

GUÍA *de* VINOS

— EL CONOCEDOR —

2024

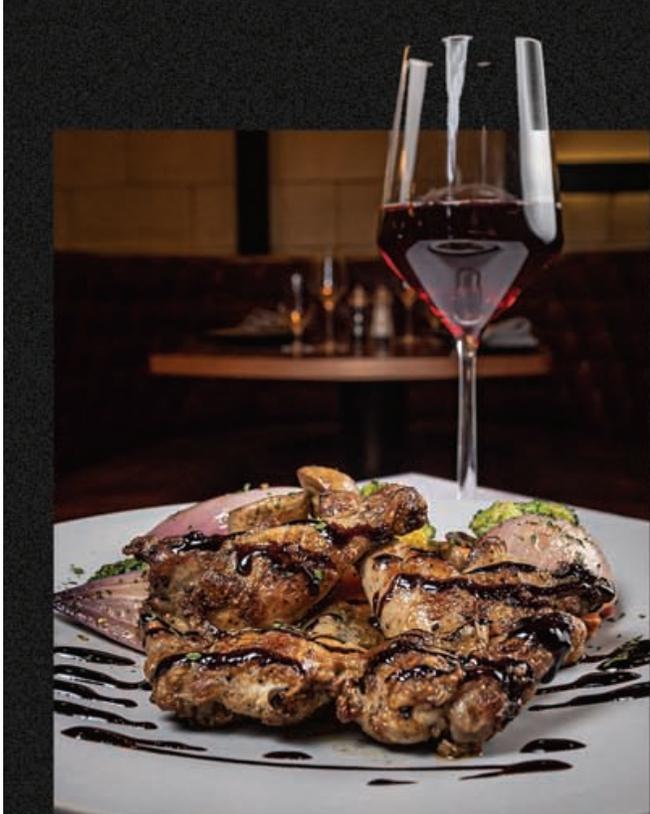
*Lo mejor
del VINO*

2023

GW

by CONOCEDOR

— 300 VINOS —
DE TODO
EL MUNDO





LA CAVA
POR GRUPO PRESIDENTE

EL VINO PERFECTO PARA CADA OCASIÓN

Descubre la exclusiva selección de **La Cava más grande de Latinoamérica**: 2,500 etiquetas y 40,000 botellas para maridar los mejores platillos en nuestros restaurantes.



*Au Pied
de Cochon*
Pure Meats

CHAPULÍN



TO|KO|YA
WORLD KABA & JAPANESE RESTAURANT

Lilōu

AMARAL
RESTAURANTE



Dentro del hotel Presidente InterContinental® Ciudad de México

Información y reservaciones al: **55 53 27 77 18**

Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX



AGUAS ITALIANAS DE MANANTIAL.



IDEALES PARA EXPERIENCIAS DE MARIDAJE.

DESCUBRE MÁS EN [@sanpellegrino_mexico](#)



EVITE EL E



Freixenet
CORDON NEGRO

LA VIDA AL MÁXIMO



AGRADECIMIENTOS

La evolución y el cambio es parte inherente del ser humano en la búsqueda de recapitular y mejorar. Tal es el caso de la novena edición de Global Wine que en esta ocasión se transformó con una nueva imagen, un nuevo equipo, una nueva sede, un panel de cata renovado y aliados que depositan su confianza en este proyecto.

Con estas modificaciones mantenemos al concurso como un referente nacional y estamos en la búsqueda de llegar a más y nuevos públicos que están ávidos de conocer más el mundo del vino.

La industria ha crecido y se ha modificado para adaptarse a las necesidades actuales. La digitalización y la inmediatez han provocado que el proyecto de Global Wine, incluido el concurso y la Guía de Vinos, se hayan modificado en beneficio de las empresas y del consumidor.

Para esta edición nos apoyamos en los mejores profesionales de diferentes ramas del vino para tener una evaluación más especializada de los concursantes. La transparencia de la metodología no ha dejado de estar presente, se desarrolló una imagen más fresca y orientada a las nuevas generaciones, y se sumó una sede céntrica y en tendencia como marco central.

Entre las novedades se contó con un mayor número de enólogos y viticultores como parte del jurado, un selecto grupo de anfitriones que ayudaron a difundir el proyecto, generando contenido para sus redes sociales, y además temas de seminarios que reflejan la actualidad del sector.

Los asistentes a la magna cata de Global Wine Experience pudieron constatar de forma directa la calidad y perseverancia de las bodegas participantes.

La realización del evento y la publicación de la Guía de Vinos no sería posible sin el apoyo de nuestros patrocinadores: Hillebrand Gori, San Pellegrino y Acqua Panna, Hotel Andaz Condesa, Riedel, Uriarte Talavera, Consejo Mexicano Vitivinícola, Provino, Winerim, Ostrería 109 y Terraza Morenos.

También invaluable la participación del trabajo en equipo del talentoso grupo técnico, comercial, editorial, de diseño y fotografía, que aporta su profesionalismo, ideas y dedicación para Global Wine, parte de la familia editorial de El Conocedor.

Esta Guía de Vinos 2024, con su nueva imagen, tiene el objetivo de facilitar la lectura de los medallistas, dar las referencias básicas de cada ganador y apoyar en la venta mediante un nuevo código QR.

Agradecemos su paciencia para la entrega de este nuevo producto que se vuelve un acervo de lo mejor de la industria del vino en México.

¡Enhorabuena!



Esau Pérez
Director El Conocedor



De juez a líder de proyecto. El reto inició con la idea de transformar a Global Wine en una entidad única que cubriera el concurso, la Guía de Vinos y una serie de mejoras con vistas a adecuarse a lo que los clientes y lectores quieren.

No es lo mismo vivir la experiencia evaluando que conocer tras bambalinas, donde la organización, la búsqueda de novedades, un cambio de panel de cata y otras transformaciones vienen de la mano de ofrecer una plataforma identificada también con el cambio del equipo editorial.

Llegó la hora de dar paso a nuevos talentos para calificar las muestras, de participaciones de productores e importadores que recién se integran, el apoyo de 13 anfitriones con una voz joven y renovada del vino, así como una nueva locación para mostrar otras aristas y posibilidades.

Esta aventura no se trata de desechar el pasado, sino de mejorarlo y darle una cara fresca con el renovado equipo de colaboradores y la intención de atender a las peticiones del gremio.

Una metodología digital y transparente utilizada por un jurado con más académicos y nuevos jueces para dar oportunidad a otras voces que se introducen en esta novena edición.

Seminarios con temas como la inteligencia artificial, el mito de las viñas viejas o las nuevas metodologías de cata acercan a los asistentes a los modelos innovadores que se gestan en el sector.

Dos nuevos rostros apoyaron en la realización de las catas profesionales. Mauricio Lamadrid y Beatriz Meléndez bajo la entrenada supervisión virtual del director técnico Jesús Díez abrieron la etapa de evaluaciones que resultó en un incremento de vinos ganadores en las diferentes categorías y así avalar una mejor calidad.

Ahora esta Guía de Vinos sigue la misma depuración: menos texto, más íconos, mejor información y una mejor lectura a sus usuarios con miras a llegar a públicos que buscan mayor facilidad para conocer cuáles son las bodegas y los vinos mejor evaluados por más de una veintena de expertos.

Vienen más sorpresas, mejora continua y sobre todo colocar a la industria del vino en México a una gran altura.

Hasta la próxima edición



Ángel Rivas
Editor y líder de proyecto

6	Agradecimientos
8	Editorial
12	Introducción
14	Panel de cata
18	Anfitriones

24 Vinos Ícono

40 México

42	Bodegas Medalla Doble Oro
44	Bodegas Medalla de Oro
58	Los vinos

102 España

104	Bodegas Medalla Doble Oro
126	Bodegas Medalla de Oro
134	Los vinos

146 Italia

148	Bodegas Medalla Doble Oro
154	Bodegas Medalla de Oro
155	Los vinos

162 Argentina

164	Bodegas Medalla de Oro
169	Los vinos

176 Chile

178	Bodegas Medalla de Oro
181	Los vinos

186 Vinos del Mundo

188	Bodegas Medalla Doble Oro
192	Bodegas Medalla de Oro
196	Los vinos

202 Champagne

204	Bodegas Medalla Doble Oro
206	Bodegas Medalla de Oro
209	Los vinos

212 Espumosos

- 214 | Bodegas Medalla de Oro
216 | Los vinos

- 226 | Directorio
225 | Simbología

CONOCEDOR

DIRECTOR GENERAL

Esaú Pérez
esau.perez@prototipomexico.com

Directora de Publicidad

Brenda Calderón Kundig
brenda.calderon@prototipomexico.com

Director & Publisher

Arturo Velázquez Horta
arturo.velazquez@prototipomexico.com

Editora en Jefe

Andrea Vázquez Azpíroz
andrea.vazquez@prototipomexico.com

Editor Global Wine

Ángel Rivas
angel.rivas@prototipomexico.com

Editora Web

Lorena Tirzo
lorena.tirzo@prototipomexico.com

Content Manager

Wendolin Romero
wendolin.romero@prototipomexico.com

Coordinadora Editorial

Isabel Martínez
isabel.martinez@prototipomexico.com

Gerentes Comerciales

Mary López Arellano
Rocco Ramos
Grace Uribe

Coordinadora de PR y Experiencias
Grace Uribe



Directora de Arte y Diseño

Ma. Teresa Zúñiga

Arte y Diseño

Jassiel Rivera
Marcela Hernández

Edición Fotográfica y Fotos

Nizaguiee Hidalgo
Edgar Xolot

Staff

Salvador Téllez
Jonathan Soto

Impresión

Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V.
Blvd. Barrio de Guadalupe, México, CP. 37289

Servicios Profesionales Externos

Legal

Mariana Martínez

El saldo es el siguiente... más de 270 vinos evaluados, de los que 17 obtuvieron Medalla Doble Oro, 51 con Medalla de Oro, 156 con Medalla de Plata y 43 catalogados Muy Buenos.

Esta novena edición realizada los días 7 y 8 de octubre es la nueva plataforma creada por la revista El Conocedor e integró a un jurado, anfitriones y asistentes que engrandecieron a la industria del vino.

Para la realización de Global Wine fue indispensable el apoyo de los patrocinadores: Hillebrand Gori, San Pellegrino y Acqua Panna, Hotel Andaz Condesa, Riedel, Uriarte Talavera, Consejo Mexicano Vitivinícola, Provino, Wine-rim, Ostrería 109 y Terraza Morenos.

El renovado evento tuvo lugar en el Hotel Andaz Condesa Mexico City, en la zona más trendy de la CDMX, la colonia Condesa, con una atmósfera y arquitectura que combinan lo contemporáneo con lo vintage.

Global Wine Tasting, el concurso de vinos, reunió a jueces de la industria del vino bajo la dirección técnica del enólogo y químico Jesús Díez. Su equipo de colaboradores con los expertos Mauricio Lamadrid y Beatriz Meléndez supervisó el servicio y logística.

Cada uno de los vinos participantes fueron evaluados a ciegas y de forma digital. Con este proceso las calificaciones finales y el avance del concurso se siguió en tiempo real. En orden de relevancia, el origen de las muestras fue: México, España, Italia, Argentina, Francia, Chile, Estados Unidos, Portugal y Australia.

Para obtener diferentes puntos de vista se integraron al panel de jueces, ocho enólogos

y viticultores, así como sommeliers, catadores y académicos del mundo del vino.

Proveniente de España, asistió Vicente Sotés, doctor ingeniero agrónomo y catedrático emérito de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid. Desde Canadá, Kami Lee Robb, certificadora del programa WSET en Inglaterra, aportó igualmente su visión y criterio.

Una de las diferencias que marcan el éxito de Global Wine son las mesas de observadores donde clientes participantes, medios y líderes de opinión pueden calificar los vinos con el mismo sistema a la par de los jueces y así constatar la transparencia de la competencia.

Parte de la promoción y difusión en 2023 corrió a cargo de los 13 anfitriones, elegidos por su labor de comunicación y enseñanza del vino en redes sociales.

Global Wine Experience es la parte de networking, una magna degustación de ganadores, así como seminarios con temas actuales, como calentamiento global, regiones inusuales, viñas viejas, logística de transporte, vinos veganos, métodos de cata y el rol de la inteligencia artificial.

Global Wine Awards, la Ceremonia de Entrega de Medallas y Reconocimientos se realizó unas horas después tras el cierre de evaluaciones y fue marco para reconocer como Personaje del Año a Francisco Rodríguez, enólogo de Casa Madero desde 1978 y asesor de bodegas en Coahuila.

Las medallas y reconocimientos se entregaron a los participantes, jueces y anfitriones; elaborados por la calígrafa Jassiel Rivera.

PANEL DE CATA

Dirección Técnica y Logística



Mauricio Lamadrid
[@mauriciolamadridh](#)

Promotor de la Cultura del vino con más de 20 años de experiencia y actualmente Director de Vinos Wagner.



Jesús Díez
Director Técnico
[@jesus10vinos](#)

Químico, enólogo, viticultor. Maestro en Enología, Viticultura y Destilación. Director y catedrático de la Escuela de Vino y Destilados Jesús Díez.



Beatriz Meléndez

CEO de Vinifilia y publicista con Master en Enología por la Universidad de Sevilla, España.

Jurado

Una de las misiones dentro de Global Wine es tener diversidad y nuevas caras en el panel de cata del concurso. En cada edición existe la consigna de hacer la rotación de hasta el 40% de los catadores en el panel de cata y en 2023 integramos un mayor número de jueces enfocados en la viticultura y enología.

Además de los puntos de vista de catadores más orientados en el rubro académico y de enseñanza que aportan con sus diferentes sistemas de degustación.

