcialmente "cociéndolos". Es entonces cuando aparecen los primeros síntomas de aromas y gustos confitados comunes en todas estas uvas de terrenos cálidos.

¿Tiene la misma calidad una vendimia mecánica que una manual?

El debate entre los partidarios de uno y otro sistema no está cerrado. La vendimia mecanizada, que supuso toda una revolución en lo que a reducción de costes se refiere, permite recolectar la uva por la noche y realizar el trabajo de manera muy eficiente, pero agita la cepa (y esto a veces puede resultar agresivo para la planta) y la vendimia suele ser más sucia (hay más restos vegetales entre los racimos). También exige, por supuesto, que el viñedo esté preparado para la máquina con las adecuadas separaciones entre hileras de viña. El lado positivo, al margen del ahorro de costes salariales, es la mayor ho-



© Mario Nomura

mogeneidad de los granos que caen al cesto movidos por los agitadores y que en virtud de la mayor facilidad de desprendimiento al estar maduras, se conoce el momento ideal para la vendimia. Los grandes vinos del mundo, en cualquier caso, siguen fieles a una vendimia manual que es mucho más que eso, ya que implica vendimiadores expertos, selección de racimos en el viñedo, diferentes pasadas por una misma parcela para recoger las uvas en el punto justo de maduración, etc.

¿Qué es una vendimia tardía?

Es aquella que se realiza más tarde de lo habitual para recoger los racimos que se han dejado madurar más tiempo de lo usual en la cepa y que, normalmente, se destinarán (por su mayor concentración en azúcar) a la elaboración de vinos dulces o pasificados. En algunos casos, si la variedad y el clima lo permiten (la combinación de nieblas en horas tempranas y sol después), se produce la "podredumbre noble", cuando el hongo conocido como botrytis cinérea ataca el fruto haciendo que gane en acidez y azúcar y pierda su volumen de agua, pero también enriqueciendo de manera especial sus aromas ligeramente "achampiñonados" a hongos, muy reconocibles y especialmente valorados en los mejores licorosos del mundo como puedan ser los Sauternes, los Tokays y los Trockenbeerenausleses.

CONCEPTOS DE VITICULTURA

El trabajo en el viñedo ha cambiado radicalmente en los últimos tiempos. Las teorías de californianos y australianos han supuesto toda una revolución que ha permitido obtener más calidad en producciones relativamente altas. Pero muchos otros elaboradores, especialmente en Europa, también intentan sacar el máximo partido de sus cepas acudiendo a viejas técnicas de viticultura basadas en la experiencia de sus abuelos y bisabuelos. Hay toda una serie de viejos y nuevos conceptos ligados a la nueva viticultura.

Como principales propulsores de las técnicas vitícolas del Nuevo Mundo hay que señalar a la Universidad de Davis (California), una de las más destacadas en investigación en la materia, y al experto neozelandés Richard Smart, que revolucionó la viticultura con la obra Sunlight into Wine y cuyas teorías, gracias a su éxito como consultor itinerante, se han impuesto por los viñedos de medio mundo (incluidos algunos europeos y españoles). Cada vez más se mira al pasado con añoranza y se busca encontrar un equilibrio natural en el cuidado y manejos de las viñas. En las últimas décadas el concepto de ecología y biodiversidad ha cobrado mucha relevancia entre los productores de calidad y también entre los consumidores.

~ **Los clones.** La selección clonal, es decir, la selección de una determinada especie botánica de la misma variedad por ser más indicada para el ecosistema de la zona, es un asunto reciente. Sólo entre las variedades internacionales y algunas autóctonas de cierto prestigio se pueden escoger clones cuyos vinos dan unas

características ligeramente diferenciadas entre sí. Un clon de cabernet sauvignon procedente de California estará más adaptado a la mayoría de los climas españoles que un clon bordelés pensado para climas más frescos.

~ Canopy management. Se podría traducir como "gestión del toldo vegetal" y es la palabra acuñada para describir un conjunto de técnicas que se practican en el viñedo. El concepto no es exclusivo del Nuevo Mundo y también se ha estudiado ampliamente en Europa, aunque se aplicó especialmente en los nuevos países productores ya que funciona especialmente bien en el caso de viñedos vigorosos. Básicamente se centra en el estudio del microclima de la planta y la búsqueda de una buena exposición de las hojas y los racimos al sol, importante factor de calidad que ayuda a mejorar los rendimientos y permite obtener mejores uvas y combatir enfermedades como como el mildíu y la botrytis. Para conseguir esa exposición deseada se trabaja con distintas conducciones de viña (las más famosas son el sistema de lira y los llamados, en honor de sus inventores, Scott-Henry y Smart-Dyson) y todo el trabajo de poda, poda en verde y aclareo de hojas se orienta en el sentido de permitir una mejor exposición solar. Por supuesto que todas estas modernas conducciones del viñedo están pensadas también para permitir una vendimia mecánica.

~ Estrés hídrico. Es uno de los términos favoritos de los nuevos viticultores. Con él se describe el "estado psicológico" que vive una planta que sufre de escasez de agua. Este hecho, que se da naturalmente durante la fase de maduración en los viñedos de climas cálidos y mediterráneos, se considera, un tanto exageradamente, un factor de calidad sobre todo para los tintos (mayor concentración frutal, control de rendimientos) y actualmente se ejerce este tipo de presión sobre la planta de forma controlada y en función de los deseos del viticultor. Los actuales sistemas de riego, asociados a las modernas conducciones de viña, llegan incluso a la sofisticación de aplicar por control informático cantidades determinadas de la planta a uno y otro lado de las raíces alternativamente. El riego subterráneo, por otro lado, reduce el efecto de la evaporación intempestiva, gracias a los citados controles informáticos del grado de humedad necesario para la planta, para evitar la sobremaduración o confitado de la uva y manteniendo los niveles de riqueza de matices identificativos de la misma, aunque aumente su nivel de azúcar. Se puede lograr unos rasgos de frescura aromática de la uva, aunque se sobrepase los 14 grados de alcohol.

~ Viñas viejas. Las viñas viejas constituyen uno de los factores de calidad más buscados por los viticultores europeos, teniendo en cuenta su amplio patrimonio en este sentido. Las viñas viejas ofrecen producciones más bajas (los rendimientos son cada vez menores cuanto más viejas), pero la calidad de la uva es mucho más estable y consistente, dada la mayor cantidad de madera o planta leñosa que poseen. Influye también la mayor cantidad de raíces (masa radicular) y, por tanto, el mayor poder de retención de sustancias nutritivas que, actuando como reserva, preservan la planta frente a los desequilibrios del aporte hídrico. Las raíces, al estar más profundas, alcanzan cotas de humedad constante y, en consecuencia, un mayor poder de autorregulación hídrica. Las cepas viejas son menos vigorosas, lo que implica (en relación a la teoría del canopy management) una mejor exposición de hojas y racimos.

~ Masa radicular. Otro aspecto que cada vez tienen más en cuenta los viticultores son las raíces de las cepas. Gran parte del trabajo actual se orienta a estimular su crecimiento hacia las capas inferiores del subsuelo, de forma que aporten al vino mayor cantidad de notas minerales y, en consecuencia, un carácter más definido de la cepa con nutrición hídrica constante del subsuelo. Hay que partir de la base, eso sí, de unos suelos caracterizados e interesantes para la vid. El estrés hídrico también ayuda en este sentido porque si se priva de agua a la planta en las capas superiores del terreno, esto le obligará a buscarla en las profundidades del subsuelo. Cuanto más grande sea la masa de las raíces en busca de la humedad más profunda, más segura estará la planta de lograr una hidratación más constante.

2.- LA ELABORACIÓN DEL VINO

La vinificación es otro elemento crucial para la obtención de vinos de calidad. Básicamente, el proceso de elaboración engloba los siguientes pasos, desarrollados en estas páginas de un modo global, sin entrar en grandes precisiones:

~ Vendimia. *La fecha de vendimia marca indudablemente el tipo de vino que se quiere realizar. Es uno de los momento más delicados del año para las bodegas pues se juegan la calidad y estilo de los vinos del futuro. Frescura, acidez, frutalidad, estructura, taninos...., todos estos parámetros estarán definidos por la fecha de vendimia y las características del año climático.*

~ Transporte a bodega. *Debe realizarse de la forma menos agresiva posible para que el grano no se deteriore por la excesiva presión y evitar fermentaciones prematuras. Lo mejor, emplear cajas que no superen los 15 kilos de capacidad.*

~ Descarga. *Se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que, a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un eje "sin fin", de donde pasará a la estrujadora. En la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.*

Para vinos de calidad los racimos enteros pueden ir directamente a los depósitos de acero o madera con o sin despalillado del raspón, si éste está lo suficientemente leñoso y no herbáceo.

~ Estrujado. *La estrujadora presiona el grano, pero sólo lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos –soporte estructural del racimo– se rompan y contaminen el mosto. La pasta resultante es trasladada hasta las prensas sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación.*

BLANCOS

~ Prensado. *Las prensas van estrujando la uva ejerciendo distintas presiones y dando lugar a mostos de diferente calidad:*

Mosto yema, flor o lágrima: *son los más finos, aromáticos, suaves y afrutados –y, por tanto, de mayor calidad–, obtenidos de forma estática (por gravedad) por presión del propio peso de los racimos.* **Primeros, segundos y terceros o mostos de prensa:** *son, por este orden, el resultado de presiones crecientes sobre la uva (a mayor presión, menor calidad). Cada uno fermentará por separado y dará lugar a distintos tipos de vino.*
Orujos: *es la pasta sobrante que queda en la prensa. Se pueden destilar para elaborar aguardientes de orujo, o transformar en piensos o abonos.*

~ Desfangado. *Es la forma de separar en el mosto las partes herbáceas y agresivas de la uva. Se dejan reposar los mostos durante unas horas para que las partículas sólidas suspendidas en ellos se vayan depositando, por decantación, en el fondo del depósito y poder realizar así la fermentación con un mosto limpio y frutoso.*

~ Fermentación. *Es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol. Esta fermentación alcohólica es posible gracias a la acción de las levaduras–micro-hongos que se encuentran en los suelos del viñedo o añadidos mediante selección– que, al quedarse sin aire, van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.*

Durante este proceso se debe controlar la temperatura, ya que un exceso puede dar lugar a una parada de la fermentación por muerte de las levaduras, así como la densidad, con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto. Este último punto determinará el tipo de vino obtenido. Se puede distinguir entre:

Vino blanco seco: *el contenido de azúcar residual no sobrepasa los cinco gramos por litro.*
Vino semi-seco: *el contenido de azúcar residual es de 15-30 grs/l.*
Vino dulce: *más de 50 grs./l. de azúcar residual. Para obtener los dos últimos tipos de vinos hay que detener la fermentación por medios químicos (adición de anhídrido sulfuroso) o físicos (enfriamiento que bloquea la acción de las levaduras o sobrecalentamiento que las mata) en el momento en que el contenido de azúcar es el adecuado para el tipo de vino que se quiere obtener. Más tarde se produce una profunda microfiltración antes del embotellado para limpiar el vino dulce de las levaduras que podrían proseguir su insaciable labor de "ingerir" el azúcar residual del vino y convertirlo en más alcohol.*
Fermentación "en virgen". *Es la más habitual y se realiza únicamente con el mosto; es decir sin contacto con los hollejos.*

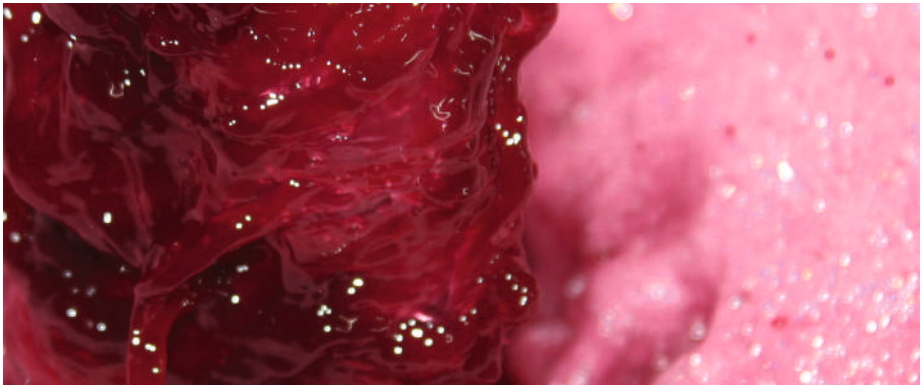
~ Maceración pelicular. *Es un modo de aumentar el potencial aromático del vino. Antes de la fermentación se deja reposar los racimos en la prensa (después de una leve presión para que salga el mosto del grano) de 6 a 12 horas, extrayendo de las pieles las moléculas aromáticas que son más abundantes. El mosto macera junto con los hollejos (piel de la uva) a baja temperatura (máximo 10º), lo cual evita la fermentación no deseada en ese momento. Este método, bastante de moda en la actualidad, dota al vino de más cuerpo, enriquece las sensaciones en boca, aumenta su potencia aromática y proporciona parte del color que se logra en la fermentación reduciendo el tiempo de maceración postfermentativa.*

~ Trasiegos. *Consiste en pasar el vino de un envase a otro, ya sea de acero, cemento o madera, con objeto de dejar los restos sólidos en el recipiente anterior. En el caso de los blancos, el vino se somete a dos o tres trasiegos, entre noviembre y enero, pues en estas fechas las bajas temperaturas evitan las contaminaciones por microorganismos. Después se procederá a la selección de calidades y a las correspondientes mezclas para lograr el resultado deseado.*

~ Clarificado. *Se utiliza una sustancia clarificante que, a modo de velo, arrastra al fondo del recipiente los últimos restos en suspensión que hayan quedado en el vino y que no hubieran sido eliminados con los trasiegos.*

~ Filtrado. *Su objetivo es el mismo que el del clarificado, pero difieren los medios empleados, ya que en este caso el vino se pasa por un elemento poroso o una membrana para retener las materias en suspensión.*

~ Embotellado. *El vino procedente de barricas o depósitos se homogeneiza en otros depósitos nodriza, situados en la planta de embotellado, y de allí, finalmente, se embotella para su salida al mercado.*



© Mario Nomura

ROSADOS

La elaboración es similar a la del blanco, con la salvedad de que se utiliza uva tinta, o una mezcla de blanca y tinta.

~ Maceración. *Antes de la fermentación, el mosto se somete a una corta maceración en frío –para que no llegue a fermentar– junto a los hollejos (apenas unas horas de maceración), de donde extraerá el color y ciertas sustancias aromáticas de los hollejos.*

~ Desfangado y fermentación. *Se separan las materias sólidas del mosto, para efectuar la fermentación en virgen (como si fuera un blanco) con la consiguiente transformación de los azúcares en alcohol, gracias a la acción de las levaduras.*

TINTOS

Se elaboran a partir del mosto de uvas tintas fermentado junto con las partes sólidas de la uva (hollejo y pepitas).

~ Despalillado. *A diferencia de los blancos, la pasta resultante del estrujado debe pasar por el proceso de "despalillado", consistente en separar el grano del raspón con el fin de que, durante la maceración necesaria para la toma de color, no se transmitan sabores herbáceos y amargosos de esta parte leñosa del racimo. Algunos elaboradores y en determinadas vendimias, en general muy maduras, suelen incluir el raspón muy leñoso y naturalmente no herbáceo, con el grano. Es una fórmula que, siendo antigua (hasta el siglo XIX todos los vinos se hacían así), es de una enorme responsabilidad. El resultado es un vino de más volumen, repartiéndose la potencia*



© Mario Nomura

aromática entre los valores del propio mosto y la complejidad de la materia vegetal de la parte leñosa del racimo, todo ello rematado con un mayor volumen en boca, pero sin agresividad de los taninos poco maduros.

~ Fermentación alcohólica. *O "tumultuosa" por la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras. Los azúcares se desdoblan en alcohol al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto.*

~ Remontado. *Durante la fermentación alcohólica se genera gas carbónico. Éste empuja los hollejos hacia arriba, formando una barrera natural denominada "sombrero". El remontado consiste en ir remojando esta capa con el mosto para activar la extracción de color. El hollejo también debe de ser removido periódicamente; es lo que se llama "bazuqueo". En este apartado existen varias fórmulas, dependiendo del objetivo a cumplir: delestage, Ganímedes o diferentes técnicas del empleo de nitrógeno, etc.*

~ Descube. *Una vez conseguido el color, la justa extracción de los principios aromáticos del hollejo y el suficiente "armazón" tánico que proporciona esta parte sólida además de las pepitas, se trasiega el líquido a otros depósitos, separándolo de la materia sólida citada que va a las prensas.*

~ Fermentación maloláctica. *En el vino tinto se produce una segunda fermentación, la maloláctica, mediante la cual se transforma un ácido fuerte y vegetal, como es el málico, en otro más suave y untuoso, el láctico, que proporciona al vino finura y suavidad.*

¿Qué es el vino de prensa? *Es el obtenido como resultado del prensado de los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación. Es muy rico en color y taninos, pero no debe mezclarse con el resto, salvo que sea de gran calidad y de uvas maduras. Una vez concluidas las fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, para conservar la limpidez del producto embotellado. Por último, los vinos son seleccionados por calidades y embotellados en el caso de los jóvenes, o pasan a barricas para la crianza en madera.*

VINOS ESPUMOSOS

Son los vinos que contienen gas carbónico, procedente de la adición de sacarosa y levaduras que provocan una segunda fermentación, bien sea en la botella (cava, champagne) o en el depósito (granvás).

Elaboración de espumosos método tradicional

Es el antiguamente llamado "método champenoise" o método champañés por su origen francés. Se refiere a aquellos espumosos que realizan la segunda fermentación en botella y que son los de mayor calidad del mercado. La elaboración, en este caso, tiene lugar como sigue:

~ Vino base. *Se parte de un vino pálido, limpio y afrutado que no sobrepasa los 11 grados. elaborado en tanques de acero o de cemento.*

~ Segunda fermentación. *Al vino base se añade en los tanques una mezcla de azúcar y levaduras (licor de tiraje) antes de su embotellado. La citada mezcla se embotella con obturador metálico. Las levaduras al alimentarse del azúcar añadido hacen posible una segunda fermentación dentro de la botella.*

~ Crianza. *Las botellas envejecen en cavas, naves generalmente subterráneas y con unas condiciones de temperatura y humedad uniformes, durante un mínimo de nueve meses. Se apilan en posición horizontal, (lo que se llama "en rima"), para que, una vez concluida la segunda fermentación, las levaduras muertas vayan situándose a lo largo de la botella en posición horizontal.*

~ Removido. *Para extraer las levaduras muertas y otros restos de la segunda fermentación una vez finalizada la crianza, las botellas se llevan a los pupitres, donde se irán girando e inclinando paulatinamente hasta que las levaduras se concentren en el cuello de la botella boca abajo. En la actualidad, este*

proceso también se puede realizar a través de máquinas controladas por ordenador; son los llamados gyropalettes.

~ Degüelle. *Se congela el cuello de la botella y se destapa el obturador, de forma que salgan de una vez todas las levaduras en un pequeño bloque de hielo. Posteriormente, se rellenan las botellas con el licor de expedición (vino del mismo tipo o vino viejo que incorpora diferentes dosis de azúcar). A continuación se sellan, etiquetan y quedan listas para su comercialización.*

Elaboración de espumosos método granvás (grandes envases)

~ Vino base. *Se parte de un vino pálido, limpio y afrutado que no sobrepasa los 11 grados. elaborado en tanques de acero o de cemento.*

~ Segunda fermentación. *Al vino base se añade en los tanques una mezcla de azúcar y levaduras (licor de tiraje). Las levaduras al alimentarse del azúcar añadido hacen posible una segunda fermentación en depósito de mayor tamaño, durante 20 días, y así se generará el gas carbónico tan característico de los espumosos, fruto del desdoblamiento del azúcar por acción de las levaduras.*

Es una práctica, hoy menos relevante y casi en desuso, cuya segunda fermentación se realiza en botella, pero posteriormente se transfiere a otra botella o a un depósito. La diferencia es que no hay crianza en botella con las levaduras, ya que el vino apenas permanece en rima durante un par de meses.

~ Tipos de espumosos en relación con el grado de dulzor:
El tipo dependerá de la mayor o menor cantidad de azúcar empleada en el licor de expedición o del tiempo de crianza. Se puede distinguir entre:

Brut nature: *con menos de 3 g/l. y si al vino no se le ha añadido azucar.*

Brut: *menos de 12 g/l.*

Extraseco: *menos de 12 y 17 g/l.*

Seco: *entre 17 y 32 g/l.*

Semiseco: *entre 32 y 50 g/l.*

Dulce: *por encima 50 g/l.*



3.- VINOS JÓVENES, CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

El vino nuevo es el más precoz de los vinos jóvenes, casi para consumir recién elaborado y cuando aún conserva intactos los rasgos de la uva. Los franceses han sido los pioneros con su beaujolais, convertido en un auténtico éxito comercial y cuya salida se espera cada año con expectación.

Inundados de aromas florales y frutales, convierten la juventud en una maravillosa cualidad. Y es que en un vino joven es donde mejor se refleja la casta de las cepas y los sabores de las uvas. Pero la juventud no se aprecia sólo en blancos y rosados. También los tintos triunfan en este estilo más fresco y afrutado, liberados sus sabores naturales de la acción homogeneizadora de la madera. Para las bodegas, la elaboración y embotellado de un vino joven de calidad es más rentable, pues evita almacenamientos prolongados, requiere menores inversiones en concepto de stocks y evita las mermas de vino por evaporación que siempre trae consigo el envejecimiento en barricas. El vino joven no debe consumirse más allá de los tres o cuatro años después de la fecha de cosecha que figura en la etiqueta, ya que las cualidades de frutosidad y frescura son las primeras que se pierden.

En su elaboración es necesario forzar la fermentación, clarificación y estabilización, sometiéndolo a sistemas de centrifugación, filtrados y tratamientos en frío, a diferencia de lo que ocurre con el vino joven, donde dichos procesos se desarrollan más lentamente. El hecho de que estos vinos tengan una vida más corta se debe a los bajos niveles de taninos a causa de que los procesos de elaboración han sido muy rápidos con pocos días de maceración del hollejo.

¿Qué es la maceración carbónica? *Es un método de elaboración muy habitual para vinos "nuevos" y jóvenes que consiste en trabajar con racimos enteros (sin despalillar), que se introducen en un tanque sellado que contiene dióxido de carbono. También puede ocurrir que por el peso de la vendimia, las bayas que están en la parte de abajo se rompan e inicien la fermentación, emitiendo el consiguiente gas carbónico.*

Lo más importante es el hecho de que la fermentación se inicia en el interior de la baya, con lo que se respeta el carácter específico de cada cepa. Estos vinos suelen ser muy afrutados y aromáticos, aunque no hay una gran extracción de taninos y, por tanto, no son recomendables para una larga conservación. Mejor consumirlos en el año.



CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Durante la crianza, en la que se incluye tanto el envejecimiento en barrica como en botella, los vinos podrán mejorar sus cualidades, adquiriendo unas características propias que se derivan sobre todo del aporte de la madera

¿Cómo deben ser los vinos sometidos a crianza? *Normalmente suelen ser vinos recios, ásperos, agresivos al paladar y con color intenso y vivo; aspectos que, poco a poco, se irán puliendo y refinando a lo largo de la crianza.*

LA BARRICA

Es el recipiente de roble que contendrá el vino durante su envejecimiento. La más empleada es la de madera de roble con una capacidad de 225 litros, denominada bordelesa.



¿QUÉ ASPECTOS DE LA BARRICA INFLUYEN EN LA CRIANZA DEL VINO?

La procedencia de la madera. *Lo más habitual es el roble americano, generalmente aserrado, por su menor coste, pero cada vez se emplea más el roble francés de los bosques de Allier, Limousin o Nevers y, últimamente, el roble de países del Este de Europa.*

La forma en que estén cortadas las "duelas" *" (cada una de las tablas que conforman la barrica). El roble americano es del tipo "aserrado", cuyo corte se realiza transversalmente, mientras que en el roble francés o europeo el corte de tipo "hendido" se practica longitudinalmente.*

La edad de las barricas. *Las barricas nuevas o con poco uso transmiten con mayor rapidez sus caracteres al vino que las viejas, ya que estas últimas han ido perdiendo sus aportes característicos con el uso y es necesaria una mayor permanencia del vino en ellas.*

El tiempo de permanencia del vino. *Cuanto más se alargue la crianza, en mayor medida se transmitirán al vino los caracteres de la madera unido a un aumento de la oxidación, con la consiguiente pérdida de fruta.*

¿CÓMO SE LLEVA EL VINO A LA BARRICA?

Antes de recibir el vino, *se quema el interior de la barrica con azufre para sanearla, eliminar el oxígeno y todos los restos microbianos.*

El vino se introduce lentamente, *mediante una caña que llega hasta el fondo para evitar la formación de espuma que desplace el anhídrido sulfuroso formado por la combustión de azufre.*

Se cierra la barrica con un tapón de corcho *recubierto de arpillera o de silicona, de forma que queden lo más herméticas posible.*

CONDICIONES NECESARIAS PARA UNA ADECUADA CRIANZA

Una temperatura baja *(13-15°C) y sin grandes oscilaciones entre invierno y verano, y una humedad de alrededor del 75%.*

¿Qué son los trasiegos? *Al cabo de unos seis meses de permanencia en la barrica, se procede al traslado del vino a otra barrica, cuidando de que no se mezcle con los depósitos o impurezas acumulados en el fondo durante este tiempo. Por lo general esta operación se repite con la misma periodicidad hasta que el vino adquiere el punto deseado, siempre según el criterio del elaborador y guardando unas condiciones mínimas reguladas por los organismos pertinentes.*

Cuando se da por terminada la permanencia en barrica se procede a unificar cualidades, mezclando vinos complementarios dentro de la misma cosecha. Una vez logrado el vino deseado se procede al embotellado

LA BOTELLA

Tras su paso por la barrica, el vino necesita un tiempo de botella para que los caracteres de fruta y madera se ensamblen y armonicen. Aquí, gracias a la ausencia de oxígeno, las moléculas del vino se comportan de un modo distinto desarrollándose su buqué y limándose las asperezas hasta alcanzar su máxima expresión.

Es importante: *Que la botella esté perfectamente limpia antes de recibir el vino. Que los corchos tengan una longitud mínima de 44 mm. y estén exentos de olores y porosidades.*

~ La colocación de las botellas. *Se ponen de manera horizontal, formando "rimas" para favorecer el contacto del vino con el corcho, manteniéndolo húmedo y hermético.*

~ ¿Dónde se guardan las botellas? *En "calados", lugares totalmente aislados y generalmente subterráneos que no están sometidos a corrientes de aire o cambios de temperatura, y con una humedad relativa superior al 70%. En las bodegas modernas se almacenan en jaulones de madera o de metal en las mismas condiciones ambientales que las subterráneas, gracias a la climatización artificial.*

~ ¿Varía la evolución en botella? *Efectivamente, no es la misma para todos los vinos. Dependerá de la cantidad, calidad y equilibrio de compuestos fenólicos que contienen, especialmente los taninos y la acidez total.*

CRIANZA EN ROBLE

¿POR QUÉ LA MADERA ES FUNDAMENTAL PARA EL VINO?

El encuentro entre el vino y la madera en forma de toneles, no superiores a 600 litros, se inicia en el siglo XVII, coincidiendo con el desarrollo del comercio marítimo y el consiguiente transporte de vino en grandes envases que, paulatinamente, le iban cediendo parte de su naturaleza. Sin embargo, debido a su gran tamaño y a la desproporción entre volumen y la superficie de contacto entre la madera y el líquido, esta cesión era lenta y pequeña.

No obstante, éste fue el origen que alumbró el oloroso, primer vino, procedente de Jerez, que cautivó al pueblo inglés. Su nombre nació por la aportación de excelencias odoríficas que el envase de roble ofrecía al vino, a partir del potencial oloroso de la madera.

Algo semejante ocurrió con el vino de Oporto, que se fue haciendo inmortal en las pipas de Vilanova de Gaia, que aportaban notas tostadas y aromas a maderas exóticas. Y con los primeros robles de Limoges de Burdeos, que daban un inconfundible buqué a vainilla.

Así se descubrió que la madera vivificaba al vino a la vez que le aportaba una cierta madurez y solemnidad. Este hecho se constató de manera más clara con la fabricación de barricas más pequeñas, donde la proporción de roble con respecto al vino era mayor.

~ Los primeros vinos criados en madera. *El sabor a roble que cedía la bota jerezana se debió, en gran parte, al calor meridional y a los balanceos marítimos que producían una fuerte oxidación. Influenciado por las botas jerezanas, Burdeos ideó la fabricación de sus propias barricas, en las que se almacenaba un vino tinto de elevado tanino y acidez que era capaz de hacer frente a la acción de la madera. Con él se pretendía conseguir la misma intensidad aromática de los toneles jerezanos, pero en un ambiente más húmedo y fresco.*

Y años después de la legendaria clasificación de 1855, que Burdeos creó a partir de vinos que ofrecían toques a cedro y resinas propias de las barricas de roble prefiloxérico, los grands crus girondinos adoptaron la fabricación de la barrica bordelesa de 225 litros, que inicialmente se guardaban en las cavas de los négociants del puerto de Burdeos. Mientras tanto, Rioja comienza a utilizar, no el concepto de château bordelés sino el de almacenista-négociant urbano, que más tarde se llamaría "criador-embotellador" de vinos adquiridos a los cosecheros o viticultores, importando su utillaje de crianza y las nuevas barricas de 225 litros que aquí pasaron a denominarse en un principio "bordelesas".

