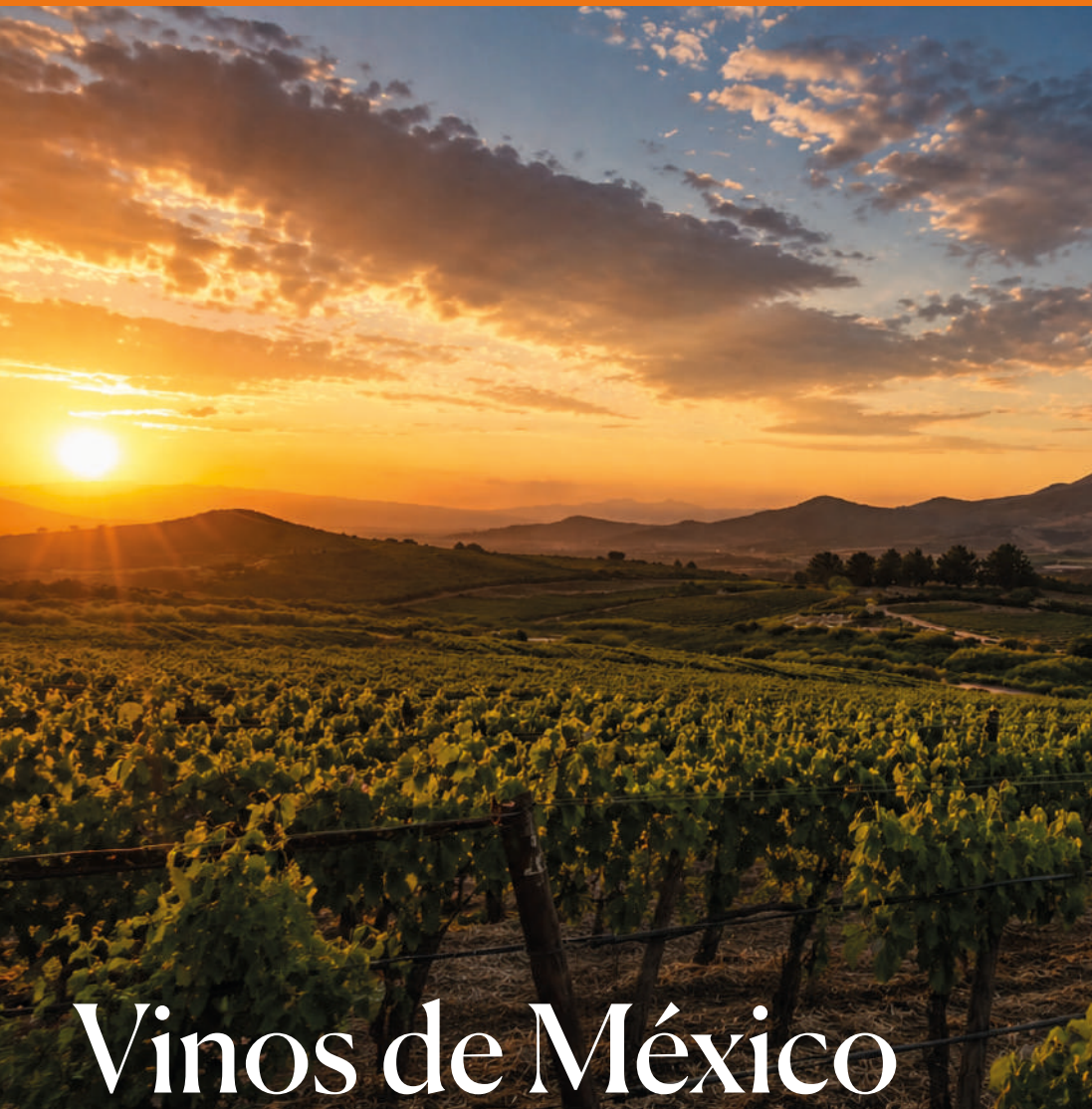


Guía Peñín



Vinos de México 2026

© PI&ERRE

Todos los derechos reservados. Prohibida la transmisión, reproducción y almacenaje total o parcial, tanto por medios audiovisuales y mecánicos como electrónicos, del contenido de este libro sin el permiso de PI&ERRE.

