



VINOS LA VINHEDA

"UN VINO PARA  
CADA PALADAR"



# Nuestros Vinos



## Clásica

Conformada de vinos jóvenes con excelentes atributos para paladares que inician en el mundo del vino.



## Estaciones

Sabor que hace se identifique con las nuevas generaciones, con jóvenes que siguen sus propias reglas y hacen de cada día de su vida un momento mágico y único.



## Sierra Blanca

Primer producto vinícola en el mercado mexicano en colocar un cierre alternativo Stelvin sustituyendo al tradicional corcho. Cada etiqueta representa a especies endémicas de la región.



## Reserva Privada

Producto de la mas alta calidad y vinificación , elección minuciosa de varietales y la entera dedicación en su crianza



## Península

Marcada por lo varietales de origen italiano con las que se elaboran y que dan por resultado estos vinos originales



## Don Luis

Línea cuidadosamente seleccionada para rendir homenaje a Don Luis Cetto, como tributo de admiración por su dedicación al esfuerzo de un hombre



# Nuestros Vinos



## Boutique

Lograr vinos de alta expresión tomaría su tiempo, y que sólo con viñedos maduros y probados podríamos obtener los vinos deseados.



## Espumosos

Vino blanco espumoso que se elabora con uvas de la variedad Chardonnay y French Colombard, originarias de Francia y aclimatadas en el Valle de Guadalupe, Baja California

Distinguido y reconocido entre los vinos espumosos de su categoría.



## Especiales

Vinos de alta gama, representantes de la historia y tradición en elaboración de vinos generosos y destilados con esencia y alma mexicana.





“

*Clásica*





# BLANC DE BLANCS

Vino Blanco

\$140



**Nota de Cata:** Vino blanco de color amarillo paja, limpio y brillante. Frescos aromas tropicales como, piña, lima y un recuerdo a miel de panal. Se percibe, sutil, de agradable dulzor, y fresca acidez

- 🌿 **Grado alcohólico:** 12%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8°C – 10°C
- 🌿 **Maridaje:** Acompaña platillos de salseo suave, así como platillos agridulces y ensaladas con fruta blanca con vinagreta de mostaza y miel.



# BLANC DE ZINFANDEL

Vino Blanco



\$150

**Nota de Cata:** Color salmón limpio y brillante con aromas frutales como durazno, manzana y fresa. En boca presenta un sabor frutal con el dulzor de una manzana madura y fresca acidez.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 11.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8 °C.
- 🌿 **Maridaje:** Platos de salseo suave, comida oriental y en ocasiones acompaña al postre.







\$180

# CABERNET SAUVIGNON

Vino Tinto

**Nota de Cata:** Color rojo rubí con tonos violeta, limpio y brillante. Aromas florales, frutos rojos maduros y fondo de notas especiadas; sus taninos son maduros y le otorgan suavidad que contrasta con su complejidad.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 14°C – 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Platos con salseo medio, carnes rojas al carbón y quesos maduros.



# CHARDONNAY

Vino Blanco

\$170

**Nota de Cata:** Bonito color amarillo verdoso, cristalino y brillante. Aromas con recuerdos de manzanilla, cítricos, manzana verde, membrillo y ligero toque de mantequilla. Buen ataque, acidez firme que lo hacen muy fresco y totalmente frutal que deja un agradable final de boca.

- 🌿 **Grado alcohólico** 13°C
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8°C
- 🌿 **Maridaje:** Acompaña muy bien frutos de mar, ceviches, pescados y aves con salseo suave







# CHENIN BLANC

Vino Blanco

\$160



**Nota de Cata:** Bonito color amarillo paja, transparente, limpio y brillante. Frescos aromas de piña, guayaba, manzana, pera y notas de miel. Muy amable al paladar, ligeramente abocado en equilibrio con su acidez, que lo hacen fresco y agradable.