~ Las barricas actuales. Hoy, las naves de crianza de cada bodega se forman en su mayoría a partir de barricas nuevas, cuidadosamente elegidas del mejor proveedor tonelero que ofrezca la garantía de utilizar roble americano, francés o ruso; barricas que conferirán al vino unos taninos y principios aromáticos esenciales. Cada vez es más habitual que los productores acudan a barricas de gran capacidad para minimizar su efecto y presencia en el vino. Muchos elaboradores reutilizan sus barricas para conseguir respetar lo máximo posible el carácter frutal del vino.

¿ Qué se esconde tras el característico sabor a roble?
Entre el vino y la barrica se producen innumerables reacciones e intercambios que afectan a la evolución del vino, como la fusión de los taninos amargos del roble con los taninos frutosos y a veces dulces del hollejo de la uva o las finas notas de la vainilla de la madera, envueltas en el aroma frutoso de la variedad.

~ El gusto de antes. Hasta los comienzos de los años Ochenta del pasado siglo, los sabores "leñosos" y a "carpintería" eran habituales en algunos antiguos riojas, pero se debían más a la débil constitución del vino que a su larga permanencia en barrica. Generalmente se trataba de tintos muy abiertos de color, que solían presentar una madurez prematura, sabores evolucionados carentes de matices y una sobreoxidación. La causa, más que la entrada de oxígeno a través de los poros y duelas de la madera, era la excesiva ventilación del vino en los trasiegos.

~ El gusto actual. Hoy se han acortado los tiempos de crianza en barrica y el vino llega al embotellado con un número menor de trasiegos. Se hacen mucho más evidentes los sabores profundos de las lías, los matices frutosos de la uva y los caracteres complejos de los hollejos maduros, ofreciendo una agradable sensación frutal y frescura. Así, los matices adquiridos por el roble se unen a los sabores primarios de la fruta y a las notas características de las variedades de uva.

¿Qué vinos envejecen mejor?

~ Tintos. Serán vinos de gran constitución tánica, pigmentación, grado alcohólico y acidez que, bebidos en la misma época que un crianza (tres o cuatro años después de la cosecha) ofrecen cierta agresividad al paladar y aromas poco evidentes. Pueden presentar notas vegetales del hollejo (tinta) y un toque de resina y brea, propias del roble nuevo. Generalmente, las bodegas suelen comercializarlos de tres a cinco años, después de la fecha de vendimia.

~ Blancos. Normalmente, aunque posean pocos taninos –excepto que se haya realizado una maceración con sus hollejos–, en teoría tienen vida más efímera. De hecho, los caracteres juveniles, aromáticos y penetrantes tienden a desaparecer al cabo de dos años. Sin embargo, es posible probar vinos blancos con edades superiores a 20 años que se han mantenido vivos, gracias a una buena acidez y un pH bajo. Sin embargo, un blanco de fermentación lenta, criado en roble y embotellado tardíamente prolongará la vida del vino hasta igualarla a un tinto. Esto es posible gracias a la cesión de taninos del roble, que compensan la carencia de taninos de las uvas blancas (no hay que olvidar que los taninos se encuentran en el hollejo de la uva y, normalmente, aunque las cosas comienzan a cambiar, en los blancos no se suele macerar el mosto con los hollejos).
Hoy, frente a los blancos de crianza clásicos de larga estancia en madera y elaborados al modo de los tintos, son ya habituales los fermentados en barrica con sus lías y sometidos a una crianza bien entendida, donde las moléculas de las lías impiden que los caracteres del roble sean avasalladores, como sucede con los blancos criados en madera.


© Mario Nomura

ALGUNAS CLAVES DE LAS NUEVAS ELABORACIONES
La microoxigenación

O microbullage, término francés que se refiere a la acción de inyectar oxígeno al vino conservado en depósitos con poca aireación (tinas de acero) o en barricas durante periodos cortos de crianza para evitar aromas corruptos ("tufos de reducción", semejantes al olor a agua estancada) que se originan en los procesos postfermentativos o por falta de aireación.

Se practica tanto para vinos jóvenes, cuyos embotellados se han adelantado hasta el punto de no haber obtenido las dosis de oxígeno necesarias, como para los vinos criados en barrica, sustituyendo el efecto de los trasiegos y largas permanencias del vino en madera. Así, no hay necesidad de alargar los periodos en envejecimiento que darían más aromas y sabores a roble, lo que afectaría a los caracteres de la fruta. No obstante esta práctica rápida de microoxigenar no logra los atributos de la oxigenación por los poros de la barrica, como corresponde a la crianza en roble.

Las lías finas

Son los sedimentos que quedan en el fondo de los recipientes después de la fermentación del vino: levaduras muertas, ácidos no solubles y restos de residuos vegetales de la uva. Cuando ese vino se trasiega inmediatamente después de la fermentación alcohólica, quedan en el recipiente las lías "gruesas", mientras que las "finas" acompañan al vino.

Estos compuestos disueltos en el líquido enriquecen los aromas del vino, y para que esto suceda convenientemente las lías finas deben hallarse lo suficientemente oxigenadas a través no sólo de los poros de la madera, sino también gracias al bâtonnage, galicismo con que se conoce la agitación del líquido mediante un palo que se introduce por la boca de la barrica.

Esta práctica, además de permitir que las lías estén en suspensión, logra una aireación suplementaria, ya que, de otro modo, las lías en reposo facilitarían el fenómeno de su reducción o putrefacción por ausencia de oxígeno, con los consiguientes aromas a sulfhídrico (huevos podridos) o mercaptanos (agua estancada).

LOS RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN

El acero inoxidable

Se empieza a implantar en España a finales de los Setenta.

Ventajas: *gran asepsia y, sobre todo, control térmico de la fermentación alcohólica, gracias a sus sofisticados sistemas de refrigeración.*

Inconvenientes: *el hermetismo impide la aireación y puede dar lugar a la reducción de algunos compuestos vegetales; los clarificados son más dificultosos y en las tinas de más de 15.000 litros se producen corrientes térmicas, debido a la interacción de la temperatura exterior con la interior totalmente controlada, además de extrañas influencias electroestáticas a causa del acero.*

La madera
Ha sido el material más empleado tradicionalmente en la elaboración de vinos de calidad.

Ventajas: *permite "respirar" mejor al vino a través de sus poros (una "microoxigenación" natural), los vinos se estabilizan más fácilmente tras la fermentación y quedan más redondos.*

Inconvenientes: *su alto coste, de partida y mantenimiento, exige una limpieza exhaustiva y una atención continua (reparaciones, etc.), además de personal cualificado.*

El cemento
Es el material de los viejos lagares, presente hasta la llegada del acero inoxidable.

Ventajas: *se ha descubierto recientemente que se consiguen temperaturas más uniformes en su interior y, por tanto, una mejor expresión del vino en las difíciles fases de almacenamiento y crianza.*

Inconvenientes: *debe extremarse la atención para evitar alteraciones del vino por los excesos de temperatura, aunque es compatible con sistemas de control; también exige una limpieza absoluta para estar en perfecto estado; no tiene una imagen asociada a los vinos de calidad (aunque el mítico Pétrus sigue utilizándolo para fermentar sus vinos). En la actualidad algunas bodegas están instalando depósitos de cemento de pequeña capacidad de paredes interiores, pero sin revestimiento aunque con textura de fácil limpieza. Los rasgos de los vinos en cuanto a matices especiales son cercanos a los envejecidos en roble pero sin detectar las notas de madera.*



¿Cómo se hace un vino de garaje? *En el fondo, la elaboración de "garaje" se refiere a las prácticas en pequeños volúmenes que permiten un mayor control de calidad, una selección exhaustiva del terroir, una selección de racimos en viña y en mesa de selección para acabar, en algunos casos de vinos muy caros, con la selección "grano a grano", de tal modo que cada baya es casi idéntica y con un grado de maduración más uniforme.*

4.- LA CATA PASO A PASO

Es la secuencia que todo buen aficionado debe interpretar, la receta para descubrir todo un complejo mundo de sensaciones, aromas y sabores. He aquí la liturgia a cámara lenta que todo amante del vino debe seguir.

EL COLOR DEL VINO

Existe toda una serie de matices en el vino que sólo pueden apreciarse a través de una visualización comparativa y que aportarán una valiosa información sobre sus características.

Existe un principio básico en cuanto al color de los vinos. *Los blancos, con el envejecimiento, se oscurecen; los tintos se aclaran.*

Los vinos más ácidos desprenden mayor destello, *tanto si son blancos como si son tintos.*

LOS BLANCOS:

El oscurecimiento de los vinos blancos *(tendencia a colores ambarinos con matices rojizos) en la botella se debe a la oxidación bien sea por el aire, por el calor y la luz. También la cesión colorante*

de la madera a partir de los cuatro meses de crianza proporciona un tono más amarillento.

Los reflejos verdosos revelan una acidez mayor, al margen de que las características de la variedad puedan dar un tono amarillo más o menos intenso.

La *chardonnay* tiene siempre un ligero fondo amarillo. Por el contrario, una sauvignon blanc en circunstancias similares da unos tonos más pálidos.

Un blanco pálido, muy brillante y con una espuma rápida será un vino joven, procedente de zonas frías ricas en ácidos y si no, al menos habrá sido elaborado conforme a las modernas reglas de la enología con una vendimia precoz escasa de azúcar y, por lo tanto, rica en ácidos.

Un blanco que al verterlo en la copa parece más denso procederá de climas cálidos. La elevada graduación alcohólica suele ir paralela a la cantidad de glicerina natural que "espesa" el vino.

LOS TINTOS

El tiempo necesario para la extracción de materia colorante durante la maceración del hollejo con el mosto depende del grado de insolación que haya tenido la uva durante su período vegetativo.

El vino, en su primera época, muestra un color sólido e intenso. Con el paso de los años se abrirá ligeramente debido a que las moléculas del color tienden a soldarse unas con otras haciéndose más gruesas (pasando del estado soluble al coloidal y de éste al insoluble, precipitándose al fondo del tonel o botella; son los inofensivos posos que muchos confunden con el término "química").

Un tinto con reflejos brillantes y ribetes bermellón-rosáceos vendrá de zonas septentrionales y tendrá una acidez elevada.

Un tinto de tonos violáceos con atisbos marrones descubre un origen de climas cálidos.

En definitiva, el color del vino dependerá del tipo de uva, de la maceración de los hollejos, la madurez de la uva, la duración de la crianza en madera y de la vejez en botella.

La influencia de la elaboración

PRIMER CASO PRÁCTICO: BLANCOS

Tomemos como ejemplo dos blancos: uno producido con tecnología actual y otro según el procedimiento clásico más elemental aplicado a los vinos de mesa o comunes. Y fijémonos después en los vinos blancos elaborados según el sistema cada vez más habitual de maceración pelicular.

a) Vino tecnológico. Será un vino pálido, fruto de una elaboración controlada y una vendimia anticipada. Se ha hecho un filtrado de los mostos antes de la fermentación, con objeto de que las partes herbáceas no comunicaran excesivo color y sabores al vino; posteriormente, la fermentación se ha controlado sin sobrepasar los 18 grados y, por último, se ha clarificado. En él se observa una gran transparencia y una acidez elevada que se refleja en su brillo ligeramente verdoso.

b) Vino corriente. En éste se observan tonos amarillo-pajizos resultado de una vinificación más elemental y de un desfangado menos riguroso que en el primero. Quizá no haya habido un depurado control de la temperatura de fermentación y se note, por lo tanto, una mayor incidencia de toques de oxidación.

c) Vino con maceración pelicular. Son los blancos que han macerado con los hollejos (película o piel de la uva) en su fase prefermentativa (mosto) para lograr una mayor estructura, complejidad gusto-olfativa y densidad. Presentan ciertos brillos ambarinos producidos por unos pigmentos amarillos (flavonas) contenidos en las pieles.

SEGUNDO CASO PRÁCTICO: TINTOS

Tomemos ahora como ejemplo de la influencia de los procesos de elaboración dos vinos de crianza del mismo año.

INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE LOS COLORES DEL VINO

Interpretación del color del vino en una copa con inclinación de 45°, junto con los términos más habituales empleados en las catas de los vinos de esta guía:

Ribete o borde con matiz ligeramente violáceo.

Color cereza, de intensidad media y bastante vivo.



VINOS BLANCOS



VINO BLANCO JOVEN
Color pajizo pálido. Hay también matices verdosos, prueba de su juventud.



VINO BLANCO VIEJO 20 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA
Color amarillo dorado con matiz ámbar. (Con la oxidación, el color amarillo se va intensificando hacia tonos más rojizos).

VINOS ROSADOS



ÚLTIMA COSECHA
Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa. Los tonos azules que, con los rojizos, dan un matiz frambuesa son privativos de la juventud de un vino.



VEINTE AÑOS DE VEJEZ EN BOTELLA
Color asalmonado con matiz cobre. (En los rosados, el tiempo modifica el color hacia matices anaranjados, perdiendo el tono de viveza de azules que da el color frambuesa).

VINOS TINTOS



TINTO DE ÚLTIMA COSECHA
Color cereza de intensidad media con ribete violáceo (característico de su juventud).



TINTO CON 20 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA
Color rubí con matiz anaranjado y ribete entre teja y ocre. (El tinto está en declive, el color ocre muy atejado es un signo de excesiva oxidación).





TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON
Las diferencias entre los vinos de estas dos cepas son evidentes: mientras que el color de la tempranillo (copa de arriba) es cereza oscuro con ribete algo más anaranjado, el color de la cabernet (copa de abajo) es más intenso y su ribete más violáceo, fruto de la mayor pigmentación del hollejo, debido a que los granos de las uvas son más pequeños que los de la tempranillo y una mayor acidez al ser una uva más tardía.

a) Vino con menos color. Presenta un tono bastante abierto que hace presuponer un descube (separación del mosto ya convertido en vino del hollejo) anticipado. Se podría haber empleado más uva blanca con objeto de suavizarlo y cubrir un espectro más amplio de consumidores.

También podría haber permanecido más tiempo en barrica que el segundo y precipitado más su materia colorante. Sin embargo, esto sería dudoso si las diferencias gustativas de la madera entre uno y otro no son ostensibles.

b) Vino con más color. Es más cubierto, bien por haberse realizado una maceración más larga o simplemente por la mayor insolación de las uvas de su zona.

Su nivel de antocianos (color rojo) y taninos (color amarillo) son sensiblemente superiores, con lo que se demuestra que un vino de estas características envejece mejor. Pero quizá, en su primera fase de comercialización, se tope con una clientela poco adicta a sus sabores ligeramente más ásperos.

TERCER CASO PRÁCTICO: ROSADOS

Se dice que el **más perfecto** es el que tiene un color rosáceo pálido. Si el año ha sido muy soleado, el tono será más rojizo pues las pieles de la uva tinta llevan más materia colorante y es difícil separar el hollejo tan rápido sin evitar la intensidad de color. Si se trata de un año lluvioso o frío la coloración no será tan intensa, tendiendo hacia tonos piel cebolla.

El **rosado típico** oscila entre un tono piel de cebolla y rosa. Si el vino se ha elaborado con asepsia absoluta, al abrigo del aire, bajo control de fermentación y con acidez moderada, aparecerán tonos rosáceos muy vivos y quizás brillos ligeramente malvas.

Con el tiempo el brillo malva va desapareciendo, avanzando los tonos amarillentos y ocres.



La influencia de la edad

~ Tintos

Un tinto de la última cosecha. *Posee los ribetes bermellón de la juventud, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules que aparecen en este estadio. Asimismo, el ribete aparece vivo y luminoso y con acusados matices violáceos, rasgos que delatan también la corta vida de este vino*

Un tinto envejecido durante 20 años en botella *(ver copa pág. 32. Al estar en su declive, presenta tonos más abiertos, ha perdido muchos de sus antocianos y han aparecido los tonos teja con reflejos caoba y predominio del amarillo, resultado de un añejamiento mayor.*

~ Rosados

Un rosado de la última cosecha
Posee un color rosa frambuesa, como resultado de la leve pigmentación rojiza con el matiz azulado que determina un tono frambuesa.

Un rosado de veinte años de vejez en botella *ha perdido los matices vivos rosa azulados (frambuesa) para pasar a un tono más amarillento-cobre producido por la oxidación*

~ Blancos

El fenómeno se produce a la inversa. *Si el vino joven se caracteriza por un tono amarillo pálido, nítido y brillante, el más viejo presenta, por su parte, una tonalidad más dorada.*

Quizá este matiz se deba a que el mosto ha recogido unos pigmentos amarillos de las pieles, las flavonas que, debido a la oxidación, modifican la coloración a lo largo del tiempo.

La influencia de la crianza en madera

~ Blancos

A **mayor permanencia** *del vino en barrica, mayor intensidad de color.*

Un vino **envejecido en madera** *empieza a presentar a partir de los cinco meses un brillo dorado, que se irá intensificando a medida que la crianza se prolongue en el tiempo. Sin embargo, si el vino ha fermentado en barrica con sus lías, debido a la reacción fermentativa de estos compuestos sólidos con las moléculas de la madera, la influencia del roble será menor y el color aparecerá algo más pálido que en el caso de los vinos blancos que han sido únicamente criados en roble.*

Otro ejemplo ilustrativo lo constituyen los **vinos de soleras de Andalucía Occidental** *(Sur de España) donde el color se establece no sólo por la madera, sino por la acción defensiva de las levaduras en los finos y del proceso oxidativo, en el caso de los amontillados y olorosos.*

Finos (en Condado de Huelva pálidos). *Hay una degradación desde el tono incoloro del borde a un amarillo pálido. Este tono amarillo se debe a las dos épocas del año en que el velo en flor desaparece, lo que conlleva unos mayores aportes del oxígeno.*

Manzanilla. *El velo en flor es más permanente debido a la mayor humedad de las bodegas de Sanlúcar de Barrameda, y, por lo tanto, es más lenta su evolución hacia la oxidación. De ahí que el vino mantenga la palidez y los reflejos verdes sean más acentuados.*

Amontillado. *Tiene vocación oxidativa, pues no mantiene su velo en flor con toda la pureza y generalmente permanece más tiempo en la bota que los anteriores. Así, toma un color ambarino muy definido.*

Oloroso. *Los tonos son más tostados; hay naranjas y ocres en un fondo con reflejos amarillos. Por un lado, hay una mayor oxidación en tiempo y por mayor temperatura de las naves de crianza y, por otro, concentración por evaporación del agua y alcohol.*



© Mario Nomura

~ Tintos

A partir de los 10 meses en barrica comienza a aparecer un ligero ribete anaranjado al tiempo que la intensidad del color va disminuyendo por precipitación de las moléculas colorantes a causa de la microoxigenación a través de los poros de la madera.

EL AROMA DEL VINO

Aunque la nariz es el órgano que probablemente menos ejercitamos, su importancia es vital. De hecho, muchos de los placeres de la boca serían imperceptibles si no funcionara el olfato. Para el catador, es una herramienta insustituible y es justo considerarlo, como bellamente lo definió Max Leglise, "el jardín de los sentidos".

El **olfato** *es un sentido complejo y misterioso y, como tal, también tiene sus flaquezas.*

¿Sabía usted que...?

Uno mismo no huele su colonia habitual, aunque los demás sí, o que una casa tiene un aroma que captan todos menos sus propios moradores. La nariz es infiel con los olores habituales; el olfato se cansa.

Es importante que un aficionado al vino que intente oler al primer golpe de nariz procure grabar en la mente los matices percibidos. Evitar la insistencia en olfatear, ya que aumenta la insensibilidad.

La importancia del olfato. De los tres sentidos gastronómicos, el olfato es el más selectivo. Si olemos un rosado y lo tenemos a la vista estaremos convencidos de que es un rosado. Si nos taparan los ojos, ya no tendríamos el asunto tan claro; y menos aún si lo bebemos. Al oler un vino en una cata habremos decidido aproximadamente el 80% de su valoración.

Sin embargo si no contáramos previamente con la vista, descendería a un 60%. Gran parte de lo que vamos a valorar se basa en el



"chivatazo" que la visión de la copa ha trasladado a los otros dos sentidos.

La influencia de la elaboración

Los aromas adquiridos a lo largo del proceso de elaboración se denominan "secundarios". Éstos pueden ser positivos y negativos.

~ Aromas positivos.

Son los aromas a levaduras, los matices lácticos que producen en la boca una sensación suave y dulce, o los toques etéreos que arrastran matices de hierbas finas de las lías.

~ Aromas negativos.

Sulfídrico, mercaptano, geraniol. *Pueden aparecer en vinos jóvenes e indican que el vino aún no está terminado o sufre una degradación microbiológica del anhídrido sulfuroso por falta de aireación o trasiego tardío. Si se descorcha unos años más tarde, pueden apreciarse olores a mercaptanos, como a petróleo y agua estancada. El geraniol no tiene nada que ver con el aroma a geranio u olor a la hoja de la flor del geranio. Un rasgo rústico vegetal que es más ostensible en golpes de calor en la cepa. Como reacción de defensa las hojas paran su proceso vegetativo, retrasando la maduración fenólica (la del hollejo y pepitas) pero no la alcohólica, debido a la deshidratación del racimo.*

El olor Azufrado *se debe a la introducción de una pequeña dosis de azufre durante el embotellado para evitar la oxidación prematura. Una práctica casi en deshuso en la actualidad.*

Plátano. *Aunque no es desagradable, aparece en los vinos de embotellado precoz. Se forma durante la vinificación a baja temperatura con unas determinadas levaduras seleccionadas. Un aroma menos perceptible en embotellados tardíos.*

Rústicos y a orujo. *Típico de los vinos elaborados con poca higiene, antes de la aparición de los recipientes de acero inoxidable y el control de temperatura en la fermentación. No se producía desfangado (filtrado o clarificado del mosto) y las partes herbáceas comunicaban al vino sabores no deseables, aunque no fueran ingratos. Asimismo, no se controlaban el grado alcohólico ni la acidez, por lo que los blancos carecían de esa frescura que hoy tanto se agradece.*

"A cerrado". *Se aprecia al descorchar una botella de rosado o tinto joven envasados precozmente y con larga permanencia en botella, aunque se disipan algo con la aireación. Un embotellado precoz jamás ayudará a que el vino adquiera los aromas reductores del envejecimiento; con el tiempo incluso perderá los aromas primarios. Por ello, tanto los vinos jóvenes como los rosados deben consumirse lo más pronto posible.*

"Brett". *Cuando el olor animal mezclado con cierta evocación a establo o cuadra resulta intenso, es probable que estemos ante un caso de brettanomices, debido a una levadura que ha reducido en la botella en vinos con un pH alterado, generalmente alto.*

La influencia de la crianza

Son los aromas que el vino adquiere durante su permanencia en barricas, pipas o botas de madera y los que se producen en la botella."Saber envejecer consiste en conservar largo tiempo las virtudes de la juventud", sentenció Peynaud. Y es de eso de lo que se trata, de envejecer sin perder los aromas, aquéllos que recuerden al fruto.

~ Crianzas en madera. *La crianza en madera (generalmente en roble a causa de su menor porosidad) produce en el vino una expansión de los aromas frutosos y minerales, gracias a la ligera aireación a través de los poros del envase. Los rasgos son más nítidos y fundidos con los que cede la barrica bien si es nueva o seminueva, con notas cremosas y tostadas. Cuando la crianza en madera se prolonga más allá de dos años, es probable que el oxígeno que ha entrado durante ese periodo comience a surtir efectos. Los rasgos identificativos son una ligerísima oxidación del alcohol con leves matices aldehídicos (acetona, resina o laca de uñas), mientras que el vino adquiere ciertas notas a frutos secos, ebanistería, vainilla. Si las barricas son viejas y han permanecido en naves subterráneas poco ventiladas, se aprecia cierto matiz a champiñón, vainilla rancia, cera, más nítido aún en los viejos brandies.*



~ Crianza en botella. *En general mas que una crianza, si lo comparamos con las transformaciones en barrica, es un "acabado" del vino. En el envase de cristal se produce en los primeros 6 meses una fusión de todos los compuestos aromáticos del vino y del roble. La botella suaviza los aromas, se modera la sensación ácida y tánica y al cabo de dos años aparece otro cambio debido a la casi ausencia de oxígeno. Este fenómeno se denomina "reducción" que recuerda al tabaco, cuero, miel, incienso, especias...Estos rasgos serán más apreciables, si el proceso de crianza en madera es menor en cambio, si el envejecimiento en madera ha sido largo, con una mayor oxigenación del vino potenciada por los trasiegos, es más difícil apreciar esta diferencia.*

Principales aromas de crianza

~ Aroma de tipo animal. *Típico de los vinos viejos que llevan mucho tiempo embotellados y se han asfixiado o reducido mucho en el envase. Son ostensibles en los vinos de escasa pigmentación y taninos.*

Cuero nuevo, cuero marroquí, pelo de perro mojado.

~ Aroma de tipo balsámico. *Aroma de evocación resinosa producido por una crianza en roble en situaciones de media y alta temperatura de conservación (Levante español, vinos griegos, tunecinos y algunos de Australia, California y Sudáfrica). Estos aromas de "botica" también se deben a la utilización de maderas de pino y castaño. La caramelización del vino que se evapora entre las duelas contribuye también a su formación. Algunos olores que recuerdan al eucalipto y al laurel puede deberse a una inmadurez fenólica (pepitas y piel de la uva) que incluso enriquece sus matices frutosos. Tampoco hay que confundirlos con los sutiles aromas de los grandes vinos del Ródano que pueden recordar al eucalipto.*

Alquitrán, madera de cedro, incienso, eucalipto, laurel, hojarasca seca.

~ Aroma amaderado. *Son los producidos por un envejecimiento reciente y en muchos casos excesivo en madera, generalmente en barricas de 225 litros.*

Barrica de roble nuevo o ebanistería, madera vieja muy seca, caja de cigarros, madera verde o astilla.

~ Aroma empireumático o tostado. *Adquirido durante una larga crianza en madera tostada y nueva o procedente de pieles de uvas muy maduras.* **Pimienta negra, caramelo tostado, almendra tostada, aroma de café, aroma de café torrefactado, cacao, chocolate, pan tostado, ahumado, vainilla, tabaco.**

5.- HAY QUE SABER LO QUE NO SE DEBE HACER

~ En la compra de vinos: *adquirir tintos de crianza de ganga más antiguos de 10 años, ya que están en declive.*

~ En el servicio del vino: *descapsular por el borde de la botella y descorchar el cava con taponazo y en posición vertical.*

~ En la conservación del vino: *guardar las botellas en la cocina o en una despensa con olores de salazones.*

~ En el momento de consumo: *no deberá consumirse una botella después del transporte. Por ello deberá esperar como mínimo 24 horas.*

LAS BUENAS MANERAS DE INVITAR EN CASA

- Los tintos deberán estar en la mesa con sus tapones *previamente descorchados, y los blancos y rosados en las cubiteras con agua y hielo.*

- El anfitrión debe conocer *las preferencias vínicas de sus invitados.*

- El anfitrión debe probar antes el vino *que va a servir para verificar su estado.*

- El anfitrión debe sorprender *con alguna marca novedosa.*

- El anfitrión deberá empezar la serie de tintos *con los más jóvenes y ligeros para terminar con los más viejos o expresivos.*

CONSEJOS PARA PEDIR EL VINO EN EL RESTAURANTE

- No pedir los vinos muy viejos *aunque sean gangas, si el establecimiento no cuenta con una buen sistema para su conservación.*

- Reclamar la botella en la mesa. *Los vinos fríos deberán estar en la cubitera y ésta junto a la mesa.*

- Desconfíe del restaurante *que sólo cuente con marcas muy conocidas.*

- Desconfíe del local que amontona las botellas *en la sala.*

- No tenga ningún pudor durante el verano en pedir enfriar un tinto *(generalmente se sirven a 23 grados de temperatura) en una cubitera con agua y hielo durante nueve minutos (es el tiempo que se necesita para bajar hasta los 18 grados de servicio).*

- Confíe en el restaurante que posea un armario *vinoteca climatizado.*

- Desconfíe del restaurante que se empeña en ofrecerle *una marca determinada, sin tener en cuenta el menú pedido.*

- Alerta al "vino de la casa" sin etiqueta. *Si el vino de la casa lleva la etiqueta del restaurante, es imprescindible conocer la bodega proveedora.*

- Absténgase de pedir un vino genérico. *Vea la carta y confíe en las marcas desconocidas de zonas menos reputadas. Es un indicio de que el sumiller o encargado del restaurante reconoce la calidad de ellas y puede informarle con mayor crédito.*

MANUAL DE URGENCIA

Preguntas más frecuentes

~ ¿Se puede tomar un tinto con los pescados? *Si son azules no hay problema y tampoco es un desatino en pescados como rodaballo, bacalao y otros más delicados, si van acompañados con una guarnición variada o salsas contundentes siempre que sean tintos ligeros, de poco cuerpo y jóvenes hasta tres años de edad.*

~ ¿El vino mejora con el tiempo? *El vino cambia o empeora. Un vino cambia porque, aunque gana algunos atributos (se suaviza, aparecen aromas más especiados), pierde o se aminoran otros, como el carácter de la uva y algunos elementos sensoriales del terruño (suelo y clima).*



© Mario Nomura

~ ¿El vino empeora con los viajes? *Hoy los vinos están lo suficientemente estabilizados como para soportar cualquier embate. Sólo se bloquean olfativa y gustativamente (aroma corto, sin expresión) durante los días siguientes al viaje. Quince días después se recuperan.*

~ ¿El blanco empeora con los años? *Algunos vinos criados intensamente en madera están mejor a partir de los cinco años –la madera se suaviza y los aromas de ebanistería del roble reciente combinados con una leve evocación de la uva se van tornando más amielados y especiados–. Un vino blanco fermentado en madera, un albariño, rueda o chardonnay están mejor en el segundo año.*

~ ¿Los rosados son vinos sólo para principiantes? *En absoluto. Lo que sucede es que el rasero de los tintos y blancos (tipo de crianza, variedad de uva y terruño) no son aplicables a estos vinos. Solo interesa de ellos la frescura, la frutosidad y, sobre todo, la juventud. Estos factores, naturalmente, son atractivos para cualquier consumidor, sea experto o no.*

~ ¿Por qué los finos y manzanillas duran tan poco, si poseen una alta graduación alcohólica? *Todos los vinos de Jerez, ya sean secos o dulces, se elaboran como rancios (se oxidan con el aire y la temperatura), excepto los finos y manzanillas que lo hacen en ausencia de oxígeno bajo el velo o nata blanca que cubre la superficie del vino dentro del tonel (bota) y los protege del aire. Desde el momento en que el vino sale de la bota para el embotellado y queda desprotegido del "velo en flor", tenderá a enranciarse. Por esa razón estos vinos son mucho más pálidos y frescos, aunque tengan la misma crianza que un amontillado o un oloroso.*

~ ¿El mosto de las uvas tintas es tinto? *El color es el mismo que el de las uvas blancas. La pigmentación sólo está en las pieles de las uvas. La única excepción es el mosto de la uva garnacha tintorera, de calidad muy inferior.*

~ ¿Por qué en el champaña se utilizan generalmente uvas tintas y el color es de vino blanco? *Porque extraen el mosto muy rápidamente con prensas muy anchas y de poco fondo para que no de tiempo a que la pigmentación de las pieles tiña el mosto. Aun así, el color de estos vinos espumosos tiene a veces brillos rojizos.*

~ ¿Dura menos un blanco que un tinto? *Depende del estado del tapón. Si el blanco está criado en roble, su longevidad puede ser igual que la de un tinto. Sin embargo, se han catado blancos afrutados de cosechas de 15 o más años y conservaban los elementos más trascendentales, como son el equilibrio, la acidez y cierto carácter varietal, añadiéndose ciertos matices reductores, si bien perdieron su frutosidad.*

~ ¿Las cepas viejas dan mejores vinos? *Siempre que estén sanas, las cepas viejas poseen un sistema de autorregulación y reservas de nutrientes, gracias a una mayor masa de raíces con una producción más baja y, por consiguiente, con mayor calidad.*

UN BUEN AFICIONADO NO DEBE OLVIDAR...