Equipo de trabajo:

Director: Carlos González Sáez

Responsable editorial: Javier Luengo

Equipo de cata: Rocío Amador, Carlos González, Javier Luengo y Tatiana Rivamar

Elaboración de textos: Javier Luengo y Rocío Amador

Proceso de datos y logística: Erika Laymuns

Fotografías interiores: Mario Nomura y Montexanic

Diseño y maquetación de portada e interiores: Luis Salgado

EDITA: PI&ERRE

López de Hoyos, 141-3º Dcha.

28002 Madrid - España

Tel.: 914 119 464 - Fax: 915 159 499

comunicacion@guiapenin.com

www.guiapenin.com

www.guiapenin.wine

AGRADECIMIENTO:


Al Consejo Mexicano Vitivinícola.



BODEGAS DE
SANTO TOMÁS
— DESDE 1888 —

LÍNEA ICONOS



©  /BodegasdeSantoTomas

EVITE EL EXCESO | ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

LA CONSTRUCCIÓN

Aterrizamos otro año más, y así desde 2010, en la actualidad de unos vino mexicanos que hemos visto crecer en primera persona en los últimos y efervescentes años. El vino mexicano tiene un gran potencial cualitativo por delante y sigue teniendo la capacidad de hacer viajar a los amantes del vino. Esperanzados por las grandes posibilidades que ofrecía el país pensamos que esa tierra, virgen de normativas, podía aprovechar los errores cometidos por los viejos países productores de vino en su beneficio y así construir, en base a lo que otros países hicieron mal, toda una industria del vino, sólida, sostenible y escalable. Nuestra ilusión en una “industria” floreciente se fue suavizando conforme pasaban los años y los avances legales, tan deseados y necesarios, no acababan de llegar por parte de las fuerzas políticas y legisladoras. Todo el peso de la industria vitivinícola mexicana recae a día de hoy en sus productores, que de forma valiente, decidida y continuada dan, añadida a añadida, sentido a su realidad vitícola nacional.

Por citar algún ejemplo de lo que tratamos de explicarles. El pasado año la región de Querétaro registró ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la marca “Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro”, convirtiéndose en la primera Indicación Geográfica de Procedencia del país. Curiosamente mucho antes que la todopoderosa Baja California, principal suministradora de vino “made in México” del país. Hasta ahora no se observa un uso operativo de esta figura en los vinos comercializados. El proceso sigue en construcción pues están definiendo sus reglas de uso, viendo cómo se estructurará y, sobre todo, quién o quiénes serán los entes responsables de regularlo y si tendrán o no capacidad sancionadora en caso de infracción.

DEL VINO MEXICANO

Desde el IMPI y la Secretaría de Economía se ha promovido la formalización de indicaciones geográficas, no solo en el vino, sino también en otros muchos productos como dátiles, textiles o cerámicas, por ejemplo. Sin embargo, no se trata de crear una IGP sin más. Esta IGP debe estar perfectamente regulada y geográficamente definida en función de estudios climáticos y de suelos, y debe marcar la preferencia de determinados varietales en función de su aclimatación y desarrollo a lo largo de los años. Es decir, tomar sus decisiones en base a argumentos geoclimáticos y culturales, y no en base a fundamentos políticos. Baja California está siendo prudente a la hora de lanzarse a la creación de su propia IGP. Sus productores llevan años discutiendo cómo dar este paso, no tanto sobre si regular o no —porque en eso hay bastante consenso— sino sobre cómo hacerlo bien. Y ahí sí, tanto grandes como pequeños coinciden en algo: quieren proteger el origen del vino mexicano, pero no sin una estructura sólida detrás. Su preocupación no es la figura en sí, sino todo lo que implica: quién la gestiona, qué reglas se aplican y cómo se garantiza su credibilidad. Como vemos, México se encuentra nuevamente en un punto de importante trascendencia para su industria. Los pasos que den serán vitales para la creación de una estructura sólida y protectora de sus vinos.