De los jueces extranjeros resalta la presencia de la canadiense Kami Lee Robb, al frente de la certificación de vinos WSET en Puerto Vallarta o Vicente Sotés, Doctor ingeniero agrónomo y catedrático emérito de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid.

Las mesas de cata estuvieron integradas por una mezcla de catadores con perfiles de hospitalidad y servicio, académicos y técnicos para tener un balance en las opiniones y evaluaciones sobre las muestras catadas.

Adriana Zazueta /// @exploravid

Fundadora de Exploravid, DipWSET y Certified Educator por WSET. Ha trabajado en la industria restaurantera en Ciudad de México, Nueva York y San Francisco.



Ariel Morales /// @arielmoraleswine

Certificado por la Escuela Argentina de Sommeliers y fundador de The Wineman Company, consultor estratégico de hoteles y restaurantes.

Carolina Arce /// @carolina.arce.wine

Enóloga con experiencia en Francia, Estados Unidos, Nueva Zelanda y México. Directora de producción del Centro de Valor Agregado en Aguascalientes.



Claudia Juárez /// @sommelierclaus

Especialista, Consultora y Sommelier con 17 años de experiencia. Actual Embajadora de Vinho Verde y Académica en varias universidades.

Cristina Pino /// @criswinemx

Enóloga de Bodegas de Santo Tomás. Asesor Técnico del CMV desde 2015 y Vicepresidenta de la Comisión de Microbiología de la OIV.



Francisco Rodríguez

Enólogo de Casa Madero y parte de la bodega por 50 años. Representante de la OIV como Científico Experto en enología desde 2017.

Johan Valderrábano /// @johansomm

Coordinador Nacional de The Court of Master Sommelier Americas. Consultor Internacional de bodegas europeas para América.



Kami Lee Robb /// @vinovallarta

Educador de vino certificado con WSET y Wine Scholar Guild. En los últimos 20 años se ha desempeñado en todas las áreas de la cadena productiva.

Lluís Raventós // @lluisboter

Director y Enólogo de Freixenet México. Ingeniero Agrónomo y Licenciado en Enología por la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili.



Luis Peciña // @peci_biasteri

Enólogo de las bodegas Santos Brujos, en Baja California, y 4 Sierras, ubicada en Sonora. Funge como director General de Ardoa, Equipos y Servicios Vitivinícolas.

Maite Del Cueto

Compradora de vinos y licores en Costco México. Diplomados en Enología y Viticultura y Destilados por la escuela Vinicultura de Jesús Díez. WSET de vinos, nivel 2.



Matías Utrero // @matias.utrero.winemaker

Enólogo de planta permanente en RGMX. Con 18 años de experiencia elaborando vino. Enfocado en vinos de terroir, que reflejan fielmente el lugar de donde provienen.

Mathieu Guerpillon // @Gourmatt__

Sommelier francés con más de 20 años de experiencia. Sake sommelier y educador, embajador de whisky escocés y vinos mexicanos, españoles, californianos y chilenos.



Mauricio Jiménez // @yagowine

Head Sommelier en Grupo La Castellana. Miembro fundador y docente en la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Especialista en bebidas destiladas de México.

Óscar Domínguez // @sommoscardominguez

Head Sommelier del grupo Loma Linda, con amplia trayectoria en el área de servicio. Especialista en vinos italianos y españoles, whisky y brandy.





Óscar Gaona

Enólogo de Monte Xanic. Ingeniero en Biotecnología por el Tec de Monterrey y Enólogo por la Universidad de Adelaide en Australia.

Pablo Mata /// @pablomatasomm

Sommelier WSET Nivel 3, Certified Sommelier por la Court of Master Sommelier, especialista en vinos de Francia Wine Scholar Guild, Export manager LATAM Cepa 21, Director Somma Wine Bar.



Pilar Meré /// @pmere_

Comunicóloga y sommelier certificada por la AMS y por los Consejos Reguladores de las DOCa Rioja y Bordeaux. Instructora homologada de Jerez. Certificada como maestra catadora de Tequila.

Rafael Garza

Asesor y consultor vitícola en gran parte de México con casi 50 años de experiencia en el mundo de la viticultura. Maestría en Viticultura por la École National Supérieure Agronomique de Montpellier, Francia.



Ronnie Hulshof /// @ronniehulshof

Sommelier corporativo en Everest Wines & Spirits. Actualmente, posee la certificación WSET Nivel 3 avanzado.

Sergio González /// @drinkmx

Sommelier certificado por la Court of Master Sommeliers. Embajador de Riedel en México y director comercial para la importadora The Key Company Beard.



Vicente Sotés

Doctor ingeniero agrónomo y catedrático de viticultura en la Universidad Politécnica de Madrid.

ANFITRIONES

En esta edición, y como parte de la evolución de Global Wine, un grupo de comunicadores del vino en redes sociales apoyaron en la difusión del evento, además de aportar su visión y juventud dentro de la industria.

Son referentes para enófilos y nuevos consumidores, por lo que tienen experiencia en estas plataformas de comunicación que se han convertido en las mejores herramientas de promoción y aprendizaje.



David Ferrer // @david7ferrer

Conocedor de vinos y prensa especializada



Fabiola Nieto // @vinoycomidamx

Sommelier, comunicadora y promotora del vino



Gabriel Paulin // @bbvinomx

Sommelier y creador de contenido



Giovanna Kuri // @todovino.mx

Sommelier, educadora y consultora en vinos



Joanna Vallejo // @sommelieralacarta

Sommelier de la Asociación Mexicana de Restaurantes y especialista en aguas

José Sandoval /// @copasycorchos / @drsalsamx

Especialista en vino y comunicador gastronómico



Karime Martini /// @karimemartini

Comunicadora del vino y especialista
en mercadotecnia

Karla Meljem /// @karlasommelier

Sommelier y comunicadora del vino



Mariana Rivera /// @mana_sommelier

Sommelier, creadora de contenido y master
en dirección de bodegas

Martha Márquez /// @the_enologist

Sommelier de vinos y destilados & diseño de coctelería



Mary López /// @mary_lopez_somm

Creadora de contenido y promotora del vino
de Aguascalientes

Mirell Riviello /// @mell.sommelier

Sommelier y comunicadora de vino y té



Miriam Partida /// @degusstalo

Comunicadora y especialista en vinos





Moët Hennessy





Veuve Clicquot Yellow Label 750ml \$ 1,579

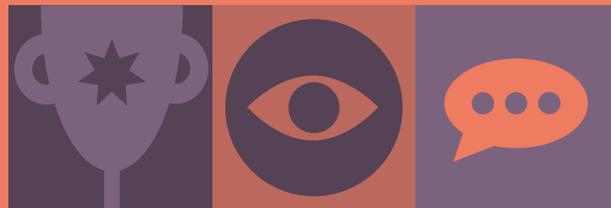
Veuve Clicquot



www.alcoholinformate.org.mx

EVITE EL EXCESO

VINOS ÍCONO



 @globalwinemexico

Una selección estelar sólo para grandes conocedores

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE NOIRS

-  Pinot Noir
-  Champagne
-  Moët Hennessy México
-  Moët Hennessy México

\$ Precio bajo pedido

Armand de Brignac

FRANCIA



Intenso y mineral en la nariz con notas a zarzamora, higo y ciruela. Al gusto muestra cereza marrasquino, fresa confitada y flor de azahar con un acento de regaliz y nuez moscada, además de frescura y extraordinario final.



Foie gras, tadjine de cordero con especias, pollo rostizado con salsa de arándano.



Es una de las casas de Champagne donde solamente 18 pares de manos crean las etiquetas Armand de Brignac con un perfil inigualable, parte de la filosofía de la familia Cattier desde que esta casa fue fundada en el año 1763 con viñas plantadas en 1625.

En las montañas de Reims se ubican las 33 hectáreas de viñas con suelos trabajados hace cerca de 250 años. Racimo por racimo y uva por uva hay una selección cuidada, como en esta etiqueta en la que se mezclan tres añadas criadas en bodega durante siete años y que resultaron en 7,328 botellas únicamente.

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

Pinot Noir, Chardonnay
y Pinot Meunier
Champagne
Moët Hennessy México
El Palacio de Hierro,
City Market y Vinoteca



\$9600

Armand de Brignac
FRANCIA



Es el cuvée más icónico de Armand de Brignac al ser una mezcla de tres añadas de vinos provenientes de diferentes terruños.

Esta casa, conocida como As de Espadas por su logotipo, es el resultado del sueño de Jean-Jacques Cattier y su hijo Alexandre por lograr un champagne memorable.

Además de negocio responsable, la sostenibilidad es el pilar de Armand de Brignac que cuenta con la certificación HEV (High Environmental Value), otorgado por el gobierno francés por conservar la biodiversidad, proteger a las plantas, cuidar el manejo de fertilizantes y aprovechar recursos hídricos.



En nariz denota bizcochos recién horneados con notas de cítricos deshidratados y cristalizados, además de frescura. En gusto es amplio, con flor de azahar, limón amarillo, vainilla y miel, con un final amable y buena acidez.



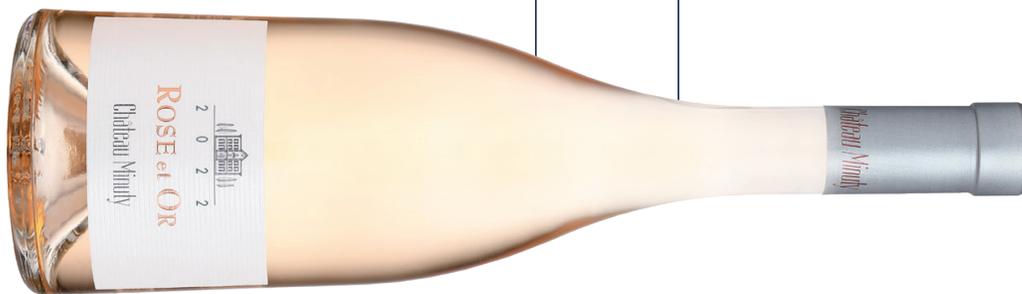
Aperitivo, callo de hacha sellado, codorniz asada y pescados de agua dulce.

CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR

-  Grenache, Cinsault y Rolle
-  Provence
-  Moët Hennessy México
-  El Palacio de Hierro,
City Market y Vinoteca

\$1050

Château Minuty
FRANCIA



Aromas a fruta madura y fresca que abarcan desde el durazno y la pera hasta el melón. En el paladar es amable redondo, tiene un toque mineral y frescura al final. Se confirman los frutos blancos.



Pad thai, cocina creole, conchas del mar y la combinación de melón con jamón curado.



El vino Rose et Or nace en 2009 y captura los tres principales terruños de la vinícola certificados HEV (High Environmental Value) donde se cuida el impacto al ambiente y a la viña.

Cada racimo adquiere las expresiones de las zonas de Gassin, de Vidauban, con su característica arcilla roja, y Ramatuelle con arenas e influencia marina.

Jean-Etienne y François Matton se encargan de prensar en frío las uvas donde las pieles hacen su trabajo. El mosto es llevado a barricas por medio de gravedad para fermentar y así obtener la característica del sur de Francia: Provence.

DOM PÉRIGNON P3 1992

Pinot Noir y Chardonnay 
 Champagne 
 Moët Hennessy México 
 Moët Hennessy México 

\$ Precio bajo pedido

Dom Pérignon

FRANCIA



Creado por el monje benedictino Pierre Pérignon, quien sin pensarlo elaboró un vino que transformaría la industria. Él se estableció en 1668 en la abadía Hautvillers, a un lado de los viñedos.

Su labor se extendió durante 47 años, en los que tras prueba y error, y con ayuda de su propia intuición, logró el proceso de elaboración hoy conocido como método champenoise. Se generaba una particular bebida espumosa que le hizo acuñar la famosa frase: "Estoy bebiendo estrellas".

Hoy es uno de los vinos más apreciados en el mundo y grupo Moët Hennessy lo difunde a todos los rincones.



Notas anisadas con almendras frescas que continúan a mango e higos secos, seguidos de torrefactos. En el gusto es de estructura coherente, delicado, sedoso y con toques ligeramente a pimienta y toronja confitada.



Niguri, mariscos de concha, filete de cerdo y salmón.

DOM PÉRIGNON ROSÉ P2 1996

-  Pinot Noir y Chardonnay
-  Champagne
-  Moët Hennessy México
-  Moët Hennessy México

\$ Precio bajo pedido

Dom Pérignon
FRANCIA



Nariz intensa con influencia mediterránea que exhibe rosas secas, limón amarillo, azafrán, higos y laurel. Es vibrante al paladar con una acidez permanente, cierta amargura de sus cítricos y especias, cuerpo y burbuja contundentes, y fresca.



Platos de cangrejo y langosta, caviar, foie gras y fresas silvestres.



La línea Plénitude consta de ediciones especiales en las que los cuvées alcanzan su perfecta armonía en añejamiento, desarrollando notas complejas pero conservando algo de su frescura habitual.

Plénitude P1 es el más joven, Plénitude P2 es el intermedio y con champagnes cercanos a 20 años, y el Plénitude P3 es el de añadas más viejas de la enoteca.

El jefe de cava de Dom Pérignon, Richard Geoffroy, lo explica como la evolución y mejora de las botellas de vino fino que desarrollan aromas terciarios que relevan a la fruta. Ése es el trabajo de las lías cuando se dejan mayor tiempo dentro de la botella.