- 🌿 **Grado alcohólico** 8°C
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12.5°C
- 🌿 **Maridaje:** Como aperitivo con quesos frescos, ensaladas, pollo a la hawaiana, algunos postres como ate con queso.



# FUME BLANC

Vino Blanco

\$150



**Nota de Cata:** Amarillo paja con destellos verdes. Firme acidez que genera gran frescura, floral y recuerdo de cítrico destacando la toronja, muy agradable

- 🌿 **Grado alcohólico:** 12.5%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 10 °C
- 🌿 **Maridaje:** Muy agradable como aperitivo y acompaña muy bien con frutos frescos de mar.







# MERLOT

Vino Tinto

\$140



**Nota de Cata:** Color rojo violeta, limpio y brillante, aromas a frutos rojos frescos destacando frambuesa y grosella, de taninos firmes pero suaves.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.8%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 14 °C – 16 °C.
- 🌿 **Maridaje:** Quesos suaves, embutidos, verdura y carne asada.



# PETITE SIRAH

Vino Tinto

\$190



**Nota de Cata:** Rojo ciruela de gran intensidad, limpio, brillante y ribete violeta. Aromas a frutos rojos recién cortados y un toque herbal. Al subir la temperatura aparecen aromas de chocolate y vainilla. De gusto intenso, frutal, con acidez y taninos firmes.

- ✿ **Grado alcohólico:** 13.8%
- ✿ **Temperatura de servicio:** 14 °C – 16 °C.
- ✿ **Maridaje:** Gastronomía mexicana como chiles en nogada, lomo en ciruela y quesos medios.







# TEMPRANILLO

Vino Tinto

\$160



**Nota de Cata:** Limpio, brillante, rojo cereza intenso con matices púrpura y ribete violáceo, capa aparente media. Marcado carácter frutal a cereza, frutos rojos, notas florales en las que destaca la Jamaica con algunas notas compotada en boca, cuerpo estructurado, taninos firmes, sensación carnosa final largo y amable.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.8%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 14 °C – 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Marlín, tacos al pastor, pizza margarita, pan con tomate, jamón serrano y cochinita pibil.



# ZINFANDEL

Vino Tinto

\$140



**Nota de Cata:** Rojo violeta, limpio y brillante. Aromas de frutos rojos y negros con un recuerdo especiado; amable al paladar y de taninos suaves.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 14 °C – 16 °C.
- 🌿 **Maridaje:** Quesos medios, cremas a base de jitomate y carnes con salseo medio.







“

*Estaciones*





# PRIMAVERA

Vino Rosado

\$200



**Nota de Cata:** Color carmesí, limpio y brillante aromas a jamaica, fresa, frambuesa y un recuerdo a clavel fresco, frutal, ligeramente abocado y de buena acidez

- 🌿 **Grado alcohólico:** 12.9%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8 °C
- 🌿 **Maridaje:** Salmón, mariscos frescos y salseados suaves



# VERANO

## Vino Blanco

\$200



**Nota de Cata:** Amarillo pálido, transparente, limpio y brillante, notas de flores blancas, cítrico, guayaba y maracuyá frutal, fresco y de buena acidez

- 🌿 **Grado alcohólico:** 12.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8 °C
- 🌿 **Maridaje:** Frutos de mar, ceviche, sushi y quesos frescos







# OTOÑO

Vino Tinto

\$200



**Nota de Cata:** Color rojo violeta, limpio y transparente frutal, sobresale la jamaica, grosella, cereza y rosas fresco y frutal

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12 °C – 14 °C
- 🌿 **Maridaje:** Platos a base de tomate como pizzas, pastas y estofados ligeros



# INVIERNO

## Vino Tinto

\$200



**Nota de Cata:** Color rojo Venecia, ribete violeta y brillante, frutos negros y especiados, destacando cereza negra y moras en boca complejo con taninos maduros

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16 °C
- 🌿 **Maridaje:** Carnes a la parrilla, estofados especiados y quesos maduros







