



CATÁLOGO

VINOS CAMINO DE LA PLATA



Vinos Camino de la Plata

Es una iniciativa innovadora en el panorama enológico mexicano.

Une 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



PARCELA

PARCELA

ROSE MALBEC

Vinícola Bonagens (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Malbec.

ALCOHOL:

- 12.3%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagens, 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 Bonagens (Aguascalientes)



VARIEDAD (PORCENTAJES):

- Merlot.

ALCOHOL:

- 13.6%

VIÑEDO:

- Vinícola Bonagens, 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 frambuesa. Especies 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% Chénin Blanc.

ALCOHOL:

- 13.3 %

VIÑEDO:

- Vinícola Santa Elena, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

SUELO (CARACTERÍSTICA DEL TERREÑO):

- 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 TERREÑO):

- 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.



VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- De 2-4 ton/ha.



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. Especies 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 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:

- 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 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 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 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 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 SUELO:

- 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.

TIPO DE SUELO:

- Franco Arenoso.



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.

VENDIMIA (RENDIMIENTO):

- 6,000 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 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

Vinícola 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, pimienta 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.



Tierra Adentro

CAMPO REAL VINICOLA
EL VINO MEXICANO DE ALTURA
ZACATECAS, MÉXICO

CHARDONNAY VIOGNIER

BLANC DE BLANCS

Vinícola 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 medias. Conjunto armónico.



MARIDAJE:

- Mar: ceviches (tropical y peruano), aguachiles, fritura de calamar, pastas con mariscos, arroces/risottos, atún/camarón tatemado.
- 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.



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 frambuesa; consistente, brillante y vivaz.
- Nariz: intensidad alta, compleja y refinada. Fruta roja (fresa, frambuesa, durazno), melón, flores blancas y un sutil toque de miel.
- Boca: seco y de ataque suave; destacan durazno, fresa y frambuesa. 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 pato, crema de jitomate rostizado.

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, frambuesa) y negros (grosella, ciruela), entrelazados con notas especiadas (pimienta negra, clavo), vainilla, tabaco y chocolate amargo. Sutil 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 frías; tocino.
- Sabores umami/terrosos: hongos, aceitunas, paella.
- Quesos: añejos y curados.

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 (cereza) 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 sávido y persistente. Vino equilibrado, intenso y de gran finura.

MARIDAJE:

- **Platos mexicanos:** asado de boda (incl. "tacos olvidados"), birria, chamorro 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.

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, zarzamora, 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 sávido que prolonga el paso. Reaparecen grosella, zarzamora, mora y ciruela, con ecos de coco, vainilla, chocolate y tabaco. Conjunto complejo, equilibrado e intenso, de persistencia larga. Vino fino, armónico 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.



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:

- Arcillosoferroso, 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, sávido 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