KRUG GRANDE CUVÉE 171ÉME ÉDITION

Pinot Noir, Chardonnay
y Pinot Meunier
Champagne
Moët Hennessy México
El Palacio de Hierro,
City Market y Vinoteca



\$6800

Krug

FRANCIA



Joseph Krug, quien quería elaborar el mejor champagne que pudiera ofrecer desde 1843, fue el antecedente de la edición del Grande Cuvée. Esta edición 171 se cosechó primordialmente en 2015 tras un gran calor que disminuyó la maduración. Un total de 131 vinos de 12 años diferentes, entre 2000 y 2015, constituyen esta etiqueta.

Joseph Krug comenzó a trabajar en una de las maisons más destacadas para aprender de la mano derecha del presidente de la compañía. Obtuvo experiencia para ofrecer un vino con condiciones constantes y de la más alta calidad.



Aromas de flores en botón, cítricos maduros y secos, mazapán y pan jengibre. En el paladar destaca el sabor a pasta de almendra, membrillo, limoncello y frutos secos con un fondo de notas de bollería y una textura sedosa de burbujas.



Queso parmesano, turbot a la trufa, jamón jabugo y mariscos de concha.

KRUG ROSÉ 27ÉME ÉDITION

-  Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
-  Champagne
-  Moët Hennessy México
-  El Palacio de Hierro, City Market y Vinoteca

\$12000
Krug
FRANCIA



Aromas a pétalos de rosa, jamón curado, bayas silvestres, grosella roja, peonías, pimienta y toronja rosada. En boca expresa delicadas notas a miel, cítricos y frutos secos con un final largo enmarcado por la fineza de sus burbujas.

Foie gras, cordero, carnes de caza, venado y platos sutilmente especiados.



La creación del champagne rosado de Krug se remonta a la quinta generación de la familia y desde entonces se ha elaborado de forma continua anualmente. En esta edición 27 se mezclan 38 vinos de nueve diferentes años, entre 2005 y 2015 donde hay mayor porcentaje de Pinot Noir y crianza en bodega por siete años.

El inmigrante alemán Joseph Krug desde 1843 quiso que su champagne fuera del agrado tanto de los paladares más tradicionales como de aquellos más atrevidos. Hoy la marca está bajo la dirección de Oliver Krug, sin embargo sigue rigiéndose por los parámetros clásicos.

RUINART BLANC DE BLANCS

Chardonnay 
 Champagne 
 Moët Hennessy México 
 El Palacio de Hierro,
 City Market y Vinoteca 



Ruinart es una de las primeras bodegas en exportar champagne y en manejar de forma selectiva sus 17 hectáreas cuyas uvas sirven para elaborar el espumoso bajo la idea que el monje Dom Thierrey Ruinart tuvo en el pasado.

Su sobrino Nicolas Ruinart guardó la evidencia de la primera referencia del envío de botellas de champagne rosé hacia el norte de Alemania. Un hito en la industria vinícola representado en un libro de cuentas que sobrevive en la vinícola.

Las producciones se transportaban y vendían en barriles de manera local, hasta la autorización de Luis XV para su exportación.



En nariz muestra gran intensidad de pera jugosa y madura, durazno recién cosechado, madera de cedro, magnolia y jengibre. En el gusto es de textura armónica y redonda destacando cítricos y frutos exóticos acompañados de una nota mineral.



Carpaccio de bacalao fresco, avocado toast y financier de pera.

TERMANTHIA 2015

-  Tinta de Toro
-  Toro
-  Moët Hennessy México
-  El Palacio de Hierro,
City Market y Vinoteca

\$6800
Numanthia
ESPAÑA



Aromas finos y delicados de fruta roja madura, como arándano, además de clavo, nuez moscada, lavanda, eucalipto, violetas y clavel. Al paladar es amplio, de tanino aterciopelado con recuerdos a fruta negra, especias, tabaco y flores secas.



Foie semicocido con frutos blancos, lechazo asado con hierbas y trufa de chocolate oscuro.



La reconocida y joven Bodega Numanthia, fundada en 1998, elabora este vino icónico con viñas de cerca de 200 años de edad en la denominación de origen Toro. La expresión de su cosecha 2015 muestra el fuerte calor del verano que las viñas afrontaron gracias a reservorios de agua y un par de tormentas. La Tinta Toro, "Tempranillo local", muestra su gran intensidad.

El nombre Numanthia es un tributo a los valientes guerreros españoles de Numancia, que resistieron heroicamente a la armada romana durante 20 años en el 134 antes de Cristo.

VEUVE CLICQOUT LA GRANDE DAME 2015

Pinot Noir y Chardonnay
Champagne
Moët Hennessy México
El Palacio de Hierro,
City Market y Vinoteca



\$5600

Veuve Clicquot
FRANCIA



El nombre de La Grande Dame (La Gran Dama) proviene del apodo de Madame Clicquot y este homenaje embotellado del año 2015 es la vigésima cuarta cosecha elaborada desde 1972. La diseñadora italiana Paola Paronetto hizo la etiqueta.

“Nuestras uvas tintas hacen los más finos vinos blancos”, frase de Madame Clicquot que hace referencia a esta etiqueta donde la variedad Pinot Noir ocupa casi la totalidad de la mezcla desde el 2008. Toda la materia prima proviene de las parcelas históricas propiedad de la bodega.



Aromas delicados a acacia y jazmín con notas a toronja, clementina y pimienta blanca. En el paladar se confirman estos aromas, además de limón amarillo, pera, manzana verde y la mineralidad del gis, con un cuerpo agradable y final largo.



Gnocchi con chícharos y rodajas de manzana verde, y pasta con jamón ahumado.



CATA CIEGA EN CONCURSOS

Jesús Díez

Actualmente las competencias de cata están en boca de todos, los resultados sirven para que los vinos tengan mayor aceptación en el mercado. Aquí explico cómo funciona el concurso Global Wine, del cual soy director técnico.

Como primer punto la inscripción de los vinos por parte de los productores es indispensable, en ella dan los parámetros con los que cuenta el vino: fermentación, crianza, zona de producción y otros datos. Se solicitan dos botellas por si alguna tiene defecto y a ambas se les verifica su buen estado.

Después se hace una clasificación, que en este caso es por tipo (blancos, rosados,

tintos y espumosos), seguida de la zona o uva para lograr una cata balanceada y así no perjudicar a ninguna etiqueta.

Es el momento de agrupar los vinos en flights (una serie de dos o hasta 10 etiquetas que se catarán juntas por ser similares entre sí). Los vinos se numeran y se cubren con una funda que cubre la botella.

Ya en la cata, entran primero los vinos espumosos o blancos para abrir boca, seguidos de rosados y tintos, para finalizar con los dulces. Son un total de cinco a siete flights, cerca de 60 muestras, para cada mesa de cata que tiene asignada un número o letra.

Cada mesa de cata se sortea entre los catadores y de esta forma se evitan suspicacias. La selección de grupos de jueces se realiza por perfil. En cada mesa de cata se asigna un enólogo para determinar si aparece algún defecto, un catador con experiencia comercial para determinar si el vino puede ser interesante para el mercado, un catador con perfil mercadológico y un sommelier. Los cuatro tienen el mismo valor en su mesa.

Las muestras se atemperan, descorchan y envían a mesa de cata para que los catadores puedan analizar digitalmente cada una con la única referencia de un código. La calificación de los cuatro se promedia.

Para verificar calificaciones se envía una segunda muestra a una mesa diferente para un segundo análisis y se promedian ocho calificaciones.

Si un vino participante muestra algún defecto, se puede pedir electrónicamente otra muestra para una segunda cata. Siempre hay que expresar el motivo técnico del rechazo de la botella.

Finalmente se realiza una revisión para ver si alguno de los vinos sale de parámetros normales por algún error humano en la asignación de las calificaciones. De haber error se corrige directamente con el catador.





En Global Wine se realizan mecánicas para minimizar errores o tendencias de cata que resulta en uno de los concursos más nítidos del mercado. Un sistema de última generación apoya para observar los resultados en tiempo real y conocer la lista de vinos catados al finalizar. De esta forma se revoluciona el sistema de concurso y asignación de calificaciones para que sea inmediata.

Clientes y amantes del vino pueden participar como observadores para certificar que el jurado hace su trabajo catando las mismas muestras con los mismos códigos.

La transparencia es parte medular de la competencia Global Wine y es uno de los sellos que identifican la veracidad del evento.

PLAY

LIKE NO ONE'S WATCHING

BOOK NOW

ANDAZ. | MEXICO CITY
CONDESA

AGUASCALIENTES 158, HIPÓDROMO CONDESA, MEXICO CITY, 06100
T+52 555 977 1234 / @andazmexicocity
www.andazmexicocitycondesa.com

MÉXICO



 @globalwinemexico

Nuevas regiones y bodegas que engrandecen la identidad nacional





CASA MADERO

Al pie de la Sierra Madre Oriental, en la región sur del estado de Coahuila, se encuentra el fértil Valle de Parras, que alberga la vinícola más antigua de América.

Los conquistadores quedaron sorprendidos de la gran profusión de vides silvestres con las que se elaboraron los primeros vinos de la región.

En el año de 1597, la Hacienda San Lorenzo recibió una merced de la Corona Española para el cultivo de viñas y producción de vino, dando así formal nacimiento a Casa Madero.

La ubicación privilegiada de Casa Madero entre montañas, un oasis en medio del desierto, rodeado de nogales, cactáceas y tierra rica en minerales, brinda un terruño idóneo para el cultivo de la vid; desde su descubrimiento los

conquistadores quedaron sorprendidos por la gran profusión de vides silvestres en este valle.

Son más de 425 años de legado y tradición, elaborando vino de manera ininterrumpida, equilibrando experiencia vitivinícola con innovación. Casa Madero es la bodega pionera en certificar los primeros viñedos orgánicos en México y hoy cuenta con la certificación de vinos veganos para su portafolio completo.

Descubrir Casa Madero es vivir la historia del vino; es deleitarse y sentirse orgulloso de la bodega coahuilense que se distingue por los valores del trabajo, calidad y compromiso con su gente y con su tierra. Son 400 hectáreas de viñedos que han resultado en más de mil medallas internacionales como muestra de su calidad.

-
-  Valle de Parras, Coahuila
 -  madero.com
 -  [@casamadero](https://www.instagram.com/casamadero)



BODEGAS CETTO

-  **Valle de Guadalupe, Baja California**
-  **lacetto.mx**
-  **@vinoslacetto**

Ubicados en el Valle de Guadalupe, Baja California, desde 1928, Bodegas Cetto expresa a través de los vinos, el clima, la tierra y las bondades de la región con pasión, cuidados y respeto a la naturaleza.

Sus viñedos propios, de más de 1200 hectáreas, se encuentran en cuatro diferentes áreas: el Valle de Guadalupe, con climas menos extremos; el Valle de San Vicente, con clima fresco por la noche y caluroso en verano; el Valle de San Antonio de las Minas, al sur de Ensenada y el famoso Valle de Tecate.

El éxito y liderazgo se traduce en identificar su mercado potencial e importadoras idóneas para comercializar sus vinos, gracias al resultado de la más alta calidad de vinificación, la elección minuciosa de los varietales y la dedicación en su crianza. Bodegas Cetto es un ejemplo de la vitivinicultura actual, y trabaja en investigación, sustentabilidad y tecnología de punta en más de 10 líneas de vinos.



BODEGAS DE SANTO TOMÁS

-  Valle de Santo Tomás, Baja California
-  santo-tomas.com
-  [@bodegadesantotomas](https://www.instagram.com/bodegadesantotomas)

El Valle de Santo Tomás, es la tierra que vio nacer la vitivinicultura en la región y que inspiró a otros valles. Ahí se producen vinos del fruto de más de 20 variedades de uva cultivada en tablas que han sido vigiladas a manos de la comunidad por varias generaciones. Hoy, grandes vinos con la expresión de esa tierra dan gusto a paladares y momentos.

Solo seis años después de la fundación de Ensenada, inició la historia de Bodegas de Santo Tomás, con una conexión con la tierra, sus valles y su gente, para comenzar la cultura del vino en México desde hace más de 135 años.

En este valle se localiza la Cava Santo Tomás donde nace la pasión por la tierra; la Cava San Antonio está en el Valle de Guadalupe, y la Cava Miramar en el corazón de Ensenada, todas abiertas para compartir con los visitantes la historia, sus raíces, la pasión por la tierra y los grandes aromas de los vinos.



BODEGAS Y VINOS TRIUNVIRATO

-  **Cosío, Aguascalientes**
-  **triumvirato.mx**
-  **@triumviratomx**

Triunvirato surge de la pasión por el vino y la vinificación de tres amigos: Gloria y Aldwin, originarios de Aguascalientes, y Antoon, quien proviene de Bélgica y reside en Aguascalientes.

En 2021, establecen la bodega en el municipio de Cosío, Aguascalientes, en colaboración con el enólogo argentino Rolando Orozco.

Sus etiquetas llevan el nombre de Festina Lente, expresión latina que se traduce como “Apresúrate Lentamente”, y es la filosofía de avanzar hacia la meta sin demoras, pero sin apresurarse en exceso, pues el mejor resultado se logra avanzando paso a paso.

Festina Lente Crianza 2021, fruto de su primera cosecha, tiene 14 meses en barricas de roble francés y una maduración en botella por varios meses más.

Esta meticulosa atención al proceso de vinificación resalta el compromiso de Triunvirato con la calidad y la excelencia en la producción de vinos hidroclados.



ESPÍRITUS ENOLÓGICOS

-  Valle de San Vicente, Baja California
-  espiritusenologicos.com.mx
-  [@espiritusenologicos](https://www.instagram.com/espiritusenologicos)

Una bodega vinícola familiar que permite ser muy cercanos a elementos clave como el campo, la elaboración del vino, la crianza y la gente.