- **Tener una mínima curiosidad por los vinos** *menos conocidos.*

- **El vino no es sólo para comer**, *sino para disfrutar a cualquier hora y con moderación.*

- **El sentido del olfato es el más importante.** *La boca sólo percibe los sabores ácido, amargo, dulce y salado. Los sabores específicos de las cosas los procesa el olfato por vía retronasal (vía interior desde la boca al olfato), pero sólo los percibimos en el paladar.*

- **No atropellar al inexperto con una tesis doctoral** *sobre el vino. Cuanto mayor sea la intención de impresionar al no iniciado, más difícil le será comprender esta cultura.*

- **La acidez se contrarresta con el azúcar y con el alcohol.** *Un vino de apenas 12 grados, pero con una acidez muy baja, nos parecerá más alcohólico que un vino de 14 grados con una acidez más alta. Un vino dulce lo parecerá menos, si se añade ácido tartárico (el de las uvas), ácido cítrico (el de las naranjas, limones y pomelo) o ácido málico (el de las manzanas).*
- **Ser tolerantes y humildes.** *Son las virtudes que se poseen cuanto más conocimiento del vino se tiene.*

- **No intenten adivinar la marca en una cata a ciegas** *si no quieren caer en el ridículo. Es mejor decir: este tinto me recuerda al vino X. Si no ha acertado, no pasa nada. Si tiene la suerte de acertar, la gloria.*

- **El vino tinto con el tiempo se va clareando**, *el blanco oscureciendo y el rosado estropeando.*

- **En los tintos el borde violáceo en la copa es sinónimo de juventud;** *el borde anaranjado equivale a madurez; y el borde ocre a declive. En los blancos, el borde amarillo pajizo significa juventud; el amarillo dorado, madurez; y el rojizo, declive.*

LAS CORRIENTES MARINAS Y EL VINO

Las corrientes marinas se interrelacionan entre si creando un sistema circular influenciado por el movimiento de rotación de la tierra, los vientos que golpean la superficie de los océanos y la densidad y temperatura del agua en cada punto del planeta. Se trata de un complejo circuito cerrado que marcará los climas en gran parte del globo terráqueo, bendiciendo o enterrando las posibilidades vinícolas de los países. Las corrientes con mayor influencia en el viñedo son cuatro, sin bien hablar de ellas es hablar en realidad de un sistema único e interdependiente de corrientes marinas.

LA TEMPERATURA DE LAS CORRIENTES COMO FACTOR DETERMINANTE

CORRIENTES CÁLIDAS: Son las vías térmicas marinas que penetran en ámbitos más fríos moderando su clima y permitiendo por tanto el cultivo de la vid. La particularidad de estas corrientes cálidas radica en lograr una pluviometría no inferior a 600 mm. anuales, unas temperaturas no superiores a los 30 grados centígrados en verano y unos niveles de humedad no inferiores al 70 por ciento. A latitudes más cercanas al ecuador, este fenómeno genera un clima más tropical y húmedo, por lo tanto menos conveniente para generar vinos de calidad.

CORRIENTES FRÍAS: Los litorales cálidos bañados por corrientes frías son generalmente áridos, ya que las bajas temperaturas de sus aguas no permiten la evaporación y por lo tanto la formación de nubes, lo que repercutirá directamente en la ausencia de lluvias, haciendo necesario el riego artificial del viñedo. La influencia benefactora sobre la vid se manifiesta en este caso a través de una moderación de las temperaturas, tanto diurnas como nocturnas y la aparición de unos niveles de humedad marítima del aire no inferiores al 60 por ciento, aunque ésta no acabe de penetrar más allá de 50 kilómetros de la costa.

PRINCIPALES INFLUENCIAS OCEÁNICAS

Corriente del Golfo: se trata de una corriente cálida proveniente del Golfo de México. Es la responsable de que las temperaturas en gran parte de la Europa occidental no sean excesivamente frías. La corriente del Golfo influye de tal manera que convierte a un país como Islandia en un lugar de temperaturas relativamente moderadas a pesar de su latitud. Mientras que Groenlandia, ajena a su influencia a pesar de encontrarse a escasos 400 kilómetros de distancia, posee un clima polar ártico que hace prácticamente imposible la vida en una gran porción de su superficie. Esto quiere decir que en la latitud de Islandia, Noruega e incluso de Suecia lo normal sería encontrarse el clima groenlandés. Por lo tanto la Europa continental disfruta de un clima anormalmente benigno que permite el cultivo de la vid incluso al sur de Inglaterra, Suecia y Dinamarca.

¿QUÉ TIPOS DE VINOS SE PRODUCEN EN ESTE TERRITORIO?

Los de tipo oceánico, con lluvias moderadas, noches y días templados como el de Galicia, León, Rioja, Burdeos, las zonas del Loira, norte de Italia e incluso hasta más allá de la Borgoña.

CORRIENTE AUSTRALIANA DEL ESTE: alcanza el este de Australia y a la totalidad de las islas sur y norte de Nueva Zelanda. Debido a la latitud subtropical de la isla norte de este país y de la costa este australiana, no se trata de un factor tan importante para vinos de calidad. Sin embargo, en la isla sur de este país permite un cultivo de calidad dada su latitud mas fría y por lo tanto genera un clima más propicio para la elaboración de vinos de calidad.

Cuenta con ciertas analogías a la zona atlántica europea, de tal modo que los vinos de cepas tempranas como sauvignon blanc y pinot noir presentan unas características aromáticas específicas.

CORRIENTE DE BENGUELA: se encuentra en la costa oeste del sur de África. Se trata de una corriente marina fría procedente del Antártico que baña la costa sudafricana, atemperando una zona extremadamente cálida y árida.

Su influencia permite el cultivo de calidad de la vid, tal y como sucede en la reconocida zona vitivinícola de Stellenboch. Sus vinos son expresivos, sin apenas sobremaduraciones. Este milagro de la naturaleza nos trae imágenes tan asombrosas como la que supone ver a grupos de pingüinos bañándose junto a la árida costa africana.

CORRIENTE DEL PACÍFICO NORTE: es la responsable de las peculiaridades climáticas de California. Esta corriente de aguas frías procedente de Alaska, baña la costa occidental de gran parte del país norteamericano generando dos corrientes, una que irá dirección norte y otra de dirección sur, conocida como corriente de California. Todos tenemos la imagen de la ciudad de San Francisco oculta tras una espesa niebla. En cambio, San Francisco es una ciudad con un clima de tipo mediterráneo originado por las altas temperaturas que proceden del interior en contraste con el frescor marcado que viene del mar.

En esta zona existen varios aspectos que influyen en su tendencia climática. Por un lado, California posee una inmensa barrera montañosa, Sierra Nevada, que actúa como aislante del calor originado por el desierto de Nevada. El milagro que se produce en esta zona es que dentro de su influencia mediterránea existe una corriente de agua helada proveniente de Alaska que golpea casi de frente contra la Bahía de San Francisco. La fría temperatura del agua y el calor ambiental hacen que se genere una densa niebla, niebla que mitiga el denso calor mediterráneo y que genera una humedad que embelesa a los viñedos de la zona dotándolos de lo mejor del clima mediterráneo, con la humedad y frescura óptimas para el perfecto desarrollo de la uva.

CORRIENTE DE HUMBOLDT : responsable de la grandeza de los vinos chilenos. Esta corriente antártica convierte una zona que por su ubicación debiera ser puramente subtropical, en una zona inusualmente árida y templada. Cerca de la costa se producen excelentes sauvignon blanc, chardonnay y pinot noir. (ver pág 40).

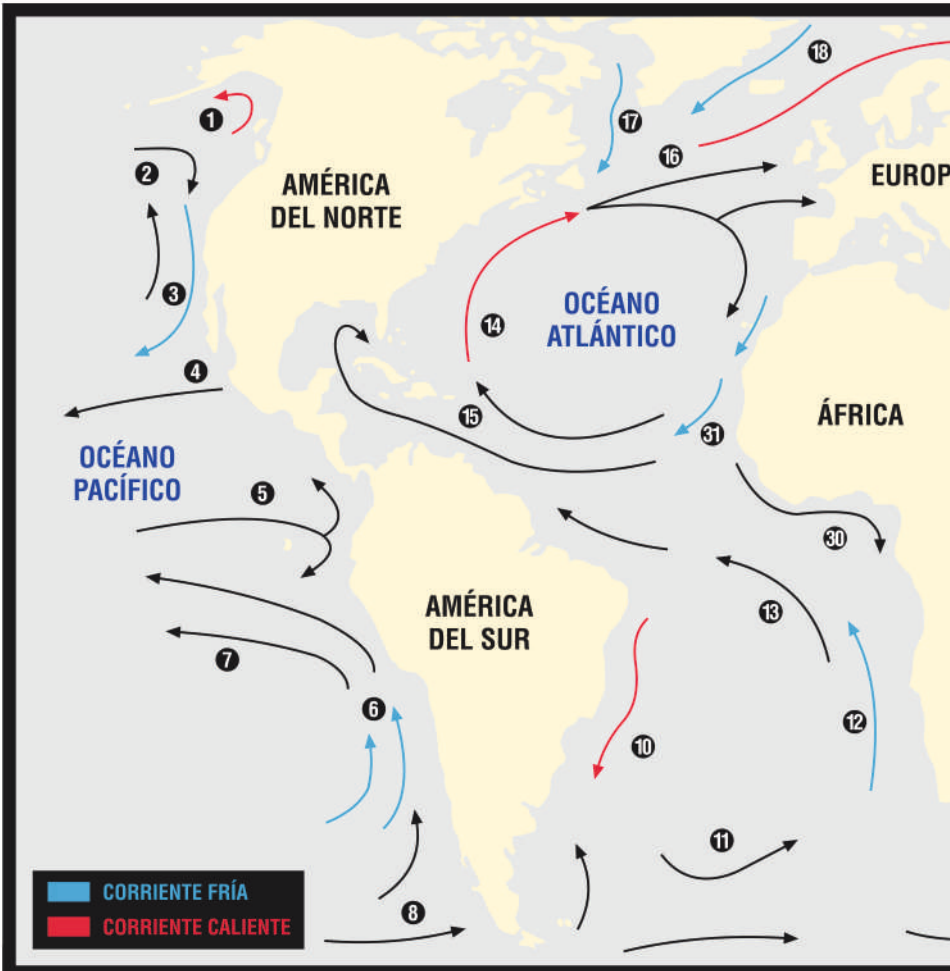
ALISIOS DE CANARIAS: aunque no es una corriente marítima propiamente dicha, el hecho de que los vientos alisios se dirijan en el hemisferio norte, del nordeste al suroeste, convierte su efecto en un buen símil entre la influencia de las corrientes marítimas y las de aire. Su constitución fría permite moderar las temperaturas estivales de las islas Canarias y por lo tanto del cultivo de la vid, que, en la latitud sahariana del archipiélago sería prácticamente imposible por las altas temperaturas. Los vinos tienen cierta cercanía estilística con los vinos gallegos y del oeste francés.



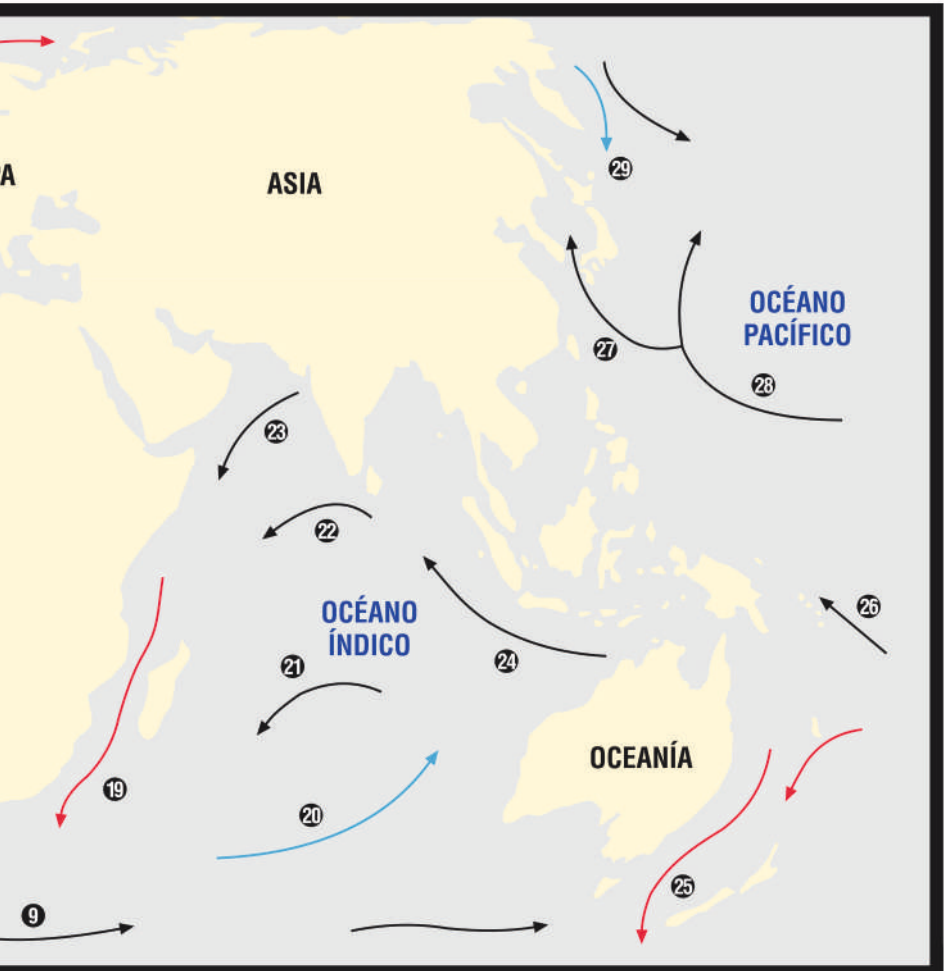
© Mario Nomura

© Mario Nomura

MAPA DE CORRIENTES

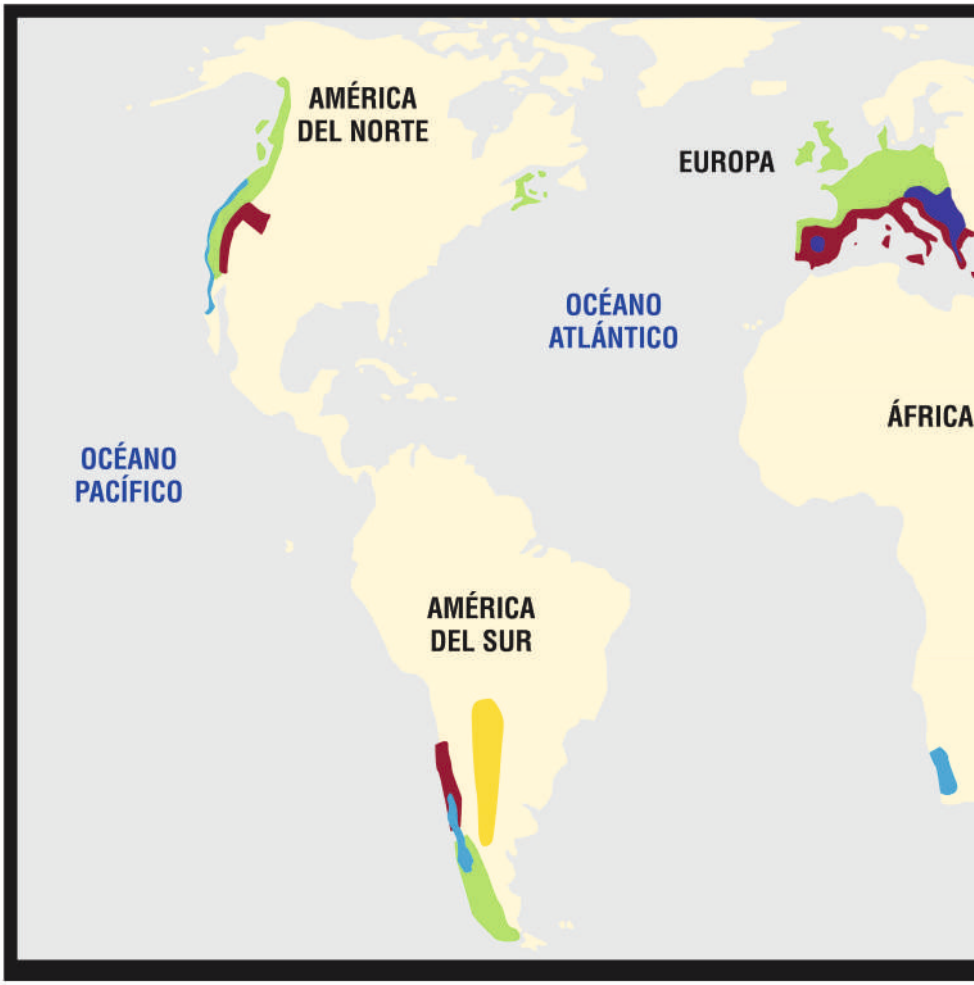


1. DE ALASKA
2. PACÍFICO NORTE
3. CALIFORNIA
4. ECUATORIAL DEL PACÍFICO
5. CONTRACORRIENTE ECUATORIAL
6. DE HUMBOLDT DEL PERÚ
7. ECUATORIAL DEL PACÍFICO
8. CABO DE HORNOS
9. ANTÁRTICA (VIENTOS DEL OESTE)
10. BRASILEÑA
11. ATLÁNTICA DEL SUR
12. DE BENGUELE
13. ECUATORIAL DEL ATLÁNTICO
14. DEL GOLFO
15. ECUATORIAL DEL ATLÁNTICO NORTE
16. DEL ATLÁNTICO NORTE



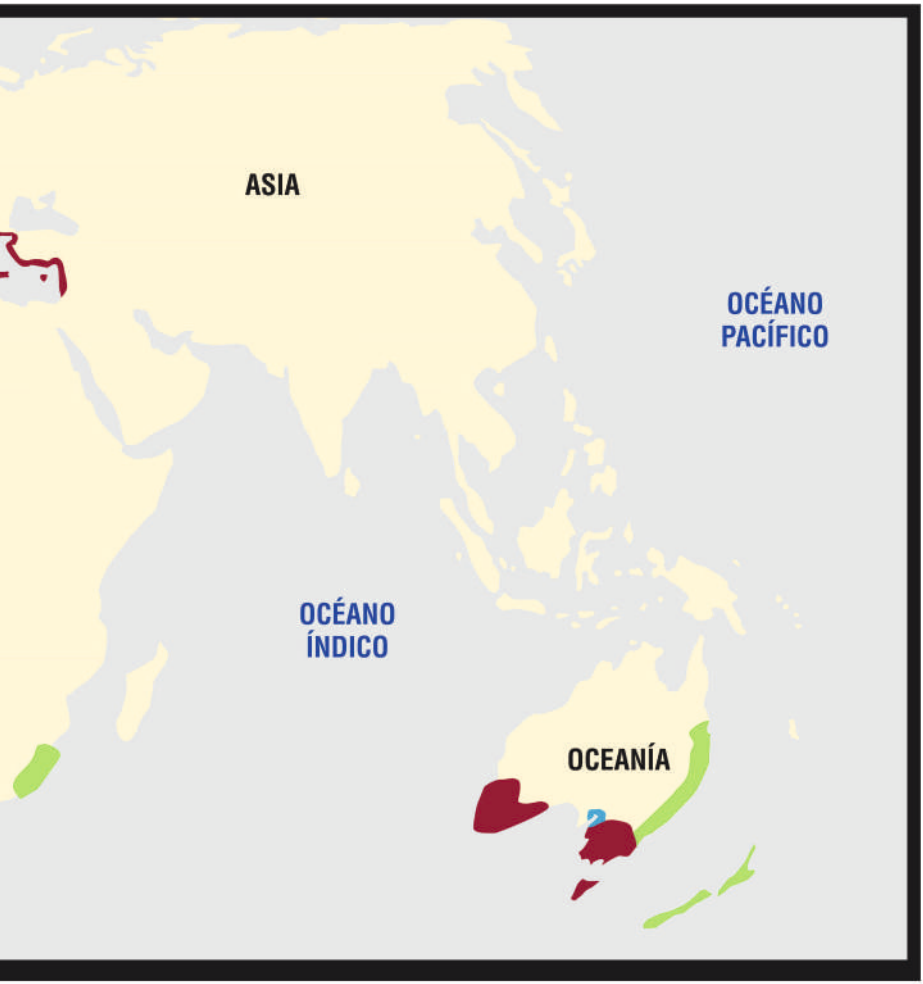
17. DEL LABRADOR
18. DE GROENLANDIA
19. DE LAS AGUJAS
20. AUSTRALIANA DEL NORTE
21. ECUATORIAL DEL SUR
22. ECUATORIAL DEL NORTE
23. DEL MONZÓN
24. BENGALA
25. AUSTRALIANA DEL ESTE
26. ECUATORIAL DEL PACÍFICO SUR
27. KURO SHIVO
28. ECUATORIAL DEL PACÍFICO NORTE
29. OYA SHIVO
30. DE GUINEA
31. DE LAS CANARIAS

MAPA DE CLIMAS DE LAS PRINCIPALES ZONAS VINÍCOLAS



Clima Continental: clima de fuertes contrastes de temperaturas entre el verano y el invierno, los días y las noches. Suele provocar heladas en invierno y pocas lluvias. Se da en el interior de los continentes o en regiones aisladas por montañas.

Clima Mediterráneo: típico de los países cercanos al mar Mediterráneo pero también afecta a zonas con veranos secos y calurosos pero con inviernos más templados.



Clima mediterráneo-continental: con elementos del clima continental pero con variaciones más drásticas entre el día y la noche. Influye en el interior de España, norte de Italia, interior de Argentina Central y el valle interior de Santiago de Chile.

Oceánico: a causa de su proximidad al océano es un clima con abundantes lluvias, pero con temperaturas suaves a lo largo del año.

Mediterráneo Oceánico: en las regiones de ultramar con clima mediterráneo: costa de California, la costa de Chile Central, Adelaida en Australia y la Ciudad del Cabo.

© Mario Nomura

Guía Peñín

CATAS 2025

ABREVIATURAS POR TIPO DE VINO/COLOR

BLANCO	B
ROSADO	RD
TINTO	T
BLANCO ESPUMOSO	BE
BLANCO FORTIFICADO	BF
ROSADO ESPUMOSO	RE
ROSADO FORTIFICADO	RF
TINTO ESPUMOSO	TE
TINTO FORTIFICADO	TF

ABREVIATURAS POR DULZOR

BRUT NATURE	BN
EXTRA BRUT	EBR
BRUT	BR
EXTRA SECO	ES
SECO	S
SEMISECO	SS
DULCE	D
SEMIDULCE	SD
MEDIUM	MED
CREAM	CRM

OTRAS ABREVIATURAS

BARRICA	BA
CRIANZA	C
FERMENTADO EN BARRICA	FB
GRAN RESERVA	GR
MACERACIÓN CARBÓNICA	MC
RESERVA	R
ROBLE	RB
AGUJA	AG
AROMATIZADO	AROM
FINO	FI
PEDRO XIMÉNEZ	PX
FONDILLÓN	FO
PÁLIDO/PALE	PL
MOSCATEL	MO
RANCIO	RC
AMONTILLADO	AM
MANZANILLA	MZ
OLOROSO	OL
PALO CORTADO	PC
VINOS ECOLÓGICOS	❀



MÉXICO EN DATOS:

POBLACIÓN: 129.500.000 habitantes

SUPERFICIE: 1.964.375 km2

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 40.000 has. para el cultivo de todo tipo de uvas y 9.430 hectáreas para la elaboración de vino.

PRODUCCIÓN: 110.000 toneladas de uva para la elaboración de vino.

BODEGAS: 400

CONSUMO DE VINO PER CÁPITA: 1,5 Litros.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
En la actualidad México cuenta con más de 50 variedades cultivadas y mas de 100 en proceso de estudio.

TINTAS: principalmente se encuentran muy extendidas las variedades de origen francés, aunque no son las únicas. Las más importantes son: cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, nebbiolo, syrah, petite syrah, cabernet franc, malbec, grenache, mouvedre, sangiovese, carignan, pinot noir, petit verdot, zinfandel.

BLANCAS: chardonnay, chennin blanc, sauvignon blanc, macabeo, viognier.

FECHAS DE VENDIMIA: las fechas de vendimia arrancan al igual que sucede en España a finales de julio y terminan en la primera semana de noviembre.

CLIMAS: conviven dos zonas climáticas muy diferenciadas: la zona árida y la zona templada. Esto permite hablar en general de temperaturas elevadas, aunque con grandes oscilaciones en el interior y con escasez de lluvias. En las regiones más desérticas ha sido necesario adaptar el suelo al sembrado y, sobre todo, canalizar un agua muchas veces difícil de encontrar. Es en las zonas templadas donde se encuentran las mejores condiciones para el cultivo de la vid, gracias a unas temperaturas más suaves y lluvias algo más abundantes.

ALTITUDES: altitud media de 300 msnm y máxima de 2.100 msnm.



INTRODUCCIÓN

México ha vuelto a pasar por nuestra copa dejándonos una honda impresión de lo que allí está sucediendo. Sobre el terreno, la industria del vino mexicano parece que va a eclosionar. Siempre está a las puertas de experimentar un boom, pero muy a nuestro pesar éste no termina de llegar. Por suerte la cata es un ejercicio perfecto para calibrar la profundidad de sus avances, si bien no los legislativos, pilares fundamentales sobre los que se sustentará su industria, sí a nivel cualitativo, que es lo que más nos importa.

FotoMontexanic ©



MAPA DE LAS ZONAS

VITIVINÍCOLAS

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Se encuentra en el centro de país, en la conocida meseta central de México cuyos límites están marcados por la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental. Cuenta con una extensión territorial de 5.471 km2. y es vecina de Zacatecas al norte y Jalisco al sur.

N° DE HECTAREAS: 1.332 has de las cuales 205 has son para la elaboración de vino y el resto esuva de mesa y uva para la elaboración de mosto y concentrados de uva.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: 1.888 msnm – 2.004 msnm

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: malbec, cabernet sauvignon, tempranillo, cinsault, syrah, nebbiolo, merlot, zinfandel y cabernet franc.
Blancas: chenin blanc, chardonnay, riesling, viognier, grenache blanc, sauvignon blanc y macabeo.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Posee un clima templado semiseco y una pluviometría media de 500 mm, lo que obliga al uso de riego en el viñedo. La temperatura media ronda los 22 y 26°C. Existe un gran integral térmica durante todo el año, lo que favorece a los viñedos de mayor altitud y próximos a la sierra. El viñedo descansa sobre unos suelos franco arenosos de poca profundidad.

ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cosío, Rincón de Romos, Tepezalá, Jesús María, El Llano, Asientos y Pabellón de Arteaga.

CASA DE QUESADA

Ctra. Federal 25
Aguascalientes - San Marcos km 20.1
20323 Santa María de Gallardo
(Aguascalientes)
☎: +52 449 911 0889
info@casadequesada.com
www.casadequesada.com

Epico 2021 T C
cabernet sauvignon, merlot

90 Valle Santa María de Gallardo

Color: cereza, borde granate. Aroma: ahumado, notas cárnicas, especiado, habano, fruta roja. Boca: especiado, retronasal afrutado, taninos maduros.

