



—CATÁLOGO—

VINOS CAMINO DE LA PLATA



Vinos Camino de la Plata

Es una iniciativa innovadora en el panorama enológico mexicano.

Una a cuatro bodegas de distintas regiones de la mesa central del país bajo un mismo relato que celebra la riqueza del subsuelo, la herencia minera, la fuerza del terroir y la identidad cultural que emerge del corazón de México.

El proyecto nace del orgullo por un territorio cargado de historia: la antigua Ruta de la Plata, cuyos caminos no solo transportaban minerales, sino también tradiciones, sabores y visiones del mundo.

Hoy, esa misma tierra mineral es el origen de algunos de los vinos más prometedores del país.

- Tierra Adentro (Zacatecas)
- Pozo de Luna (San Luis Potosí)
- Santa Elena (Aguascalientes)
- Parcela (Aguascalientes)

Estas bodegas, con propuestas únicas pero una sensibilidad común, han decidido tejer una historia conjunta que potencie el valor de origen, el enoturismo y el reconocimiento del vino mexicano como símbolo de calidad, cultura y futuro.

Vinos Camino de la Plata nace con una visión clara: posicionar a la región como una nueva potencia vitivinícola de México, construyendo valor colectivo sin diluir la autenticidad de cada bodega.

Cada bodega aporta su historia, su tierra y su pasión; Juntos buscamos demostrar que el vino mexicano puede ser símbolo de calidad, belleza y orgullo nacional.

**Vinos Camino de la Plata representa
lo mejor de México:
En cada copa, un legado.
En cada ruta, un tesoro por descubrir.**

PARCELA



Tierra Adentro
EL VINO MEXICANO DE ALTAURA
TIERRA ADENTRO

PARCELA PARCELA

ROSE MALBEC

Vinícola Bonagems (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Malbec.



ALCOHOL:

- 12.3%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagems, San Francisco de los Romo, Aguascalientes, México.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Franco-arenoso con excelente drenaje y contenido moderado de minerales.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- Cosecha manual selectiva, 6 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Prensado suave, fermentación controlada a baja temperatura para preservar aromas frutales.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 18-10°C



NOTA DE CATA:

- Color rosa pálido brillante, aromas a fresa fresca, frambuesa y sutil toque floral; boca ligera, fresca y equilibrada.
- Vista: vino limpio y vivaz de tonalidad rosa salmón.
- Nariz: frutos como frambuesa, moras azules, granadina, durazno fresco y un ligero toque de flores blancas como lychee.
- Boca: vino fácil de beber con acidez suave y agradable, sapidez media y final afrutado.



MARIDAJE:

- Ensaladas frescas, sushi, pescados a la parrilla.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Tacos de arrachera, cabrito al pastor.

PARCELA PARCELA

MERLOT

Vinícola Bonagems (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Merlot.



ALCOHOL:

- 13.6%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagems, San Francisco de los Romo, Aguascalientes, México.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Franco-limoso con alto contenido de materia orgánica y excelente retención de humedad.

TIPO DE SUELO:

- Franco-Limoso

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 12 meses en barrica.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- Cosecha manual selectiva, 5 ton/ha.

VINIFICACIÓN:

- Maceración prolongada para extracción de color y taninos, fermentación a temperatura controlada, crianza parcial en barrica.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 16-18°C

NOTA DE CATA:

- Color rojo intenso, aromas a ciruela madura, cereza negra y notas de vainilla; boca estructurada, taninos suaves y final persistente.
- Vista: con un color rojo cereza profundo, brillante y limpio, con destellos violáceos de capa media alta.
- Nariz: de aromas elegantes y con carácter. Destacan los frutos rojos y negros como cereza, ciruela, frambuesa, grosella; dando paso a las notas florales resaltando la violeta y el regaliz. Finalizando con notas balsámicas, vainilla, tostados ligeros y un final a chocolate.
- Boca: cuenta con una entrada sutil y elegante. Es un vino con carácter, destacando frutos como frambuesa y cereza de taninos. Pulidos e integrados con una acidez muy balanceada.