En esta familia, el amor y la afición al vino los llevaron acercarse al producto primero como entusiastas y después como pequeños productores. Un viaje de padre e hijos, en 2016, les hizo decidir empezar el proyecto de Espíritus Enológicos.

La bodega parte de una mística creativa donde hay que retar la forma tradicional de hacer las cosas, dejar huella y mantener espíritu mexicano.

En el Valle de San Vicente encontraron el lugar adecuado para la calidad de las uvas, con baja producción por hectárea y con una cubierta del suelo que se renutre de forma natural.

Actualizaron su vinícola para acercarse a la ruta del vino. Implicó instalarse en El Sauzal, Ensenada, donde trabajan con equipos de última tecnología. Eso sí, dándole prioridad a su uva premium del Valle de San Vicente.



FINCA LA CARRODILLA

-  Valle de Guadalupe, Baja California
-  fincalacarrodilla.mx
-  [@fincalacarrodilla](https://www.instagram.com/fincalacarrodilla)

Finca La Carrodilla, localizada en el Ejido El Porvenir, dentro del Valle de Guadalupe, nace con la intención de trabajar un proyecto enfocado en el viñedo con una perspectiva agroecológica.

Es la primera vinícola orgánica en México con certificación CCOF (California Certified Organic Farmers), distinción que aplica tanto en el campo como en la bodega.

Cuenta con ganado bovino, ovino y caprino, que armoniza con su propuesta de sustentabilidad agrícola y prácticas bio-dinámicas, donde el cuidado y respeto al medio ambiente son la prioridad. También promueve la microbiología en el suelo anulando cualquier uso de agentes químicos.

Además, en la finca se producen productos lácteos, hortalizas, miel y conservas.

Hoy, prevalece el compromiso por mantener la fidelidad a sus ideales, y continúa la búsqueda de mejora constante, tanto en el trabajo como con la comunidad a su alrededor.



HACIENDA GUADALUPE

-  Valle de Guadalupe, Baja California
-  haciendaguadalupe.com
-  [@haciendaguadalupewines](https://www.instagram.com/haciendaguadalupewines)

La hacienda fue concebida originalmente como casa de campo para la Familia Sánchez Melchum, originarios de Ensenada y por mucho tiempo residentes de California, Estados Unidos, pero sus raíces los hacían regresar.

Sus frecuentes visitas al Valle y el amor por el campo les hizo ver la necesidad de opciones de hospedaje y gastronomía de calidad en la Ruta del Vino, por lo que cambiaron sus planes originales para desarrollar lo que hoy es un hotel boutique, restaurante y vinícola.

El cuidado de los detalles se traduce en el deseo de crear un lugar agradable y tranquilo, en donde los visitantes puedan relajarse y vivir una experiencia inolvidable de bellos atardeceres, del olor a campo y el exquisito sabor de los vinos que se producen.

Hacienda Guadalupe es el lugar para visitar, conocer, probar y disfrutar de una excelente hospitalidad, gastronomía y por supuesto, del vino de calidad.



PUERTA DEL LOBO

-  El Marqués, Querétaro
-  puertadellobo.mx
-  [@puertadellobo](https://www.instagram.com/puertadellobo)

Puerta del Lobo es un viñedo único en México, ubicado en Querétaro, dedicado a la vitivinicultura integral. En más de 160 hectáreas de desarrollo y parque enológico, se encuentran plantadas 28 hectáreas de viñedo con los que se hacen todos los vinos.

Junto con sus vinos de calidad con más de 50 medallas nacionales e internacionales, se ha posicionado como un proyecto integral que reúne un desarrollo inmobiliario en donde se pueden adquirir viñedos privados, un parque de experiencias en torno al vino y dos restaurantes: Sarmiento y Ruinas, con gastronomía local y vistas panorámicas a los viñedos.

Adicionalmente, se ubica un wine bar en la parte más alta del proyecto, así como opciones de hospedaje dentro del desarrollo y cinco domos de glamping para disfrutar en medio de la naturaleza.

La vinícola se localiza en el municipio de El Marqués, Querétaro a 35 minutos del centro de la ciudad.



SAN JUAN DE LA VAQUERÍA

-  Valle de Derramadero,
Coahuila
-  sanjuandelavaqueria.com
-  [@vino_sanjuandelavaqueria](https://www.instagram.com/vino_sanjuandelavaqueria)

Al sur de Saltillo, en el centro del Valle de Derramadero se ubica San Juan de la Vaquería, antigua hacienda colonial que fue sitio de reposo para los viajeros en su trayecto por el Camino Real, que unía la Ciudad de México con Texas.

Don Gerardo Aguirre, propietario de la hacienda, que data del año 1570, plantó sus primeras viñas en 2008 para conocer el potencial del terruño.

Con una altura de 1,850 metros sobre el nivel del mar, clima semidesértico con días cálidos y noches frescas y suelo calizo derivado de tierras rojizas es ideal para la viña.

Vinos equilibrados, estructurados y finos que expresan la tierra y evocan la majestuosidad del valle.

Con la asesoría del agrónomo Daniel Muñoz y del enólogo Franciso Rodriguez, que estuvieron en Casa Madero por casi 40 años, y el apoyo al enólogo Gerardo Aguirre Lobo, con Maestría en Enología de la Universidad Politécnica de Madrid.



TRES RAÍCES

-  Dolores Hidalgo,
Guanajuato
-  tresraices.com.mx
-  [@vinicolatresraices](https://www.instagram.com/vinicolatresraices)

El proyecto fue iniciado en el 2012 plantando las primeras vides, y así en 2016 comenzar con la producción de vinos y la construcción del edificio principal.

En octubre de 2018 las instalaciones se terminan y se abren al público para brindar el servicio de turismo, al mismo tiempo que la primera cosecha de las etiquetas estuvo lista para su consumo y comercialización.

La ubicación es en el corazón del Bajío, dentro del estado de Guanajuato, se promueve la enología, el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local, para deleitar cada uno de los sentidos. Existen diferentes espacios para eventos sociales, empresariales y familiares.

El restaurante con ingredientes locales está rodeado por más de 60 hectáreas de viñedos y un espejo de agua que hace de la estancia todo un deleite. Destacan las catas y recorridos por los viñedos, además de la visita a la cava subterránea y zona de producción.



VIÑEDOS FREIXENET MÉXICO

-  Valle de Bernal, Querétaro
-  freixenetmexico.com.mx
-  [@vinedosfreixenetmexico](https://www.instagram.com/vinedosfreixenetmexico)

Hablar de Viñedos Freixenet México es hablar de pasión por la excelencia, de tradición familiar y compromiso con la naturaleza y de valores arraigados.

Una vinícola mexicana, ubicada en el Valle de Bernal de Querétaro, que ofrece un extenso catálogo de vinos, en variedad espumosos y vinos tranquilos, producidos en el viñedo y que cuentan con una crianza única la cual se lleva a cabo en su impresionante cava a 25 metros de profundidad.

Además, desarrollan actividades que son distinguidas como experiencias enológicas, recorridos a caballo por el viñedo, visitas guiadas, catas con los expertos sommeliers y la apertura de experiencias gastronómicas en el área de Food Garden. Igualmente se celebran los eventos anuales, Bubble Fest, Paella Fest y Fiesta de la Vendimia.

Líderes en la producción y exportaciones de vinos espumosos de calidad, Freixenet México es un imperdible para visitar.



VIÑEDOS IBERIA

-  Aguascalientes
-  viñedosiberia.com
-  [@vinosiberia.mx](https://www.instagram.com/vinosiberia.mx)

Con una historia familiar detrás, Viñedos Iberia es un agradecimiento a la vida que no sólo ofrece vino, sino aporta todo un placer embotellado.

Tienen dos variedades únicas en el estado: la uva Primitivo, emparentada con la Zinfandel, y la Petit Verdot. Otras uvas son Sangiovese, Syrah, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Viognier.

Cada persona del equipo, desde la plantación hasta el arranque de la ruta del vino, deja huella en el corazón del viñedo. El lugar ofrece experiencias como la inducción al viñedo y pláticas sobre las parras, y su proceso de plantación y crecimiento.

La presentación, embotellado y etiquetado representan la magia detrás de Iberia, proyecto lleno de pasión por el vino. El sello distintivo es la calidad.

Actualmente el viñedo cuenta con restaurante con un menú diseñado para maridar con cada etiqueta. También está habilitado un Hotel Boutique de ocho habitaciones.



VIÑEDOS SAN LUCAS

-  Guanajuato
-  vinedossanlucas.com
-  [@vinedossanlucas](https://www.instagram.com/vinedossanlucas)

Una de las bodegas más importantes de Guanajuato y con mayor crecimiento reúne a cuatro viñedos: La Santísima Trinidad, San Lucas, San Francisco y Los Senderos.

Un concepto que inicia en 2015 para producir alrededor de 80 mil botellas en seis etiquetas que incluyen las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, propias del terruño.

La Santísima Trinidad inicia como un sueño, un proyecto de vida, en donde se conjugan la pasión por la tradición, la naturaleza, lo ecuestre, los viñedos, los vinos, los hoteles, la gastronomía, las experiencias enoturísticas y el desarrollo inmobiliario.

Estos elementos en conjunto transmiten cierta magia que se remonta a lugares maravillosos, llenos de tradición de arte y de cultura.

La Santísima Trinidad, es un gran ejemplo de los desarrollos vitivinícolas de la región del Bajío cuyas condiciones climatológicas favorecen el desarrollo agrícola.



XOLO VINO

-  **Valle de Guadalupe, Baja California, México**
-  **xolovino.com**
-  **@xolo.vino**

Esta bodega, ubicada en el Valle de Guadalupe, es dirigida por el enólogo Eduardo Córdoba e inspirada en el xoloitzcuintle, icono de la historia y mitología mexicana.

La bodega boutique productora de los vinos Xolo busca la excelencia en calidad y armonía con el medio ambiente, respetando las características del terroir e incursionando con los métodos de la vitivinicultura moderna para alcanzar la mejor expresión enológica en cada etiqueta.

Las uvas de Xolo Vino provienen de las cepas Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin Blanc, que han demostrado tener la mejor adaptación para el clima de los valles de Ojos Negros, San Vicente y Guadalupe.

La bodega cree en la recolección manual, seleccionando los mejores racimos para fermentarse en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, para finalizar en roble francés y americano por 12 meses.

Acércate a
Mauricio Lamadrid
para conocer más
de nuestro Selecto
Portafolio de Vinos.



VINOS SELECTOS DE CALIFORNIA

VINOS *Wagner*



Emmolo

SeaSun

HOPEFAMILYWINES

ROLU

CAYMUS
VINEYARDS

CONDRUM

MERSEIL

LIBERTY
SCHOOL

BONANZA

Envíos a toda la República en temperatura controlada

Llámenos

Sin costo 01 800 838 4161
D.F. (045) 554 442 5807

Escribanos

ventas@vinoswagner.com

www.vinoswagner.com

 vinoswagner

 @vinoswagner

EVITA EL EXCESO

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON DE UVAS ORGÁNICAS 2019



98 pts. | Best Quality

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo

Cabernet Sauvignon
 Rojo carmín con bordes violetas
 12 meses



madero.com

\$775

Arándanos, grosellas negras y vainilla
 Corpulento, elegante y de larga permanencia
 Carnes rojas, estofados y postres con chocolate

ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS / SIC ITUR AD ASTRA 2019



94 pts. | Excepcional

Finca La Carrodilla
 Valle de Guadalupe, Baja California
 Finca La Carrodilla

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot
 Rojo granate con ribete ladrillo
 12 meses en roble francés



Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca

\$1800

Frutos maduros, higo y hoja de tabaco
 Hierbas, frutos maduros y tanicidad alta
 Corte de carne roja, pasta y quesos maduros

CARRODILLA TEMPRANILLO 2019



91 pts. | Excepcional

Finca La Carrodilla
 Valle de Guadalupe, Baja California
 Finca La Carrodilla

Tempranillo
 Rojo rubí con ribete ladrillo
 12 meses en roble americano



Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca

\$1500

Hierbas y notas balsámicas
 Tanino alto, especiado y nota a dulce de leche
 Barbacoa y tamal oaxaqueño

CASA MADERO 3V GRAN RESERVA EDICIÓN 425 ANIVERSARIO 2019

El diseño de la botella se desarrolló conmemorando el 425 aniversario de la vinícola

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Shiraz
 Rojo carmín con matices terracota
 24 meses

91 pts. | Excepcional

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo



Frutos maduros y notas a bosque

Potente, taninos redondos y buena permanencia

Carnes rojas con marmoleo, cabrito y moles

Liverpool, El Palacio de Hierro y City Market

\$1075



CASA MADERO GRAN RESERVA MALBEC 2019

Malbec
 Rojo carmín con matices violetas
 24 meses

92 pts. | Excepcional

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo



Zarzamoras, fresas y cerezas

Cuerpo terso y sedoso, permanencia larga y placentera

Carnes asadas al carbón, de caza y adobos

City Market, La Castellana y Vinos America

\$1075



CASA MADERO GRAN RESERVA SHIRAZ 2019

Shiraz
 Rojo carmín con matices rubí y teja
 24 meses

92 pts. | Excepcional

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo



Vainilla, romero e higos

Sedoso y de cuerpo robusto

Mixiote de carnero, chicharrón de rib eye, postres de chocolate con nuez

City Market, La Castellana y Liverpool

\$1075



DON LUIS MERLOT 2019



92 pts. | Excepcional

Bodegas Cetto
Valle de Guadalupe,
Baja California
 Bodegas Cetto

Merlot
 Rojo rubí con matices marrones
 12 meses



La Castellana
y Liverpool

\$300

Zarzamora,
cereza y
ciruela

Recuerdos a
higo, tabaco y
violeta

Cortes a la
plancha y
salseados de
tomate

DON LUIS TERRA 2018



92 pts. | Excepcional

Bodegas Cetto
Valle de Guadalupe,
Baja California
 Bodegas Cetto

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Malbec y Petit Verdot
 Rojo bermellón con matices violeta
 13 meses