Estoico Tempranillo-Merlot 2021 T

87 Valle Santa María de Gallardo

Color: cereza, borde granate. Aroma: ahumado, hierbas de monte, especias dulces, notas animales. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, taninos maduros. ahumado.

Estoico Viognier-Chardonnay 2022 B C
60% viognier, 40% chardonnay

88 Valle Santa María de Gallardo

Color: amarillo brillante. Aroma: especias dulces, fruta de hueso, notas tropicales, floral. Boca: untuoso, equilibrado, cremoso, retronasal afrutado, persistente. aromático.

Eszencia Rosé 2022 RD
50% garnacha, 25% cabernet sauvignon, 25% merlot

88 Valle Santa María de Gallardo

Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: lleno, retronasal afrutado, cremoso, persistente. frutal.

Indómito Syrah Viognier 2021 T
90% syrah, 10% viognier

90 Valle Santa María de Gallardo

Color: cereza, borde granate. Aroma: ahumado, notas cárnicas, especiado, habano, fruta roja. Boca: especiado, retronasal afrutado, fluido, buena acidez, taninos maduros. especiado.

Indómito Viognier 2021 B C
100% viognier

88 Valle Santa María de Gallardo

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta tropical, flores blancas, flores secas. Boca: untuoso, fruta madura, largo.

PRAÖN DE MARÍA

Antiguo Camino a Calvillo, Km. 1,7
20314 Cariñán (Aguascalientes)
☎: +52 554 279 1771
andres@praondemaria.com
www.praondemaria.com

Ascuas 2019 T
100% malbec

86

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, fruta madura, especiado. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, taninos rugosos.

Ascuas 2020 T
100% malbec

86

Color: Cereza, borde granate. Aroma: intensidad media, fruta roja, hierbas de monte. Boca: ligero, varietal, equilibrado, buena acidez. ligero, amable.

Ascuas 2021 T R
malbec

87

Color: cereza brillante. Aroma: ahumado, hierbas de monte, especiado, balsámico. Boca: ligero, fresco, seco, especiado, taninos finos.

Petricor 2021 T
100% merlot

90

Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, balsámico, regaliz negro. Boca: ligero, varietal, seco, especiado, taninos finos. varietal.

Petricor 2023 T
100% merlot

89

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, especias dulces, incienso. Boca: varietal, seco, muy vivo, jugoso. varietal, muy vivo.

Raposa 2023 T
100% syrah

88

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, toques silvestres, auvado, cacao fino. Boca: varietal, muy vivo, fresco, taninos potentes. poco intervencionista, frutal, silvestre.

Serendipia 2022 RD
syrah

88

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, toques silvestres. Boca: equilibrado, seco, muy vivo, buena acidez. cítrico.

Serendipia 2022 RE BR
syrah

88
Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta fresca. Boca: fresco, equilibrado, frutoso, buena acidez, persistente. frutal, varietal, sabroso, persistente.

VINÍCOLA EL AGUAJE
20666 El Garabato (Aguascalientes)
☎: +52 449 980 3785
vinícola.elaguaje.ags@gmail.com
www.vinicolaelaguaje.mx

Reborujo 2024 B
100% sauvignon blanc

89 Pabellón Arteaga
Color: pajizo. Aroma: expresivo, hierbas silvestres, cítricos, fruta tropical. Boca: seco, muy vivo, fresco, equilibrado, buena acidez. frutal, herbal, varietal, cítrico, aromático.

Reborujo Blend 2022 T R
malbec, syrah

86 Pabellón Arteaga
Color: cereza, borde violáceo. Aroma: especiado, café aromático, tabaco, hierbas secas, cuero muy curtido. Boca: seco, retronasal afrutado, acidez marcada, taninos maduros.

Reborujo Blend 2023 T
syrah, malbec

90 Pabellón Arteaga
Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: balsámico, fruta negra, fruta fresca, fruta roja, floral. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, taninos maduros. fresco, floral.

Reborujo Rosé 2024 RD
70% merlot, 30% tempranillo

90 Pabellón Arteaga
Color: salmón. Aroma: fruta fresca, fruta roja, fruta blanca, floral, cítricos. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, seco, buena acidez, cierta persistencia. frutal, jugoso, representativo.

VINÍCOLA EL SECRETO
C° Rancho San José
Carr Cosío Ags, n° Conocido
20460 La Punta, Cosío (Aguascalientes)
☎: +52 449 418 2587
reservaciones@vinicolaelsecreto.com
www.vinicolaelsecreto.com

Alessandrina 2021 T GR
100% sangiovese

90 Cosio
Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, vainilla, chocolate, habano. Boca: varietal, jugoso, muy vivo, especiado, taninos maduros.

Alessandrina Rosé 2024 RD
85% malbec, 15% pinot noir

87 Cosio
Color: rosáceo pálido. Aroma: fruta roja, toques silvestres, fruta de hueso. Boca: lleno, retronasal afrutado, seco, fruta madura, buena acidez. frutal.

Alessandrina Sangiovese 2023 T BA
100% sangiovese

88 Cosio
Aroma: fruta roja, fruta negra, toques silvestres, fruta fresca. Boca: varietal, jugoso, taninos rugosos.

Alessandrina Sauvignon Blanc 2024 B
100% sauvignon blanc

85 Cosio
Color: pajizo brillante. Aroma: camomila, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: lleno, retronasal afrutado, fruta madura.

El Susurro 2023 T
30% cabernet sauvignon, 9% merlot, 28% tempranillo, 33% malbec

90 Cosio
Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, arándano azúl, toques silvestres. Boca: jugoso, seco, equilibrado, buena acidez, taninos maduros. fluido, frutal.

Legado de Don Juan 2021 T GR
100% cabernet sauvignon

91 Cosio
Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, fruta madura, especias dulces, café aromático. Boca: potente, varietal, especiado, fluido, jugoso, taninos secos pero maduros.

Sophistiqué 2022 T C
100% pinot noir

88 Cosio

Color: cereza brillante. Aroma: especias dulces, incienso, fruta roja, fruta negra. Boca: ligero, varietal, fluido, taninos finos. ligero.

Viña Secreta Garnacha 2022 T
100% garnacha

91 Cosio

Color: cereza, borde granate, pálido. Aroma: fruta roja, balsámico, hierbas de monte. Boca: fluido, jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, varietal, taninos maduros. varietal, elegante.

Viña Secreta Malbec 2021 T GR
100% malbec

89 Cosio

Color: cereza intenso. Aroma: cacao fino, fruta roja, fruta negra, especiado. Boca: jugoso, seco, especiado, buena acidez, taninos rugosos, algo secante.

Viña Secreta Nebbiolo 2021 T GR
100% nebbiolo

90 Cosio

Color: cereza, borde granate. Aroma: expresivo, con carácter, habano, especias dulces, balsámico. Boca: varietal, pulido, muy vivo, persistente.

Viña Secreta Syrah 2021 T
100% syrah

90 Cosio

Color: cereza oscuro. Aroma: especias dulces, vainilla, flores secas, chocolate, especiado. Boca: varietal, pulido, especiado, equilibrado, taninos rugosos.

Viña Secreta Tempranillo 2021 T
100% tempranillo

88 Cosio

Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, balsámico, madera de cedro, vainilla. Boca: especiado, ligero, retronasal afrutado, equilibrado, taninos secos pero maduros.

VINÍCOLA SANTA ELENA

Ctra. Valladolid Emiliano Zapata, km 4
Ampliación Ejido El Garabato
20668 Pabellón de Arteaga
(Aguascalientes)
☎: +52 449 198 9131
vinicolasantaelenaags@gmail.com
www.vinicolasantaelena.com

Amphora Viognier 2023
viognier

87

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta escarchada, notas tropicales, camomila. Boca: correcto, retronasal afrutado, acidez marcada, cierta persistencia. atípico.

Sophie Blanco 2022 B C
viognier, chenin blanc

89 Pabellón Arteaga

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta madura, hierbas verdes, especiado. Boca: largo, fino amargor, especiado.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Es la zona responsable de la producción del 85% del vino de México. Se encuentra ubicada en el extremo noroeste de México, entre California y el Trópico de Cáncer.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: entre los 200 metros y los 850 metros del Valle de Ojos Negros.

Nº DE HECTAREAS: 4.608

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, syrah, nebbiolo, grenache, petite syrah, malbec, cabernet franc, sangiovese y mourvedre.
Blancas: chardonnay, sauvignon blanc, chenin blanc y viognier.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

El clima es de tipo mediterráneo con inviernos húmedos, veranos calurosos atemperados por los vientos frescos del noroeste del Pacífico y un escaso régimen de lluvias, lo que se traduce en la necesidad de utilizar riego en el viñedo. En el viñedo de Baja California, a consecuencia de la influencia oceánica, se registran grandes diferencias entre la temperatura diurna y nocturna, lo que favorecerá el correcto proceso de maduración de la uva. La proximidad del viñedo al Océano Pacífico consigue apaciguar las temperaturas transformando un clima cálido en uno templado. Existe un fenómeno que se da en las zonas productoras donde más se sobreexplota los pozos de agua. En algunos de estos pozos se filtra agua del mar y en años de poca lluvia el aumento de sales puede ser perceptible a nivel gustativo. Este fenómeno se nota más acusadamente en el Valle de Guadalupe. Aunque dentro de Baja California existen variedad de suelos, los más extendidos son los de carácter arenoso-arcilloso.

ZONAS PRODUCTORAS

El viñedo de Baja California se concentra en un radio de 90 kilómetros de la ciudad de Ensenada. Los valles productores más importantes son el Valle de Guadalupe, San Antonio de las Minas, Valle de Santo Tomás, Valle de la Grulla, Valle de San Vicente y Valle de Ojos Negros.

VALLE DE SAN VICENTE: se encuentra a 90 kilómetros al sur de Ensenada, con altitudes que van desde los 350 metros hasta los 420 sobre el nivel del mar. Se trata del valle más próximo a la costa – el océano se encuentra a tan solo 11 kilómetros- con lo que la influencia marina estará más marcada que en el resto de valles de Baja California. Cuenta con la ventaja de poseer una pequeña sierra ubicada entre el océano y el viñedo del valle, lo que evita la entrada masiva de humedad. Los vinos de este valle poseen matices minerales gracias a sus suelos arcillo-ferrosos.

VALLE DE OJOS NEGROS: Está situado hacia el interior de la península, a unos 30 Km. de Ensenada. Este valle posee una altitud de 800 metros sobre nivel del mar y sus suelos son arcillo-arenosos. Las temperaturas medias en pleno proceso de maduración van desde los 15° a 35°C y la precipitación media anual es de 278,4 mm.

VALLE DE SANTO TOMÁS: a 45 kilómetros al sur de Ensenada. Este valle posee unos suelos arcillosos muy profundos. Su clima se caracteriza por ser muy caluroso en verano, con máximas que rondan los 40°C, lo que se traduce en unos vinos carnosos, dominados por una fruta muy madura e incluso confitada.

VALLE DE SAN ANTONIO DE LAS MINAS: situado al noroeste de Ensenada se extiende de forma continua hasta el inicio del Valle de Guadalupe. Su viñedo se encuentra fundamentalmente en un piedemonte con un suelo rico en granito. Su clima es muy similar al del famoso Valle de Guadalupe con la salvedad de que su proximidad al mar atempera sus temperaturas diurnas y nocturnas.

VALLE DE GUADALUPE: es el más conocido de todos, se encuentra a 25 kilómetros de distancia del océano Pacífico, lo que marcará notablemente su influencia en la viña y por tanto en el vino. En él confluyen una gran diversidad de suelos en función de su localización y altitud, aunque la edafología dominante es la arcillosa en las laderas de composición granítica que conforman los valles y muy arenosa en su parte central, donde discurren los surcos de los ríos. Este valle posee una peculiaridad que lo hace diferente al resto, y es la salinidad del agua que utilizan para regar sus campos. Esta agua, en años lluviosos estará menos concentrada y aportará al vino sensaciones minerales con notas salinas en boca. En cambio, en años muy secos se concentrarán las sales del agua dificultando la maduración de la uva y aportando unas notas salinas excesivamente marcadas. El Valle se caracteriza por tener unos veranos muy cálidos, con unas temperaturas que rondan los 35-40° por el día y 11-19° por las noches. Algunos veranos puede suceder un fenómeno climático denominado efecto Santana que es la entrada de viento muy cálido y seco del desierto del interior del país (zona de Sonora), similar a las calimas saharianas. En dichos años, las uvas sufren un golpe de calor que las bloquea y paraliza, por lo que hay que estar muy atento al riego, ya que las uvas podrían perder muy rápido su concentración de agua llegando a sobremadurar.

VALLE DE LA GRULLA: se encuentra situado en las faldas de la Sierra de San Pedro Martir, a tan solo 30 kilómetros al sur de Ensenada. El viñedo se asienta sobre suelos muy arenosos en su superficie y arcillosos en sus capas medias. La presencia de una grieta o garganta en la sierra permite la entrada de los vientos frescos y húmedos del océano lo que convierte a este valle en el más fresco de Baja California. La excelentes cualidades climáticas y geográficas del valle lo convierten en una zona productora con un gran potencial. La necesidad de agua de su viñedo la suple gracias a su proximidad a la sierra, la cual nutre al viñedo de agua de forma natural.

ALDO CESAR PALAFOX

Km. 42 Ctra. Ensenada-Santo Tomás
Valle de la Grulla, Ejido Uruapan
22795 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 174 5035
vinospalafox@gmail.com
www.vinospalafox.com

Pionero Blanco 2022 B

100% chenin blanc

91 Valle de La Grulla

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, elegante, hierbas verdes, hierbas silvestres, floral. Boca: lleno, muy vivo, seco, redondo, buena acidez, persistente. elegante, persistente.

Tributo 2020 T R

60% tempranillo, 40% cabernet sauvignon

91 Valle de La Grulla

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, tabaco, madera bien integrada, hierbas secas. Boca: especiado, ligero, jugoso, equilibrado, buena acidez, tanino sedoso. especiado, ligero.

Pionero 2021T

91 Valle de Guadalupe

Amable, equilibrado. Color: rubí Aroma: Ahumado notas cárnicas fruta roja, cacao fino. Boca: equilibrado, jugoso, fruido, ligero, buena acidez.

BODEGA BARISAL

Calle San Borja #200
Colonia Josefa Ortiz de Domínguez
22890 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 120 5225
barisal.ventas@gmail.com
www.bodegabarisal.com

Albariño Barisal 2023 B

albariño

87 Valle de Ojos Negros

Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta escarchada, floral. Boca: untuoso, equilibrado, retronasal afrutado, persistente, seco. floral.

Granito Rosé 2023 RD

100% grenache

87 Valle de Ojos Negros

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja. Boca: seco, lleno, varietal, cierta persistencia. aromático, varietal.

Pinot Noir Barisal 2019 T

100% pinot noir

91 Valle de Ojos Negros

Color: rubí, borde teja. Aroma: habano, balsámico, anisado, fruta roja. Boca: ligero, varietal, elegante, buena acidez. clásico, varietal.

BODEGA SYMMETRIA

C. Cañada del Trigo P42
22755 Ejido El Porvenir (Baja California)
☎: +52 646 385 9637
vinosoler@gmail.com

Don Franc 2019 T

cabernet franc

90 Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: hierbas secas, tabaco, flores secas, fruta roja, cuero muy curtido, notas animales. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Eje 2021 T

60% zinfandel, 20% malbec, 20% cabernet sauvignon

89 Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, toques silvestres, especiado, pimienta negra. Boca: jugoso, retronasal afrutado, mineral, especiado, retronasal ahumado, persistente, taninos potentes.

Lumminaria Blanc de Noirs 2021 BE

100% grenache

91 Valle de Guadalupe

Color: dorado. Aroma: notas de levadura, hierbas silvestres, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: varietal, seco, equilibrado, buena acidez, persistente. aromático, herbal, original.



BODEGAS DE SANTO TOMAS

Carretera Valle de Santo Tomás s/n
22880 Santo Tomás (Baja California)
☎: +52 646 127 7920
keikonishikawa@grupopando.com
www.santo-tomas.com

Santo Tomás Barbera 2022 T
100% barbera

91 Valle de Santo Tomás
Color: cereza intenso. Aroma: especias dulces, balsámico, hoja de té, fruta roja, frambuesa, madera de cedro. Boca: jugoso, varietal, seco, muy vivo, fluido, taninos suaves. amable, frutal, representativo.

Santo Tomás Cabernet Sauvignon 2023 T
100% cabernet sauvignon

91 Valle de Santo Tomás
Color: cereza, borde granate. Aroma: expresivo, varietal, fresco, fruta negra, balsámico. Boca: varietal, pulido, jugoso, retronasal afrutado, especiado. varietal, fresco.

Santo Tomás Merlot 2022 T
100% merlot

88 Valle de Santo Tomás
Color: cereza intenso. Aroma: hierbas de monte, cacao fino, especiado, fruta madura. Boca: equilibrado, varietal, retronasal afrutado, persistente, taninos potentes, algo secante.

Santo Tomás Syrah 2022 T
100% syrah

91 Valle de Santo Tomás
Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, toques silvestres, arándano azúl, floral, violetas. Boca: jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, elegante, buena acidez, persistente, taninos maduros. amable, frutal, muy vivo.

Santo Tomás Tempranillo 2023 T
100% tempranillo

91 Valle de Santo Tomás
Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta de hueso, frambuesa, balsámico, madera de cedro, especias dulces, expresivo. Boca: estructurado, varietal, retronasal afrutado, persistente, taninos potentes. varietal, pulido.

Santo Tomás Tinta México 2022 T
50% barbera, 50% merlot

89 Valle de Santo Tomás
Color: cereza brillante. Aroma: expresión frutal, fruta roja, frambuesa, mineral, floral. Boca: jugoso, muy vivo, ligero, fácil de beber, retronasal afrutado, buena acidez, taninos suaves. amable, frutal, equilibrado, fluido.

Santo Tomás Único 2021 T GR
50% cabernet sauvignon, 50% merlot

93 Valle de Santo Tomás
Color: cereza, borde granate. Aroma: madera de cedro, balsámico, fruta roja, fruta negra, notas anisadas, habano. Boca: jugoso, redondo, madera bien integrada, persistente, taninos maduros.

BODEGAS DOMECQ

Ctra. Tecate-Ensenada Km. 73.5
Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 155 2249
www.bodegasdomecq.com

Chateau Domecq 2022 T
60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% nebbiolo

92 Valle de Guadalupe
Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, notas cárnicas, cacao fino, balsámico. Boca: jugoso, lleno, especiado, retronasal afrutado, taninos potentes.

Chateau Domecq 2023 B C
60% chardonnay, 40% viognier

90 Valle de Guadalupe
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, floral, camomila, notas tropicales, especias dulces. Boca: equilibrado, untuoso, retronasal afrutado, buena acidez. con personalidad, persistente.

Chateau Domecq 2023 RD
60% syrah, 40% grenache

89 Valle de Guadalupe
Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta de hueso, floral. Boca: jugoso, equilibrado, fácil de beber, buena acidez, persistente. frutal, golosinas, amable, cítrico.

Reserva Magna Nebbiolo 2022 T
100% nebbiolo

90 Valle de Ojos Negros
Color: cereza intenso, cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta roja, frambuesa, hoja de té, balsámico, especiado. Boca: estructurado, jugoso, retronasal afrutado, cierta persistencia, taninos potentes.

Reserva Magna Pinot Noir 2023 T
100% pinot noir

90 Valle de Ojos Negros
Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, flores secas, tabaco. Boca: jugoso, ligero, seco, acidez marcada, retronasal afrutado, taninos finos. amable, ligero, frutal.

Reserva Real Cabernet Sauvignon 2023 T
100% cabernet sauvignon

88 Valle de Guadalupe
Color: cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta negra, frambuesa, toques silvestres, especias dulces. Boca: jugoso, ligero, equilibrado, retronasal afrutado, fácil de beber, taninos maduros. frutal, ligero, amable.

Reserva Real Merlot 2023 T
100% merlot

88 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde violáceo. Aroma: fruta roja, frambuesa, fruta negra, hierbas silvestres. Boca: jugoso, muy vivo, ligero, equilibrado, taninos finos. amable, frutal.

Reserva Real Syrah 2023 T
100% syrah

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza brillante, borde violáceo. Aroma: arándano azúl, fruta negra, frambuesa, cacao fino, floral, hierbas silvestres. Boca: equilibrado, ligero, retronasal afrutado, jugoso, fácil de beber, taninos maduros. frutal, amable.

Reserva Real Viognier 2023 B
100% viognier

88 Valle de Guadalupe
Amable, goloso, maduro, comercial.

BODEGAS F. RUBIO
Callejon de la Liebre s/n El Porvenir
22755 Valle de Guadalupe
(Baja California)
☎: +52 646 156 8046
info@bodegasfrubio.com
www.bodegasfrubio.com

F. Rubio 2020 T R
100% cabernet sauvignon

92 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: expresivo, chocolate, fruta al licor, habano, hierbas secas. Boca: especiado, estructurado, retronasal ahumado, persistente, taninos maduros.

F. Rubio Mezcla Italiana 2021 T
50% nebbiolo, 34% sangiovese, 16% montepulciano

90 Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, cereza brillante. Aroma: fruta negra, fruta roja, madera bien integrada, hierbas de monte. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, taninos suaves. frutal, fácil de beber, amable.

F. Rubio Nebbiolo 2019 T R
nebbiolo

92 Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: habano, chocolate, fruta confitada, fruta de hueso, ahumado. Boca: redondo, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez, taninos maduros. varietal, representativo, ahumado, clásico.

F. Rubio Sangiovese 2021 T
100% sangiovese

88 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, cuero muy curtido, floral. Boca: ligero, retronasal afrutado, especiado, taninos finos. frutal.

Herencia 2021 T
50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% malbec

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: habano, fruta negra, especiado. Boca: fluido, jugoso, elegante, taninos maduros. elegante.

Herencia 2023 B
67% palomino, 33% chenin blanc

90 Valle de Guadalupe
Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, flores blancas, hierbas verdes. Boca: jugoso, equilibrado, untuoso, buena acidez, persistente. original.

Herencia 2023 RD
100% montepulciano

88 Valle de Guadalupe
Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: muy vivo, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez. frutal, amable.

BODEGAS HENRI LURTON

Ctra. Ensenada Tecate, Km. 83
22750 Francisco Zarco (Baja California)
☎: +52 646 151 0609
info@bodegashenrilurton.com
www.bodegashenrilurton.com

Bohème 2018 T GR

80% tempranillo, 20% nebbiolo

93 Valle de San Vicente

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especiado, floral, pétalos de rosa, hierbas silvestres. Boca: potente, pulido, seco, muy vivo, buena acidez, largo, taninos maduros. elegante.

Le Cabernet 2020 T GR

100% cabernet sauvignon

91 Valle de San Vicente

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado.

Le Sauvignon Blanc 2022 B

100% sauvignon blanc

92 Valle de San Vicente

Color: pajizo brillante. Aroma: cítricos, hierbas silvestres, hierbas verdes, madera bien integrada, fruta de hueso. Boca: jugoso, varietal, untuoso, retronasal afrutado, buena acidez, largo.

BODEGAS TIERRA DE ORIGEN

Reforma, 38
47380 Valle de Guadalupe (Jalisco)
☎: +5541943320
jecasillas@gmail.com
www.bodegatierradeorigen.com

TO Ensamble Tintos 2023 T

87 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, pimienta negra, notas cárnicas, flores secas. Boca: jugoso, lleno, especiado, retronasal ahumado, taninos potentes.

CASA LUNA

Calle Sexta Parcela, 29
22750 Francisco Zarco (Baja California)
☎: +52 811 778 6530
casaluna.vinos@gmail.com
www.casalunavinos.com

Casa Luna 2023 B

sauvignon blanc

87 Valle de Guadalupe

Color: dorado. Aroma: camomila, flores marchitas, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: seco, retronasal afrutado, acidez marcada, persistente.

Casa Luna HDTM 2023 T

grenache, petit syrah

87 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: cuero mojado, fruta roja, notas animales, hierbas de monte. Boca: jugoso, retronasal ahumado, ligero, taninos finos.

Padre & Hijo 2022 T R

cabernet sauvignon, nebbiolo

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, especiado, balsámico, habano, cacao fino. Boca: jugoso, lleno, muy vivo, retronasal afrutado, retronasal ahumado, persistente, taninos maduros.

CASA ZAMORA BODEGA DE VINO

Calle Indpendencia L106, Ejido Ajusco
22795 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 153 8142
info@casazamora.com.mx
www.casazamora.com.mx

Cofa 2022 T

100% barbera

87 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres. Boca: varietal, ligero, jugoso, taninos maduros.

Mascarone de Proa 2020 T GR

27% cabernet sauvignon, 27% cabernet franc, 26% merlot, 20% petit verdot

86 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente

Color: rubí, borde teja. Aroma: floral, violetas. Boca: especiado, fruta madura, taninos potentes. floral.

Pescador Mexicano 2021 T

100% tempranillo

85 Valle de Santo Tomás

Color: rubí, borde teja. Aroma: violetas, fruta roja, toques silvestres. Boca: especiado, ligero, taninos secos pero maduros. floral.

Redes 2020 T R

100% syrah

88 Valle de Santo Tomás

Color: cereza, borde granate. Aroma: violetas, frambuesa, fruta roja, hierbas de monte. Boca: estructurado, retronasal afrutado, especiado, persistente, taninos secos pero maduros. floral.

Rosa de los Vientos 2023 RD
100% merlot

87 Valle de San Vicente
Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta madura, fruta de hueso, plátano, notas tropicales. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, lleno, cierta persistencia. frutal.

Avante 2024 B
sauvignon blanc, palomimo

90 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente
Aromático. Color: pálido, Aroma: fruta tropical, fruta escarchada, hierbas silvestres, cítricos Boca: fresco, fluído, jugoso, lleno, seco.

CAVA PRUDHOMME
Parque de Los Niños, 26
54026 Las Arboledas (Mexico DF)
☎: +52 554 442 2077
ventas@cavaprudhomme.com
www.cavaprudhomme.com

Lilit Rosé 2024 RD
garnacha

89 Valle de Guadalupe
Color: frambuesa. Aroma: fruta roja, toques silvestres, frambuesa, cítricos, hierbas silvestres. Boca: varietal, seco, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez. fresco, frutal, cítrico.

Mictlán 2020 T
syrah

90 Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: fruta negra, fruta roja, pimienta negra, hierbas secas, con carácter, intensidad media. Boca: varietal, seco, jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, taninos maduros. silvestre, muy vivo.

Nacahui 2021 T
cabernet franc

90 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, frambuesa, arándano azúl, balsámico, hierbas silvestres, especiado, madera de cedro. Boca: varietal, seco, fresco, retronasal afrutado, buena acidez, persistente, taninos secos pero maduros.

Nahual 2022 T
60% cabernet sauvignon, 20% tempranillo, 20% zinfandel

87 Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: cuero muy curtido, notas animales, fruta roja, habano, ahumado. Boca: fresco, seco, retronasal afrutado, acidez marcada, taninos maduros.

Nikté BE
chardonnay

88 Valle de Guadalupe
Color: amarillo brillante, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, hierbas silvestres, floral. Boca: lleno, muy vivo, frutoso, equilibrado, buena acidez. frutal.

Santos Óleos 2022 T
nebbiolo

91 Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas secas, tabaco, cacao fino, terroso. Boca: muy vivo, seco, jugoso, pulido, retronasal afrutado, buena acidez, taninos maduros. con personalidad, elegante, frutal, aromático.

Xolotl 2022 T
garnacha

87 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: cuero muy curtido, notas animales, fruta roja. Boca: jugoso, varietal, muy vivo, retronasal afrutado, taninos rugosos.

Xtabay 2024 B
chardonnay

89 Valle de Guadalupe
Color: pálido. Aroma: expresivo, fruta blanca, notas tropicales, hierbas verdes, fruta de hueso. Boca: lleno, varietal, seco, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. aromático, frutal, cítrico.

CORONA DEL VALLE
Calle Riviera S7N, Local 7 Zona Centro
22800 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 176 4316
auditoria@coronadelvalle.com.mx
www.coronadelvalle.com.mx

Corona del Valle Tempranillo 2018 T GR
100% tempranillo

93 Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, tabaco, fruta negra. Boca: varietal, jugoso, ligero, retronasal ahumado, buena acidez, taninos finos. clásico.

Corona del Valle Tempranillo 2020 T R
100% tempranillo

90 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, fruta roja, chocolate, habano, flores secas. Boca: varietal, especiado, seco, persistente, taninos potentes.

Corona del Valle Tempranillo Nebbiolo 2021 T R
50% tempranillo, 50% nebbiolo

92 Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, balsámico, cacao fino. Boca: jugoso, lleno, pulido, equilibrado, retronasal afrutado, taninos secos pero maduros.

CR VINOS MX
Calle Centenario Instituto Juárez # 108-2
Colonia Reforma, Muncipio Centro
86080 Villahermosa (Tabasco)
☎: +52 556 906 5041
crvinosmx@gmail.com
www.crvinosmx.com

DBC Nebbiolo Equilibrio 2022 T
nebbiolo

89 Valle de Guadalupe

Color: Rubí, pálido. Aroma: fruta roja, hierbas de monte, especias dulces. Boca: ligero, retronasal afrutado, cierta persistencia, taninos potentes. ligero.