MARIDAJE:

- Carnes asadas, pastas con salsas robustas, quesos maduros.



MARIDAJE NORTEÑO:

- Rib eye al carbón, machaca con huevo.



PARCELA PARCELA

TINTO BLEND

Vinícola Bonagens (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Nebbiolo, Cabernet Franc y Carignan.



ALCOHOL:

- 13.6%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagens, San Francisco de los Romo, Aguascalientes, México.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Franco-arenoso con presencia de gravas, aportando frescura y mineralidad.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso con gravas.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- Cosecha manual selectiva, 5 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Maceración prolongada por separado para cada variedad, fermentación controlada, ensamblaje y crianza conjunta en barrica.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 16-18° C

NOTA DE CATA:

- Color rojo profundo; aromas a frutos negros maduros, especias y toques balsámicos; boca estructurada, taninos firmes y final prolongado.
- Vista: color rojo rubí con destellos granates. Limpio y brillante, de capa media.
- Nariz: expresivo y aromático a frutos rojos como fresa, grosella y frambuza. Especias como la pimienta negra y el anís. Ligeras notas de tabaco y hierbabuena seca.
- Boca: tanino suave y aterciopelado. Fresco, frutal y amigable, de final medio. Vino balanceado con acidez bien integrada. Retrogusto agradable a fruta y taninos presentes.



MARIDAJE:

- Carnes rojas, cortes a la parrilla, guisos especiados, quesos curados.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Cabrito al horno, arrachera marinada, chorizo asado.

PARCELA PARCELA

ROSE NEBBIOLO

Vinícola Bonagens (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Nebbiolo.



ALCOHOL:

- 13.2%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagens, San Francisco de los Romo, Aguascalientes, México.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Franco-arenoso con buena retención hídrica y excelente drenaje.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- Cosecha manual selectiva, 6 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Prensado directo, fermentación a baja temperatura para conservar aromas primarios y frescura natural.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 8-10° C

NOTA DE CATA:

- Color rosado pálido brillante; aromas a fresa, cereza y pétalos de rosa; boca fresca, elegante y con acidez equilibrada.
- Vista: vino limpio de concentrada tonalidad rosa cereza.
- Nariz: de aroma intenso, aromas primarios a frutos como la grosella, ciruela, fresa y la cereza armonizada con delicados toques de rosas rojas y anís.
- Boca: vino seco y afrutado con mucho sabor leal a su tipo de suelo mineral y frescura marcada y permanencia media en boca.



MARIDAJE:

- Ensaladas frescas, mariscos, sushi, pescados a la plancha.



MARIDAJE NORTEÑO:

- Tacos de camarón al grill, cabrito al pastor ligero.





SOPHIE

BLANCO

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 80% Viognier / 20% Chenin Blanc.



ALCOHOL:

- 13.3 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.

TIPO DE SUELO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.



CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- Crianza sobre lías, en vasijas de barro y barricas de roble francés nuevas.

VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 3-5 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Fermentación en tanques de concreto y roble.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 13°- 18° C



NOTA DE CATA:

- Vista: color amarillo pálido con destellos verdosos y dorados
- Nariz: notas a vainilla, caramelo y ahumados aportados por el roble. Muy frutal con un toque mineral. Podemos encontrar frutas como la piña, manzana verde y lichi. De alta intensidad y complejidad aromática.
- Boca: untuoso y de gran cuerpo, alcohol cálido y balanceado que acompaña a su acidez. De final largo donde predominan las notas especiadas y frutales. En retrogusto está presente la fruta fresca, la vainilla y una ligera nota a frutos secos tostados.



MARIDAJE:

- Maridajes con ceviches, tostadas de mariscos, empanadas o quesadillas vegetarianas, y también con botanas como los edamames. Además, puede acompañar ensaladas mixtas, especialmente si tienen frutas cítricas o queso de cabra.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Maridaje con burritos con arroz y ají de gallina, chiles rellenos de jaiba.



ENTRESUEÑOS

MALBEC

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Malbec.



ALCOHOL:

- 13 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.