La Castellana
y Liverpool

\$400

Higo maduro,
violeta y
tabaco

Estructurado,
frutal y con
toque de
mentol

Cortes a
la parrilla y
estofados
con salseos
especiados

ESPÍRITUS BARRICAS SELECTAS 2020



91 pts. | Excepcional

Espíritus Enológicos
Valle de San Vicente,
Baja California
 Espíritus Enológicos

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo
y Tempranillo
 Violáceo con ribete cereza
 12 meses en roble francés, americano
y húngaro



espiritusenologicos.
com.mx, Vid
Mexicana y Vino
Premier
\$550

Fruta negra,
especias y
tostados

Envolvente,
equilibrado y
de final largo

Cortes
marmoleados,
camarones
pimienta y
tacos al pastor

FESTINA LENTE CRIANZA 2021

93 pts. | Excepcional

Malbec
Rojo rubí intenso con
reflejos granate
14 meses en roble francés
de primer uso

Bodegas y Vinos Triunvirato
Aguascalientes
Bodegas y Vinos Triunvirato



Cereza,
eucalipto y
cuero

Untuoso,
con taninos
suaves y final
persistente

Carnes rojas
y estofados

La Esquina
del Vino e
Ecommerce

\$680



XOLO SAUVIGNON BLANC 2022

91 pts. | Excepcional

Sauvignon Blanc
Amarillo paja con destellos verdosos

Xolo Vino
Valle de Guadalupe,
Baja California
Xolo Vino



Piña, durazno
y lima

Acidez
vibrante,
retrogusto a
durazno y final
agradable

Cocina oriental,
pescados
en salsas
agridulces y
quesos frescos

xolovino.com,
Amazon y San
Angel Inn

\$430



L.A. CETTO CHARDONNAY RESERVA PRIVADA 2020

94 pts. | Excepcional

Chardonnay
Amarillo verdoso con
destellos dorados
6 meses

Bodegas Cetto
Valle de Guadalupe, Baja
California
Bodegas Cetto



Frutos
tropicales
maduros, pan
tostado y
mantequilla

Cítrico,
untuoso y de
acidez firme

Platos con base
en crema y
mantequilla

Centros de
consumo
y tiendas
especializadas

\$300



LEGADO DE LOS CAMPOS 2020



91 pts. | Excepcional

- Viñedos Iberia
- Aguascalientes
- Viñedos Iberia



Bodegas Alameda, La Esquina del Vino y Tienda Viñedos Iberia
\$700

- Cabernet Franc
- Rojo oscuro
- 12 meses

- Cacao y tostados
- Frutal, equilibrado y de buen tanino
- Porter house con puré o espárragos

LST RESERVA MALBEC 2021



92 pts. | Excepcional

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende, Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad



Ecommerce, Vid Mexicana y Mercado de Vinos
\$690

- Variedad: Malbec
- Rojo profundo con reflejos violáceos
- 12 meses en roble americano

- Especias, notas balsámicas y eucalipto
- Sabores ahumados, con retrogusto a chocolate y vainilla
- Cordero, back ribs y chocolates con mucho cacao

MELCHUM CABERNET SAUVIGNON 2020



91 pts. | Excepcional

- Hacienda Guadalupe
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Hacienda Guadalupe



Vid Mexicana, La Castellana y La Contra
\$700

- Cabernet Sauvignon
- Rojo ciruela intenso y ribete rubí
- 12 meses en roble francés

- Pimientos rojos, caramelo y vainilla
- Buen ataque, taninos marcados y acidez media
- Cortes finos de res, borrego y codorniz

PUERTA DEL LOBO VINO NARANJA 2022

92 pts. | Excepcional

Verdejo 
Anaranjado con ribete cobrizo 

Puerta del Lobo 
Querétaro 
Puerta del Lobo 



 Frutas tropicales, mango y piña

 Frutas tropicales, flores blancas y sedosidad

 Platos frutales y ligeramente dulces

Ecommerce, centros de consumo y bodega 
\$690



SAN JUAN DE LA VAQUERÍA RESERVA DE LA CASA 2017

93 pts. | Excepcional

Cabernet Sauvignon y Merlot 
Rojo pardo con ribete ladrillo 
28 meses en roble americano y francés 

San Juan de la Vaquería 
Valle de Derramadero, Coah. 
Bodega San Juan de la Vaquería 



 Higo caramelizado, anís y chocolate

 Taninos suaves, acidez media y retrogusto prolongado

 Cabrito al horno y ate de membrillo con queso manchego

Viñas del Desierto 
\$1070



SANTO TOMÁS MERLOT 2022

93 pts. | Excepcional

Merlot 
Rojo picota 
8 meses en roble francés 

Bodegas de Santo Tomás 
Baja California 
Bodegas de Santo Tomás 



 Cereza, vainilla y flores rojas

 Equilibrado, de tanino amable y cuerpo elegante

 Carnitas, pasta a la boloñesa y risotto con pato

Walmart, Bodegas Alianza y La Comer 
\$430



TRES RAÍCES MALBEC 2021



94 pts. | Excepcional

- Tres Raíces
- Dolores Hidalgo, Guanajuato
- Tres Raíces



City Market,
Prissa y Vinos
América

\$545

- Malbec
- Destellos violáceos con mucha densidad
- 15 meses en roble francés y americano



Arándano y moras



Equilibrado entre la parte frutal y toques tostados



Cortes de res, guisos de carnes y postres con chocolate

VIÑA DOLORES CUATRO REGIONES 2019



91 pts. | Excepcional

- Freixenet México
- Freixenet México



Bodegas Alianza
y La Castellana

\$495

Elaborado con seis uvas de cuatro estados: Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato y Querétaro



Tinto



Púrpura con matices granate carmín



12 meses en roble americano nuevo



Frutos rojos, cacao y tabaco



Frutos negros maduros y especias



Carnes rojas, estofados y queso

ALESSANDRINA SAUVIGNON BLANC 2022



85 pts. | Sobresaliente

- Vinícola El Secreto
- Aguascalientes
- Vinícola El Secreto



Ecommerce,
Messicana y
La Esquina
del Vino

\$450



Sauvignon Blanc



Amarillo pálido con reflejos verdosos



Limón amarillo, flores de azahar y espárragos



Equilibrado, de acidez vibrante y final mineral



Sashimis, carpaccios y pozole

BARÓN BALCHÉ RESERVA ESPECIAL 2019

86 pts. | Sobresaliente

Cabernet Franc, Merlot y Syrah
Rojo rubí con ribetes granate
30 meses

Barón Balché
Valle de Guadalupe,
Baja California
Barón Balché



Higo, eucalipto y café
Taninos finos, con retrogusto a tabaco y pimienta
Cordero, queso edam y queso de cabra

Costco y Vinos América

\$1200



CABERNET SAUVIGNON LÍNEA SAGA 2018

89 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon
Rojo teja
24 meses

Vinícola Maglén
Valle de Guadalupe, Baja California
Vinícola Maglén



Frutos negros maduros, frutos rojos compotados y tostados
Taninos marcados con acidez media alta
Aves de caza con salsas pesadas

Ecommerce y Bodega

\$980



CASA MADERO 2V 2022

Su nombre 2V se deriva de las dos variedades que lo integran

Chardonnay y Chenin Blanc
Amarillo con destellos verde limón

88 pts. | Sobresaliente

Casa Madero
Parras, Coahuila
Vinícola San Lorenzo



Guayaba, almíbar y mango
Elegante, refrescante y persistente
Paella, pozole verde y pay de elote

Liverpool, La Naval y Vinos América

\$350



CASA MADERO CHARDONNAY 2022



89 pts. | Sobresaliente

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo



El Palacio de Hierro, La Castellana y Liverpool
\$350

Chardonnay
 Amarillo paja claro con destellos dorados



Manzana, pera y durazno



Recuerdo frutal, fresca y buena permanencia



Ceviches de pescado o camarón, mejillones y paella

CASA MADERO V ROSADO 2022



89 pts. | Sobresaliente

Casa Madero
 Parras, Coahuila
 Vinícola San Lorenzo



La Castellana, City Market y HEB
\$350

Shiraz
 Salmón brillante



Fresa, grosella y sandía



Mango, granada y rosas



Chiles en nogada, cochinita pibil y tacos al pastor

CHATEAU DOMECC ROSADO 2022



85 pts. | Sobresaliente

Casa Pedro Domecq
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Casa Pedro Domecq



Ecommerce, Walmart y Chedraui
\$360

Grenache y Syrah
 Tonos melón, durazno y salmón con destellos plateados
 En lías finas



Manzanilla, durazno y piel de mandarina



Buena frescura, acidez firme y elegante



Pescados y mariscos, quesos jóvenes y pastas cremosas

CORTEZA 2022

A las viñas solamente se le dejan cuatro racimos por planta

89 pts. | Sobresaliente

Chardonnay 
 Amarillo pajizo 
 8 meses en barrica francesa de segundo uso 

Tierra Tinta 
 Aguascalientes 
 Tierra Tinta 



 Floral, afrutado y herbáceo

 Seco, suave y fresco

 Salsas cremosas, queso gouda y quiche

Bodega, 
 Hotel Alessia e Ecommerce

\$400



DOMAINE MARNAT 2021

Marnat significa el mar y la naturaleza, con la M de México

85 pts. | Sobresaliente

Malbec, Tempranillo, Syrah y Grenache 
 Rojo ciruela con matices violáceos 
 6 meses en barrica nueva 

Viñedos Fusión 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Viñedos Fusión 



 Frutos rojos, minerales y cuero

 Con acidez agradable y retrogusto amplio

 Salmón, carnes blancas y pastas intensas

vinhogar.com, 
 Vineria Puebla y Grupo La Estancia

\$500



DON LUIS CONCORDIA 2018

87 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon y Shiraz 
 Rojo bermellón con matices violetas y marrón 
 12 meses 

Bodegas Cetto 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Bodegas Cetto 



 Violeta, arándanos secos y tabaco

 Frutal, especiada y con toque de mentol

 Cortes a la plancha y estofados especiados

La Castellana 
 y Liverpool

\$300



DON LUIS VIOGNIER 2022



88 pts. | Sobresaliente

Bodegas Cetto
Valle de Guadalupe,
Baja California
 Bodegas Cetto

Viognier
 Amarillo paja con destellos dorados



La Castellana
y Liverpool

\$300

Guanábana,
lima y litchi

Floral y frutal
con buena
potencia

Cocina thai,
platos con salsas
cítricas y quesos
frescos

EL CAPORAL 2020



87 pts. | Sobresaliente

Hacienda Guadalupe
Valle de Guadalupe,
Baja California
 Hacienda Guadalupe

Nebbiolo, Tempranillo y Merlot
 Tonalidades violáceas
 9 meses en roble francés



Vid Mexicana,
La Castellana
y La Contra

\$500

Cereza
negra, ciruela
pasa y café
tostado

Taninos
suaves, acidez
equilibrada
y retrogusto
largo

Carnes
ahumadas,
borrego
y postres
amargos

EL FORTÍN COSECHA ENSAMBLAJE 2020



89 pts. | Sobresaliente

Vinícola Rancho El Fortín
San Buenaventura, Coahuila
 Vinícola Rancho El Fortín

Mezcla
 Rojo intenso
 14 meses en roble francés



Saltillo

\$600

Grosella,
frutos rojos
y vainilla

Frutos
confitados
y mineralidad
con carno-
sidad

Salsas
condimen-
tadas, pizza y
carnes frías

ESPÍRITUS CABERNET SAUVIGNON 2022

89 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon 
 Rojo rubí 
 12 meses en roble francés 

Espíritus Enológicos 
 Valle de San Vicente, 
 Baja California 
 Espíritus Enológicos 



 Frutos rojos, pimienta y vainilla

 Buena estructura, acidez equilibrada y taninos elegantes

 Carnes rojas asadas, platos a las hierbas finas y volcán de chocolate

espiritus-enologicos.com.mx 

\$600



ESPÍRITUS CHARDONNAY 2021

87 pts. | Sobresaliente

Chardonnay 
 Amarillo pajizo con oro viejo 
 7 meses en roble francés 

Espíritus Enológicos 
 Valle de San Vicente, 
 Baja California 
 Espíritus Enológicos 



 Pétalos blancos, avellana y miel

 Cítricos, nueces y acidez balanceada

 Ensaladas, cocina del mar y platos con tomate

espiritus-enologicos.com.mx, Vid Mexicana y VinoPremier 

\$410



ESPÍRITUS SAUVIGNON BLANC 2022

86 pts. | Sobresaliente

Sauvignon Blanc 
 Amarillo pajizo con ribete dorado 

Espíritus Enológicos 
 Valle de San Vicente, 
 Baja California 
 Espíritus Enológicos 



 Lima, hierbas y lemongrass

 De ataque fresco, acidez vibrante y buen equilibrio

 Ceviche, conchas y cheesecake

espiritus-enologicos.com.mx, Vid Mexicana y VinoPremier 

\$360



ESTOICO BLANCO 2021



87 pts. | Sobresaliente

Vinícola Casa de Quesada
 Valle de Santa María Gallardo,
 Aguascalientes
 Vinícola Casa de Quesada