DBC Nebbiolo Estructura 2022 T
100% nebbiolo

91 Valle de Guadalupe

Color: Rubí, pálido. Aroma: toques silvestres, madera marcada. Boca: equilibrado, varietal, retronasal afrutado, taninos finos. ligero, clásico, frutal.

Recuento de Tres Uvas 2022 T
34% tempranillo, 33% cabernet sauvignon, 33% merlot

87 Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: hierbas secas, flores secas, pétalos de rosa, fruta roja, especiado. Boca: especiado, fruta madura, umami, cierta persistencia.

Recuento Malbec 2022 T
100% malbec

87 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azúl, pétalos de rosa, violetas. Boca: ligero, seco, equilibrado, fácil de beber, retronasal afrutado. floral, agradable, ligero.

DISCOGRÁFICA
Carretera Ensenada-Tecate #990-T
22760 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 206 1333
vinofluxus@gmail.com
www.vinofluxus.mx

Ballena Tinta 2021 T R
nebbiolo

91 Valle de San Vicente

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, arándano azúl, chocolate, balsámico, madera de cedro. Boca: muy vivo, lleno, seco, varietal, potente, redondo, retronasal afrutado, taninos potentes. varietal, potente.

Dr. Surfo 2021 T R
syrah

91 Valle de San Antonio de las Minas

Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, balsámico, madera de cedro, especiado, fruta roja, tabaco, hierbas secas. Boca: varietal, muy vivo, potente, equilibrado, taninos maduros, persistente. varietal, pulido, muy vivo.

Fluxus 2017 T R
grenache, syrah

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: flores secas, especiado, violetas, fruta roja. Boca: especiado, seco, fluido.

DUOMA VINOS
Doña Emilia L11 San Antonio de las MInas
22766 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 194 1518
toma@duomavinos.com
www.duomavinos.com

Blanco de Blancos Elisa 2023 B
40% moscatel, 20% chenin blanc, 20% sauvignon blanc, 20% grenache blanc

88 V. de Guadalupe / V. San Vicente / V. de Ojos Negros

Color: amarillo brillante, borde verdoso. Aroma: hierbas silvestres, floral, camomila. Boca: untuoso, retronasal afrutado, equilibrado, persistente.

Dos Manos 2023 T
50% cabernet sauvignon, 25% syrah, 25% nebbiolo

84 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: cereza oscuro. Aroma: cuero muy curtido, fruta roja, fruta al licor, tabaco. Boca: especiado, retronasal ahumado, fino amargor, taninos maduros.

Merlot Elisa 2023 T
100% merlot

86 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas silvestres, violetas. Boca: jugoso, ligero, seco, buena acidez, taninos rugosos, algo secante.

Nebbiolo Duoma 2023 T
nebbiolo

87 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: floral, violetas, chocolate. Boca: jugoso, varietal, potente, taninos potentes, algo secante. poco intervencionista, silvestre.

Pet Nat Blanco 2023 BE
moscatel

89 Valle de Ojos Negros
Color: pajizo. Aroma: cítricos, fruta tropical, notas de levadura, panadería. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, buena acidez. silvestre.

Pet Nat Rosa 2023 RE
50% grenache blanc, 50% grenache

90 Valle de Guadalupe
Color: salmón, brillante. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta de hueso, floral, hierbas silvestres. Boca: muy vivo, seco, varietal, fresco, equilibrado, buena acidez. original.

Syrah Duoma 2023 T R
syrah

88 Valle de Ojos Negros
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta al licor, fruta negra, especiado, hierbas secas, cuero mojado. Boca: estructurado, lleno, especiado, fruta madura, persistente, taninos maduros.

Zinfandel Duoma 2022 T R
100% zinfandel

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso. Aroma: fruta confitada, flores secas, balsámico, madera de cedro, especiado. Boca: varietal, potente, lleno, frutoso, especiado, taninos potentes. opulento, maduro.

ESFÉRIKA
Riveroll Col. Carlos Pacheco Num Ext. 1950
22780 Ensenada (Baja California)
☎: +52 557 792 7950
yoatzin.garcia@lacastellana.com
www.cavasvalmar.mx

Esfera 2023 T
40% cabernet sauvignon, 60% syrah

89 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, flores secas, pimienta blanca, especiado. Boca: jugoso, ligero, retronasal afrutado, equilibrado. jugoso, fácil de beber.

Luna del Valle Luz 2023 T
100% tempranillo

90 Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: hierbas secas, hierbas de monte, fruta roja, cuero muy curtido. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, jugoso, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Luna del Valle Sombra 2021 T GR
50% tempranillo, 50% cabernet sauvignon

89 Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: hierbas secas, habano, especiado, pimienta negra, flores secas, tabaco. Boca: estructurado, especiado, fruta madura, taninos potentes.

FINCA EL EMPECINADO
Blvd. Diaz Ordaz, 12649, A 4, El Paraíso
22106 Tijuana (Baja California)
☎: +52 664 883 3927
empecinadodelvalle@gmail.com
www.elempecinado.com

CENZONTLE 2023
sauvignon blanc, chardonnay, palomino

90 Valle de Guadalupe
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, flores blancas, hierbas silvestres. Boca: lleno, muy vivo, equilibrado, untuoso, retronasal afrutado, largo. original, con personalidad, persistente.

Cervatillo 2023 T
100% grenache

85 Valle de Guadalupe
Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, pámpano, frambuesa, fruta al licor, hierbas verdes. Boca: ligero, seco, jugoso, taninos finos.

Huitzili 2022 B
70% palomino, 30% chasselas

91 Valle de Guadalupe

Color: pajizo. Aroma: flores blancas, flores secas, fruta de hueso, fruta blanca. Boca: lleno, varietal, seco, untuoso, buena acidez, persistente. con personalidad.

Lince 2019 T GR
70% cabernet sauvignon, 20% merlot, 5% malbec, 5% nebbiolo

89 Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, pimienta negra, especiado, tabaco. Boca: muy vivo, jugoso, complejo, especiado, buena acidez, taninos maduros.

HACIENDA GUADALUPE
Ctra. Tecate-Ensenada Km. 81.5
Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 155 2860
admonvinicola@haciendaguadalupe.com
www.haciendaguadalupe.com

El Caporal 2021 T
50% nebbiolo, 25% tempranillo, 25% merlot

91 Valle de San Vicente

Color: cereza intenso. Aroma: cacao fino, fruta negra, toques silvestres, fruta escarchada, especias dulces. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos potentes.

HACIENDA Y CAVA MARTLOT
Ensenada – Tecate, km 87
Pob. Francisco Zarco
22750 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 268 6582
haciendamartlot@gmail.com
www.vinosmartlot.com

Ezio 2018 T GR
50% cabernet sauvignon, 50% petit verdot

91 Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: balsámico, habano, fruta roja, hierbas de monte, cacao fino. Boca: jugoso, especiado, crianza clásica, taninos potentes. complejo, con personalidad, especiado.

Sultanina 2021 B

90 Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, flores blancas. Boca: lleno, muy vivo, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, persistente.

HILO NEGRO
Ctra. Francisco Zarco - El Tigre,
Km. 11 El Porvenir
22755 Ensenada (Baja California)
☎: +52 722 459 5175
bardo@vinohilonegro.com
www.vinohilonegro.com

Hilo Negro Escala 2021 T R
100% syrah

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especiado, pimienta negra, cuero muy curtido, fruta madura, hierbas secas. Boca: potente, lleno, estructurado, varietal, especiado, fruta madura, cálido, taninos potentes. varietal, maduro.

Hilo Negro Invisible 2024 B
100% sauvignon blanc

90 Valle de Guadalupe

Color: pálido. Aroma: cítricos, fruta blanca, fruta tropical, hierbas silvestres, floral. Boca: lleno, varietal, seco, equilibrado, buena acidez, persistente. aromático, varietal.

Hilo Negro Invisible Reforzado 2024 B BA
sauvignon blanc

89 Valle de Guadalupe

Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: cítricos, fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, flores blancas. Boca: lleno, madera bien integrada, equilibrado, persistente. persistente.

Hilo Negro Nido de Abeja 2022 T
100% primitivo

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: expresivo, balsámico, habano, hierbas secas, regaliz negro, fruta negra. Boca: varietal, sabroso, lleno, frutoso, especiado, jugoso, taninos maduros. representativo.

Hilo Negro Ribeteado 2022 T
100% cabernet sauvignon

88 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: especiado, especias dulces, tostado, hierbas secas. Boca: especiado, varietal, seco, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Hilo Negro Zig Zag 2022 T R

70% nebbiolo, 30% syrah

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta madura, fruta roja, fruta negra, especiado, tabaco. Boca: potente, especiado, retronasal ahumado, persistente, taninos potentes. potente, con personalidad.

Hilo Negro Tiara 2023 T

100% petit verdot

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azúl, fruta confitada, floral, violetas. Boca: estructurado, potente, lleno, jugoso, frutoso, especiado, fruta madura, taninos potentes. aromático, varietal.

Hilo Negro RicRac 2022 T R

40% cabernet sauvignon, 35% syrah, 25% nebbiolo

93 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta de hueso, fruta madura, tabaco, hierbas secas, madera de cedro. Boca: carnoso, estructurado, frutoso, jugoso, fruta madura, retronasal afrutado, retronasal ahumado, largo, fino amargor.



LAS NUBES BODEGAS Y VIÑEDOS

Callejón Emiliano Zapata, Ejido El Porvenir
22750 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 156 8037
vinoslasnubes@gmail.com
www.vinoslasnubesbc.com

Las Nubes Chardonnay 2023 B

100% chardonnay

91 Valle de Guadalupe

Color: pajizo. Aroma: fruta madura, hierbas secas, flores marchitas. Boca: potente, fruta madura, equilibrado, amargoso.

Las Nubes Cumulus 2020 T R

40% garnacha, 30% cariñena, 30% tempranillo

91 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: balsámico, fruta al licor, madera de cedro, flores secas. Boca: fruta madura, umami, especiado, retronasal afrutado, buena acidez, largo, taninos maduros.

Las Nubes Garnacha 2020 T R

100% garnacha

90 Valle de Guadalupe

Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, especiado, flores secas, fruta confitada. Boca: confitado, buena acidez, persistente, varietal. con tipicidad, varietal, confitado.

Las Nubes Jaak 2023 RD

45% garnacha, 45% cariñena, 10% syrah

89 Valle de Guadalupe

Color: piel cebolla. Aroma: cítricos, hierbas silvestres, fruta roja, fruta de hueso. Boca: seco, jugoso, equilibrado, buena acidez. frutal, cítrico.

Las Nubes Kuiiy 2023 B

70% sauvignon blanc, 30% chardonnay

89 Valle de Guadalupe

Color: pálido. Aroma: cítricos, hierbas verdes, fruta tropical, floral, camomila. Boca: lleno, retronasal afrutado, equilibrado, persistente. amable.

Las Nubes Nebbiolo 2020 T R

85% nebbiolo, 15% garnacha

93 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta roja, hierbas silvestres, especias dulces, balsámico, cacao fino, pimienta blanca. Boca: opulento, redondo, jugoso, retronasal afrutado, especiado, largo, taninos maduros. representativo, opulento.

Las Nubes Nebbiolo Gran Reserva 2018 T GR
nebbiolo

93 Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: chocolate, balsámico, con carácter, regaliz negro, flores secas, tabaco. Boca: potente, redondo, especiado, largo, taninos potentes. opulento.

Las Nubes Nimbus 2020 T
50% merlot, 25% cabernet sauvignon, 25% tempranillo

92 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especias dulces, chocolate, fruta madura, madera de cedro, hierbas de monte. Boca: lleno, estructurado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, jugoso, buena acidez, largo, taninos maduros. aromático.

Las Nubes Petite Sirah 2020 T
90% petit syrah, 10% zinfandel

90 Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, guinda, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta de hueso, fruta roja, fruta confitada, chocolate, flores secas, especiado. Boca: varietal, especiado, fruta madura, largo, taninos secos pero maduros. varietal, maduro.

Las Nubes Selección de Barricas 2021 T
50% cariñena, 35% garnacha, petit syrah, monastrell, 15% syrah

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, cereza brillante. Aroma: fruta negra, fruta roja, especiado, madera bien integrada, cacao fino, hierbas secas. Boca: jugoso, estructurado, retronasal afrutado, especiado, persistente, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Las Nubes Stratus 2018 T R
14% garnacha, 43% zinfandel, 43% petit syrah

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta al licor, floral, flores secas, especias dulces, hierbas secas. Boca: equilibrado, especiado, retronasal afrutado, buena acidez, seco, persistente, taninos potentes. con personalidad, aromático.

MADERA 5
Carretera Tecate-Ensenada #990 Int B
22760 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 174 6844
ventas@cavaaragon126.com.mx

Madera 5 Cabernet Sangiovese 2022 T R
70% cabernet sauvignon, 30% sangiovese

91 Valle de San Vicente
Color: cereza brillante. Aroma: expresivo, fruta negra, fruta roja, frambuesa, floral, madera bien integrada. Boca: jugoso, retronasal afrutado, persistente, buena acidez, taninos secos pero maduros. frutal, jugoso, con personalidad.

Madera 5 Nebbiolo 2020 T R
100% nebbiolo

92 Valle de San Vicente
Color: cereza, borde granate. Aroma: floral, fruta roja, toques silvestres, tabaco. Boca: jugoso, retronasal afrutado, especiado, muy vivo, equilibrado, buena acidez, taninos maduros. aromático.

Madera 5 Sangiovese 2023 RD
100% sangiovese

87 Valle de San Vicente
Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, cítricos, fruta fresca. Boca: varietal, seco, lleno, buena acidez. frutal, cítrico.

Madera 5 Sauvignon Chardonnay 2023 B
85% sauvignon blanc, 15% chardonnay

88 Valle de San Vicente
Color: pajizo. Aroma: cítricos, fruta tropical, floral, camomila. Boca: lleno, retronasal afrutado, persistente, buena acidez.

Madera 5 Tempranillo Cabernet 2019 T
60% tempranillo, 40% cabernet sauvignon

90 Valle de San Vicente
Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, fruta roja, hierbas secas, habano, flores secas. Boca: especiado, umami, retronasal afrutado, persistente, taninos secos pero maduros.

Rojo 126 2021 T
40% cabernet sauvignon, 30% tempranillo, 20% nebbiolo, 10% sangiovese

90
V. de Guadalupe / V. San Vicente / V. de Ojos Negros
Aroma: expresivo, fruta roja, fruta fresca, fruta negra, hierbas de monte, cacao fino, especias dulces. Boca: equilibrado, ligero, muy vivo, retronasal afrutado, fácil de beber, buena acidez, taninos finos. amable, ligero, frutal.

MONTE XANIC

Carretera Principal Francisco Zarco s/n
11520 Francisco Zarco, Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 155 2080
recepcionvinicola@montexanic.com.mx
www.montexanic.com.mx

Calixa Chardonnay 2023 B
chardonnay

89 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta tropical, cítricos. Boca: varietal, muy vivo, jugoso, fluido, retronasal afrutado, cierta persistencia. varietal, frutal.

Monte Xanic Cabernet Sauvignon 2023 T
cabernet sauvignon

90 Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, pimienta negra, fruta negra, fruta fresca, tabaco. Boca: especiado, equilibrado, muy vivo, varietal, jugoso, taninos maduros.

Monte Xanic Cabernet Sauvignon Merlot 2023 T
cabernet sauvignon, merlot

89 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: tabaco, fruta madura, hierbas secas, especiado. Boca: estructurado, fruta madura, persistente, taninos maduros.

Monte Xanic Calixa Blend T
60% tempranillo, 30% merlot, 10% cabernet sauvignon

91 Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas secas, fresco, fruta roja, fruta negra. Boca: estructurado, retronasal afrutado, persistente, taninos secos pero maduros.

Monte Xanic Calixa Cabernet Sauvignon Syrah 2023 T
70% cabernet sauvignon, 30% syrah

90 Valle de Ojos Negros
Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, frambuesa, pimienta negra, especiado. Boca: jugoso, muy vivo, fluido, retronasal afrutado, retronasal ahumado, persistente.

Monte Xanic Calixa Syrah 2023 T
syrah

89 Valle de Ojos Negros
Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, arándano azúl, toques silvestres, violetas. Boca: ligero, jugoso, seco, fresco, cierta persistencia, taninos rugosos. aromas nítidos, amable.

Monte Xanic Chardonnay 2023 B
chardonnay

91 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: amarillo brillante. Aroma: fresco, con carácter, hierbas silvestres, fruta blanca. Boca: untuoso, redondo, varietal, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. aromático, elegante.

Monte Xanic Merlot 2023 T C
merlot

89 Valle de Ojos Negros
Color: cereza, borde granate. Aroma: cuero muy curtido, hierbas silvestres, fruta roja, frambuesa, especiado. Boca: ligero, seco, equilibrado, buena acidez, retronasal afrutado, taninos finos. varietal, ligero.

Monte Xanic Gran Ricardo T R
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, malbec

94 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: cereza oscuro, cereza brillante, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, madera bien integrada, cacao fino, hierbas secas, elegante, arándano azúl. Boca: jugoso, muy vivo, retronasal afrutado, redondo, largo, taninos maduros.



Monte Xanic Rosé 2024 RD
grenache

90 Valle de Ojos Negros

Color: cereza claro. Aroma: fruta roja, frambuesa, fruta blanca, fruta de hueso, hierbas silvestres, floral. Boca: equilibrado, seco, varietal, buena acidez, persistente. aromático.

Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel 2024 B
sauvignon blanc

90 Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: cítricos, hierbas verdes, notas tropicales, piel de naranja, fruta fresca. Boca: muy vivo, varietal, retronasal afrutado, buena acidez. frutal, cítrico.

Monte Xanic Selección T
60% malbec, 30% merlot, 10% cabernet sauvignon

92 Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, balsámico, tabaco, elegante. Boca: jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, taninos maduros. jugoso, elegante.

ROGANTO

Ctra. Tecate-Ensenada, km. 83 s/n Poblado Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 176 6185
info@roganto.com
www.roganto.com

Roganto Albariño 2024 B
100% albariño

87 Valle de San Jacinto

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: cítricos, fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: ligero, seco, equilibrado, fácil de beber. aromático.

Roganto Cabernet Sauvignon 2020 T R
100% cabernet sauvignon

92 Valle de San Jacinto

Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, fruta madura, floral, violetas, habano, notas cárnicas. Boca: especiado, jugoso, redondo, untuoso, largo.

Roganto Cabernet Sauvignon Selección Especial 2019 T

90 Valle de Guadalupe / Valle San Jacinto

Color: cereza, borde granate. Aroma: equilibrado, balsámico, hierbas secas, fruta negra. Boca: sabroso, largo, especiado, fruta madura. clásico.

Roganto Chardonnay 2024 B
100% chardonnay

89 Valle de San Jacinto

Color: pajizo. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, floral. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, varietal, lleno, largo. varietal, representativo.

Roganto Chardonnay Barrel Fermented 2023 B FB
100% chardonnay

90 Valle de San Jacinto

Color: pajizo. Aroma: fruta fresca, cítricos, fruta blanca. Boca: seco, muy vivo, varietal, retronasal afrutado, buena acidez. fresco, mineral, pulido, cítrico.

Roganto Sauvignon Blanc 2024 B
100% sauvignon blanc

90 Valle de San Jacinto

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, cítricos, notas tropicales, hierbas silvestres. Boca: varietal, jugoso, muy vivo, seco, buena acidez, con tensión, persistente. representativo.

Roganto Syrah 2018 T
syrah

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: especiado, habano, fruta negra, fruta confitada. Boca: jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, persistente. varietal.

TRASIEGO

Parcela 71, Ejido El Porvenir
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 551 195 7267
info@copatinta.com
www.trasiego.com

Trasiego Nebbiolo 2021 T R
nebbiolo

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza intenso. Aroma: pétalos de rosa, fruta negra. Boca: sabroso, muy vivo, lleno, jugoso, estructurado, varietal, fruta madura, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros. floral.

Trasiego Rosato 2023 RD
100% grenache

88 Valle de Guadalupe

Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, hierbas silvestres, balsámico. Boca: lleno, seco, equilibrado, buena acidez. varietal.

Trasiego Selección Blanca 2023 B

91 Valle de Guadalupe

Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: expresivo, flores blancas, fruta blanca, fruta de hueso, cítricos, notas tropicales, hierbas verdes. Boca: redondo, untuoso, poco frutal, buena acidez, largo. aromático, con personalidad, persistente.

VENA CAVA

Rancho San Marcos Toros Pintos s/n, Ejido Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 162 6526
info@venacavawine.com
www.venacavawine.com

Vena Cava Phil´s Blend 2020 T

33% cabernet sauvignon, 33% syrah, 33% nebbiolo

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza intenso, cereza brillante. Aroma: flores secas, violetas, fruta confitada, balsámico, hierbas silvestres. Boca: varietal, jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, taninos secos pero maduros. poco intervencionista, muy vivo.

Vena Cava Tempranillo 2019 T

tempranillo

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas de monte, tabaco, fruta roja. Boca: varietal, seco, ligero, fluido, taninos maduros.

VINÍCOLA ADOBE GUADALUPE

Parcela A-1 S/N Col. Rusa de Guadalupe
22750 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 155 2094
ventas@adobeguadalupe.com
www.adobeguadalupe.com

Rafael 2020 T

50% cabernet sauvignon, 50% nebbiolo

93 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta roja, cacao fino, especiado, hierbas de monte. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, especiado. aromático, opulento.

Jardín de Tru 2022 T

merlot, tempranillo, nebbiolo

88 Valle de Guadalupe

Rubí borde teja. Fruta roja toques silvestres fruta al licor. Boca ligero, seco, jugoso, retronasal afrutado

Serafiel 2018 T

50% cabernet sauvignon, 50% syrah

92 Valle de Guadalupe

Representativo. Color: rubí. Aroma: tabaco, fruta roja, fruta madura, balsámico. Boca: elegante, retronasal afrutado, persistente, tanino seco pero maduro.

VINÍCOLA L.A. CETTO

Ctra. Tecate – El Sauzal, Km. 73.2
22758 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 980 0474
lmedina@gpocetto.com
www.lacetto.mx

Don Luis Concordia 2018 T R

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

89 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta confitada, hierbas de monte, habano. Boca: especiado, fruta madura, equilibrado, retronasal afrutado, taninos maduros.

L.A. Cetto Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2019 T

100% cabernet sauvignon

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: expresivo, fruta negra, fruta roja, cacao fino, tabaco, balsámico, hierbas de tocador. Boca: sabroso, varietal, frutoso, estructurado, taninos potentes. aromático.

Don Luis Terra 2019 T C

50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% malbec, 10% petit verdot

90 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, especiado, pimienta blanca, hierbas de monte. Boca: especiado, retronasal afrutado, umami, cierta persistencia, taninos maduros.

Don Luis Viognier 2022 B

100% viognier

91 Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: expresivo, varietal, fruta tropical, cítricos, notas amieladas. Boca: muy vivo, varietal, frutoso, untuoso, largo. aromático, exuberante, representativo.

Verano Estaciones 2023 B

60% sauvignon blanc, 40% colombard

88 Valle de Guadalupe

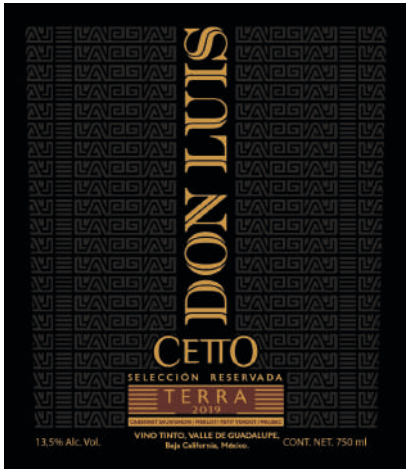
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: flores blancas, jazmín, fruta blanca. Boca: jugoso, frutoso, fluido, fácil de beber. floral, amable, agradable.

L.A. Cetto Petite Syrah Reserva Privada 2019 T R

100% petit syrah

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, guinda, borde violáceo. Aroma: fruta negra, floral, especiado, cacao fino. Boca: frutoso, lleno, varietal, jugoso, largo, taninos secos pero maduros. varietal, representativo.



L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada 2019 T

100% nebbiolo

90 Valle de Guadalupe

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, hierbas de monte, brea, especiado. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, especiado, jugoso. muy vivo, frutal.

L.A. Cetto Chardonnay Reserva Privada 2021 B

100% chardonnay

90 Valle de Guadalupe

Color: amarillo brillante. Aroma: expresivo, con carácter, flores blancas, camomila, especiado. Boca: lleno, varietal, frutoso, redondo, buena acidez. aromático, toques salinos, floral, representativo.

Península Espaldera 2020 T

50% sangiovese, 50% aglianico

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: expresión frutal, fruta roja, hierbas de tocador. Boca: equilibrado, jugoso, varietal, retronasal afrutado, cierta persistencia, buena acidez, taninos secos pero maduros. aromático.

Península Lyra 2021 T

50% montepulciano, 50% barbera

91 Valle de Guadalupe

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, frambuesa, tomate, floral, hierbas de tocador, tabaco. Boca: jugoso, muy vivo, sabroso, retronasal afrutado, persistente, equilibrado, taninos secos pero maduros. frutal, silvestre, amable, con personalidad.

Primavera Estaciones 2023 RD

88 Valle de Guadalupe

Color: cereza claro. Aroma: cítricos, fruta roja, hierbas silvestres. Boca: jugoso, retronasal afrutado, equilibrado. frutal, agradable.

Sierra Blanca Sauvignon Blanc 2023 B

100% sauvignon blanc

88 Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: hierbas verdes, cítricos, fruta tropical. Boca: varietal, ligero, frutoso, buena acidez, fácil de beber. frutal, agradable, ligero.

VINÍCOLA LA TRINIDAD

Ctra. Tecate Ensenada 900-F, El Sauzal
22760 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 207 7478
contacto@latrinidadvinos.com
www.latrinidadvinos.com

Afrodita 2023 B

60% chardonnay, 40% sauvignon blanc

90 Valle de San Vicente

Color: amarillo brillante. Aroma: especiado, madera bien integrada, fruta blanca, fruta de hueso, cítricos, notas tropicales, flores blancas, camomila. Boca: lleno, muy vivo, jugoso, especiado, buena acidez. aromático.



Circe 2023 RD

100% grenache

90 Valle de San Vicente

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, toques silvestres, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: seco, retronasal afrutado, persistente, buena acidez.



Fauno 2021 T

70% nebbiolo, 30% cabernet sauvignon

92 Valle de San Vicente

Color: cereza oscuro. Aroma: arándano azúl, balsámico, cacao fino, fruta confitada. Boca: muy vivo, redondo, largo, taninos finos. elegante.



Minotauro 2021 T

80% cabernet sauvignon, 20% ruby cabernet

91 Valle de San Vicente

Color: cereza intenso, cereza oscuro. Aroma: especias dulces, hierbas secas, habano, café aromático. Boca: especiado, fruta madura, persistente, equilibrado, taninos maduros. especiado, maduro.



VINOS LT

Ignacio Comonfort LT 4 MZ 18
22755 Ensenada (Baja California)
☎: +52 661 616 0543
jcmxli@hotmail.com
www.vinoslt.com

La Creación 2018 T

40% merlot, 15% tempranillo, 15% cabernet sauvignon, 15% nebbiolo, 15% syrah

90 Valle de Guadalupe y Valle de la Grulla

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, con carácter, habano, especiado. Boca: equilibrado, crianza clásica, especiado, poco frutal, complejo, persistente, taninos secos pero maduros.

Ojo de Halcón 2020 T

50% nebbiolo, 50% syrah

87 Valle de Guadalupe y Valle de la Grulla

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, habano, chocolate, hierbas de monte. Boca: especiado, fruta madura, buena acidez, taninos potentes.

Uvarovita 2018 T

50% cabernet sauvignon, 50% nebbiolo

84 Valle de Guadalupe

Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, barniz, habano. Boca: especiado, retronasal afrutado, taninos potentes.

XOLO VINOS

Emiliano Zapata Parc. 35
22750 Francisco Zarco (Baja California)
☎: +52 646 117 3586
jordaz@xolovino.com
www.xolovino.com

Rosé Xolo 2023 RD
100% grenache

86 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta de hueso, cítricos, hierbas silvestres. Boca: lleno, seco, varietal, persistente. aromático.

Xolo Chardonnay 2024 B
100% chardonnay

85 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: cítricos, fruta blanca, punzante, hierbas verdes. Boca: seco, lleno, retronasal afrutado, acidez marcada.

Xolo Merlot 2022 T R
100% merlot

91 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, cacao fino, balsámico. Boca: ligero, varietal, seco, muy vivo, retronasal afrutado, taninos finos. varietal.

Xolo Nebbiolo 2021 T R
nebbiolo

90 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: floral, flores secas, fruta roja. Boca: varietal, potente, jugoso, especiado, umami, retronasal afrutado, fruta madura, taninos potentes. potente, persistente.

Xolo Sauvignon Blanc 2024 B
100% sauvignon blanc

89 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, hierbas silvestres. Boca: umami, retronasal afrutado, equilibrado, cierta persistencia. aromático, frutal.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Limita al norte con Estados Unidos, concretamente con los estados de Nuevo México y Texas. Al este colinda con el estado mexicano de Coahuila, al sur con Durango y al oeste con Sonora.

RÉGIMEN DE ALTITUDES:
800-2.100 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 406 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, cabernet franc y malbec,
Blancas: chardonnay, gewurztraminer, malvasía blanca y riesling.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Se trata del estado más extenso de México, y en su territorio cuenta con tres grandes zonas con un fuerte contraste entre ellos: Sierra, Llanura y Desierto.