TIPO DE SUELO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 2-4 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Prensado directo. Fermentación en tanque de acero inoxidable y temperatura controlada.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 10°- 12° C



NOTA DE CATA:

- Vista: color salmón, muy brillante y limpio.
- Nariz: presenta aromas afrutados a toronja, durazno y frambuesa, con un suave toque floral.
- Boca: acidez media alta y fresca. Muy frutal en boca, coincidiendo con los aromas que encontramos previamente. Un vino balanceado y amable.



MARIDAJE:

- Maridaje ideal con camarones a la parrilla, quesos de cabra, ensaladas verdes con frutos rojos debido a su expresión fresca, frutal y acidez refrescante.



MARIDAJE NORTEÑO:

- Maridaje con burritos con arroz y ají de gallina, chiles rellenos de jaiba.





TB1

MALBEC

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Malbec.



ALCOHOL:

- 13.8 %

VIÑEDO:

Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.



TIPO DE SUELO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.



CRIANZA (MESES DE BARRICA):

Crianza en barricas de roble francés.



VINIFICACIÓN:

- Cosecha manual. Fermentación alcohólica y maloláctica en tonel de roble.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

13° - 18° C



NOTA DE CATA:

- Vista: púrpura con destellos cereza y ribete granate, alta intensidad de color. Limpio y brillante, con alta densidad en lágrimas.
- Nariz: frutos negros maduros como ciruela y zarzamora. Especias como canela y un toque de vainilla. Presenta una nota láctica a yogur de fresa y un toque de pan tostado, así como una nota floral y fresca. Alta intensidad y complejidad aromáticas.
- Boca: ataque intenso, de alcohol cálido, tanino aterciopelado y acidez pronunciada pero armoniosa. Untuoso, con mucho cuerpo y estructura. Mucha fruta madura y especias en el post gusto. Las propiedades del roble se presentan de una manera suave y elegante. Final persistente donde destacan los taninos y las notas especiadas.



MARIDAJE:

- Excelente para acompañar con carnes grasas como cordero, asado, lechón de cerdo, quesos maduros y gran aliado de chocolate amargo.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Carnes a la parrilla, como cortes de res, cordero y cerdo asado. También combina bien con carnes más exóticas como el búfalo o el venado, e incluso con hamburguesas de avestruz.



VENDIMIAS

MALBEC / SYRAH

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 65% Malbec / 35% Syrah.



ALCOHOL:

- 13 %

VIÑEDO:

Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.

TIPO DE SUELO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- Crianza parcial en barricas de segundo y tercer uso.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 3-5 ton/ha.

VINIFICACIÓN:

- Cosecha manual. Fermentación en tanques de concreto y acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

18°- 20° C

NOTA DE CATA:

- Vista: color púrpura con destellos granate. Limpio y brillante, de capa media.
- Nariz: frutos negros como arándano, frambuesa y ciruela. También podemos encontrar grosella y una ligera nota a tamarindo. Presenta una ligera nota especiada.
- Boca: tanino suave y aterciopelado. Un vino muy frutal y fresco, de final medio. Balanceado y fácil de beber.

MARIDAJE:

- Se recomienda acompañar con quesos semi-maduros, carnes con poca presencia de grasa como el new york, ensaladas con jamón serrano y frutos rojos.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Maridaje con burritos con arroz y ají de gallina, chiles rellenos de jaiba.





SOPHIE

ROSÉ

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Cabernet Franc.



ALCOHOL:

- 13.3 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.



TIPO DE SUELTO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 2-4 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Vendimia manual la segunda semana de agosto.
- Fermentación en tanques de concreto a temperatura de 14°C y almacenamiento en tanque de acero inoxidable.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 10°- 12° C

NOTA DE CATA:

- Vista: color rosa salmón intenso con destellos frambuesa. Limpio y brillante
- Nariz: notas intensas a durazno y frambuesa, con un toque de cáscara de naranja. También podemos encontrar notas florales y un ligero toque mentolado.
- Boca: untuoso, con acidez marcada y fresca, muy amable y fácil de tomar. Presenta unos taninos suaves que van en armonía con el cuerpo del vino. En el retrogusto permanece la frutalidad y acidez agradable que invita a continuar con otra copa.