Saliéndonos del tema estrictamente normativo los vinos mexicanos han dado la talla en esta nueva edición de la Guía Peñín. En la sección “Las Claves del año” hacemos un repaso por lo más significativo que hemos podido apreciar este año tras la valoración de cerca de 400 nuevos vinos. Les invitamos a bucear por los vinos mexicanos, por sus rincones productores y por sus elaboraciones, una forma muy placentera de viajar por el país y por su cultura.

GUÍA PEÑÍN

LAS CLAVES DEL AÑO: CAMBIOS SIGNIFICATIVOS DE ESTILO

Este año cerramos las catas para la nueva edición de la Guía de México con cerca de 400 vinos, una muestra amplia y representativa del panorama vitivinícola nacional mexicano, en línea con el alcance de ediciones anteriores de la Guía.

Como no podría ser de otra manera, en México siguen gobernando con autoridad los vinos tintos frente al resto de tipologías. Un hecho que coincide con el aumento del consumo de vino blanco en el mundo y que ha puesto en alerta a muchas zonas vitivinícolas especializadas en la elaboración de tintos. Los cambios en la distribución de vinos por tipologías en zonas ya consolidadas no son inmediatos. Una vez se toma

Dentro de este universo de vinos tintos mexicanos siguen dominando los vinos contundentes, poderosos, estructurados y generosos en su crianza en barrica. Es un hecho, sí. Sin embargo, y eso ya lo pudimos empezar a ver el pasado año, poco a poco los productores se animan a hacer vinos más suaves, más accesibles, más frutosos y en la medida de lo posible más frescos.

Así es como podemos hablar de dos corrientes de vinos tintos:

Por un lado, los vinos elaborados hasta el 2022, particularmente en categorías de vinos de largas crianzas que muchas bodegas emplean para sus vinos más ambiciosos. Estos vinos presentan un estilo más tradicional, marcado por la fruta madura, una mayor estructura y una influencia notable de la barrica.



la decisión, los injertos tardan en fructificar y en permitir la vuelta a la elaboración de vinos de calidad. Sin embargo, lo más costoso es siempre tomar la decisión de hacerlo, porque supone cambiar las proporciones tipológicas dentro de la balanza comercial de las bodegas, algo que implica asumir grandes riesgos que no todo el mundo está dispuesto a aceptar.

En las añadas más recientes, vemos vinos estructuralmente más suaves, con crianzas menos largas. Se trata de vinos más fáciles de beber, pero también menos ambiciosos. Esta corriente camina hacia vinos equilibrados, con mayor expresión de fruta, taninos más domados y un enfoque más fresco. Esta transición entendemos que es consecuencia de las nuevas



demandas del mercado hacia vinos más fáciles de beber. Sin embargo, por el momento esta línea de vinos está más enfocada al gran consumo que a las elaboraciones más ambiciosas. Esperamos que en los próximos años empiecen a florecer esta gama de vinos en el segmento cualitativo más alto de México, lo que abrirá estilísticamente el cielo de los vinos mexicanos.

La ligera desaceleración en el consumo ha llevado a que muchas bodegas mantengan sus vinos más tiempo en botella antes de salir al mercado, lo que ha favorecido una mejor integración del tanino.

Esto resulta especialmente positivo en variedades como la nebbiolo, petit sirah, cabernet sauvignon y también para las mezclas bordelesas, que hoy se presentan con mayor redondez, complejidad aromática y una expresión más domada y en definitiva accesible.

En cuando a vinos blancos se percibe, año a año, una mejora en términos de nitidez frutal, frescura y, en algunos casos, complejidad. A pesar del clima cálido de muchas regiones vitivinícolas de México, se están logrando perfiles frescos gracias a un mayor trabajo en viñedo, especialmente con vendimias más tempranas, lo que permite preservar acidez y expresión aromática. En regiones como Baja California, donde predominan variedades como sauvignon blanc, chardonnay, chenin blanc y viognier, destaca un incremento de ésta última, en línea a una tendencia regional hacia blancos más aromáticos y expresivos.

Por otro lado, en regiones de mayor altitud y climas más frescos, como en Coahuila, predominan los vinos blancos elaborados con chenin blanc y chardonnay, y han empezado a incorporar verdejos y rieslings en sus embotellados lo que irá abriendo el perfil aromático de sus vinos en próximas cosechas.