“

*Sierra  
Blanca*





# CABERNET SAUVIGNON

Vino Tinto

\$190



**Nota de Cata:** Color rojo rubí con ribete violeta, limpio y brillante, aromas a frutos rojos como grosella, cassis, frambuesa, así como notas herbáceas

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 14°C – 16°C
- 🌿 **Maridaje:** Carnes y verduras a la parrilla, salmón, pastos con salseo y quesos medios



# SAUVIGNON BLANC

Vino Blanco

\$190



**Nota de Cata:** Color amarillo paja con destellos verdes y ligeramente dorados, aromas florales, herbáceos y cítricos destacando la lima, en boca con notas de tostado y malvavisco.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 12%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 10 °C – 12°C
- 🌿 **Maridaje:** Quesos frescos , fruta escarchada, mariscos y pastas ligeras







# TEMPRANILLO



Vino Tinto

\$190

**Nota de Cata:** Color rojo rubí, limpio y brillante, aromas a frutos rojos, especiado y recuerdos de dátil y pan tostado. Frutal, equilibrado y de buena estructura.

- ✿ **Grado alcohólico:** 13.8%
- ✿ **Temperatura de servicio:** 15 °C
- ✿ **Maridaje:** Embutidos, pastas de salseo medio y carnes a la parrilla



# ZINFANDEL ROSE

Vino Rosado

\$190



**Nota de Cata:** Limpio color rosado muy tenue con ribete acervo, muy brillante con densidad media, frescos aromas de frutos rojos recién cortados, mineral, floral, destacando el aroma de pétalos de rosas, acidez firme que le confiere una frescura agradable ligeramente abocado

- 🌿 **Grado alcohólico:** 11.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12 °C – 13°C
- 🌿 **Maridaje:** Ensaladas de frutos rojos con queso de cabra, frutos frescos de mar, ceviches, carpachos de atún, salmón, quesos frescos







“

*Reserva  
Privada*



# MOSCATEL & PALOMINO

Vino tipo Oporto

\$320



**Nota de Cata:** Color amarillo intenso con ligeros destellos dorados. Aromas a frutos secos y escarchados como higo, acitrón y flores secas; dulce y frutal, recuerda a un ponche.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 15.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 8°C.
- 🌿 **Maridaje:** Acompaña al postre o lo sustituye







# CHARDONNAY



Vino Blanco

\$320

**Nota de Cata:** Color amarillo verdoso con destellos dorados, aromas a flores de manzanilla, anís, frutos tropicales maduros y secos, almendra y pan tostado con un delicado fondo de mantequilla, en boca cítrico, untuoso, complejo destaca el fondo tostado y su acidez firme

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.8%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12°C.
- 🌿 **Maridaje:** Platos a base de crema y mantequilla, aves, pescados con salseo medio y quesos maduros



# CABERNET SAUVIGNON

Vino Tinto

\$320



**Nota de Cata:** Color sangría tenue con ribete marrón, aromas a grosella negra, violetas, cuero, pimienta y tabaco; con notas de humo y vainilla. Es intenso y de taninos maduros que le dan buen equilibrio.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 14%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Cortes grasos, jabalí, cordero, aves de caza, carne a las brasas, salseos intensos y condimentados, ensaladas con endivias y alcachofas.







# NEBBIOLO

Vino Tinto

\$320



**Nota de Cata:** Rojo rubí de gran brillantez con ribete violeta, aromas a frutos negros maduros donde destaca el higo y cereza, además, se perciben olores a trufa, té, tierra, paja húmeda y cuero, en boca es intenso, complejo, frutal y especiado.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 14%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Gastronomía mexicana e italiana, cortes grasos y pastas con salseo especiado.



