



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.



Reserva Privada

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



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.



Península

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



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.



Don Luis

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



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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: Platillos de salseo suave, comida oriental y en ocasiones acompaña al postre.





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:** Platillos 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: Platillos 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



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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 acero, 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, anis, 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:** Platillos 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



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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 terroso 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.



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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, frambuosa 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.





VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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 frambuosa; 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



CHAMPBRULE 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



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"



“
Especiales



VINOS LA VINHEDA
"UN VINO PARA
CADA PALADAR"

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