Chardonnay y Viognier
 Dorado pajizo
 6 meses en roble francés



Ecommerce

\$480



Guayaba,
nueces y
piña



Intenso,
marcada
acidez y
final largo



Carnes blancas
y pastas

ESTOICO TINTO 2020



87 pts. | Sobresaliente

Vinícola Casa de Quesada
 Valle de Santa María Gallardo,
 Aguascalientes
 Vinícola Casa de Quesada

Tempranillo y Merlot
 Violáceos y rubíes
 10 meses en roble francés y americano



Ecommerce

\$495



Cerezas
negras, eu-
calipto y
coco tostado



Tánico, suave
y de alta
permanencia



Cortes, quesos
maduros y postres
con mango

ESZENCIA ROSÉ 2021



86 pts. | Sobresaliente

Vinícola Casa de Quesada
 Valle de Santa María Gallardo,
 Aguascalientes
 Vinícola Casa de Quesada

Grenache, Cabernet Sauvignon y Syrah
 Tonos fresas y duraznos



Ecommerce

\$480



Torreja,
frambuesa y
almendras



Ácido fresca
y equilibrada,
retrogusto
frutal



Comida
mexicana
sin picante

GRAN BASTIANO 2019

87 pts. | Sobresaliente

Nebbiolo 
 Rojo quemado y densidad untuosa 
 24 meses en roble francés y americano 

Hacienda y Cava Martlot 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Hacienda y Cava Martlot 




 Ciruela, flor de jamaica y regaliz


 Frutos, rojos, ciruela y chocolate amargo


 Mole poblano, sopes de pato y borrego tatemado

vinosmartlot.com/vinos 

\$990



INDÓMITO TINTO 2020

89 pts. | Sobresaliente

Syrah y Viognier 
 Rojo rubí vivaz 
 16 meses en roble francés 

Vinícola Casa de Quesada 
 Valle de Santa María Gallardo, Aguascalientes 
 Vinícola Casa de Quesada 




 Flor de jamaica, clavo de olor y ahumados


 Fresco, de taninos suaves y muy expresivo


 Estofados ligeros

Ecommerce 

\$640



XOLO CHARDONNAY 2022

89 pts. | Sobresaliente

Chardonnay 
 Amarillo canario y ribete translúcido 
 2 meses 

Xolo Vino 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Xolo Vino 




 Melocotón, piel de naranja y lácteos


 Ataque agradable, equilibrado y de retrogusto largo


 Pescados, carnes blancas en salsas ligeras y quesos frescos

xolovino.com, Amazon y Casa Virginia 

\$500



XOLO MERLOT 2021



89 pts. | Sobresaliente

Xolo Vino
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Xolo Vino



xolovino.com,
 Amazon, Ling
 Ling y Salvaje

\$750

Merlot
 Ciruela roja con ribete
 a cuero mojado
 12 meses



Frutos rojos
 maduros y
 mineralidad



Ataque
 elegante,
 buena acidez
 y retrogusto
 largo



Carnes rojas
 no muy grasas,
 carnes blancas
 y charcutería

XOLO NEBBIOLO-CABERNET 2021



88 pts. | Sobresaliente

Xolo Vino
 Valle de Guadalupe, Ojos Negros
 y San Vicente, Baja California
 Xolo Vino



xolovino.com,
 Amazon, Sylvestre
 y Casa Virginia

\$750

*Xoloitzcuintle es la raza canina más
 antigua del mundo, parte de la
 mitología mexicana*

Nebbiolo y Cabernet Sauvignon
 Ciruela negra con ribete violáceo
 12 meses



Frutos negros
 maduros,
 pimienta
 verde y notas
 balsámicas



Ataque
 potente, alta
 estructura y
 cuerpo robusto



Carnes rojas
 grasas, estofados
 y quesos maduros

KAI 2021



90 pts. | Sobresaliente

Centro Polivalente Vitícola
 Cosío, Aguascalientes
 Somos Vino



Ecommerce

\$550

Syrah y Malbec
 Rojo rubí intenso con destellos violetas
 12 meses en roble americano



Grosella,
 tabaco,
 violetas y
 chocolate.



Ciruela roja,
 pimienta
 negra, vainilla
 y notas
 balsámicas



Estofado de
 ternera, ravioles
 con salsa ragú
 y brownies
 de chocolate

L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON RESERVA PRIVADA 2018

88 pts. | Sobresaliente

Sauvignon 
Sangría con ribete marrón 
14 meses 

Bodegas Cetto 
Valle de Guadalupe, 
Baja California 
Bodegas Cetto 


Grosella
negra, violeta
y cuero


Buena
intensidad
y taninos
maduros


Cortes grasos,
jabalí y aves
de caza

La Castellana 
y Liverpool
\$400



L.A. CETTO NEBBIOLO RESERVA PRIVADA 2019

90 pts. | Sobresaliente

Nebbiolo 
Rojo rubí con ribete violeta 
14 meses 

Bodegas Cetto 
Valle de Guadalupe, 
Baja California 
Bodegas Cetto 


Frutos negros
maduros,
higo y trufa


Frutos rojos,
té y final
especiado


Cortes grasos
y pastas
especiadas

Centros de 
consumo
y tiendas
especializadas
\$380



L.A. CETTO PETITE SIRAH RESERVA PRIVADA 2019

90 pts. | Sobresaliente

Petite Sirah 
Rojo ciruela 
12 meses 

Bodegas Cetto 
Valle de Guadalupe, 
Baja California 
Bodegas Cetto 


Grosella


Gran cuerpo
y taninos
marcados


Cortes
marmoleados,
guisos salsea-
dos y quesos
maduros

Centros de 
consumo
y tiendas
especializadas
\$350



L.A. CETTO PINOT NOIR BOUTIQUE 2017



86 pts. | Sobresaliente

Bodegas Cetto
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Bodegas Cetto



Bodegas Cetto

\$750

Pinot Noir
 Rojo rubí con tonos violáceos
 12 meses

Fruta roja madura, grosella y especias

Confirma en boca sus aromas, fresco y con taninos pulidos

Carnes blancas y rojas rostizadas, y quesos semimaduros

LEGADO DE DON JUAN 2020



90 pts. | Sobresaliente

Vinícola El Secreto
 Aguascalientes
 Vinícola El Secreto



Ecommerce, Messicana y La Esquina del Vino
 \$800

Cabernet Sauvignon
 Rojo rubí
 12 meses en roble francés y americano

Mermelada de grosella negra, cedro y eucalipto

Equilibrado, potente y de taninos redondos

Brisket de res ahumado, picaña a la leña y costillas de cordero

LÓPEZ ROSSO CABERNET SAUVIGNON 2021



89 pts. | Sobresaliente

López Rosso Cavas
 Zacatecas
 Viñedos y Crianzas López



Hoja de Parra, Fonda Garufa y Café de Cofradía
 \$510

Cabernet Sauvignon
 Rojo rubí
 14 meses

Pimiento y grosella

Pimiento verde, madera y tabaco

Pastas y cortes cortes grasos

Un **exclusivo club de vino** diseñado para llevarte lo mejor de los valles vitivinícolas de Baja California. Con tu membresía recibirás **mes a mes una selección de botellas.**

Forma parte en solo 3 pasos:



SELECCIONA
TU MEMBRESÍA



REGÍSTRATE



DISFRUTA

**VINOS SELECTOS DE B.C.
DIRECTO A TU HOGAR**

Entregas a todo México
(Aplican restricciones)

¡SUSCRIBETE HOY!



LÓPEZ ROSSO MERLOT CAVAS 2021



85 pts. | Sobresaliente

- López Rosso Cavas
- Zacatecas
- Viñedos y Crianzas López



Hoja de Parra,
Fonda Garufa
y Café de
Cofradía
\$440

- Merlot
- Rojo rubí intenso
- 14 meses

- Grosella, cereza madura e higo
- Fruta fresca, ciruela y taninos suaves
- Pizzas y postres

LÓPEZ ROSSO TEMPRANILLO 2021



89 pts. | Sobresaliente

- López Rosso Cavas
- Zacatecas
- Viñedos y Crianzas López



Hoja de Parra,
Fonda Garufa y
Café de Cofradía
\$440

- Tempranillo
- Rojo rubí intenso
- 12 meses

- Fruta roja madura, vainilla y tabaco
- Chocolate, hierbas y flores
- Platos especiados y cocina mexicana

LST CRIANZA 2021



85 pts. | Sobresaliente

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende,
- Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad



Ecommerce,
Vid Mexicana y
Mercado de Vinos
\$590

- Cabernet Sauvignon, Malbec,
- Pinot Noir y Syrah
- 6 meses en roble americano y francés

- Pimiento rojo asado, especias y grosella
- Afrutado, armónico y de final persistente
- Pasta a la boloñesa, salmón y atún

LST RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021

86 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon
Rojo con tonos azulados
12 meses en barrica
de roble americano

Viñedos San Lucas
San Miguel de Allende,
Guanajuato
Viñedos La Santísima Trinidad



 Pimientos
verdes y rojos,
chile y notas
balsámicas

 Taninos
equilibrados,
con sabores
especiados y
ahumados

 Cortes de
carne asados o
quesos añejos

Ecommerce, Vid
Mexicana
y Mercado
de Vinos
\$690



LST SAUVIGNON BLANC 2022

89 pts. | Sobresaliente

Sauvignon Blanc
Amarillo con tonos verdosos

Viñedos San Lucas
San Miguel de Allende,
Guanajuato
Viñedos La Santísima Trinidad



 Toronja
rosada,
durazno blan-
co y ruda

 Elegante,
de acidez
marcada
y buena
persistencia

 Quesos suaves,
carnes blancas
y pastas con
salsas cremosas

Ecommerce, Vid
Mexicana
y Mercado
de Vinos
\$390



MAGLÉN PETIT VERDOT 2020

89 pts. | Sobresaliente

Petit Verdot
Rojo granate intenso
17 meses en roble francés

Vinícola Maglén
Valle de Guadalupe,
Baja California
Vinícola Maglén



 Frutos negros,
tabaco y
tostados

 Acidez
media alta y
con taninos
elegantes

 Aves de
caza, carnes
y moles

Ecommerce
y Bodega
\$800



MARTLOT BARBERA 2019



89 pts. | Sobresaliente

Hacienda y Cava Martlot
Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Hacienda y Cava Martlot



vinosmartlot.com

\$990

Petra es una princesa seductora de leyenda anónima

Barbera
 Cereza con notas violáceas
 20 meses en roble francés

Cuero, cereza y mentol

Taninos presentes, acidez prolongada y retrogusto medio

Tacos gobernador de camarón, pescado zarandeado y chiles en nogada

MERLOT LÍNEA MAGLÉN 2020



86 pts. | Sobresaliente

Vinícola Maglén
Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Vinícola Maglén



Ecommerce y Bodega

\$800

Merlot
 Rojo granate
 17 meses en roble francés

Frutos negros compotados, flor de Jamaica y fresa salvaje

Taninos marcados con retrogusto corto

Cortes de carne con grasa, moles y quesos añejos

MEZCLA ITALIANA 2020



89 pts. | Sobresaliente

Bodegas F. Rubio
Valle de Guadalupe, Baja
 California
 Climats



bodegasfrubio.com, amazon.com.mx

\$750

Nebbiolo, Sangiovese y Montepulciano
 Rojo granate intenso
 12 meses en roble francés

Moras compotadas, especias y mentol

Notas a moras, eneldo y mentol

Quesos cremosos, mariscos a las brasas y ternera

MONTE XANIC CABERNET MERLOT 2021

86 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon y Merlot 
 Púrpura con reflejos cereza intensos 
 12 meses en roble francés 

Monte Xanic 
 Valle de Guadalupe, 
 Baja California 
 Monte Xanic 



 Cereza, violetas y cocoa
 Suave, franco y mucha frutalidad
 Corte new york, chuletas de cerdo y cabrito

Bodega Monte Xanic, 
 Ecommerce y centros de consumo
\$675



MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON 2021

90 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon 
 Rojo rubí 
 12 meses en roble francés 

Monte Xanic 
 Valle de Guadalupe, 
 Baja California 
 Monte Xanic 



 Cereza negra, lavanda y pimienta
 Taninos maduros, de persistencia larga y buena estructura
 Rib Eye, tomahawk y pork belly

Bodega Monte Xanic, 
 Ecommerce y centros de consumo
\$675



MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL 2022

87 pts. | Sobresaliente

Sauvignon Blanc 
 Amarillo paja con tonos verdosos 

Monte Xanic 
 Valle de Guadalupe, 
 Baja California 
 Monte Xanic 



 Grosella verde, guayaba y flores de azahar
 Notas de grosella, pera blanca y paso herbal
 Trucha, mojarra, y sopas frías como gazpacho

Bodega Monte Xanic, 
 Ecommerce y centros de consumo
\$470



MONTE XANIC SELECCIÓN 2021



89 pts. | Sobresaliente

Monte Xanic
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Monte Xanic

Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot
 Rojo picota
 12 meses en roble francés



Bodega Monte Xanic, Ecommerce y centros de consumo
\$755

Cerezas, vainilla y clavo
 Taninos redondos con notas a fruta roja y moka
 Empanadas, guisos con achiote y pipián, y roast beef

PADRE & HIJO 2020



89 pts. | Sobresaliente

Casa Luna
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Casa Luna

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo
 Rojo rubí intenso
 12 meses en roble francés



casalunavinos.com, Koli y Divina Carne
\$800

Flores, ciruela y mora
 Ciruela, cacao y acidez viva
 Tapas, parrilladas y pastas en salsas rojas