# PETITE SIRAH



Vino Tinto

\$320

**Nota de Cata:** Color rojo ciruela profundo, limpio y brillante, aroma frutal y complejo, destacando la grosella, zarzamora y jamaica, taninos marcados de gran cuerpo

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Cortes marmoleados, guisados de salseado intenso, quesos maduros y comida mexicana



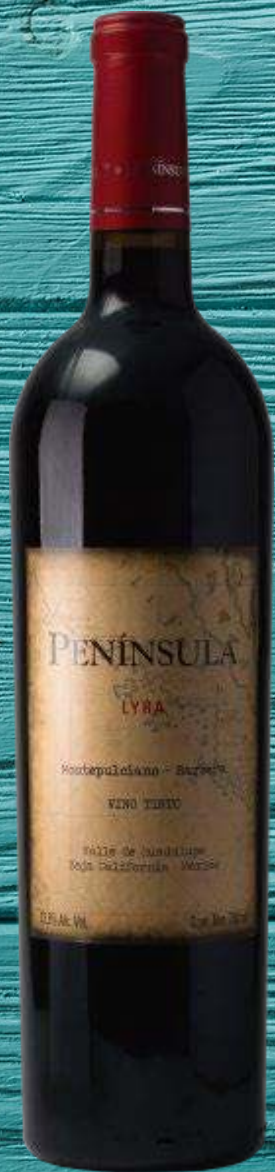




“

*Peninsula*





# LYRA



Vino Tinto

\$240

**Nota de Cata:** Color rojo rubí, con ribete ligeramente bermellón, limpio y brillante aromas a frutos rojos maduros, ligeramente especiado; recuerdos de humo y tostado complejo que se percibe amable al paladar

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Cortes no grasos, parrilladas, atún, pastas y quesos medios



# ESPALDERA

Vino Tinto

\$240

**Nota de Cata:** Color rojo sangría con ribete violeta aromas a frutos rojos y negros maduros, frutos secos y con fondo terros complejo y equilibrado

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Atún, salmón, frutos de mar con salseo intenso, cortes no grasos y quesos medios







“

*Don  
Luis*





# MERLOT

Vino Tinto

\$300



**Nota de Cata:** De color rojo rubí con matices ligeramente marrones, aromas a frutos rojos y negros maduros como zarzamora, cereza, ciruela y fondo de especias, en boca es intenso, con recuerdos a higo, tabaco, violetas y notas mentoladas.

- ✿ **Grado alcohólico:** 13.5%.
- ✿ **Temperatura de servicio:** 16°C.
- ✿ **Maridaje:** Cortes a la plancha o a la parrilla, salseo con base de tomate, gastronomía mexicana y quesos de intensidad media.



# CONCORDIA

Vino Tinto

\$300



**Nota de Cata:** Color rojo bermellón, matices violetas al centro y marrón en el ribete. Aromas a violetas, ciruelas, higo maduro, arándanos secos, notas de tabaco, chocolate y vainilla.

🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%..

🌿 **Temperatura de servicio:** 16 °C.

🌿 **Maridaje:** Cortes a la parrilla o a la plancha, estofados con salsas especiadas, gastronomía mexicana y quesos maduros.





# TERRA



Vino Tinto

\$300

**Nota de Cata:** Color rojo, profundo al centro y ribete ligeramente marrón. Aromas a frutos negros y rojos maduros, violetas; con fondo especiado, notas a tabaco, madera y cuero. En boca presenta sabores a flores y frutas secas, es carnoso y especiado.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C.
- 🌿 **Maridaje:** Cortes grasos, animales de caza, salseo especiado e intenso, ensaladas de endivias con queso azul y manzana.





# VIOGNIER



Vino Blanco

\$300

**Nota de Cata:** Color amarillo paja con destellos, aromas a flores blancas, frutos cítricos y tropicales como guanábana, lima, lichi, mandarina, toronja y pera, en boca potente untuoso, complejos sabores a flores, frutas y un ligero toque a piel de naranja

- ✿ **Grado alcohólico:** 14%.
- ✿ **Temperatura de servicio:** 10°C.
- ✿ **Maridaje:** Comida tailandesa, platillos con salseos cítricos y quesos frescos







“

*Boutique*



# SANGIOVESE



Vino Tinto

\$900

**Nota de Cata:** Color cereza tenue y brillante con ribete violeta. Aromas a flores como rosas y violetas, frutos negros como grosella, frambuesa en compota, pasto fresco y terroso. Intenso, untuoso, que va de lo frutal a lo especiado.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.5%.
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C – 18°C.
- 🌿 **Maridaje:** Gastronomía italiana, pasta con tomate, quesos medios y pescado a la plancha.