ZONAS PRODUCTORAS

Actualmente hay 33 proyectos vitícolas distribuidos entre viñedos y bodegas distribuidos en 13 Municipios: el principal es el municipio de Chihuahua, seguido de Guerrero, Aldama, Bachiniva, Cuauhtémoc, Delicias, Hidalgo del Parral, Namiquipa, Riva Palacio, Santa Barbara, Santa Isabel, Satevó y Villa Ahumada, y el viñedo experimental del Centro de Investigación para los Recursos Naturales (CIRENA)en el municipio de López.

VINOS SANTA CLARA

Alabama 2230, Col. Virreyes I
31214 Chihuahua (Chihuahua)
☎: +52 646 411 4811
vinossantaclara@hotmail.com
www.vinossantaclara.com

Agnus 2021 T R

92 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, fruta madura, tostado, roble cremoso, especiado. Boca: crianza clásica, especiado, retronasal torrefactado.

Basalto 2021 T R

100% merlot

87 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza, borde granate. Aroma: balsámico, madera de cedro, cacao fino, fruta madura. Boca: especiado, ligero, seco, buena acidez, taninos potentes.

CES 2023 T

87% tempranillo, 13% merlot

84 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: Cereza. Aroma: fruta confitada, fruta roja, notas amieladas. Boca: ligero, frutoso, buena acidez. ligero.

Macario 2022 T R

100% tempranillo

90 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, balsámico, flores secas, fruta roja, tostado. Boca: equilibrado, especiado, jugoso, fluido, buena acidez, persistente.

Mimus 2021 T

pinot noir

86 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: Rubí, Borde ambarino. Aroma: especias dulces, caramelo tostado, incienso, habano. Boca: seco, retronasal ahumado, fino amargor, taninos finos.

Nativo 2020 T

100% alicante bouschet

88 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, café aromático, cera. Boca: estructurado, seco, varietal, especiado, retronasal ahumado, persistente. varietal.

IKKÁ 2022 T R

syrah

88 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta confitada, hierbas de monte, pimienta negra. Boca: potente, lleno, estructurado, cierta sobremaduración, persistente.

Pecus 2021 T R

100% tempranillo

89 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, hierbas secas, flores secas, vainilla, madera noble. Boca: especiado, varietal, cálido, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Pulso 2021 T R

100% cabernet sauvignon

91 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: cereza oscuro. Aroma: elegante, especiado, frambuesa, fruta roja, toques silvestres, floral, hierbas de tocador. Boca: seco, varietal, fluido, fresco, buena acidez, retronasal afrutado, ligero, taninos maduros. elegante, fresco, amable.

Zonia 2023 B

52% albariño, 48% verdejo

87 Valle de Santa Clara y Valle de San Andrés

Color: dorado brillante. Aroma: roble cremoso, especias dulces, flores secas, camomila, fruta de hueso, fruta madura, frutos secos. Boca: untuoso, cremoso, fruta asada, persistente.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicada al noreste del país, limita al oeste con los estados de Chihuahua y Durango, al sur con otra zona productora de México, Zacatecas, al este con Nuevo León y al norte con Estados Unidos.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: Los Viñedos de Coahuila se asientan entre los 700 y 2650 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 1000 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: cabernet sauvignon, syrah, merlot, malbec, cabernet franc, pinor noir.
Blancas: chenin blanc, chardonnay, gewurztraminer.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

En esta zona, por su extensión, conviven varios tipos de climas, si bien el más común es el clima árido. A pesar de esto, es en el sureste del estado donde se concentra la mayor parte de viñedo, debido fundamentalmente a la presencia de un clima templado continental mediterráneo con inviernos frescos y veranos cálidos. Sus suelos son arcillosos y arenosos.
Coahuila está dominado por la presencia de Sierra Madre Oriental, un sistema montañoso que atraviesa el estado de norte a sur. Con más de 1.300 kilómetros de longitud, esta cadena montañosa posee altitudes que llegan hasta los 3.000 metros sobre el nivel del mar. Junto a este marco característico de una zona montañosa conviven también amplias zonas desérticas y semidesérticas.

ZONAS PRODUCTORAS

Coahuila cuenta con 1.000 has de viñedo, de las cuales 700 has. se encuentran actualmente en producción. La mayor parte se concentra en la parte más meridional del estado, en los municipios de Parras de la Fuente, Arteaga y Ramos Erizpe; el resto de los viñedos y bodegas distribuidos entro los municipios de Cuatro Cienegas, Torreón, Saltillo, San Buenaventura y Piedras Negras.

BODEGA LOS CEDROS

Av. Industria de la Transformación, 3151
25900 Ramos Arizpe (Coahuila)
☎: +52 844 239 1407
info@bodegaloscedros.com
www.bodegaloscedros.com

Los Cedros 2023 RD
50% malbec, 50% tempranillo

88 Sierra de Arteaga
Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, floral. Boca: lleno, jugoso, equilibrado, buena acidez, cierta persistencia.

Los Cedros Chardonnay 2024 B
100% chardonnay

89 Sierra de Arteaga
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta fresca, varietal. Boca: equilibrado, ligero, retronasal afrutado, buena acidez. varietal, fresco.

Los Cedros Fusión 2021 T
50% syrah, 30% merlot, 20% cabernet sauvignon

94 Sierra de Arteaga
Color: cereza oscuro. Aroma: arándano azúl, fruta negra, fruta madura, hierbas silvestres, madera noble. Boca: carnoso, jugoso, opulento, taninos maduros, equilibrado.

Los Cedros Malbec 2022 T
100% malbec

91 Sierra de Arteaga
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta roja, toques silvestres, cacao fino, hierbas silvestres. Boca: fresco, jugoso, pulido, varietal, taninos finos. varietal, fresco.

Los Cedros Pinot Noir 2022 T
100% pinot noir

90 Sierra de Arteaga
Color: Cereza. Aroma: balsámico, especias dulces, hierbas de monte, fruta madura. Boca: especiado, balsámico, buena acidez.

Los Cedros Riesling 2024 B
100% riesling

87 Sierra de Arteaga
Color: pajizo brillante. Aroma: expresivo, fresco, floral, flores blancas. Boca: seco, retronasal afrutado, algo vegetal, acidez marcada. cítrico.

Los Cedros Shiraz 2017 T GR
100% syrah

91 Sierra de Arteaga
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, balsámico, tabaco, regaliz negro, fruta roja, hoja de té, tierra húmeda. Boca: especiado, jugoso, potente, varietal, largo, taninos maduros.

Los Cedros Tuma 2020 T
45% syrah, 29% cabernet sauvignon, 26% malbec

90 Sierra de Arteaga
Color: cereza, borde granate. Aroma: pimienta negra, especiado, cacao fino. Boca: estructurado, potente, especiado, buena acidez, persistente, taninos potentes.

BODEGA TRIBOS

Del Nogal 247 Col Valle Hermoso
25207 Saltillo (Saltillo)
☎: +52 844 120 1714
direccion.comercial@bodegasdelviento.com
www.tribosmx.com

Tribos Entrelazo 2020 T
72% cabernet sauvignon, 16% syrah, 11% cabernet franc, 1% petit verdot

91 Altos de Parras
Color: Rubí, borde granate. Aroma: café aromático, especias dulces, notas cárnicas, vainilla, caramelo tostado. Boca: especiado, retronasal ahumado, fruta madura, persistente, taninos maduros. especiado.

Tribos Malbec 2021 T
100% malbec

85 Altos de Parras
Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, caramelo de violetas, flores secas, habano, notas cárnicas. Boca: seco, fresco, con aristas de acidez, fino amargor, taninos finos.

Tribos Oro Rosa 2023 RD
80% cabernet sauvignon, 20% syrah

87 Altos de Parras
Color: piel cebolla, cobrizo. Aroma: expresión frutal, fruta roja, fruta madura, cítricos, hierbas silvestres. Boca: jugoso, retronasal afrutado, lleno, persistente.

Tribos Shiraz 2019 T
100% syrah

90 Altos de Parras
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: café aromático, cacao fino, especiado, pimienta negra, hierbas silvestres, fresco. Boca: especiado, mineral, lleno, fino amargor, persistente, taninos secos pero maduros.

BODEGAS CAPELLANÍA

Blvd. Jaimje Benavides Pompa, 645
25904 Ramos Arizpe (Coahuila)
☎: +52 844 488 2400
ventas.gcc@fagro.com.mx
www.bodegascapellania.com.mx

Apis 2024 B

moscatel

89 Región Centro -Desierto

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: flores blancas, fruta blanca, fruta de hueso, fruta tropical. Boca: sabroso, varietal, muy vivo, jugoso, equilibrado, buena acidez. aromático, agradable.

Apis 2024 RD

100% merlot

90 Región Centro -Desierto

Color: frambuesa. Aroma: fruta roja, toques silvestres. Boca: jugoso, muy vivo, fluido, equilibrado, lleno, persistente. aromático, silvestre, frutal.

Corvus 2022 T

100% syrah

88 Región Centro -Desierto

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, hierbas secas, violetas, hierbas silvestres, especiado. Boca: ligero, jugoso, retronasal afrutado, fácil de beber, taninos rugosos. amable.

BODEGAS DEL VIENTO

Del Nogal 247 Col Valle Hermoso
25207 Saltillo (Saltillo)
☎: +52 844 120 1714
direccion.comercial@bodegasdelviento.com
www.bodegasdelviento.com

Bodegas del Viento Sol de Noche 2022 T

92 Sierra de Arteaga

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta confitada, potente, fruta madura, fruta negra. Boca: sabroso, dulcedumbre, largo.

Kurdo 2022 T

40% cabernet sauvignon, 25% merlot, 13% pinot noir, 13% syrah, 8% cabernet franc

91 Sierra de Arteaga

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, habano, cuero muy curtido, balsámico, flores secas, fruta roja. Boca: especiado, fruta madura, persistente, estructurado, retronasal afrutado, taninos potentes. con personalidad, opulento.

RU Rosa de Uva 2023 RD

60% cabernet sauvignon, 40% pinot noir

90 Sierra de Arteaga

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta de hueso, fruta tropical. Boca: lleno, jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, persistente. persistente.

BODEGAS FERRIÑO

Presidente Carranza 601 Norte
27640 Cuatro Ciénagas (Coahuila)
☎: +52 869 696 0033
info@bodegasferrino.com
www.bodegasferrino.com.mx

Moscato Ópera Prima 2022 B

100% moscatel

88 Coahuila

Color: amarillo brillante. Aroma: expresión frutal, fruta blanca, fruta confitada, fruta de hueso, notas amieladas. Boca: varietal, jugoso, dulce, equilibrado, buena acidez. varietal, dulce.

Moscato Ópera Prima 2024 B

100% moscatel de alejandría

88 Coahuila

Color: pálido. Aroma: expresión frutal, fruta blanca, fruta escarchada, hierbas verdes. Boca: dulce, frutoso, jugoso, varietal, buena acidez. aromático.

CASA MADERO

Ctra. 102, Parras - Paila, km. 18.5
Hda. San Lorenzo
27980 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 842 422 0111
servicio.clientes@madero.com.mx
www.madero.com

Casa Madero 3V 2021 T GR

33% cabernet sauvignon, 33% syrah, 33% cabernet franc

91 Valle de Parras

Color: rubí, borde teja. Aroma: balsámico, regaliz negro, madera de cedro, especiado, pimienta blanca, notas anisadas, tabaco. Boca: especiado, lleno, fruta madura, cierta persistencia, taninos maduros.

Casa Madero Cabernet Sauvignon de Uvas Orgánicas 2020 T R

100% cabernet sauvignon

88 Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta roja, auvado, fruta madura, especias dulces. Boca: jugoso, varietal, retronasal afrutado, especiado, taninos rugosos, taninos potentes.

Casa Madero Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2020 T GR

100% cabernet sauvignon

92 Valle de Parras

Color: rubí, borde teja. Aroma: tabaco, chocolate, balsámico, café aromático, flores secas. Boca: redondo, retronasal ahumado, largo, taninos maduros. varietal.

Casa Madero Chenin Blanc 2024 B

chenin blanc

88 Valle de Parras

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: elegante, fruta blanca, fruta de hueso, flores blancas. Boca: lleno, fruta madura, retronasal afrutado, persistente.

Casa Madero Malbec 2021 T GR

100% malbec

92 Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: tabaco, especiado, habano, fruta roja, toques silvestres. Boca: varietal, muy vivo, jugoso, redondo, persistente, taninos finos. varietal, jugoso.

Casa Madero Malbec 2023 T

malbec

89 Valle de Parras

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, floral, especiado. Boca: lleno, graso, especiado, fruta madura, persistente, cálido, taninos rugosos.

Casa Madero V 2024 RD

100% syrah

88 Valle de Parras

Color: cereza claro. Aroma: fruta roja, hierbas silvestres, fruta de hueso. Boca: jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, fácil de beber. frutal, golosinas.

CASA NÁUFRAGO

Calle 7 de Enero #424 Colona Nogalar
27987 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 842 108 2939
ventas@casanaufrago.com
www.casanaufrago.com

Casa Náufrago Blend 2021 T

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

87 Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, incienso, flores secas. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, fruta madura, estructurado, taninos maduros.



Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2021 T

cabernet sauvignon

87 Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, hierbas de monte, ahumado. Boca: especiado, confitado, retronasal ahumado, taninos rugosos.



Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2022 T

100% cabernet sauvignon

91 Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especiado, fruta negra, balsámico. Boca: estructurado, jugoso, especiado, carnoso, fresco, potente, seco, taninos secos pero maduros. varietal, persistente.



Casa Náufrago Malbec 2022 T

100% malbec

90 Valle de Parras

Color: cereza oscuro, cereza muy intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta roja, cacao fino, balsámico, arándano azúl, madera de cedro. Boca: lleno, varietal, redondo, retronasal afrutado, taninos finos. varietal, pulido, persistente.



Casa Náufrago Chardonnay 2021 B

chardonnay

87 Valle de Parras

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, especias dulces. Boca: especiado, lleno, retronasal afrutado, persistente. especiado.



Casa Náufrago Syrah 2021 T

syrah

87 Valle de Parras

Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, arándano azúl, pimiento verde, violetas, ahumado. Boca: fluido, retronasal afrutado, retronasal ahumado, cierta persistencia, taninos potentes.

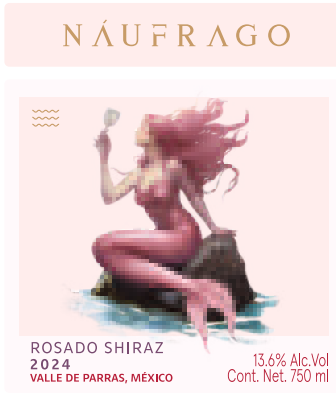


Casa Náufrago Syrah 2024 RD

100% syrah

88 Valle de Parras

Color: cereza claro, cobrizo. Aroma: fruta roja, toques silvestres, piel de naranja. Boca: lleno, fluido, seco, buena acidez. frutal, jugoso.



Casa Náufrago Tempranillo 2022 T

100% tempranillo

91 Valle de Parras

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, fruta fresca, cacao fino. Boca: varietal, seco, muy vivo, fresco, balsámico, taninos maduros. varietal, persistente.



D'GUADIANA

Carretera Los Lirios Km 5
25360 Arteaga (Coahuila)
☎: +52 844 419 0558
mandujano_flores@hotmail.com

D'Guadiana 2023 T

cabernet franc, merlot

91 Sierra de Arteaga

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta negra, toques silvestres, hierbas silvestres. Boca: muy vivo, jugoso, seco, redondo, buena acidez, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros. con personalidad, fresco, jugoso.

D'Guadiana Pinot Noir 2022 T

89 Sierra de Arteaga

Color: cereza, borde granate. Aroma: intensidad media, fresco, fruta roja, habano. Boca: ligero, varietal, equilibrado, buena acidez, taninos rugosos.

D'Guadiana Pinot Noir 2023 T

pinot noir

90 Sierra de Arteaga

Color: cereza brillante. Aroma: balsámico, hierbas silvestres, fruta roja, hoja de té. Boca: varietal, pulido, ligero, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. fresco, muy vivo.

DON LEO

Blvd. Morelos # 302-6
25017 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 844 698 2222
comercio.internacional@vinosdonleo.com
www.vinosdonleo.com

Don Leo Cabernet Sauvignon Merlot 2019 T

70% cabernet sauvignon, 30% merlot

91 Valle de Parras

Color: Rubí, borde granate. Aroma: café aromático, especias dulces, chocolate, violetas, fruta fresca. Boca: equilibrado, especiado, jugoso, pulido, persistente, taninos secos pero maduros.

Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz 2022 T

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

93 Valle de Parras

Color: Cereza. Aroma: balsámico, hierbas de monte, fruta negra, fruta madura, expresivo. Boca: especiado, balsámico, taninos maduros, largo, equilibrado.

Don Leo Chardonnay 2021 B
100% chardonnay

89 Valle de Parras

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, piel de naranja, floral. Boca: lleno, varietal, retronasal afrutado, largo.

Don Leo Pinot Noir 2021 T
100% pinot noir

90 Valle de Parras

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, fruta fresca, especias dulces, floral. Boca: fresco, varietal, seco, ligero, fino amargor, buena acidez, taninos finos.

Don Leo Sauvignon Blanc 2021 B
100% sauvignon blanc

89 Valle de Parras

Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, toques silvestres, flores blancas, hierbas silvestres. Boca: varietal, lleno, jugoso, fácil de beber, retronasal afrutado, persistente. floral, persistente.

Don Leo Shiraz 2020 T
100% syrah

90 Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: cacao fino, especiado, violetas, hierbas silvestres, hierbas secas. Boca: varietal, seco, especiado, retronasal afrutado, crianza clásica, persistente, taninos potentes. fresco, varietal.

Don Leo Zinfandel Rose 2021 RD
100% zinfandel

88 Valle de Parras

Color: salmón. Aroma: expresivo, varietal, fruta roja, fruta madura, fruta de hueso, fruta tropical. Boca: jugoso, varietal, retronasal afrutado, seco, buena acidez. frutal, cítrico.

EL POLVORÍN
Ctra. Parras Viesca, Ejido
Cerro Colorado, Km. 6
27993 Parras de la Fuente (Coahuila)
hola@elpolvorin.com
www.elpolvorin.com

Flor de Cactus 2023 RD
100% grenache

88 Parras de la Fuente

Color: frambuesa, brillante. Aroma: fruta roja, frambuesa, fruta fresca. Boca: frutoso, jugoso, muy vivo, lleno, buena acidez, persistente. frutal, persistente.

Fruto del Desierto Ensamble 2023 T
58% syrah, 42% cabernet sauvignon

91 Parras de la Fuente

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, frambuesa, fruta fresca, pimienta negra, hoja de té. Boca: jugoso, retronasal afrutado, fresco, ligero, taninos secos pero maduros. amable, fresco, ligero, frutal.

Joya de Desierto Cabernet Sauvignon 2022 T
100% cabernet sauvignon

91 Parras de la Fuente

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, madera bien integrada, balsámico, elegante. Boca: estructurado, varietal, retronasal afrutado, taninos potentes.

Joya de Desierto Ensamble 2022 T R
43% merlot, 27% malbec, 30% cabernet sauvignon

91 Parras de la Fuente

Color: Rubí. Aroma: cacao fino, pimienta negra, especiado, balsámico, hierbas silvestres, fruta negra, fruta roja, tabaco. Boca: jugoso, retronasal afrutado, retronasal ahumado, redondo, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Joya de Desierto Syrah 2022 T
100% syrah

88 Parras de la Fuente

Color: cereza oscuro. Aroma: balsámico, hierbas silvestres, frambuesa, fruta roja, madera de cedro. Boca: varietal, seco, fresco, retronasal afrutado, especiado, taninos potentes, algo secante.

GUIDOVA
BLVD. José Sarmiento, ext. 1515, int. 901,
colonia Rancho de Peña Pte.
25210 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 844 277 0124
trillorivas@gmail.com
www.guidova.com

Guidova 30 2020 T
25% cabernet franc, 19% cabernet sauvignon, 25% petit verdot, 31% syrah

93 Altos de Parras

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, fruta madura, fina reducción, tabaco, especiado, tostado, café aromático. Boca: opulento, largo, equilibrado, lleno.

Guidova Malbec 2021 T
100% malbec

93 Altos de Parras
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: elegante, cacao fino, fruta roja, fruta negra. Boca: redondo, retronasal afrutado, retronasal ahumado, especiado, lleno, buena acidez, largo. aromático, elegante, varietal.

HACIENDA FLORIDA
Blvd. Los González 6230 Col. Los Valdez
25209 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 555 913 6996
c.tapia@haciendaflorida.com.mx
www.haciendaflorida.com.mx

Hacienda Florida 2024 RD
50% grenache, 50% cabernet sauvignon

88 General Cepeda
Color: salmón. Aroma: fruta fresca, fruta roja, fruta de hueso. Boca: lleno, retronasal afrutado, sabroso, cierta persistencia. frutal.

Hacienda Florida Cabernet Sauvignon 2023 T R
100% cabernet sauvignon

90 Coahuila
Color: Rubí, borde granate. Aroma: cuero muy curtido, especiado, cacao fino. Boca: equilibrado, jugoso, ligero, retronasal afrutado, taninos secos pero maduros. ligero.

Hacienda Florida Cabernet Sauvignon Shiraz 2023 T R
50% cabernet sauvignon, 50% syrah

90 General Cepeda
Color: cereza brillante. Aroma: pimienta negra, fruta roja, toques silvestres, especias dulces. Boca: ligero, especiado, taninos finos.

Hacienda Florida Malbec 2023 T
90 General Cepeda
Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, cacao fino, café aromático, especiado, violetas. Boca: jugoso, especiado, equilibrado, taninos finos. amable, frutal, ligero, varietal.

Hacienda Toscana 2019 T R
40% grenache, 30% cabernet sauvignon, 30% syrah

87 General Cepeda
Color: Rubí, borde granate. Aroma: floral, flores secas, especias dulces, chocolate. Boca: fluido, especiado, fácil de beber, cierta persistencia, taninos maduros.

Montega 2021 T
100% syrah

86 General Cepeda
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, hierbas de monte, hierbas verdes. Boca: ligero, seco, retronasal afrutado, fácil de beber, buena acidez, taninos suaves. amable.

RGMX
Calle Buena Fe, 100
27980 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 842 100 5042
parras@rgmx.mx
www.rgmx.mx

RG Cabernet Franc 2021 T GR
100% cabernet franc

91 Valle de Parras
Color: Rubí, borde granate. Aroma: floral, pétalos de rosa, madera bien integrada, especiado. Boca: fluido, especiado, retronasal ahumado, retronasal afrutado, buena acidez. varietal, floral.

RG Malbec 2021 T
100% malbec

91 Valle de Parras
Color: cereza intenso. Aroma: especias dulces, cacao fino, fruta roja, fruta negra, hierbas silvestres, balsámico. Boca: jugoso, varietal, seco, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. aromático, vinoso.

RG MX 2021 T GR
45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% cabernet franc

92 Valle de Parras
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas de monte, fruta negra, cacao fino, madera noble, especiado. Boca: estructurado, fluido, retronasal afrutado, persistente, taninos secos pero maduros.

Scielo 2023 T
45% syrah, 40% cabernet sauvignon, 15% merlot

86 Valle de Parras
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, tostado, cuero muy curtido, notas animales, café aromático. Boca: retronasal afrutado, equilibrado, persistente, jugoso, buena acidez.

Scielo 2024 B
75% chardonnay, 25% chenin blanc

90 Valle de Parras
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, flores blancas, fruta fresca. Boca: varietal, untuoso, retronasal afrutado, equilibrado, largo. lleno, persistente.

Scielo 2024 RD
100% syrah

85 Valle de Parras

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: lleno, seco, fácil de beber. sencillo.

Scielo R1 Merlot 2022 T
100% merlot

85 Valle de Parras

Color: Cereza, borde granate. Aroma: especiado, cuero muy curtido, notas cárnicas, fina reducción. Boca: fluido, varietal, retronasal afrutado, especiado, taninos rugosos.

Scielo R2 Cabernet 2022
100% cabernet sauvignon

86 Valle de Parras

Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, especiado. Boca: ligero, especiado, cierta persistencia, taninos rugosos.

Scielo Syrah R3 2022 T
100% syrah

86 Valle de Parras

Color: Cereza, borde granate. Aroma: habano, notas cárnicas, cuero muy curtido, tufos de reducción. Boca: especiado, retronasal torrefactado, con tensión.

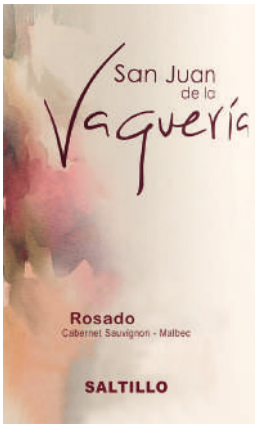
SAN JUAN DE LA VAQUERÍA

Camino al Refugio de las Cajas s/n
25300 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 811 799 8702
sofia@sanjuandelavaqueria.com
www.sanjuandelavaqueria.com

San Juan de la Vaquería 2024 RD
60% cabernet sauvignon, 40% malbec

88 Saltillo

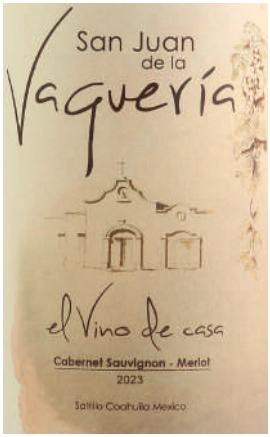
Color: salmón. Aroma: fruta roja, piel de naranja, fruta de hueso, notas tropicales, floral. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, fácil de beber. frutal, amable.



San Juan de la Vaquería Cabernet Sauvignon Merlot 2022 T R
cabernet sauvignon, merlot

91 Saltillo

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, toques silvestres, elegante, franco, cacao fino. Boca: lleno, estructurado, redondo, retronasal afrutado, fino amargor, persistente.



San Juan de la Vaquería Verdejo sobre Lías 2023 B C

100% verdejo

89 Saltillo

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta tropical, cítricos, ahumado. Boca: seco, retronasal afrutado, untuoso, equilibrado, especiado, persistente.



SIERTO

Carretera Libre Saltillo 25970-Km 43
25970 General Cepeda (Coahuila)
☎: +52 844 160 0770
andreasif@siertocoahuila.com
www.siertocoahuila.com

Mar Antiguo 2023 T

100% malbec

88 General Cepeda

Color: cereza oscuro. Aroma: cacao fino, hierbas secas, fruta negra, fruta roja. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez. frutal.

Sierto 2020 T R

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

90 General Cepeda

Color: cereza, borde granate. Aroma: habano, flores secas, especias dulces, fruta roja. Boca: especiado, retronasal ahumado, seco, equilibrado, taninos maduros. especiado, ligero, clásico.

VINÍCOLA PARVADA

Ctra. Parras - General Cepeda, Km. 1
27986 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 844 502 1486
luciagaral91@gmail.com
www.vinosparvada.com

Parvada 2022 T R

40% syrah, 40% cabernet sauvignon, 20% tempranillo

94 Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta madura, fruta confitada, ebanistería, tabaco, especias dulces. Boca: especiado, taninos maduros, largo.



Parvada 2023 RD

malbec, merlot, syrah, caladoc

89 Valle de Parras

Color: piel cebolla. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta roja, cítricos, jazmín, camomila. Boca: jugoso, seco, retronasal afrutado, equilibrado, lleno, buena acidez, persistente. floral, cítrico.

Parvada 2024 B

20% chardonnay, 20% sauvignon blanc, 60% verdejo

89 Valle de Parras

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, fruta blanca, hierbas silvestres. Boca: lleno, retronasal afrutado, fácil de beber, equilibrado. equilibrado, fresco, herbal.

Parvada Cabernet Franc 2022 T
100% cabernet franc

91 Valle de Parras

Color: cereza oscuro, cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, arándano azúl, balsámico, elegante. Boca: redondo, pulido, varietal. varietal, pulido.

Parvada Cardenal 2024 T
50% caladoc, 50% malbec

90 Valle de Parras

Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, frambuesa, fruta fresca. Boca: muy vivo, ligero, jugoso, equilibrado, taninos suaves. amable, ligero, frutal, golosinas.

Parvada Selección del Enólogo 2022 T
90% cabernet sauvignon, 10% petit verdot

92 Valle de Parras

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, arándano azúl, balsámico, elegante. Boca: opulento, largo, taninos secos pero maduros. opulento, pulido.

Parvada Syrah 2022 T
100% syrah

93 Valle de Parras

Color: rubí, borde teja. Aroma: café aromático, chocolate, especiado, balsámico. Boca: varietal, redondo, elegante, jugoso, largo, taninos maduros. elegante, fresco.

VINÍCOLA RANCHO EL FORTÍN

Blvd. Periférico Luis Echeverría 443
int. Piso 7
25294 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 844 296 0165
rdiaz@ranchoelfortin.com
www.vinosranchoelfortin.com

Rancho El Fortín Ensamblaje 2021 T R
70% cabernet sauvignon, 30% syrah

91

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: expresivo, fruta negra, arándano azúl, toques silvestres, cacao fino, madera de cedro, balsámico, floral. Boca: muy vivo, potente, fresco, estructurado, jugoso, especiado, taninos secos pero maduros. aromático.

Rancho El Fortín Merlot 2024 T
13,8% merlot

90

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azúl, toques silvestres, cacao fino, hoja de té. Boca: jugoso, varietal, muy vivo, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros.