PAMPA MAYA GRAN TRES PARCELAS 2020



87 pts. | Sobresaliente

Vega Manchón de Cuna de Tierra
 Dolores Hidalgo, Guanajuato
 Ibexport

Nebbiolo
 Ciruela negra
 24 meses en barricas nuevas de roble francés



wineconcept.com.mx
\$960

Frutas negras, lavanda y cacao
 Intenso, carnoso y notas frescas
 Arroces melosos, mole negro y fabada

PRIMERA PIEDRA CABERNET 2022

90 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon 
Rojo púrpura oscuro 

Viñedos Santa Mónica 
Aguascalientes 
Viñedos Santa Mónica 



Bodega 

\$380

 Cereza negra, clavo y chile morita

 Tanino joven, ciruela en retrogusto y buena persistencia

 Carnes rojas, quesos de mediana intensidad y chocolate amargo

RESERVA NEBBIOLO 2019

86 pts. | Sobresaliente

Nebbiolo 
Rojo granate 
22 meses en roble francés 

Bodegas F. Rubio 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Bodegas F. Rubio 



bodegasfrubio.  com

\$1250

 Frutos rojos compotados como ciruela

 Taninos sedosos, con notas a cerezas y ciruelas

 Cortes grasos como rib eye



ROLU BLEND 2020

90 pts. | Sobresaliente

Tempranillo, Nebbiolo y Cabernet Sauvignon 
Rojo rubí 
16 meses en barrica francesa nueva 

Rolu 
Valle de San Vicente, Baja California 
Vinos Wagner 



Vinos Wagner 

\$990

 Jalea de frambuesa, pétalos de rosa y trufas

 Mermelada de ciruela, hierbas secas y caramelo

 Cortes de carne roja



ROLU CHARDONNAY 2021



88 pts. | Sobresaliente

 Rolu
 Valle de San Vicente,
 Baja California
 Vinos Wagner



 Vinos Wagner

\$450

 Chardonnay
 Ambarino con destellos
 verdes y dorados
 6 meses en roble francés



Mantequilla,
vainilla y
azahar



Taninos mar-
cados, confir-
ma frutos rojos
y permanen-
cia larga



Conchas,
frutos del mar
y cortes de
carne magros

ROLU NEBBIOLO 2020



89 pts. | Sobresaliente

 Rolu
 San Vicente, Baja California
 Vinos Wagner



 Vinos Wagner

\$850

 Nebbiolo
 Rojo rubí oscuro
 18 meses en barrica francesa,
mitad nueva



Jalea de
frambuesa,
pétalos de
rosa y cuero



Sabores mine-
rales, con
acentos de
cacao y textu-
ra refinada



Costillas, pato
y roast beef

ROLU TEMPRANILLO 2020



87 pts. | Sobresaliente

 Rolu
 Valle de San Vicente,
 Baja California
 Vinos Wagner



 Vinos Wagner

\$850

 Tempranillo
 Rojo intenso y matices violáceos
 18 meses en barrica francesa nueva



Cereza,
clavos de
olor y cuero



Cuero, cereza
y textura suave



Pastas con
salsas livianas,
asados de
chivo y pes-
cado de río

SALA VIVÉ MARSELAN 2019

88 pts. | Sobresaliente

Marselan 
 Rojo granate con destellos violáceos 
 14 meses en roble francés 

Freixenet México 
 Freixenet México 



 Vainilla, cacao y rosas
 Tanino maduro y persistente con retrogusto ahumado
 Barbacoa de hoyo, carnes de caza y mole poblano

Bodegas Alianza 

\$390



SALA VIVÉ VIOGNIER 2021

86 pts. | Sobresaliente

Viognier 
 Amarillo matizado en tonos dorados verdosos 

Freixenet México 
 Freixenet México 



 Cítrico, floral y notas dulces
 Frutal, acidez vivaz y retrogusto delicado
 Salmón en salsa de mango, ensaladas de frutas tropicales y strudel

El Palacio de Hierro y Bodegas Alianza 

\$290



SAN JUAN DE LA VAQUERÍA EL VINO DE LA CASA 2021

La etiqueta muestra la Hacienda de San Juan de la Vaquería, del siglo 18, de las más antiguas de Coahuila

88 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon y Merlot 
 Rojo rubí y destello de teja 
 12 meses en roble americano y francés 

San Juan de la Vaquería Valle de Derramadero, Coah. Bodega San Juan de la Vaquería 





 Frutas rojas maduras, café y tabaco
 Prevalece la fruta, taninos maduros y paso largo
 Cabrito, asado de bodas y garnachas mexicanas

Viñas del desierto Casa del Vino, Alsuper y HEB 

\$400



SAN JUAN DE LA VAQUERÍA ROSADO 2022



85 pts. | Sobresaliente

San Juan de la Vaquería
Valle de Derramadero, Coah.
 Bodega San Juan
de la Vaquería

Cabernet Sauvignon y Malbec
 Tonos melón con ribete
dorado y cobrizo



Casa del Vino,
Viñas del desierto
y Fresh Market

\$300

Flores rojas,
toronja
y cera

Entrada dulce,
de taninos
sutiles y buena
permanencia

Paella, tacos
al vapor
y cabrito
al horno

SANTO TOMÁS ROSADO MÉXICO 2022



88 pts. | Sobresaliente

Bodegas de Santo Tomás
 Baja California
 Bodegas de Santo Tomás

Grenache
 Rosa mexicano
 8 meses en roble francés



Chedraui y
Bodegas Alianza

\$350

Cereza, flor
de jamaica
y caramelo

Untuoso,
de acidez
balanceada y
final elegante

Pescado
zarandeado,
spaguetti al
chipotle y
langostinos

SANTO TOMÁS TEMPRANILLO CABERNET 2022



90 pts. | Sobresaliente

Bodegas de Santo Tomás
 Baja California
 Bodegas de Santo Tomás

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
 Rojo rubí
 8 meses en roble francés



Bodegas Alianza,
La Comer
y Walmart

\$430

Ciruela,
notas
ahumadas
de cedro
y vainilla

Entrada
estructurada,
con acidez
fresca y taninos
maduros

Arrachera,
sándwich de
roast beef y
estofado a las
finas hierbas

SANTO TOMÁS TINTA MÉXICO 2022

88 pts. | Sobresaliente

Barbera y Merlot 
 Rojo rubí 
 8 meses en roble francés 

Bodegas de Santo Tomás 
 Baja California 
 Bodegas de Santo Tomás 




 Granada,
 rosas y
 pimienta rosa


 Acidez
 refrescante,
 tanino deli-
 cado y persis-
 tencia larga


 Pato a la
 brasa, carne
 tártara y
 chile relleno

Bodegas Alianza, 
 La Comer
 y Walmart

\$430



SANXULO 2020

89 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon, 
 Cabernet Franc y Syrah 
 Violeta intenso 
 12 meses en roble francés

Mexican Wines Lovers 
 Chihuahua 
 Wineman Company 




 Fruta negra
 en compota,
 hierbas y pino


 Equilibrado,
 con tanino
 maduro y
 sedosidad


 Braseado de
 cordero, pastas
 con salsa bolo-
 ñesa y risotto
 de hongos

Soy Vino 
 Mexicano,
 Four Seasons
 CDMX y Pujol
\$875



SCIELO MX BLANCO 2022

87 pts. | Sobresaliente

Chardonnay 
 Dorado verdoso 

RGMX 
 Parras, Coahuila 
 RGMX 




 Manzana
 verde, lima
 y piña


 Acidez
 agradable,
 refrescante y
 balanceado


 Pescados
 blancos,
 carnes blancas
 y platos
 vegetarianos

Ecommerce, 
 Amazon y
 LagoAlgo

\$430



SIERRA BLANCA SAUVIGNON BLANC 2022



88 pts. | Sobresaliente

Bodegas Cetto
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Bodegas Cetto

Sauvignon Blanc
 Amarillo paja con destellos verdes
 75 días sobre sus lías



La Castellana

\$280

Lima, hierbas y tostados
 Cítrico y con acidez firme
 Mariscos y pastas ligeras

SIERRA BLANCA ZINFANDEL ROSÉ 2021



86 pts. | Sobresaliente

Bodegas Cetto
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Bodegas Cetto

Zinfandel
 Rosado tenue con ribete acerado



La Castellana

\$250

Frutos rojos recién cortados, mineral y pétalos de rosas
 Acidez firme, fresco y un poco abocado
 Ensaladas de frutos rojos con queso de cabra, ceviches y salmón

SIERRA GORDA AMERICANO 2019



90 pts. | Sobresaliente

Viñedos La Redonda
 Querétaro
 Viñedos La Redonda

Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec
 Rojo granate con ribetes atejados
 16 meses en roble americano



Ecommerce, City Market y El Palacio de Hierro

\$950

Frutos rojos, chocolate y tabaco
 Robusto, textura sedosa y final prolongado
 Cabrito, tacos de birria y mole negro de Oaxaca

SIERRA GORDA CRIANZA 2018

88 pts. | Sobresaliente

Merlot y Cabernet Sauvignon 
 Rojo rubí intenso 
 12 meses en roble americano 

Viñedos La Redonda 
 Querétaro 
 Viñedos La Redonda 



 Frutos rojos en compota, tabaco y vainilla

 Acidez equilibrada, taninos aterciopelados y final persistente

 Tacos de barbacoa, tlayudas con cecina y lomo de cerdo a la ciruela

Ecommerce y Bodega 
\$550



SINGULAR 2016

87 pts. | Sobresaliente

Tempranillo, Merlot y Cabernet Franc 
 Rojo sangre con ribetes granate 
 12 meses en roble francés y 12 en americano 

Lomita 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Lomita 



 Compota de higo, mermelada de arándano y suelo forestal

 Notas compotadas, anís y tanino intenso

 Lobina y barbacoa

Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca 
\$1500



TIERRA DE LUZ RESERVA DE MALBEC 2020

Viñedo ubicado en la hacienda de Juan Jaramillo, esposo de La Malinche, entre Guanajuato y Jalisco

85 pts. | Sobresaliente

Malbec 
 Violáceo intenso 
 15 meses en roble francés 

Tierra de Luz Hacienda Vinícola 
 Guanajuato 
 Tierra de Luz Hacienda Vinícola 



 Frutos rojos y negros, caramelo y tostados

 Taninos sedosos, frescura elevada y cuerpo ligero a medio

 Estofados, pipián y quesos maduros

Vid Mexicana, Mercado de Vinos y Corpovino 
\$580



TINTO DE LA HACIENDA 2021



87 pts. | Sobresaliente

Lomita
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Lomita

Tempranillo y Merlot
 Rojo granate
 12 meses



Vinos Chidos,
 La Contra
 y Vinoteca

\$900

Cereza
 negra, casís
 y chile seco

Frutos negros,
 tanino fino y
 permanencia
 larga

Cordero, carnes
 rojas y aves

TRES RAÍCES CALADOC 2021



90 pts. | Sobresaliente

Tres Raíces
 Dolores Hidalgo, Guanajuato
 Tres Raíces

Caladoc
 Rojo carmesí
 18 meses en roble francés



Ecommerce
 y Vinícola
 Tres Raíces

\$780

Fruta roja y
 ahumados

Redondo,
 sedoso y
 equilibrado

Guisos,
 cortes
 de res
 y cordero

TRES RAÍCES NEBBIOLO SANGIOVESE 2022



85 pts. | Sobresaliente

Tres Raíces
 Dolores Hidalgo, Guanajuato
 Tres Raíces

Nebbiolo y Sangiovese
 Rojo fresa
 10 meses en roble francés



Prissa, Vinos
 América
 y City Market

\$480

Fresa,
 cereza y
 ahumados

Elegante,
 con equilibrio
 entre fruta
 roja y toques
 ahumados

Pescados
 asados, pastas
 y carnes frías

VINALTURA ML (MALBEC) 2020

87 pts. | Sobresaliente

Malbec 
 Púrpura intenso 
 12 meses en roble francés y americano 

Vinaltura 
 Valle de Colón, Querétaro 
 Vinaltura 



 Moras, vainilla y eucalipto
 Se confirman notas en nariz, fresca y elegancia
 Ensalada caprese, pork belly y pipián verde

El Palacio de Hierro, La Contra y La Naval 
\$600



VINALTURA MR (MERLOT) 2020

87 pts. | Sobresaliente

Merlot 
 Rojo granate 
 13 meses en roble francés y americano 

Vinaltura 
 Valle de Colón, Querétaro 
 Vinaltura 



 Rosa, frambuesa y caramelo
 Acidez media, tanino redondo y final medio alto
 Hamburguesa de wagyu, costillas BBQ y pulpo a las brasas

El Palacio de Hierro, La Contra y La Naval 
\$660



VINALTURA SB (SAUVIGNON BLANC) 2021

87 pts. | Sobresaliente

Sauvignon Blanc 
 Paja pálido 
 Parcialmente en barrica 

Vinaltura 
 Valle de Colón, Querétaro 
 Vinaltura 



 Cítricos, hierbas y frutos tropicales
 Notas frutales se confirman, buena acidez y buena permanencia
 Platos con salsas blancas, pescado zarandeado y taco gobernador

El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval 
\$560



VIÑA DOLORES CABERNET GRAN RESERVA 2019



87 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Querétaro
- Freixenet México



Bodegas Alianza y La Castellana

\$450

- Cabernet Sauvignon
- Rojo rubí con matices carmín
- 16 meses en roble francés



Frambuesa, eucalipto y ahumados



Frutos negros en compota, notas especiadas y taninos envolventes



Cortes a las brasas, chiles en nogada y mole poblano

VIÑA DOLORES MERLOT GRAN RESERVA



85 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Querétaro
- Freixenet México