MARIDAJE:

- Gran compañero de chile en nogada, salmón a la parrilla, pastas con base de tomate, cortes magros tipo filete de res,

MARIDAJE NORTEÑO:

- Maridaje con burritos con arroz y ají de gallina, chiles rellenos de jaiba.



SOPHIE

NEBBIOLO

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Nebbiolo.



ALCOHOL:

- 13.4 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.

TIPO DE SUELTO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de 1er y 2do uso.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 2-4 ton/ha.

VINIFICACIÓN:

- Cosecha manual durante la primera semana de septiembre.
- Maceración en frío por 48 horas. Fermentación alcohólica en tanque de madera y concreto con remontajes dos veces al día.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 18° C

NOTA DE CATA:

- Nariz: alta intensidad aromática. Presenta notas a frutos rojos maduros como fresa y cereza, así como notas a madera, pan tostado, frutos secos y tabaco. También podemos encontrar una ligera nota a cuero y piedras húmedas, así como algunas especias como clavo y nuez moscada.
- Boca: ataque intenso, de acidez marcada y taninos persistentes. De alta complejidad, mucho cuerpo y estructura que están en equilibrio con el alcohol y la acidez de la variedad. Final largo y persistente.



MARIDAJE:

- Ideal con pato en salsa de ciruela o a la naranja, cortes a la parrilla, quesos fuertes y maduros.





SOPHIE

CABERNET FRANC

Vinícola Santa Elena (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Cabernet Franc.



ALCOHOL:

- 13.4 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Clima semidesértico, viñedo en alta densidad con aplicación de estrés hídrico en las plantaciones.
- Ubicación a más de 1,800 sobre el nivel mar, con más de 12 horas de luz solar y diferencial térmico entre el día y la noche 20°.



TIPO DE SUELTO:

- Suelo franco arcillo arenoso, alcalino, suelos de profundidad 60 cms, buena conductividad hidráulica (infiltración de agua) poco fértiles lo cual favorece la calidad de la uva.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- Crianza de 14 meses en barricas de roble francés de 1er uso.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 2-4 ton/ha.



VINIFICACIÓN:

- Cosecha manual durante los últimos días de septiembre. Maceración en frío por 48 horas. Fermentación alcohólica en tanque de madera y concreto con remontajes 2 veces al día.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 18° C

NOTA DE CATA:

- Vista: color granate con destellos cereza. Limpio y brillante.
- Nariz: alta intensidad aromática. Presenta notas a frutos rojos maduros como grosella y cereza, así como notas a vainilla y tabaco, con un toque ligero de pimienta, propio de esta variedad. Podemos encontrar especias como pimienta y clavo.
- Boca: ataque intenso, de acidez suave y taninos terciopelados. Untuoso, de alcohol cálido, en armonía con sus otras propiedades. De persistencia media, donde permanece la frutalidad y el carácter de roble francés.



MARIDAJE:

- Se recomienda con las carnes de casa, venado, cordero, cortes con grasa, ribeye, mole y wagyu.

MARIDAJE NORTEÑO:

- Maridaje con carnes a la parrilla o plancha, como espárragos, pimientos, calabacín.



POZO DE LUNA

SYRAH

2018

Vinícola Pozo de Luna (San Luis Potosí)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Syrah.



ALCOHOL:

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos de Pozo de Luna.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO)

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.

TIPO DE SUELTO:

- Franco Arenoso.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 14 meses en barricas de roble francés y americano.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 4,500 kg/ha.

VINIFICACIÓN:

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28° C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 16° y 18° C



NOTA DE CATA:

- Púrpura con reflejos granate. Frutos negros y azules maduros, recuerdos de lavanda, pimienta, hierbas aromáticas, cuero y vainilla tostada. Taninos dulces, gran frescura, mineralidad, potencia y armonía.