En el caso de los vinos rosados, aunque se ha consolidado un estilo mayoritariamente seco, aún existe una oportunidad clara de mejora en términos de: mayor acidez natural, expresión más fresca de la fruta, precisión y definición en boca. Se trata de una categoría en desarrollo, con potencial de crecimiento en calidad.

Como anunciábamos en el Editorial con el que abrimos cada año la Guía Peñín de México, los productores están haciendo un importante camino en solitario a la hora de definir su industria. Los siguientes pasos serán los de definir estilos a las zonas de producción y estos los darán los mejores productores de cada región de origen. Es importante destacar que no hay un único camino en la búsqueda de la excelencia en el vino, por lo que la pericia y amplitud de mirar de los productores más bebidos será fundamental a la hora de marcar nuevos hitos en la producción del vino de calidad mexicano. Sea como sea Guía Peñín seguirá allí para ejercer de cronistas del vino mexicano, como llevamos haciendo desde el 2010.

EDITORIAL	4	LOS RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN	30
LAS CLAVES DEL AÑO	6	- El acero inoxidable	30
CÓMO USAR ESTA GUÍA.....	10	- La madera	30
- Bodegas.....	10	- El cemento	30
- Vinos.....	10	4.- LA CATA PASO A PASO	31
- Índices	12	EL COLOR DEL VINO	31
- Tipo de puntuación.....	12	- La influencia de la elaboración	32
- Tabla de equivalencias	13	INTERPRETACIÓN GRÁFICA	
- ¿Cómo se califican y puntúan los vinos?.....	13	DE LOS COLORES DEL VINO	33
- ¿Cómo se realizan las catas?	13	- La influencia de la edad	35
- Catas de vinos embotellados precoces	14	- La influencia de la crianza en madera	35
- ¿Cómo interpretar las catas?	14	EL AROMA DEL VINO	36
- Tabla de abreviaturas.....	15	- La influencia de la elaboración	37
- Los vinos no publicados	15	- La influencia de la crianza	38
NOCIONES BÁSICAS		- Principales aromas del crianza	38
DE UN BUEN CATAADOR	16	5.- HAY QUE SABER	39
1.- LA VENDIMIA	17	LO QUE NO SE DEBE HACER.....	39
- ¿Cómo se decide la fecha de vendimia?.....	17	LAS BUENAS MANERAS	
- ¿Tiene la misma calidad una vendimia		DE INVITAR EN CASA	39
mecánica que una manual?	17	CONSEJOS PARA PEDIR EL VINO	
- ¿Qué es una vendimia tardía?	18	EN EL RESTAURANTE	39
CONCEPTOS DE VITICULTURA	18	MANUAL DE URGENCIA	39
- Los clones.....	18	- Preguntas más frecuentes	39
- Canopy management	19	- Un buen aficionado no debe olvidar	41
- Estrés hídrico	19	CUADRO DE CORRIENTES MARINAS	42
- Viñas viejas	19	MAPA DE CORRIENTES MARINAS	46
- Masa radicular	19	MAPA DE CLIMAS DE ZONAS.....	48
2.- LA ELABORACIÓN DEL VINO	20	BODEGAS Y CATAS DE MÉXICO	51
BLANCOS.....	20	- México en datos	52
ROSADOS	22	- Introducción	53
TINTOS	22	- Mapa de las zonas vitivinícolas.....	54
VINOS ESPUMOSOS	23	ZONAS VINÍCOLAS.....	54
- Elaboración de espumosos		- Aguascalientes	55
método tradicional (cava)	23	- Baja California	58
- Elaboración de espumosos método granvás		- Chihuahua	79
(grandes envases).....	24	- Coahuila	82
- Tipos de espumosos en relación		- Guanajuato	94
con el grado de dulzor:.....	24	- Jalisco.....	99
3.- VINOS JÓVENES, CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO ..	25	- Querétaro	101
CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO	26	- San Luis Potosí.....	105
LA BARRICA	26	- ÍNDICE POR BODEGA	110
LA BOTELLA	27	- ÍNDICE POR VINOS	111
CRIANZA EN ROBLE	27		
- ¿Qué vinos envejecen mejor?	28		
ALGUNAS CLAVES DE LAS			
NUEVAS ELABORACIONES	30		
- La microoxigenación	30		
- Las lías finas	30		