Bodegas Alianza y La Castellana

\$450

- Merlot
- Rojo granate y matices púrpura teja
- 16 meses en barrica



Ciruela pasa, jamaica cocida y canela



Frutos negros, notas a tostado y especias



Pescados azules, barbacoa y postres de chocolate

VIÑA DOLORES TINTO CRIANZA 2021



86 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Freixenet México



Bodegas Alianza y La Castellana

\$310

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
- Rojo carmín con matices rojo cereza
- 12 meses en roble americano



Frutos rojos, chocolate y eucalipto



Frutos compotados y especias



Carnes rojas, carnes frías y asados

VIÑA SECRETA CABERNET SAUVIGNON 2021

87 pts. | Sobresaliente

Cabernet Sauvignon 
 Rojo rubí 
 6 meses en roble americano y francés 

Vinícola El Secreto 
 Aguascalientes 
 Vinícola El Secreto 



 Grosellas negras, menta y regaliz
 Corpulento, refrescante y de final largo
 Cortes a las brasas y estofados

Ecommerce, Messicana y La Esquina del Vino 
\$500



VIVANTE TINTO 2022

87 pts. | Sobresaliente

Malbec 
 Rojo violáceo e intenso 

Freixenet México 
 Querétaro 
 Freixenet México 



 Fresas, ciruelas y jamaica
 Carácter suave, acidez vivaz y tanino pulido
 Pizzas, pastas con tomate y frutas envinadas

Bodegas Alianza y La Castellana 
\$190



ALESSANDRINA SANGIOVESE 2022

83 pts. | Muy Bueno

Sangiovese 
 Rojo rubí 

Vinícola El Secreto 
 Aguascalientes 
 Vinícola El Secreto 



 Cerezas rojas, rosas y hierbas aromáticas secas
 Acidez alta, taninos suaves y cuerpo equilibrado
 Pizzas, cannelloni y albóndigas

Ecommerce, Messicana y La Esquina del Vino 
\$450



BALCHÉ 2012



80 pts. | Muy Bueno

Barón Balché
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Barón Balché



Cava Barón Balché
\$2800

Syrah
 Rojo violáceo con tonos púrpura
 24 meses

Grosella, tabaco y aceituna negra
 Untuoso con balance en taninos y acidez
 Platos condimentados y ahumados, como chuletas

BALCHÉ CERO 2011



82 pts. | Muy Bueno

Barón Balché
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Barón Balché



Vinos América, Cavas Sautto y Barón Balché
\$2800

Nebbiolo
 Rojo ciruela con ribete rubí
 48 meses

Notas balsámicas, vainilla y ciruela negra
 Acidez media, taninos elegantes, y retrogusto a trufas y tabaco
 Cabrito, lechón y queso provolone

CASA LUNA GRENACHE BLANC 2022



82 pts. | Muy Bueno

Casa Luna
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Casa Luna



casalunavinos.com, Koli y Migrante
\$650

De los pocos viñedos en México que produce la variedad Grenache Blanc

Grenache Blanc
 Amarillo con reflejos verdosos

Flores silvestres, pera y limón amarillo
 Cítrico, con untuosidad y acidez viva
 Ensaladas, pastas en salsas blancas y mariscos

CASA LUNA ROSADO 2022

82 pts. | Muy Bueno

Grenache 
Salmón 

Casa Luna 
Valle de Guadalupe,
Baja California 
Casa Luna 




Fresas,
frambuesas
y lilas


Fresa,
frambuesa y
acidez viva


Cocina asiá-
tica, pizza y
frutos de mar

casalunavinos. 
com,
Mercaderes
y Kampai
\$560



EL FORTÍN SELECCIÓN FAMILIAR SHIRAZ 2020

80 pts. | Muy Bueno

Shiraz 
Rojo intenso 
14 meses en roble francés nuevo 

Vinícola Rancho El Fortín 
San Buenaventura, Coahuila 
Vinícola Rancho El Fortín 




Grosella
negra, fram-
buesa y
tostado suave


Frutos rojos,
especias
y acidez
balanceada


Cortes grasos
y salsas
especiadas

Saltillo 
\$800



ESPÍRITUS NEBBIOLO 2019

80 pts. | Muy Bueno

El enólogo toca el piano al vino durante su añejamiento

Nebbiolo 
Violeta con brillos rojos 
18 meses en roble francés 

Espíritus Enológicos 
Valle de San Vicente,
Baja California 
Espíritus Enológicos 




Arándano,
cereza y
cacao


Elegante,
redondo y
de buena
persistencia


Empanadas,
quesos suaves y
aves al horno

espíritus-
enologicos.
com.mx, Vid
Mexicana
y VinoPremier
\$700





ACTUALIDAD DEL VINO MEXICANO

Ángel Rivas

El comportamiento del vino mexicano en el consumidor nacional es imparable y hay un crecimiento sostenido, pero los retos son satisfacer esa demanda con una oferta buena y competitiva.

Salomón Abedrop, presidente del Comité Mexicano Vitivinícola (CMV), asegura que en el 2003 se consumían 225 mililitros de esta bebida per cápita al año y que para 2023 se sextuplicó a 1.3 litros.

“Estamos por debajo de Brasil, cuya cifra es de cuatro litros, y todavía hay espacio de crecimiento sobre todo en los jóvenes que van ingresando a la vida adulta.

“Se debe diversificar la cartera de productos e integrar nuevos al mercado: vino mexicano de calidad con capacidad de competir con vinos de otros países, entrar a todos los gustos y competir en todos los niveles de precios”, recalca.

Un 40% del vino mexicano se ubica en el rango de precios entre los 300 y 500 pesos; una de cada tres botellas que se abren en México es producto nacional, y las mujeres han tenido un papel destacado en el consumo en los años recientes. Se ha ganado terreno sobre el vino importado en relación a dos décadas previas.

Retos hay muchos, pero principalmente hay que mantener la industria unida a través del CMV; crecer las hectáreas de uva y que existan más productores del fruto. La intención es hacer ver a empresarios la nobleza de la uva para vino en contraposición a la uva de mesa.

El mercado de exportación es una estrategia a mediano plazo, aunque hay presencia en Estados Unidos, Canadá y países de Europa, el mercado nacional tiene ahora una gran demanda que hay que atender.



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL



ESPÍRITUS ROSÉ 2022



84 pts. | Muy Bueno

Espíritus Enológicos
Valle de San Vicente,
Baja California
 Espíritus Enológicos

Petit Verdot
 Rojo cereza



espiritus-enologicos.com.mx, Vid Mexicana y VinoPremier
\$400

Cereza, sandía y arándanos
 Frutos rojos, de acidez balanceada y final equilibrado
 Chiles en nogada, quesos frescos y comida japonesa

GRAVITAS SYRAH 2021



80 pts. | Muy Bueno

Bodega Gravitas
Jalisco
 Bodega Gravitas

Syrah
 Rojo rubí intenso



Vid Mexicana
\$500

Frutos negros, violetas y tierra
 Tanino aterciopelado y cuerpo estructurado
 Tacos de barbacoa, tacos de tuétano y picaña

IBERIA BLANCO 2021



80 pts. | Muy Bueno

Viñedos Iberia
Aguascalientes
 Viñedos Iberia

Macabeo
 Oro
 4 meses de barrica



Bodegas Alameda, La Esquina del Vino y Tienda Viñedos Iberia
\$400

Flores, maracuyá y mantequilla
 Maracuyá y acidez balanceada
 Ceviche de camarón con mango

IBERIA ROSADO DEJANDO HUELLA 2021

81 pts. | Muy Bueno

Malbec 
 Rojo granate brillante 
 3 meses 

Viñedos Iberia 
 Aguascalientes 
 Viñedos Iberia 

 Durazno y papaya
 Durazno y equilibrado
 Pay de queso o caviar

 Bodegas Alameda,
 La Esquina del Vino y Tienda
 Viñedos Iberia
\$450



IBERIA TINTO 2021

80 pts. | Muy Bueno

Syrah y Merlot 
 Rojo granate con degradación 
 10 meses 

Viñedos Iberia 
 Aguascalientes 
 Viñedos Iberia 

 Mora, eneldo y café
 Notas a torrefactos, caramelo toffee y buenos taninos
 Carnes rojas y a la parrilla

 Bodegas Alameda,
 La Esquina del Vino y Tienda
 Viñedos Iberia
\$500



L.A. CETTO SANGIOVESE BOUTIQUE 2014

83 pts. | Muy Bueno

Sangiovese 
 Cereza tenue con ribete violeta 
 16 meses en roble francés 

Bodegas Cetto 
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Bodegas Cetto 

 Rosas, grosella y menta.
 Frutal y especiado, con buena untuosidad
 Pasta, quesos suaves y salseados con queso

 Boutique Cetto
\$800



MONTE XANIC CALIXA BLEND 2022



84 pts. | Muy Bueno

Monte Xanic
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Monte Xanic



Bodega
 Monte Xanic,
 Ecommerce
 y centros de
 consumo
\$465

Tempranillo, Merlot y Cabernet
 Sauvignon
 Rojo cereza con tonalidad azulada
 Roble francés

Frambuesas
 maduras,
 vainilla y
 flores de
 malva

Frutos silvestres,
 pimienta negra
 y regaliz negro

Pollo a la BBQ,
 mixiote de
 carnero
 y coloradito

RESERVA MAGNA PINOT NOIR 2021



83 pts. | Muy Bueno

Casa Pedro Domecq
 Valle de Guadalupe,
 Baja California
 Casa Pedro Domecq



Ecommerce
 y Costco
\$910

Pinot Noir
 Rojo granate sutil
 6 meses en roble francés

Ciruela,
 pétalos
 de rosa
 y pimienta
 blanca

Entrada
 aterciopelada,
 con notas a
 grosella negra
 y especias

Quesos ligeros,
 pescados grasos
 y hongos

RGMX CABERNET FRANC 2019



84 pts. | Muy Bueno

RGMX
 Parras, Coahuila
 RGMX



Ecommerce,
 Vinoteca
 y Alcalde
\$1200

Cabernet Franc
 Rojo intenso y ribete granate
 24 meses en roble francés

Cereza
 madura,
 pimienta
 morrón y
 mentol

Buen volumen,
 untuoso y
 persistente

Carnes
 estofadas,
 quesos semi
 maduros y
 embutidos

RGMX NARANJA 2021

84 pts. | Muy Bueno

Palomino y Riesling 
 Ámbar, dorado y ribete salmón 
 8 meses en barrica de 3 o más usos 

RGMX 
 Parras, Coahuila 
 RGMX 



 Tropical, floral y herbal
 Acidez balanceada, leve tancidad y persistente
 Carnes blancas, plattillos cremosos y postres con frutos secos

Ecommerce, Lardo y Máximo Bistrot 



\$760

SAN JUAN DE LA VAQUERÍA BLANCO VERDEJO 2022

83 pts. | Muy Bueno

Verdejo 
 Amarillo pajizo con tonos verdes 
 Acacia 

San Juan de la Vaquería Valle de Derramadero, Coah. Bodega San Juan de la Vaquería 





 Pera, anís y bollería
 Frutos secos tostados y mucha permanencia en boca
 Sopos, enchilada de camarón seco con queso cotija y quesos

Casa del Vino, Fresh Market y La Contra 



\$300

TABLAS 2021

84 pts. | Muy Bueno

Tempranillo, Petite Sirah y Grenache 
 Púrpura intenso 
 12 meses en roble francés 

Tablas Taller Agrícola Valle de Guadalupe, Baja California VCT & DG México 





 Cereza, grosella e higo
 Equilibrado en acidez y alcohol, con tanino suave
 Barbacoa, Rib eye en salsa de pimienta y lasaña

Mayoreo, clubes de precio y autoservicios 



\$470

TIERRA ADENTRO GRAN RESERVA SYRAH MALBEC 2016



83 pts. | Muy Bueno

- Vinos Tierra Adentro
- Zacatecas
- Campo Real Vinícola

- Malbec y Syrah
- Rojo granate con ribete atejado
- 24 meses



En bodega

\$1250

- Frutos rojos, frutos secos y caramelo
- Frutos rojos maduros, taninos sedosos y cacao
- Carnes rojas, estofados y especiados

VINALTURA TERRUÑO ORIGEN SUR 2020



83 pts. | Muy Bueno

- Vinaltura
- Valle de Colón, Querétaro
- Vinaltura

- Syrah, Petite Sirah y Viogner
- Rojo rubí intenso
- 12 meses en roble francés y americano



El Palacio de Hierro, La Contra y La Naval

\$700

- Azahar, grosella y toques de caramelo
- Acidez media, tanino redondo y final medio largo
- Tacos de carne asada, lechón y pasta con frutos del mar

VINALTURA TINTO BAJÍO 2019



83 pts. | Muy Bueno

- Vinaltura
- Valle de Colón, Querétaro
- Vinaltura

- Tempranillo, Merlot y Petite Sirah
- Púrpura
- 12 meses en barrica de segundo y tercer uso



El Palacio de Hierro, La Contra, y La Naval

\$500

- Zarzamora, vainilla y pimienta
- Se confirman los aromas en el gusto, además de taninos suaves
- Gorditas de migajas, pizzas y sándwich de pulled pork

INDÓMITO BLANCO 2021

84 pts. | Muy Bueno

Viognier 
 Dorado pajizo consistente 
 12 meses en barrica de roble francés 

Vinícola Casa de Quesada 
 Valle de Santa María Gallardo,
 Aguascalientes 
 Vinícola Casa de Quesada 




 Limón
 Eureka, miel
 y almendras
 tostadas


 Oleoso e
 intenso, acidez
 media con
 retrogusto
 cítrico


 Platos con
 ingredientes
 del mar

Ecommerce 

\$575