Rancho el Fortín Rosé 2024 RD
50% cabernet sauvignon, 50% merlot

88

Aroma: fruta roja, toques silvestres, frambuesa. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, fácil de beber, cierta persistencia, buena acidez.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicado en el centro de México, entre el final de Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre Oriental. El estado de Guanajuato limita al norte con San Luís de Potosí, al sur con Michoacán, al este con Querétaro y al Oeste con Jalisco. Se trata del estado donde nace el movimiento independentista que finalizaría, hace ahora más de 200 años, con el dominio español de México y que marcaría el comienzo de un nuevo horizonte para la formación del actual país.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: altitud media de 2045 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 506 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: malbec, merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon y tempranillo.
Blancas: semillón y sauvignon blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Las condiciones climáticas de Guanajuato están marcadas por varios factores. La influencia de los vientos polares o la influencia del sistema montañoso de Sierra Madre, factores que definirán el tipo de clima de cada zona. Así, aunque en el estado conviven tres tipos de clima en función de su proximidad a la montaña, la zona de producción de uva se refugia bajo el cielo de un clima templado, con unas integrales térmicas que rondan los 18ºC y con lluvias que llegan generalmente en los meses de verano. El viñedo guanajuatense posee unos suelos de composición franco-arenosa.

ZONAS PRODUCTORAS

Los municipios San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo son los municipios con mayor producción de vino, seguido de Comonfort, San Felipe, San Francisco del Rincón y San Diego de la Unión, con pequeños proyectos en Guanajuato, León y Doctor Mora.

BODEGA DE VINO SAN MIGUEL DE ALLENDE

Boulevard Adolfo López Mateos
Colonia Los Gavilanes #Exterior
1102 #Interior B4
37270 León (Guanajuato)
auxiliar@vinedosanmiguel.com.mx
vinedosanmiguel.com.mx

Bodega de Vino San Miguel de Allende 2023 B

40% sauvignon blanc, 30% chardonnay, 30% semillón

89 Valle de la Independencia

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, hierbas de monte, camomila. Boca: lleno, untuoso, equilibrado, persistente.

Bodega de Vino San Miguel de Allende 2023 RD

25% malbec, 25% merlot, 20% cabernet sauvignon, 15% mouvedre, 15% grenache

90 Valle de la Independencia

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, hierbas silvestres. Boca: jugoso, retronasal afrutado, lleno, equilibrado, largo. frutal, persistente, original.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T

25% cabernet franc, 20% merlot, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon

90 Valle de la Independencia

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: especias dulces, café aromático, cacao fino, habano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, especiado, equilibrado, taninos maduros.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T R

25% cabernet franc, 20% merlot, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon, 35% malbec

91 Valle de la Independencia

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: café aromático, cacao fino, madera bien integrada, con carácter, elegante. Boca: retronasal ahumado, retronasal afrutado, especiado, redondo, largo, taninos maduros.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Cabernet Sauvignon 2021 T

100% cabernet sauvignon

90 Valle de la Independencia

Color: cereza, borde granate. Aroma: madera noble, especiado, balsámico, hierbas secas, habano. Boca: fresco, jugoso, seco, varietal, taninos potentes, algo secante.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec 2019 T

100% malbec

87 Valle de la Independencia

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, fruta al licor, especias dulces, hierbas silvestres. Boca: estructurado, seco, fino amargor, cierta persistencia, taninos potentes.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec Reserva 2019 T R

100% malbec

92 Valle de la Independencia

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, frambuesa, hierbas silvestres, balsámico, cacao fino, violetas. Boca: muy vivo, jugoso, equilibrado, buena acidez, taninos potentes.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Merlot 2021 T

100% merlot

85 Valle de la Independencia

Color: cereza, borde granate. Aroma: floral, violetas, fruta roja, especias dulces. Boca: especiado, ligero, retronasal ahumado, buena acidez, taninos rugosos.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Sauvignon Blanc 2024 B

100% sauvignon blanc

89 Valle de la Independencia

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, notas tropicales, hierbas silvestres. Boca: jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. frutal.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2023 T

100% syrah

90 Valle de la Independencia

Color: cereza oscuro. Aroma: chocolate, cuero muy curtido, tabaco. Boca: varietal, jugoso, seco, especiado, fresco. varietal.

Latiendo 2023 T

50% malbec, 30% syrah, 20% merlot

88 Valle de la Independencia

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta fresca, fruta negra, toques silvestres, madera bien integrada. Boca: jugoso, muy vivo, seco, fluido, equilibrado.

Piedra de Oro 2022 T
60% cabernet sauvignon, 40% malbec

90 Valle de la Independencia
Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: hierbas de monte, especiado, cacao fino. Boca: equilibrado, especiado, persistente, taninos potentes.

BODEGA SAN JOSÉ LAVISTA

Ctra. Libramiento
San Miguel de Allende, Km. 10.2
37700 La Vivienda (Guanajuato)
☎: +52 555 509 3089
vinoslavista@gmail.com
www.haciendasanjoselavista.com

Lavista Assemblage 2022 T
50% malbec, 50% merlot

88 San Miguel de Allende
Color: cereza oscuro. Aroma: fruta al licor, hierbas de monte, pámpano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, frutoso, taninos rugosos.

Lavista Malbec 2019 T R
100% malbec

90 San Miguel de Allende
Color: cereza muy intenso. Aroma: muy tostado (torrefactado), café aromático, potente, fruta negra. Boca: retronasal ahumado, persistente, taninos maduros.

Lavista Malbec 2020 T R
100% malbec

88 San Miguel de Allende
Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, fruta negra, toques silvestres, regaliz negro, cacao fino, varietal. Boca: equilibrado, muy vivo, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros.

Lavista Malbec 2022 T
100% malbec

88 San Miguel de Allende
Color: cereza muy intenso. Aroma: fruta negra, fruta fresca, cacao fino, notas cárnicas. Boca: varietal, seco, retronasal ahumado, calizo, fino amargor, taninos maduros.

Lavista Merlot 2021 T
100% merlot

86 San Miguel de Allende
Color: rubí, borde teja. Aroma: chocolate, especiado, fruta al licor, notas cárnicas. Boca: especiado, crianza clásica, retronasal ahumado, buena acidez, persistente.

Lavista Malbec 2021 T GR
100% malbec

92 San Miguel de Allende
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: cera, habano, con carácter, especiado, balsámico. Boca: varietal, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos suaves.



Lavista Merlot 2022 T
100% merlot

85 San Miguel de Allende
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta al licor, hierbas silvestres, cera. Boca: jugoso, fruta madura, retronasal ahumado, persistente, taninos rugosos.

Lavista Rosé 2018 RE BN
100% syrah

89 San Miguel de Allende
Color: piel cebolla. Aroma: fruta fresca, fruta de hueso, notas de levadura. Boca: seco, varietal, pulido, lleno, fresco, equilibrado. varietal, pulido.

Lavista Rosé 2023 RE BN
80% syrah, 20% chenin blanc

88 San Miguel de Allende
Color: piel cebolla. Aroma: fruta escarchada, praliné, pastelería. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. frutal, persistente.

Lavista Rosé 2024 RD
80% syrah, 20% chenin blanc

89 San Miguel de Allende
Color: cereza claro. Aroma: fruta roja, cítricos, notas tropicales. Boca: lleno, jugoso, retronasal afrutado, persistente. frutal, persistente.

Primer Lavista Blanc 2023 B
70% chenin blanc, 30% sauvignon blanc

90 San Miguel de Allende

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, floral. Boca: untuoso, muy vivo, lleno, seco, buena acidez. con personalidad, persistente.

Primer Lavista Blanc 2024 B
80% sauvignon blanc, 20% chenin blanc

90 San Miguel de Allende

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta de hueso, fruta blanca, hierbas silvestres, cítricos, floral. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, jugoso, buena acidez, persistente.

TRES RAÍCES

Avda. Insurgentes, 12-B Ejido Tequisquiapan
37806 Dolores Hidalgo (Guanajuato)
☎: +52 415 113 5250
talento@tresraices.com.mx
www.viñedotresraices.com

Canvas Syrah 2020 T
100% syrah

91 Dolores Hidalgo

Color: rubí, borde teja. Aroma: expresivo, fruta roja, fruta negra, tabaco, cuero muy curtido, hierbas secas. Boca: varietal, seco, muy vivo, jugoso, ligero, taninos maduros.

Tres Raíces Cabernet Franc Merlot 2022 T
60% cabernet franc, 40% merlot

88 Dolores Hidalgo

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, especias dulces, ahumado. Boca: jugoso, retronasal afrutado, ligero, taninos potentes, taninos algo verdes, algo secante.

Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2021 T
cabernet sauvignon

91

Color: Rubí. Aroma: balsámico, especiado, chocolate, violetas. Boca: jugoso, muy vivo, retronasal afrutado, especiado, taninos potentes.

Tres Raíces Chardonnay 2024 B
chardonnay

89 Dolores Hidalgo

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, flores blancas, camomila, cítricos, notas tropicales. Boca: lleno, equilibrado, retronasal afrutado, especiado, largo. clásico, persistente.

Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2023 T
cabernet sauvignon

93

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, toques silvestres, arándano azúl, balsámico, cacao fino, especiado. Boca: untuoso, opulento, retronasal afrutado, retronasal ahumado, redondo, largo. varietal, exuberante, aromas nítidos.



Tres Raíces Caladoc 2021 T R
100% caladoc

93 Dolores Hidalgo

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azúl, especias dulces, cacao fino. Boca: lleno, carnoso, buena acidez, largo. varietal, con personalidad.

Tres Raíces Ensamble 2022 T
25% syrah, 25% tempranillo, 50% cabernet sauvignon

84 Dolores Hidalgo

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: hierbas de monte, vegetal, café aromático, especiado, tostado. Boca: especiado, anguloso, taninos rugosos, algo secante.

Tres Raíces Grenache 2021 T
100% grenache

91 Dolores Hidalgo

Color: rubí, borde teja. Aroma: con carácter, expresivo, cera, notas cárnicas, flores secas. Boca: especiado, retronasal ahumado, ligero, varietal, elegante, taninos finos. varietal.

Tres Raíces Malbec 2022 T R
malbec

90 Dolores Hidalgo
Color: cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta roja, frambuesa, arándano azúl, cuero muy curtido. Boca: jugoso, varietal, retronasal afrutado, buena acidez, muy vivo, persistente, taninos secos pero maduros. frutal, varietal, amable.

Tres Raíces Merlot 2022 T
merlot

89 Dolores Hidalgo
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres. Boca: potente, seco, especiado, cálido, persistente, taninos rugosos.

Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese 2022 T
60% nebbiolo, 40% sangiovese

90 Dolores Hidalgo
Color: cereza brillante. Aroma: hierbas de monte, café aromático, cacao fino, fruta roja, especiado. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, jugoso, taninos rugosos, algo secante.

Tres Raíces Pinot Noir 2021 T
100% pinot noir

92 Dolores Hidalgo
Color: rubí, borde teja. Aroma: fresco, madera de cedro, floral, pétalos de rosa, violetas, especiado, balsámico. Boca: varietal, seco, ligero, redondo, buena acidez, taninos finos. floral.

Tres Raíces Rosé 2024 RD
80% grenache, 20% caladoc

88 Dolores Hidalgo
Color: rosáceo pálido. Aroma: fruta roja, fruta blanca, hierbas silvestres, fruta de hueso. Boca: ligero, retronasal afrutado, equilibrado, seco, buena acidez. agradable, frutal.

Tres Raíces Sauvignon Blanc 2024 B C
sauvignon blanc

88 Dolores Hidalgo
Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: cítricos, hierbas silvestres, fruta de hueso, frutos secos. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, fácil de beber, frutoso, buena acidez. frutal.

Tres Raíces Tempranillo 2023 T
tempranillo

91 Dolores Hidalgo
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: balsámico, fruta negra, fruta de hueso, especias dulces, vainilla, madera de cedro. Boca: equilibrado, especiado, retronasal afrutado, buena acidez, taninos maduros.

Canvas Cabernet Franc 2020 T
91 Dolores Hidalgo
Varietal, elegante Color rubí, borde granate, balsámico, notas cárnicas, especiado, ligero, fresco, redondo, persistente.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicada en el centro del país limita al norte con San Luis Potosí, al oeste con Guanajuato, al este con Hidalgo y al suroeste con Michoacán.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: la región posee altitudes que van desde los 760 metros hasta los 3.300 metros en su parte más septentrional.

Nº DE HECTAREAS: 600 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: pinot noir, merlot, malbec, cabernet sauvignon y tempranillo.
Blancas: macabeo, chardonnay, xarel.lo, sauvignon blanc y chenin blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Conviven variedad de climas debido fundamentalmente a la presencia de Sierra Madre Oriental en la parte más al norte del estado. El clima es predominantemente seco con la salvedad de la región norte, donde se presentan temperaturas moderadas y lluvias más abundantes que en el sur. Ubicada en pleno corazón de México la región cuenta con la presencia de la Sierra Madre Oriental que confiere a su zona más septentrional un clima diferente al resto del estado.
El viñedo se ubica lejos de esta cadena montañosa, en una zona dominada por los valles y por altitudes menos acusadas que en la región norte. La ausencia de lluvias obliga a los productores a recurrir a manantiales cercanos al viñedo para poder sacar adelante sus viñedos. Hasta nueve acuíferos se encuentran en Querétaro para poder abastecer de agua al estado.

ZONAS PRODUCTORAS

Las principales zonas de producción de vino de Querétaro se encuentran ubicadas en el centro-sur del estado, en los municipios de San Juan del Río, Ezequiel Montes, y donde domina un clima semiseco templado y Valle de Colón donde se encuentran las viñas mas altas del estado, a 2650 msnm.

ANALOGÍA

Ctra. San Juan del Río - Cadereyta
Km. 40.5 Los Perez
76686 Ezequiel Montes (Querétaro)
☎: +52 557 792 7950
yoatzin.garcia@lacastellana.com
www.lacastellana.com

Analogía B
60% macabeo, 40% chardonnay

87 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, camomila. Boca: jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez.

Analogía BE R BR
100% chardonnay

89 Ezequiel Montes

Color: dorado brillante. Aroma: camomila, flores secas, fruta blanca, fruta de hueso, notas de levadura. Boca: lleno, varietal, jugoso, retronasal afrutado.

Analogía Brut BE BR
70% macabeo, 30% xarel.lo

90 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres, hierbas verdes, fruta blanca. Boca: seco, varietal, fresco, equilibrado, buena acidez, persistente. muy vivo, fresco, equilibrado.

Analogía Dulce BE
70% macabeo, 30% xarel.lo

87 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: notas de levadura, fruta blanca, fruta de hueso, fruta escarchada, flores blancas, notas amieladas. Boca: equilibrado, lleno, frutoso. frutal, goloso.

Analogía RD
50% cabernet sauvignon, 50% malbec

88 Ezequiel Montes

Color: piel cebolla. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta roja, hierbas silvestres. Boca: fresco, equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, fluido, cierta persistencia. amable, cítrico.

Analogía T
50% cabernet sauvignon, 50% malbec

88 Ezequiel Montes

Color: cereza intenso. Aroma: fruta fresca, fruta negra, fruta blanca, madera bien integrada, hierbas silvestres. Boca: ligero, jugoso, taninos finos. amable, fácil de beber, frutal.

BODEGAS JACQUES

Diego de Osorio 155 Int. 4
11000 LOmas de Chapultepec IV
(Ciudad de México)
☎: +52 555 260 7633
bbarba@bodegasjacques.com
www.bodegasjacques.com

Bodegas Jacques 2024 BE BR
60% macabeo, 30% xarel.lo, 10% ugni blanc

88

Color: dorado brillante. Aroma: notas de levadura, fruta blanca, flores blancas. Boca: lleno, seco, varietal, retronasal afrutado, persistente.

Bodegas Jacques 2024 BE BR
60% macabeo, 30% xarel.lo, 10% ugni blanc

88

Color: dorado brillante. Aroma: notas de levadura, fruta blanca, flores blancas. Boca: lleno, seco, varietal, retronasal afrutado, persistente.

Jacques Blanco Espumoso BR

91

Clásico con personalidad. Color pajizo. Aroma: Panadería, lías finas, camomilla. Boca: jugoso, seco, equilibrado, buena acidez, largo.

CR VINOS MX

Calle Centenario Instituto Juárez # 108-2
Colonia Reforma, Muncipio Centro
86080 Villahermosa (Tabasco)
☎: +52 556 906 5041
crvinosmx@gmail.com
www.crvinosmx.com

CR3 2023 T
34% tempranillo, 33% merlot, 33% cabernet sauvignon

87

Color: borde granate. Aroma: ahumado, balsámico, fruta negra, fruta roja, tabaco. Boca: equilibrado, seco, buena acidez, especiado, taninos rugosos.

Hermelinda 2022 B
100% moscatel

88

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta escarchada, fruta tropical, membrillo, notas amieladas, orejón. Boca: seco, muy vivo, fluido, retronasal afrutado, fácil de beber, mineral, buena acidez. original.

Hermelinda 2022 RD
100% merlot

85

Color: frambuesa, cobrizo. Aroma: fruta roja, flores secas, fruta al licor. Boca: fruta madura, retronasal afrutado, lleno, cierta persistencia.

Hermelinda Selección 2022 T
47% merlot, 50% malbec, 3% cabernet franc

90

Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: chocolate, hierbas secas, balsámico, especias dulces. Boca: jugoso, especiado, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros. aromático.

PUERTA DEL LOBO

Nogal 426
76140 Querétaro (Querétaro)
☎: +52 442 592 1279
info@puertadellobo.mx
www.puertadellobo.mx

E 60 2019 T GR
60% malbec, 20% merlot, 20% tempranillo

91

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, especias dulces, hierbas de monte. Boca: con tensión, retronasal ahumado, retronasal afrutado, buena acidez.

E 60 2020 T GR

91

Con personalidad. Color cereza opaco, cereza oscuro, borde granate. Aroma balsámico, especias dulces, madera de cedro. Boca estructurado, carnoso, jugoso, cálido, largo,

Ensamble de Tintos 2021 T R
55% tempranillo, 45% malbec

90

Color: cereza, borde granate. Aroma: cuero muy curtido, especiado, fruta negra, toques silvestres, habano. Boca: carnoso, estructurado, retronasal ahumado, especiado, retronasal afrutado. ahumado.

Puerta del Lobo Merlot 2020 T R
100% merlot

90

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, chocolate, café aromático, pimienta blanca. Boca: jugoso, fluido, buena acidez, persistente.

Puerta del Lobo Naranja 2022 B
45% verdejo, 36% xarel.lo, 19% sauvignon blanc

90

Color: oro viejo, borde ambarino. Aroma: fruta de hueso, fruta tropical, floral, fresco. Boca: equilibrado, seco, lleno, buena acidez, persistente.

Puerta del Lobo Sauvignon Blanc 2023 B
sauvignon blanc

87

Color: amarillo brillante. Aroma: expresivo, fruta de hueso, fruta tropical, floral, camomila. Boca: frutoso, untuoso, persistente.

Puerta del Lobo Verdejo 2023 B
100% verdejo

88

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta de hueso, fruta tropical, camomila. Boca: untuoso, fruta madura, largo, especiado. persistente.

Puerta del Lobo 2021 BE BN
65 xarel.lo 35% macabeo

90

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas de levadura, hierbas silvestres. Boca: equilibrado, buena acidez, untuoso, largo.

Tío Neto 2022 T R
39% tempranillo, 33% malbec, merlot

92

Color: Rubí, borde granate. Aroma: habano, fruta negra, violetas. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, muy vivo, persistente. diferente, persistente.

SALA VIVÉ FREIXENET

Ctra. San Juan del Río Cadereyta, km. 40,5
76686 Ezequiel Montes (Querétaro)
☎: +52 441 277 0147
relpublicas@freixenetmexico.com.mx
www.freixenetmexico.com.mx

Sala Vivé BE R BR
50% pinot noir, 40% chardonnay, 10% ugni blanc

89 Valle de Bernal

Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: floral, fruta blanca. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, jugoso, buena acidez, persistente. frutal.



Sala Vivé BE SS
50% pinot noir, 40% chardonnay, 10% ugni blanc

87 Valle de Bernal

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, flores blancas. Boca: equilibrado, jugoso, buena acidez. amable, frutal, goloso.

Sala Vivé Marselan 2021 T R
100% marselan

89 Valle de Bernal

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, pimienta negra, especiado, cacao fino. Boca: jugoso, varietal, retronasal afrutado, taninos potentes.



Sala Vivé Pinot Noir 2021 RD
100% pinot noir

87 Valle de Bernal

Color: piel cebolla. Aroma: fruta de hueso, fruta blanca, flores secas. Boca: fruta madura, retronasal afrutado, equilibrado. frutal, tropical.

Viña Dolores 4 Regiones 2021 T R
30% merlot, 25% cabernet sauvignon, 23% malbec, 12% tempranillo, 6% marselan, 4% syrah

88 Valle de Bernal

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: especias dulces, fruta fresca, hierbas secas. Boca: jugoso, seco, fluido, taninos rugosos. amable.

Viña Dolores Cabernet T GR
100% cabernet sauvignon

88 Valle de Bernal

Color: cereza, borde granate. Aroma: chocolate, especiado, pimienta negra. Boca: ligero, especiado, fruta madura, taninos maduros.

Viña Dolores BE GR BN
macabeo, xarel.lo, ugni blanc

91 Valle de Bernal

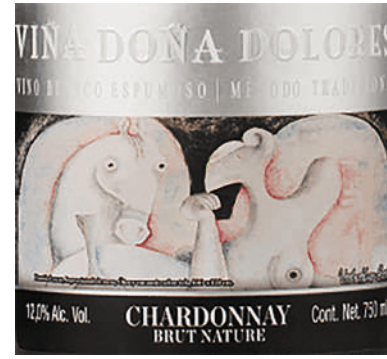
Color: amarillo brillante. Aroma: notas de levadura, lías finas, panadería, fruta blanca, floral. Boca: fresco, seco, varietal, pulido, redondo, largo. varietal, fresco.



Viña Dolores Chardonnay BE GR
100% chardonnay

90 Valle de Bernal

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta fresca, varietal, hierbas silvestres, hierbas de monte. Boca: fresco, muy vivo, jugoso, seco, equilibrado, buena acidez.



Viña Dolores Merlot 2021 T GR
100% merlot

87 Valle de Bernal

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces, caramelo tostado, chocolate, algo evolucionado. Boca: especiado, crianza clásica, cierta persistencia, taninos maduros. especiado.

Sala Vivé Rosé RE BR
65% pinot noir, 35% chardonnay

87 Valle de Bernal

Color: piel cebolla. Aroma: fruta blanca, fruta fresca, notas de levadura. Boca: ligero, fresco, fluido, cierta persistencia.

Sala Vivé Viognier 2021 B
100% viognier

87 Valle de Bernal

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, flores blancas, camomila. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, cierta persistencia. frutal.

Viña Dolores 2022 T C
100% tempranillo

87 Valle de Bernal

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: especiado, habano, hierbas secas, fruta roja. Boca: fresco, varietal, especiado, buena acidez, taninos rugosos.

SAN JUANITO VITIVINÍCOLA

Antiguo Camino a San Juan s/n
76791 Tequisquiapan (Querétaro)
☎: +52 555 004 7300
ahernandez@sanjuanito.com.mx
www.sanjuanito.com.mx

Abolengo de Don Juan Cabernet Sauvignon 2021 T
90% cabernet sauvignon, 10% syrah

88 Valle de Bernal

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces, balsámico, hierbas de monte, chocolate. Boca: especiado, fresco, seco, acidez marcada.

Abolengo de Don Juan Malbec 2018 T

90 Valle de Bernal

Color: cereza, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas silvestres, fresco, madera de cedro, cacao fino, fruta negra. Boca: estructurado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Abolengo de Don Juan Tinta de Bernal Malbec 2021 T
75% tinta de bernal, 25% malbec

88 Valle de Bernal

Color: Rubí, borde granate. Aroma: balsámico, madera de cedro, fruta al licor, hierbas de monte. Boca: especiado, retronasal ahumado, mineral, seco, taninos rugosos, algo secante.

Amanecer 2024 T
malbec

84 Valle de Bernal

Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: fruta roja, toques silvestres, floral. Boca: retronasal afrutado, acidez marcada. floral.

San Juanito Espuma del Valle de Bernal RE
malbec

84 Valle de Bernal

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres, hierbas verdes. Boca: frutoso. frutal, herbal.

San Juanito Malbec 2021 T R
95% malbec, 5% syrah

90 Valle de Bernal

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: chocolate, especias dulces, tabaco. Boca: jugoso, muy vivo, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos maduros.

San Juanito Rosé 2024 RD
malbec

84 Valle de Bernal

Color: cereza claro. Boca: ligero. cítrico.

San Juanito Syrah 2021 T GR
100% syrah

91 Valle de Bernal

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, especias dulces, fresco, balsámico, habano. Boca: especiado, estructurado, seco, retronasal ahumado, largo. fresco, varietal.

San Juanito Syrah Malbec 2021 T R

86 Valle de Bernal

Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, fruta roja, hierbas silvestres, pimienta negra. Boca: muy vivo, especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado.

VINALTURA

Paseo Centenario del Ejército Mexicano, Km. 1+0,37, 87A-101, Rancho Cerro Prieto
76269 El Marqués (Querétaro)
☎: +52 442 245 1623
a.monola@vinaltura.mx
www.vinaltura.mx

Vinaltura Espuma Bajío Rosé RE R
60% syrah, 20% chenin blanc, 20% nebbiolo

88 Valle de Colón

Color: piel cebolla. Aroma: notas de levadura, fruta de hueso, flores marchitas. Boca: seco, lleno, equilibrado, buena acidez, cierta persistencia.

Vinaltura Gewürztraminer 2023 B
100% gewürztraminer

90 Valle de Colón

Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, jazmín, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: lleno, muy vivo, varietal, equilibrado, buena acidez. fresco, cítrico, aromático.

Vinaltura Malbec ML 2021 T R
100% malbec

89 Valle de Colón

Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, cacao fino, especiado, incienso, regaliz negro, fruta madura, ebanistería. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez, cierta persistencia, taninos rugosos. aromático.

VIÑEDOS LA REDONDA

Ctra. a San Juan
del Río Ezaquiel Montes, km. 33,5
76650 Ezequiel Montes (Querétaro)
☎: +52 441 277 0919
gortega@laredonda.com.mx
www.laredonda.com.mx

La Redonda Espumoso Dulce 2024 BE
50% macabeo, 50% chardonnay

87 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta escarchada, fruta de hueso, fruta confitada, notas amieladas. Boca: equilibrado. dulce.

La Redonda Espumoso Rosado Dulce 2024 RE D
33,3% macabeo, 33,3% chardonnay, 33,3% malbec

87 Ezequiel Montes

Color: salmón. Aroma: fruta roja, notas de levadura, hierbas silvestres. Boca: frutoso, dulce, lleno, equilibrado. dulce.

Liebre por Gato Cabernet Sauvignon 2023 T
100% cabernet sauvignon

88 Ezequiel Montes

Color: Cereza, borde violáceo. Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: fluido, ligero, taninos suaves. fácil de beber, mineral, silvestre.

Orlandi 2023 BE BN
50% pinot grigio, 50% chardonnay

90 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, caramelo de limón, camomila. Boca: seco, muy vivo, fresco, buena acidez. cítrico, frutal, herbáceo.

Orlandi Merlot Cabernet Sauvignon 2022 T
60% merlot, 40% cabernet sauvignon

89 Ezequiel Montes

Color: Cereza, borde granate. Aroma: balsámico, cacao fino, especiado, pimienta negra. Boca: especiado, equilibrado, seco, fresco, buena acidez, taninos potentes.

Orlandi Rosado Semiseco 2021 RE SS
33,3% macabeo, 33,3% chardonnay, 33,3% malbec

84 Ezequiel Montes

Color: salmón. Aroma: fruta de hueso, floral. Boca: frutoso, lleno, cierta persistencia. floral, dulce.

Pez Vela Chardonnay 2023 B
100% chardonnay

90 Ezequiel Montes

Color: amarillo brillante. Aroma: especiado, frutos secos, vainilla, flores secas. Boca: equilibrado, crianza clásica, cremoso, retronasal afrutado, buena acidez, persistente.

Pez Vela Merlot 2023 T
100% merlot

88 Ezequiel Montes

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, especiado, floral, violetas. Boca: jugoso, ligero, varietal, equilibrado, taninos finos. amable, varietal, ligero, frutal.

Pez Vela Syrah Rosé 2023 RD
100% syrah

85 Ezequiel Montes

Color: salmón. Aroma: fruta madura, fruta de hueso, notas tropicales, flores secas. Boca: varietal, seco, lleno, retronasal afrutado. frutal.

Sierra Gorda Americano Cabernet Sauvignon Merlot Malbec 2020 T GR
33,3% cabernet sauvignon, 33,3% merlot, 33,3% malbec

91 Ezequiel Montes

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, balsámico, cacao fino, madera de cedro, especiado. Boca: estructurado, fresco, jugoso, seco, equilibrado, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Toro Libre Malbec 2024 T
100% malbec

89 Ezequiel Montes

Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, arándano azúl, pimienta negra, ahumado. Boca: varietal, retronasal afrutado, retronasal ahumado, persistente, mineral, jugoso, taninos finos.