Nuevo **PROGRAMA**

Maestría en Vitivinicultura y Negocios del Vino


CETYS.
UNIVERSIDAD
BAJA CALIFORNIA


CENTRO DE ESTUDIOS
VITIVINICOLAS



Único programa en el Noroeste de México

Especialízate en una de estas tres áreas:

Enología • Viticultura • Negocios

Con clases a través de la virtualidad, además durante el verano participa en estancias presenciales y visitas al Valle de Guadalupe, Ensenada. **¡Inicia tu proceso de admisión hoy!**



Campus Mexicali

Calzada CETYS s/n
Col. Rivera 21259, Mexicali, B.C.
(686) 567-3700 ext.1038

Campus Tijuana

Av. CETYS Universidad No.4
Fracc. El Lago 22210, Tijuana, B.C.
(664) 903-1800 ext.2226

Campus Ensenada

Km. 1 Camino a Microondas Trinidad s/n
Col. Moderna 22860, Ensenada, B.C.
(646) 222-2300 ext.3175

Más en
www.cetys.mx

**Cambias tú,
cambia el mundo.**

Bienvenido a la Guía Peñín de los Vinos de México. Esta Guía está organizada de la siguiente manera. Todas las zonas productoras catadas están dispuestas en orden alfabético. De igual forma también se ordenan las bodegas y vinos dentro de cada zona geográfica de producción.

El lector podrá encontrar:

- Una ficha práctica con los principales datos relevantes para comprender de un vistazo este país productor: población, superficie, variedades, fechas de vendimia, climatología y producción media anual.
- Introducción general.
- Mapa ilustrativo del país y de sus zonas vinícolas.
- Las claves del año: valoración y comentario sobre la situación actual del país productor y las claves del año destacadas por nuestros catadores a la vista de los resultados de cata.
- Características generales de sus vinos por tipologías (blancos y tintos) clasificados por las variedades de uva más relevantes.
- Historia de los vinos.
- Descripción de las categorías y zonas vinícolas según su clasificación legal.
- Fichas de zonas de producción: fichas explicativas de las zonas de producción vigentes. Estas fichas anteceden a la exposición de los vinos que ha valorado el equipo de cata de la Guía Peñín.
- Relación de bodegas y catas de los vinos.

BODEGAS

Están detalladas por orden alfabético dentro de la zona vinícola en la que se integran. De cada bodega se especifica el nombre, dirección, teléfono, correo electrónico y página Web. Esta información está suministrada por los elaboradores cada año. Toda la información básica de datos generales (dirección, teléfonos y marcas en el mercado) se ha actualizado prácticamente al 100% en esta edición. Si una misma firma elabora vinos acogidos a diferentes zonas productoras, los datos disponibles sobre ella aparecerán en todas ellas y en el apartado de índice por bodegas figurarán tantas entradas como regiones vinícolas en las que trabaje.

Para crear la estructura de esta guía hemos previsto que el consumidor localiza los vinos principalmente por zonas y una vez localizado, puede tratar de ponerse en contacto con la bodega propietaria de la marca para hacer una compra o para buscar algún tipo de información.

VINOS

Los vinos y sus catas correspondientes ocupan el grueso del texto.

- Cada vino aparece con su marca, crianza y cosecha (cuando así lo detalla el elaborador en la etiqueta). Se especifica también el tipo de vino, la región geográfica a la que pertenece y la subzona de donde provienen las uvas empleadas en la elaboración del vino (información facilitada por cada productor).
- Todos los vinos que aparecen en esta Guía se han ubicado dentro de una zona de producción específica. En muchos casos incluimos junto a cada vino la información sobre la subzona de producción, lugar específico de donde provienen las uvas con las que se ha elaborado el vino. Esta información ha sido facilitada por las propias bodegas.

estafeta®

Presente
en Guía
Peñin
Mayo 2026

MÉXICO • MUNDO

Cada botella que cruza una frontera
lleva consigo tierra, clima y oficio.

México produce vino con
identidad propia y consume
el que el mundo le ofrece.