MARIDAJE:

- Cortes de carne a la brasa, pastas con salsas intensas o condimentadas, asados y caza, quesos maduros.





POZO DE LUNA

PINOT NOIR

2020

Vinícola Pozo de Luna (San Luis Potosí)


VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Pinot Noir.


ALCOHOL:

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna.


SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.


CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 6 meses en barricas de roble francés y americano.


VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 4,700 kg/ha.


VINIFICACIÓN:

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- Entre 16° y 18°C


NOTA DE CATA:

- Color rubí con ribete arcilla. Fresa, cereza, frambuesa; caramelo, pétalos de rosa y recuerdos sutiles de especias. Cuerpo medio, taninos finos, untuoso, muy fresco, balanceado y con un largo final.


MARIDAJE:

- Pescados a la brasa, pavo al horno, cortes magros, hongos y setas, pastas cremosas, quesos maduros.



POZO DE LUNA

MALBEC

2019

Vinícola Pozo de Luna (San Luis Potosí)


VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Malbec.


ALCOHOL:

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna.


SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 14 meses en barricas de roble francés y americano.


VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 5,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN:

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- Entre 16° y 18°C


NOTA DE CATA:

- Púrpura profundo con reflejos rosa mexicano. Intensos frutos negros y azules maduros; recuerdos de violetas, higos, cacao, especias dulces, pimienta y vainilla tostada. Taninos redondos, gran frescura, mineralidad y redondez en un final larguísimo y complejo.


MARIDAJE:

- Cortes de carne a la brasa, cordero, lechón, pizzas, quesos maduros.





POZO DE LUNA

MERLOT

2018

Vinícola Pozo de Luna (San Luis Potosí)

**VARIEDAD (PORCENTAJES):**

- 100% Merlot.

**ALCOHOL:**

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna.

**SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):**

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso

**CRIANZA (MESES DE BARRICA):**

- 14 meses en barricas de roble francés y americano.

**VINIFICACIÓN:**

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- Entre 16° y 18°C

**NOTA DE CATA:**

- Rojo brillante con reflejos granate. Frutos rojos y negros maduros, recuerdos de verbenas, salvia, regaliz, especias dulces, tabaco fresco y vainilla tostada. Taninos finos, gran frescura, mineralidad, potencia y clase.

**MARIDAJE:**

- Carnes y pastas con salsas de mediana intensidad, asados y caza, quesos cremosos.



POZO DE LUNA

GRAN RESERVA

2019

Vinícola Pozo de Luna (San Luis Potosí)

**VARIEDAD (PORCENTAJES):**

- 33% Malbec, 33% Merlot y 33% Syrah.

**ALCOHOL:**

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna

**SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):**

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 30 meses en barricas de roble francés y americano.

**VENDIMIA (RENDIMIENTO):**

- 3,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN:

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 18°C

NOTA DE CATA:

- Rubí profundo con ribete granate. Zarzamora, ciruela negra, cereza en almíbar; recuerdos de violetas, especias dulces, chocolate, cuero y madera. Gran cuerpo, robusto pero fresco, taninos elegantes, equilibrio, integración y un final muy largo.

*Se sugiere decantar al menos una hora previa al consumo.

**MARIDAJE:**

- Pato, cortes de carne a la brasa, cordero, lechón, quesos maduros.





POZO DE LUNA

ENSAMBLE

2020

Viñcola Pozo de Luna (San Luis Potosí)

**VARIEDAD (PORCENTAJES):**

- 67% Syrah, 17% Malbec, 11% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon.

ALCOHOL:

- 13.5%

VIÑEDO:

- 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO)

- Viñedos plantados a 1,800 msnm, clima semidesértico, microclima con neblinas durante las madrugadas. Suelo franco-arenoso y riego por goteo directo de pozo propio.

TIPO DE SUELO:

- Franco-arenoso

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 14 meses en barricas de roble francés y americano.

VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 5,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN:

- Maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- Entre 16° y 18°C

NOTA DE CATA:

- Rojo picota con reflejos púrpura. Frutos rojos, negros y azules maduros, recuerdos de flores, pimiento verde, terracota, especias y vainilla tostada. Taninos nobles, gran frescura, mineralidad, potencia y balance.