Toro Libre Syrah T C

13% syrah

88 Ezequiel Montes

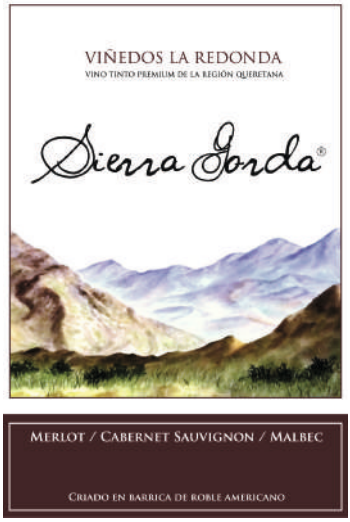
Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, pimienta negra, habano, fruta roja, hierbas de monte. Boca: ligero, muy vivo, seco, retronasal afrutado, fino amargor. ligero.

Sierra Gorda Merlot Cabernet Sauvignon 2021 T C

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

90 Ezequiel Montes

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, fruta negra, floral, violetas, madera bien integrada. Boca: equilibrado, especiado, retronasal afrutado, jugoso, taninos secos pero maduros.



La Redonda 2023 T R

90 Ezequiel Montes

Color: cereza oscuro Aroma: cacao fino, hierbas silvestres, especiado Boca: fluído, fresco, retronasal afrutado, mineral”

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicada en una amplia área del altiplano mexicano en el norte-centro del país, colindando al norte con Coahuila y Nuevo León, al noroeste con Tamaulipas y al este con Veracruz y a sur con Querétaro y Guanajuato.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: 1630 msnm- 1870 msnm.

Nº DE HECTAREAS: 140 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:
Tintas: malbec, cabernet sauvignon, nebbiolo, syrah y merlot.

Blancas: gewurztraminer, chardonnay y sauvignon blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

El clima de la zona es semidesértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha oscila entre los 28C y hasta los 36C; por la noche hay un importante descenso de temperatura que puede llegar gasta los 12C.

ZONAS PRODUCTORAS

La mayor parte del viñedo (120has) se concentra en el municipio de Moctezuma y el resto en Soledad Graciano Sánchez.

POZO DE LUNA

Carretera Aeropuerto, Km. 2,1
78430 Soledad de Graciano Sánchez (San Luis de Potosí)
☎: +52 444 142 2423
sommelier@pozodeluna.mx
www.pozodeluna.mx

Pozo de Luna Ensamble 2019 T
67% syrah, 17% malbec, 11% merlot, 5% cabernet sauvignon

87 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especias dulces, chocolate, fruta madura, pétalos de rosa, flores secas. Boca: especiado, fruta madura, cierta persistencia, retronasal ahumado, taninos rugosos.

Pozo de Luna Malbec 2019 T
100% malbec

90 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, especias dulces, violetas. Boca: especiado, fruta madura, retronasal afrutado, seco, persistente, acidez marcada.

Pozo de Luna Merlot 2015 T
100% merlot

88 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: Rubí, Borde ambarino. Aroma: caramelo tostado, roble cremoso, praliné, chocolate, habano, expresivo. Boca: complejo, especiado, confitado, retronasal afrutado, retronasal ahumado. complejo, con personalidad, con potencial, especiado.

Pozo de Luna Merlot 2018 T
100% merlot

85 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: rubí, borde teja. Aroma: balsámico, madera de cedro, fruta negra, fruta de hueso, hoja de té, cacao fino. Boca: especiado, retronasal afrutado, persistente, taninos potentes, algo secante. aromático.

Pozo de Luna Nebbiolo 2023 RD
nebbiolo

89 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: salmón. Aroma: fruta roja, frambuesa, fruta de hueso, notas tropicales, floral. Boca: lleno, varietal, jugoso, persistente. aromático, golosinas.

Umbra 2022 T
100% syrah

89 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: Rubí. Aroma: ahumado, fruta roja, cuero muy curtido, habano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, ligero, buena acidez, tanino sedoso. amable, ligero.

Pozo de Luna Pinot Noir 2020 T
pinot noir

89 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, fresco, tabaco, especiado, hierbas silvestres. Boca: ligero, seco, retronasal ahumado, retronasal afrutado, persistente, buena acidez, taninos finos.

Pozo de Luna Sauvignon Blanc 2023 B
100% sauvignon blanc

92 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: pajizo brillante. Aroma: expresivo, flores blancas, fruta blanca, hierbas de tocador, elegante. Boca: varietal, lleno, retronasal afrutado, redondo, largo. elegante, persistente.

Pozo de Luna Syrah 2018 T R
100% syrah

91 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: cereza oscuro. Aroma: notas cárnicas, varietal, terroso. Boca: jugoso, especiado, fruta madura. cálido.



Pozo de Luna Viognier 2023 B
viognier

91 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta de hueso, fruta tropical, floral, notas amieladas. Boca: untuoso, retronasal afrutado, redondo, largo. aromático, varietal, persistente.

Pozo de Luna 2019 T GR
syrah, malbec, merlot

91 Soledad de Graciano Sanchéz, SLP

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: chocolate, fruta roja, habano, especias dulces. Boca: lleno, estructurado, fruta madura, especiado.

VIÑA CORDELIA
Naranjos, 106
78279 San Luis Potosí (San Luis Potosi)
☎: +52 444 209 4395
d.rosas@grupocordelia.mx
www.vinacordelia.mx

Arribat 2021 T
40% cabernet sauvignon, 40% malbec, 15% tempranillo, 5% syrah

91 Altiplano Potosino

Color: rubí, borde teja. Aroma: café aromático, cuero muy curtido, hierbas secas, especias dulces, caramelo tostado, balsámico, habano. Boca: equilibrado, especiado, jugoso, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros. clásico, especiado.

Cordel 2022 T
60% malbec, 40% syrah

92 Altiplano Potosino

Color: cereza oscuro, cereza opaco. Aroma: balsámico, madera de cedro, fruta negra, fruta fresca, cacao fino. Boca: elegante, especiado, retronasal afrutado, redondo, largo, taninos maduros. balsámico, con personalidad.

Noi 2023 T
70% syrah, 30% malbec

92 Altiplano Potosino

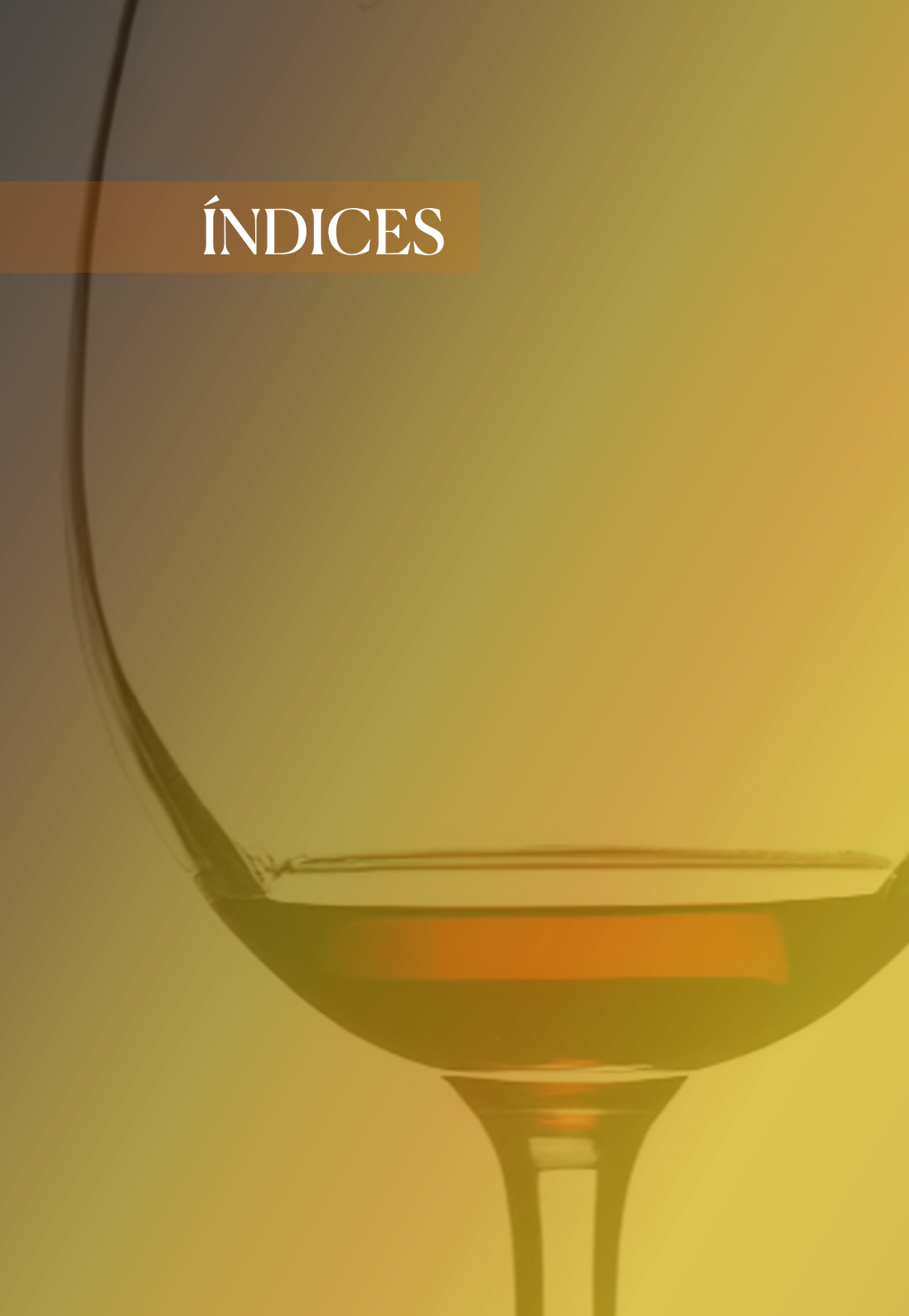
Color: cereza intenso. Aroma: fruta negra, frambuesa, con carácter, cacao fino, balsámico. Boca: elegante, pulido, muy vivo, retronasal afrutado, redondo, taninos maduros. pulido, con personalidad.

Noi Blanc de Noir 2023 B
100% malbec

90 Altiplano Potosino

Color: pajizo. Aroma: fruta blanca, fruta escarchada, fruta de hueso. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, jugoso, fácil de beber, buena acidez, persistente. original, muy vivo, golosinas, fácil de beber.

ÍNDICES



BODEGA	PAG.
Aldo Cesar Palafox	61
Analogía	96
Bodega Barisal	61
Bodega de Vino San Miguel de Allende	91
Bodega Los Cedros	80
Bodega San José Lavista	92
Bodegas Capellanía	81
Bodegas del Viento	81
Bodegas de Santo Tomas	62
Bodegas Domecq	62
Bodegas Ferriño	81
Bodegas F. Rubio	63
Bodegas Henri Lurton	64
Bodegas Jacques	96
Bodegas Tierra de Origen	64
Bodega Symmetria	61
Bodega Tribos	80
Casa de Quesada	56
Casa Luna	64
Casa Madero	81
Casa Náufrago	82
Casa Zamora Bodega de Vino	64
Cava Prudhomme	65
Corona del Valle	65
CR Vinos Mx	66
CR Vinos Mx	96
D'Guadiana	84
Discográfica	66
Don Leo	84
Duoma Vinos	66
El Polvorín	85
Esférika	67
Finca El Empecinado	67
Guidova	85
Hacienda Florida	86
Hacienda Guadalupe	68
Hacienda y Cava Martlot	68
Hilo Negro	68
Las Nubes Bodegas y Viñedos	69
Madera 5	70
Monte Xanic	71
Pozo de Luna	103
Praön de María	56
Puerta del Lobo	97
RGMX	86
Roganto	72

BODEGA	PAG.
Sala Vivé Freixenet	97
San Juan de la Vaquería	87
San Juanito Vitivinícola	99
Sierto	88
Trasiego	72
Tres Raíces	93
Vena Cava	73
Vinaltura	99
Vinícola Adobe Guadalupe	73
Vinícola El Aguaje	57
Vinícola El Secreto	57
Vinícola L.A. Cetto	73
Vinícola La Trinidad	74
Vinícola Parvada	88
Vinícola Rancho El Fortín	89
Vinícola Santa Elena	58
Vinos LT	75
Vinos Santa Clara	78
Viña Cordelia	104
Viñedos La Redonda	100
Xolo Vinos	76

VINO	PAG.
Abolengo de Don Juan Cabernet Sauvignon 2021 T	99
Abolengo de Don Juan Malbec 2018 T	99
Abolengo de Don Juan Tinta de Bernal Malbec 2021 T	99
Afrodita 2023 B	74
Agnus 2021 T R	78
Albariño Barisal 2023 B	61
Alessandrina 2021 T GR	57
Alessandrina Rosé 2024 RD	57
Alessandrina Sangiovese 2023 T BA	57
Alessandrina Sauvignon Blanc 2024 B	57
Amanecer 2024 T	99
Amphora Viognier 2023	58
Analogía B	96
Analogía BE R BR	96
Analogía Brut BE BR	96
Analogía Dulce BE	96
Analogía RD	96
Analogía T	96
Apis 2024 B	81
Apis 2024 RD	81
Arribat 2021 T	104
Ascuas 2019 T	56
Ascuas 2020 T	56
Ascuas 2021 T R	56
Avante 2024 B	65
Ballena Tinta 2021 T R	66
Basalto 2021 T R	78
Blanco de Blancos Elisa 2023 B	66
Bodega de Vino San Miguel de Allende 2023 B	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende 2023 RD	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T R	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Cabernet Sauvignon 2021 T	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec 2019 T	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec Reserva 2019 T R	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Merlot 2021 T	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Sauvignon Blanc 2024 B	91
Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2023 T	91
Bodegas del Viento Sol de Noche 2022 T	81
Bodegas Jacques 2024 BE BR	96
Bodegas Jacques 2024 BE BR	96
Bohème 2018 T GR	64
Calixa Chardonnay 2023 B	71

VINO	PAG.
Canvas Cabernet Franc 2020 T	94
Canvas Syrah 2020 T	93
Casa Luna 2023 B	64
Casa Luna HDTM 2023 T	64
Casa Madero 3V 2021 T GR	81
Casa Madero Cabernet Sauvignon de Uvas Orgánicas 2020 T R	81
Casa Madero Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2020 T GR	82
Casa Madero Chenin Blanc 2024 B	82
Casa Madero Malbec 2021 T GR	82
Casa Madero Malbec 2023 T	82
Casa Madero V 2024 RD	82
Casa Náufrago Blend 2021 T	82
Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2021 T	82
Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2022 T	83
Casa Náufrago Chardonnay 2021 B	83
Casa Náufrago Malbec 2022 T	83
Casa Náufrago Syrah 2021 T	83
Casa Náufrago Syrah 2024 RD	84
Casa Náufrago Tempranillo 2022 T	84
CENZONTLE 2023	67
Cervatillo 2023 T	67
CES 2023 T	78
Chateau Domecq 2022 T	62
Chateau Domecq 2023 B C	62
Chateau Domecq 2023 RD	62
Circe 2023 RD	75
Cofa 2022 T	64
Cordel 2022 T	104
Corona del Valle Tempranillo 2018 T GR	65
Corona del Valle Tempranillo 2020 T R	65
Corona del Valle Tempranillo Nebbiolo 2021 T R	66
Corvus 2022 T	81
CR3 2023 T	96
DBC Nebbiolo Equilibrio 2022 T	66
DBC Nebbiolo Estructura 2022 T	66
D'Guadiana 2023 T	84
D'Guadiana Pinot Noir 2022 T	84
D'Guadiana Pinot Noir 2023 T	84
Don Franc 2019 T	61
Don Leo Cabernet Sauvignon Merlot 2019 T	84
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz 2022 T	84
Don Leo Chardonnay 2021 B	85
Don Leo Pinot Noir 2021 T	85
Don Leo Sauvignon Blanc 2021 B	85

VINO	PAG.
Don Leo Shiraz 2020 T	85
Don Leo Zinfandel Rose 2021 RD	85
Don Luis Concordia 2018 T R	73
Don Luis Terra 2019 T C	73
Don Luis Viognier 2022 B	73
Dos Manos 2023 T	66
Dr. Surfo 2021 T R	66
E 60 2019 T GR	97
E 60 2020 T GR	97
Eje 2021 T	61
El Caporal 2021 T	68
El Susurro 2023 T	57
Ensamble de Tintos 2021 T R	97
Epico 2021 T C	56
Esfera 2023 T	67
Estoico Tempranillo-Merlot 2021 T	56
Estoico Viognier-Chardonnay 2022 B C	56
Eszencia Rosé 2022 RD	56
Ezio 2018 T GR	68
Fauno 2021 T	75
Flor de Cactus 2023 RD	85
Fluxus 2017 T R	66
F. Rubio 2020 T R	63
F. Rubio Mezcla Italiana 2021 T	63
F. Rubio Nebbiolo 2019 T R	63
F. Rubio Sangiovese 2021 T	63
Fruto del Desierto Ensamble 2023 T	85
Granito Rosé 2023 RD	61
Guidova 30 2020 T	85
Guidova Malbec 2021 T	86
Hacienda Florida 2024 RD	86
Hacienda Florida Cabernet Sauvignon 2023 T R	86
Hacienda Florida Cabernet Sauvignon Shiraz 2023 T R	86
Hacienda Florida Malbec 2023 T	86
Hacienda Toscana 2019 T R	86
Herencia 2021 T	63
Herencia 2023 B	63
Herencia 2023 RD	63
Hermelinda 2022 B	96
Hermelinda 2022 RD	96
Hermelinda Selección 2022 T	97
Hilo Negro Escala 2021 T R	68
Hilo Negro Invisible 2024 B	68
Hilo Negro Invisible Reforzado 2024 B BA	68
Hilo Negro Nido de Abeja 2022 T	68
Hilo Negro Ribeteado 2022 T	68
Hilo Negro RicRac 2022 T R	69
Hilo Negro Tiara 2023 T	69
Hilo Negro Zig Zag 2022 T R	69
Huitzili 2022 B	68
IKKÁ 2022 T R	78
Indómito Syrah Viognier 2021 T	56
Indómito Viognier 2021 B C	56
Jacques Blanco Espumoso BR	96
Jardín de Tru 2022 T	73
Joya de Desierto Cabernet Sauvignon 2022 T	85
Joya de Desierto Ensamble 2022 T R	85
Joya de Desierto Syrah 2022 T	85
Kurdo 2022 T	81
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2019 T	73
L.A. Cetto Chardonnay Reserva Privada 2021 B	74
L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada 2019 T	74
L.A. Cetto Petite Syrah Reserva Privada 2019 T R	74
La Creación 2018 T	75
La Redonda 2023 T R	101
La Redonda Espumoso Dulce 2024 BE	100
La Redonda Espumoso Rosado Dulce 2024 RE D	100
Las Nubes Chardonnay 2023 B	69
Las Nubes Cumulus 2020 T R	69
Las Nubes Garnacha 2020 T R	69
Las Nubes Jaak 2023 RD	69
Las Nubes Kuiiy 2023 B	69
Las Nubes Nebbiolo 2020 T R	69
Las Nubes Nebbiolo Gran Reserva 2018 T GR	70
Las Nubes Nimbus 2020 T	70
Las Nubes Petite Sirah 2020 T	70
Las Nubes Selección de Barricas 2021 T	70
Las Nubes Stratus 2018 T R	70
Latiendo 2023 T	91
Lavista Assemblage 2022 T	92
Lavista Malbec 2019 T R	92
Lavista Malbec 2020 T R	92
Lavista Malbec 2021 T GR	92
Lavista Malbec 2022 T	92
Lavista Merlot 2021 T	92
Lavista Merlot 2022 T	92
Lavista Rosé 2018 RE BN	92
Lavista Rosé 2023 RE BN	92
Lavista Rosé 2024 RD	92
Le Cabernet 2020 T GR	64
Legado de Don Juan 2021 T GR	57
Le Sauvignon Blanc 2022 B	64

VINO	PAG.
Liebre por Gato Cabernet Sauvignon 2023 T	100
Lilit Rosé 2024 RD	65
Lince 2019 T GR	68
Los Cedros 2023 RD	80
Los Cedros Chardonnay 2024 B	80
Los Cedros Fusión 2021 T	80
Los Cedros Malbec 2022 T	80
Los Cedros Pinot Noir 2022 T	80
Los Cedros Riesling 2024 B	80
Los Cedros Shiraz 2017 T GR	80
Los Cedros Tuma 2020 T	80
Lumminaria Blanc de Noirs 2021 BE	61
Luna del Valle Luz 2023 T	67
Luna del Valle Sombra 2021 T GR	67
Macario 2022 T R	78
Madera 5 Cabernet Sangiovese 2022 T R	70
Madera 5 Nebbiolo 2020 T R	70
Madera 5 Sangiovese 2023 RD	70
Madera 5 Sauvignon Chardonnay 2023 B	70
Madera 5 Tempranillo Cabernet 2019 T	70
Mar Antiguo 2023 T	88
Mascarone de Proa 2020 T GR	64
Merlot Elisa 2023 T	67
Mictlán 2020 T	65
Mimus 2021 T	78
Minotauro 2021 T	75
Montega 2021 T	86
Monte Xanic Cabernet Sauvignon 2023 T	71
Monte Xanic Cabernet Sauvignon Merlot 2023 T	71
Monte Xanic Calixa Blend T	71
Monte Xanic Calixa Cabernet Sauvignon Syrah 2023 T	71
Monte Xanic Calixa Syrah 2023 T	71
Monte Xanic Chardonnay 2023 B	71
Monte Xanic Gran Ricardo T R	71
Monte Xanic Merlot 2023 T C	71
Monte Xanic Rosé 2024 RD	72
Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel 2024 B	72
Monte Xanic Selección T	72
Moscato Ópera Prima 2022 B	81
Moscato Ópera Prima 2024 B	81
Nacahui 2021 T	65
Nahual 2022 T	65
Nativo 2020 T	78
Nebbiolo Duoma 2023 T	67
Nikté BE	65
Noi 2023 T	104
Noi Blanc de Noir 2023 B	104
Ojo de Halcón 2020 T	75
Orlandi 2023 BE BN	100
Orlandi Merlot Cabernet Sauvignon 2022 T	100
Orlandi Rosado Semiseco 2021 RE SS	100
Padre & Hijo 2022 T R	64
Parvada 2022 T R	88
Parvada 2023 RD	88
Parvada 2024 B	88
Parvada Cabernet Franc 2022 T	89
Parvada Cardenal 2024 T	89
Parvada Selección del Enólogo 2022 T	89
Parvada Syrah 2022 T	89
Pecus 2021 T R	78
Península Espaldera 2020 T	74
Península Lyra 2021 T	74
Pescador Mexicano 2021 T	64
Pet Nat Blanco 2023 BE	67
Pet Nat Rosa 2023 RE	67
Petricor 2021 T	56
Petricor 2023 T	56
Pez Vela Chardonnay 2023 B	100
Pez Vela Merlot 2023 T	100
Pez Vela Syrah Rosé 2023 RD	100
Piedra de Oro 2022 T	92
Pinot Noir Barisal 2019 T	61
Pionero 2021T	61
Pionero Blanco 2022 B	61
Pozo de Luna 2019 T GR	104
Pozo de Luna Ensamble 2019 T	103
Pozo de Luna Malbec 2019 T	103
Pozo de Luna Merlot 2015 T	103
Pozo de Luna Merlot 2018 T	103
Pozo de Luna Nebbiolo 2023 RD	103
Pozo de Luna Pinot Noir 2020 T	103
Pozo de Luna Sauvignon Blanc 2023 B	103
Pozo de Luna Syrah 2018 T R	103
Pozo de Luna Viognier 2023 B	103
Primavera Estaciones 2023 RD	74
Primer Lavista Blanc 2023 B	93
Primer Lavista Blanc 2024 B	93
Puerta del Lobo 2021 BE BN	97
Puerta del Lobo Merlot 2020 T R	97
Puerta del Lobo Naranja 2022 B	97
Puerta del Lobo Sauvignon Blanc 2023 B	97
Puerta del Lobo Verdejo 2023 B	97

VINO	PAG.
Pulso 2021 T R	78
Rafael 2020 T	73
Rancho El Fortín Ensamblaje 2021 T R	89
Rancho El Fortín Merlot 2024 T	89
Rancho el Fortín Rosé 2024 RD	89
Raposa 2023 T	56
Reborujo 2024 B	57
Reborujo Blend 2022 T R	57
Reborujo Blend 2023 T	57
Reborujo Rosé 2024 RD	57
Recuento de Tres Uvas 2022 T	66
Recuento Malbec 2022 T	66
Redes 2020 T R	64
Reserva Magna Nebbiolo 2022 T	62
Reserva Magna Pinot Noir 2023 T	63
Reserva Real Cabernet Sauvignon 2023 T	63
Reserva Real Merlot 2023 T	63
Reserva Real Syrah 2023 T	63
Reserva Real Viognier 2023 B	63
RG Cabernet Franc 2021 T GR	86
RG Malbec 2021 T	86
RG MX 2021 T GR	86
Roganto Albariño 2024 B	72
Roganto Cabernet Sauvignon 2020 T R	72
Roganto Cabernet Sauvignon Selección Especial 2019 T	72
Roganto Chardonnay 2024 B	72
Roganto Chardonnay Barrel Fermented 2023 B FB	72
Roganto Sauvignon Blanc 2024 B	72
Roganto Syrah 2018 T	72
Rojo 126 2021 T	70
Rosa de los Vientos 2023 RD	65
Rosé Xolo 2023 RD	76
RU Rosa de Uva 2023 RD	81
Sala Vivé BE R BR	97
Sala Vivé BE SS	98
Sala Vivé Marselan 2021 T R	98
Sala Vivé Pinot Noir 2021 RD	98
Sala Vivé Rosé RE BR	99
Sala Vivé Viognier 2021 B	99
San Juan de la Vaquería 2024 RD	87
San Juan de la Vaquería Cabernet Sauvignon Merlot 2022 T R	87
San Juan de la Vaquería Verdejo sobre Lías 2023 B C	88
San Juanito Espuma del Valle de Bernal RE	99
San Juanito Malbec 2021 T R	99
San Juanito Rosé 2024 RD	99
San Juanito Syrah 2021 T GR	99
San Juanito Syrah Malbec 2021 T R	99
Santos Óleos 2022 T	65
Santo Tomás Barbera 2022 T	62
Santo Tomás Cabernet Sauvignon 2023 T	62
Santo Tomás Merlot 2022 T	62
Santo Tomás Syrah 2022 T	62
Santo Tomás Tempranillo 2023 T	62
Santo Tomás Tinta México 2022 T	62
Santo Tomás Único 2021 T GR	62
Scielo 2023 T	86
Scielo 2024 B	86
Scielo 2024 RD	87
Scielo R1 Merlot 2022 T	87
Scielo R2 Cabernet 2022	87
Scielo Syrah R3 2022 T	87
Serafiel 2018 T	73
Serendipia 2022 RD	56
Serendipia 2022 RE BR	57
Sierra Blanca Sauvignon Blanc 2023 B	74
Sierra Gorda Americano Cabernet Sauvignon Merlot Malbec 2020 T GR	100
Sierra Gorda Merlot Cabernet Sauvignon 2021 T C	101
Sierto 2020 T R	88
Sophie Blanco 2022 B C	58
Sophistiqué 2022 T C	58
Sultanina 2021 B	68
Syrah Duoma 2023 T R	67
Tío Neto 2022 T R	97
TO Ensamble Tintos 2023 T	64
Toro Libre Malbec 2024 T	100
Toro Libre Syrah T C	101
Trasiego Nebbiolo 2021 T R	72
Trasiego Rosato 2023 RD	72
Trasiego Selección Blanca 2023 B	73
Tres Raíces Cabernet Franc Merlot 2022 T	93
Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2021 T	93
Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2023 T	93
Tres Raíces Caladoc 2021 T R	93
Tres Raíces Chardonnay 2024 B	93
Tres Raíces Ensamble 2022 T	93
Tres Raíces Grenache 2021 T	93
Tres Raíces Malbec 2022 T R	94
Tres Raíces Merlot 2022 T	94
Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese 2022 T	94
Tres Raíces Pinot Noir 2021 T	94

VINO	PAG.
Tres Raíces Rosé 2024 RD	94
Tres Raíces Sauvignon Blanc 2024 B C	94
Tres Raíces Tempranillo 2023 T	94
Tribos Entrelazo 2020 T	80
Tribos Malbec 2021 T	80
Tribos Oro Rosa 2023 RD	80
Tribos Shiraz 2019 T	80
Tributo 2020 T R	61
Umbra 2022 T	103
Uvarovita 2018 T	75
Vena Cava Phil's Blend 2020 T	73
Vena Cava Tempranillo 2019 T	73
Verano Estaciones 2023 B	73
Vinaltura Espuma Bajío Rosé RE R	99
Vinaltura Gewürztraminer 2023 B	100
Vinaltura Malbec ML 2021 T R	100
Viña Dolores 4 Regiones 2021 T R	98
Viña Dolores 2022 T C	99
Viña Dolores BE GR BN	98
Viña Dolores Cabernet T GR	98
Viña Dolores Chardonnay BE GR	98
Viña Dolores Merlot 2021 T GR	98
Viña Secreta Garnacha 2022 T	58
Viña Secreta Malbec 2021 T GR	58
Viña Secreta Nebbiolo 2021 T GR	58
Viña Secreta Syrah 2021 T	58
Viña Secreta Tempranillo 2021 T	58
Xolo Chardonnay 2024 B	76
Xolo Merlot 2022 T R	76
Xolo Nebbiolo 2021 T R	76
Xolo Sauvignon Blanc 2024 B	76
Xolotl 2022 T	65
Xtabay 2024 B	65
Zinfandel Duoma 2022 T R	67
Zonia 2023 B	78

Guía Peñín