**Mover una botella
no es logística:
es trasladar *una
cultura entera.***

Exportación & Importación

MUESTRA Y VENTA

- Los comentarios de cata resaltan las características principales de los vinos con criterios y un vocabulario uniforme que es común en todas las catas que hace la Guía Peñín. Se omite una descripción excesivamente pomposa y poco accesible. Las descripciones de los vinos tratan de acercar al consumidor el estilo del vino en el momento de su cata.

ÍNDICES

Al final de estas páginas se disponen en esta Guía índices alfabéticos por marcas de vino y bodegas, a fin de agilizar el proceso de búsqueda de vinos y bodegas determinadas.

El objetivo del libro es informar eficaz y rápidamente de las características de los vinos que se pueden encontrar en el mercado durante el año 2025 y 2026. Los juicios que se emiten son de entera responsabilidad de la Guía Peñín a través de su equipo de cata y solo se deben valorar en la medida de la fe que el lector tenga en sus diagnósticos.

Estas calificaciones deben interpretarse con un margen de flexibilidad máxima equivalente a una desviación del 6%. Se ha simplificado la cata destacando los aspectos más significativos y fácilmente detectables por cualquier consumidor, salvo en los vinos con marcado carácter sensorial. Se ha evitado la descripción demasiado prolija o técnica, a nuestro entender ciertamente confusa para el consumidor medio.

TIPO DE PUNTUACIÓN

Por razones de su mayor utilización a nivel internacional, hemos elegido el sistema de puntuación americana, según el cual 0 equivale a 50. Esta calificación expresa las distintas calidades de los vinos de un modo general, atendiendo a conceptos detallados por tramos de puntuación. Hay que aclarar que estas valoraciones no son equivalentes a la escala de los 10 puntos más tradicional y que otras guías adoptan como referencia. Para realizar una equivalencia lo más exacta posible puede acudir a la Tabla de Equivalencias que figura en la pág. 16. A la vista de ello, el lector deberá acudir a esta página para conocer la descripción general relacionada con esa calificación concreta y examinar después la descripción particular del vino de acuerdo con la siguiente escala:

95-100 VINO EXCEPCIONAL

Sobresale entre los de su tipo, añada y tipicidad de la zona. Impresiona extraordinariamente todos los sentidos. Complejo, lleno de registros tanto olfativos como gustativos, producidos por el conjunto de valores del suelo, variedad, elaboración y crianza; es elegante y fuera de lo común; es decir, alejado de los estándares comerciales y, en algunos casos, extraño para el gran público.

90-94 VINO EXCELENTE

Vinos con los mismos valores señalados en el apartado anterior, pero con un menor relieve y claridad de matices. Muestra matices propios de su terroir o de una elaboración muy cuidada que le hace destacar sobre el resto.

88-89 VINO BUENO

Equilibrado, responde plenamente a los matices que su tipología debe ofrecer. Destacan algunos matices adquiridos a lo largo de su vinificación y/o crianza o por los inherentes a la variedad de uva. Un vino de características específicas bien definidas pero sin destacar plenamente en ninguna de ellas y sin aportar nitidamente valores del terroir.

85-87 VINO ACEPTABLE

El producto responde con sencillez a los rasgos exigibles a su tipología pero sin ningún matiz destacable. No posee ningún defecto, pero tampoco ninguna virtud.

80-84 VINO POCO RECOMENDABLE

Se trata de un vino en el cual aparece algún defecto entre sus matices organolépticos, ya sea por su elaboración, punto de madurez o porque el vino apenas perdura en la boca.

<80 VINO DEFECTUOSO

Se trata de un vino en el cual aparecen defectos que dañan al conjunto y que por tanto no son recomendables para el consumidor.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

En ocasiones las bodegas se quejan de la dificultad de saber cuales son las equivalencias entre los distintos sistemas de puntuaciones numéricas que hoy aparecen en los medios de comunicación y en las guías de vinos. La Guía Peñín adoptó a partir de la edición del año 1992 la puntuación americana simplemente porque el impacto en el mercado mundial del vino comenzaba a ser relevante sobre el sistema de iconos (copas, estrellas, racimos, etc.) y puntuación de 0 a 20, ambas de implantación europea.