MARIDAJE:

- Cortes de carne a la brasa, pastas con salsas intensas, asados y caza, quesos maduros.



CHARDONNAY VIOGNIER

BLANC DE BLANCS

Viñcola Tierra Adentro (Zacatecas)

**VARIEDAD (PORCENTAJES):**

- 50% Chardonnay 50% Viognier.

ALCOHOL:

- 12.7%

VIÑEDO Y ENÓLOGO

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), Altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferroso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.

CRIANZA

- En tanques de acero inoxidable para preservar frescura y fruta.

VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 5 ton/ha, julio (cosecha manual).

VINIFICACIÓN:

- Prensado suave y desfangado en frío. Fermentación alcohólica en acero inoxidable a baja temperatura con levaduras seleccionadas para preservar aromas primarios.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 8° - 10° C

NOTA DE CATA:

- Vista: cristalino, amarillo paja con ribete verdoso; brillante y vivaz.
- Nariz: intensidad media-alta. Fruta fresca y tropical (mango, piña, maracuyá), fruta de hueso (durazno amarillo, chabacano), miel y flores blancas (manzanilla, jazmín). Perfil limpio y expresivo.
- Boca: seco, de ataque suave y textura untuosa. Destacan mango, maracuyá y durazno con eco de miel. Acidez fresca, cuerpo equilibrado y redondo; intensidad y persistencia medianas. Conjunto armónico.

MARIDAJE:

- Mar: ceviches (tropical y peruano), aguachiles, fritura de calamar, pastas con mariscos, arroces/risottos, atún/camarón tematado.
- Frescos y ligeros: ensaladas, tortilla española, papas fritas o al horno.
- Quesos y charcutería: quesos jóvenes y tablas de embutidos.
- Cocina mexicana: tacos de camarón al pastor, tacos dorados/flautas de papa.





Tierra Adentro
CANTO REAL VINÍCOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTA
ZACATECAS, MÉXICO

MERLOT

ROSADO

Vinícola Tierra Adentro (Zacatecas)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Merlot.



ALCOHOL:

- 12.6 %

VIÑEDO Y ENÓLOGO:

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferroso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.

CRIANZA

- En tanques de acero inoxidable para preservar frescura y fruta.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 8 ton/ha, julio - agosto (cosecha manual).

VINIFICACIÓN:

- Prensado directo con breve contacto de hollejos para color delicado; fermentación en acero inoxidable a baja temperatura para máxima frescura y aromas primarios.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 8°- 10° C



NOTA DE CATA:

- Vista: cristalino, color rosa frambuza; consistente, brillante y vivaz.
- Nariz: intensidad alta, compleja y refinada. Fruta roja (fresa, framboesa, durazno), melón, flores blancas y un sutil toque de miel.
- Boca: seco y de ataque suave; destacan durazno, fresa y framboesa. Fresco, equilibrado, de cuerpo medio, buena persistencia y sensación final limpia. Calidad fina.



MARIDAJE:

- Mar y tierra: salmón, camarones, paella y pastas con mariscos, Carnes blancas y aves.
- Chile en nogada, tinga de pollo, enchiladas, enmoladas de pollo, crema de jitomate rostizado.



Tierra Adentro
CANTO REAL VINÍCOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTA
ZACATECAS, MÉXICO

BLEND

SYRAH MERLOT TEMPRANILLO
Vinícola Tierra Adentro (Zacatecas)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 50% Syrah / 40% Merlot / 10% Tempranillo.



ALCOHOL:

- 13.6 %

VIÑEDO Y ENÓLOGO:

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferroso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 12 meses en roble francés y americano.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 8 ton/ha, julio - agosto (cosecha manual).