# CHARDONNAY / VIOGNIER / PINOT NOIR



Vino Blanco

\$680

**Nota de Cata:** Con amarillo verdoso y tonalidades doradas, Complejo, con aromas a flores blancas, cítricos, guanábana, lichi, pera y frutos secos tostados Intenso, untuoso, tropical y tostado

- 🌿 **Grado alcohólico:** 14%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12°C.
- 🌿 **Maridaje:** Pescados y mariscos especiados o una tabla de quesos con fruta





# MALBEC



## Vino Tinto

\$680

**Nota de Cata:** Color rojo cereza y ribete violeta Aromas a flores y frutas maduras, destacando la ciruela y cereza; café, vainilla y con un ligero toque a tabaco Fruta en compota, balsámico, tabaco, chocolate, canela y cuero.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 14%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C – 18 °C.
- 🌿 **Maridaje:** Carnes rojas, quesos maduros, pastas con salsa de tomate y verduras a la parrilla





# PINOT NOIR

Vino Tinto

\$850



**Nota de Cata:** Color rubí, con tonos violáceos de mediana intensidad, brillante, presencia atractiva de lagrimas de descenso medio en copa, aromas elegantes que recuerdan a frutos rojos frescos y maduros, con notas a grosella y ligeras notas a especias, en boca confirma sus aromas, fresco balanceado y con taninos finos y pulidos



**Grado alcohólico:** 13.8%

**Temperatura de servicio:** 16°C – 18°C

**Maridaje:** Acompaña idealmente platillos con salseos medios algunos rostizados de carnes blancas y rojas, ideal para degustar quesos semi maduros



# SYRAH



Vino Tinto

\$850

**Nota de Cata:** Color rojo cereza con ribete de tonalidades violáceas. Aromas a flores y frutos negros maduros como mora, zarzamora y frambuesa; canela, pimienta y un toque a trufa. Intenso, untuoso y especiado.

- 🌿 **Grado alcohólico:** 14%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 16°C – 18 °C.
- 🌿 **Maridaje:** Pastas con quesos ahumados o veteados, animales de pelo y caza, embutidos condimentados y platillos con sabores intensos.







“

*Espumosos*





# CHAMPBRULÉ BRUT



Vino Espumoso Brut

\$135

**Nota de Cata:** Amarillo paja con tonalidades verdes, perlaje pequeño y continuo, aromas a manzana verde y frutos tropicales con un recuerdo de levadura, en boca intenso, fresco y de acidez firme

- 🌿 **Grado alcohólico:** 13.%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 6°C
- 🌿 **Maridaje:** Moles, paellas, mariscos, algunos postres y tabla de quesos con frutas





“

*Especiales*





# GRAPPA



Aguardiente

\$650

**Nota de Cata:** Transparente, brillante y cristalino, aromas cítricos pera y notas florales, en boca suave y frutal

- 🌿 **Grado alcohólico:** 38%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 12°C
- 🌿 **Maridaje:** Como aperitivo o digestivo



# PASSITO



Vino de Postre

\$700

**Nota de Cata:** Color oro viejo y brillante, aromas a flores, frutos secos y deshidratados como tejocote, acitrón membrillo pera y miel, en boca frutal, untuoso y tostado

- 🌿 **Grado alcohólico:** 17.5%
- 🌿 **Temperatura de servicio:** 10°C.
- 🌿 **Maridaje:** Foie gras, quesos azules y veteados, acompaña al postre o puede sustituirlo