VINIFICACIÓN:

- Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada; maceración post-fermentativa para color y taninos suaves; trasiegos para preservar fruta y frescura.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 13°- 18° C

NOTA DE CATA:

- Vista: violeta profundo con ribete rubí, de capa alta, limpio y brillante. Lágrima densa y pausada.
- Nariz: franco y complejo. Destacan frutos rojos (cereza, framboesa) y negros (grosella, ciruela), entrelazados con notas especiadas (pimienta negra, clavo), vainilla, tabaco y chocolate amargo. Sutiles toques balsámicos y minerales.
- Boca: entrada sedosa y fluida, de cuerpo medio. Alcohol y acidez perfectamente integrados. Retrogusto de frutos rojos y negros, con ecos de pimienta, tabaco, chocolate y especias. Final persistente y equilibrado.



MARIDAJE:

- Pizzas, pastas con salsa de ragú, barbacoa, tamales rojos, mole de boda asado.
- Carnes: rojas, cordero, pato; charcutería y carnes fritas; tocino.
- Sabores umami/terrosos: hongos, aceitunas, paella.
- Quesos: añejos y curados.





Tierra Adentro
CAMPÓ REAL VINÍCOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTAURA
ZACATECAS, MÉXICO

NEBBIOLO

2019

Vinícola Tierra Adentro (Zacatecas)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Nebbiolo.



ALCOHOL:

- 13.6 %

VIÑEDO Y ENÓLOGO:

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferroso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.



CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 12 meses en roble francés y americano.

VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 8 ton/ha, julio - agosto (cosecha manual)



VINIFICACIÓN:

- Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada; maceración post-fermentativa para color y taninos suaves; trasiegos para preservar fruta y frescura.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 13°- 18° C

NOTA DE CATA:

- Vista: limpio y brillante. Color rojo rubí con ribete teja/ladrillo. Capa media-baja; consistente y vivaz.
- Nariz: intensidad alta y gran finura. Predominan frutos rojos frescos (cerezal) y un marcado carácter floral (violeta, lavanda). Notas sutiles de vainilla y anís aportan complejidad.
- Boca: seco, de ataque suave y cuerpo medio. Predominan las notas florales (violeta, lavanda) y la cereza fresca, con un toque especiado. Acidez vibrante, taninos suaves y redondos, final sápidos y persistente. Vino equilibrado, intenso y de gran finura.



MARIDAJE:

- Platos mexicanos: asado de boda (incl. "tacos olvidados"), birria, chamarro al adobo, gorditas de horno.
- Brasas y carnes: New York, arrachera, prime burger, estofados, asados y vegetales a las brasas.
- Quesos y charcutería: quesos maduros/curados; embutidos.



Tierra Adentro
CAMPÓ REAL VINÍCOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTAURA
ZACATECAS, MÉXICO

BLEND

CABERNET MALBEC MERLOT

Vinícola Tierra Adentro (Zacatecas)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 65% Cabernet Sauvignon / 25% Malbec / 10% Merlot.

ALCOHOL:

- 13.6 %

VIÑEDO Y ENÓLOGO:

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferroso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 12 meses en roble 75% francés y 25% americano.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 8 ton/ha, julio - agosto (cosecha manual)

VINIFICACIÓN:

- Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada; maceración post-fermentativa para color y taninos suaves; trasiegos para preservar fruta y frescura.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 13°- 18° C

NOTA DE CATA:

- Vista: vino limpio y brillante. Color rojo granate con ribete teja/ladrillo. Capa alta; apariencia vivaz y con buena densidad de lágrima.
- Nariz: intensidad alta y gran complejidad. Fruta negra compotada (grosella, zorzamora, mora, ciruela) sobre notas de crianza: coco rallado, vainilla, chocolate amargo, tabaco y cuero, con matices de canela, pimienta y madera bien integrada. Nariz refinada y en evolución.
- Boca: seco y de ataque suave. Cuerpo medio-alto, taninos firmes y pulidos, acidez fresca y trazo sárido que prolonga el paso. Reaparecen grosella, zorzamora, mora y ciruela, con ecos de coco, vainilla, chocolate y tabaco. Conjunto complejo, equilibrado e intenso, de persistencia larga. Vino fino, armonioso y en óptima madurez.

MARIDAJE:

- Carnes: Estofados, carnes rojas (cortes, asados), birria de borrego, barbacoa.
- Charcutería: Embutidos curados y añejos.
- Quesos: Añejos y de pasta dura.





Tierra Adentro
CAMPÓ REAL VINÍCOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTAURA
ZACATECAS, MÉXICO

MALBEC

2019

Vinícola Tierra Adentro (Zacatecas)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- 100% Malbec.



ALCOHOL:

- 13.7 %

VIÑEDO Y ENÓLOGO:

- Campo Real Vinícola, Valle de las Arcinas, Trancoso, Zacatecas, Joaquín Madero Tamargo.



SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERRUÑO):

- Semidesértico, amplitud térmica ~18 °C (día/noche), altitud de 2,300 msnm.

TIPO DE SUELO:

- Arcillosoferoso, pobre en materia orgánica, pH alcalino, con trazo mineral marcado.

CRIANZA (MESES DE BARRICA):

- 12 meses en barrica nueva, 50% roble francés y 50% americano.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 5 ton/ha, julio - agosto (cosecha manual).

VINIFICACIÓN:

- Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada; maceración post-fermentativa para color y taninos suaves; trasiegos para preservar fruta y frescura.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

- 13° - 18° C



NOTA DE CATA:

- Vista: limpio y brillante. Rojo rubí profundo con ribete teja/ladrillo; capa alta, vivaz y con buena densidad.
- Nariz: intensidad alta y complejidad refinada. Fruta negra y roja compotada (ciruela, cereza), flores (lavanda, jamaica), especias (pimienta verde), y notas de crianza: chocolate, vainilla, coco rallado, cuero y madera bien integrada.
- Boca: seco y fresco, de cuerpo equilibrado y redondo. Destacan ciruela, vainilla y chocolate; taninos suaves, sádido y de persistencia larga. Armónico, intenso y con potencial de evolución.



MARIDAJE:

- Carnes: Cortes de res (filete, arrachera, New York), estofados y asados (chamorro en adobo, birria, barbacoa).
- Quesos: Maduros y curados.
- Postres: A base de chocolate amargo.

ACEITE DE OLIVA

Vinícola Bonagens (Aguascalientes)



COMPOSICIÓN:

- 100% Arbequina



OLIVARES:

- Arbosana, Koroneiki

ACIDEZ TOTAL:

- <0.01%



COSECHA:

- Manual

EXTRACCIÓN:

- Prensado en frío

MARIDAJE:

- El aceite de oliva arbequina es ideal para condimentar ensaladas, verduras a la parrilla, marinado de arroces y pastas o bien repostería.



MARIDAJE NORTEÑO:

- Ideal para acompañar cortes de carne asados (arrachera, rib eye), tacos de machaca, cabrito al horno y quesos menonitas o asaderos. Suave y frutado, realza salsas tatemadas y frijoles charros, sustituyendo mantecas tradicionales para dar un toque más aromático y elegante.

MIEL DE ABEJA

Vinícola Bonagens (Aguascalientes)



VARIEDAD:

- Miel multifloral silvestre

DESCRIPCIÓN:

- Miel 100% natural extraída directamente de colmenas silvestres. Conserva todas sus propiedades naturales sin adición de azúcares, almidón, tintes ni conservadores.



NOTAS DE SABOR:

- Dulce con ligeras notas ácidas.



VIDA ÚTIL:

- 24 Meses a partir del envasado (siempre que se mantenga sellada y en condiciones óptimas).

MARIDAJE:

- Ideal para endulzar bebidas, acompañar quesos, frutas, pan artesanal o preparar aderezos gourmet.



MARIDAJE NORTEÑO:

- Acompaña perfectamente quesos menonitas o asaderos, cortes de carnes asados (arrachera, rib eye), tacos de machaca y cabrito al horno, aportando un toque dulce que balancea sabores ahumados y salados.



CONTACTO

📞 (+52) 55 2972 8434

✉️ vinoscaminodelaplata@gmail.com

🌐 www.vinoscaminodelaplata.com