El colofón fue la rápida difusión que las puntuaciones de Wine Advocate liderado por Robert Parker, comenzaba a tener en el mercado mundial. Nuestra intención fue proyectar al mundo los vinos españoles como el primer catálogo independiente de marcas con valoración de la calidad y precio para adecuarnos a un modelo cada vez más extendido en el mundo, catálogo que ampliamos también a los vinos argentinos, chilenos y mexicanos.

¿CÓMO SE CALIFICAN Y SE PUNTÚAN LOS VINOS?

El equipo de cata de la Guía es reacio a las puntuaciones numéricas. Sin embargo, la descripción pura y simple de las catas, sin el matiz de los puntos, no explica suficientemente al consumidor no experto las diferencias entre marcas, encontrándose en la disyuntiva de qué vino elegir entre dos o varias descripciones semejantes.

Jancis Robinson, Vinum, Revista do Vinho	0-20	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Wine Enthusiast, Wine Spectator, Wine Advocate (Robert Parker), Guía de Vino Gourmet, James Suckling, Decanter	50-100	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100

¿CÓMO SE REALIZAN LAS CATAS?

A diferencia de las catas comparativas y las de concurso, el equipo de la Guía realiza las catas a etiqueta descubierta ya que cada vino ha de evaluarse en función de su país de origen, zona de producción, variedades utilizadas y añada, datos que marcarán en cierta medida el patrón de vinos a calificar.

La experiencia del equipo de cata les permite sobrepasar la influencia de las etiquetas y, por tanto, su conocimiento sobre la trayectoria de la bodega posibilita una valoración más justa, ya que rara vez existen grandes diferencias de calidad que no tengan que ver con los factores naturales de la cosecha. Es evidente que, excepto que las degustaciones de los mismos vinos sean realizadas por varios grupos o comisiones de catadores en varias tandas, los resultados obtenidos en una sola cata a ciegas para una guía de vigencia anual nunca serán justos, excepto cuando se confronten con una cata a etiqueta descubierta y los miembros conozcan la línea general de trabajo de la bodega en función de todas sus variables.

He aquí el modo de realización de las catas:

- Se extrae una impresión general no sólo de los resultados de las diferentes degustaciones efectuadas en distintos lugares, situaciones y momentos, sino que también se tiene en cuenta la línea, estilo o segmentación de calidad de la bodega. Es extraño que dos botellas

de una misma marca, tipo y modo de envejecimiento obtengan una diferencia mayor de tres puntos aun perteneciendo a cosechas diferentes. En cambio, es más probable que se den puntuaciones hacia arriba, debido a profundos cambios en el estilo de elaboración y materia prima obtenida por la bodega.

- El conocimiento general por parte del equipo del estilo (generalmente continuista) de cada bodega, aminora los errores de una cata a ciegas, donde, a veces, pueden confundirse los defectos nacidos en el interior de una botella determinada (no puntuables) con las deficiencias en la elaboración y crianza (sí puntuables) del vino.
- Por otro lado, somos conscientes de que las diferencias de añada van siendo cada vez menores que los cambios de estilo gracias a la introducción de los nuevos sistemas técnicos en viñedo y bodega. Asimismo estos estilos tienden a uniformarse para atender a las demandas de los mismos patrones gustativos internacionales, fomentados por las grandes corporaciones.

CATAS DE VINOS DE EMBOTELLADOS PRECOCES

Es posible que aparezcan puntuaciones relativamente más bajas en vinos de gran calidad embotellados en un periodo inferior a tres meses. Es evidente que al cabo de seis meses ese vino es merecedor de una calificación superior a la vista de su mejora, tanto al olfato como al gusto, y ya sin remedio para la rectificación, pues habría que esperar a la edición del año siguiente.

Aun conociéndose los factores negativos que supone catar un vino en el citado periodo (frutosidad hermética, roble y vino sin ensamblar, taninos a veces secantes) e incluso abstrayéndose de esta circunstancia, es arriesgado puntuar más alto de lo que se percibe sensorialmente. Por ello, el equipo de cata recomienda a las bodegas que no estén seguras del total desarrollo gustativo y olfativo del vino, se abstengan de remitir las muestras en esta circunstancia, ya que para ellas puede ser un riesgo y para el equipo el descrédito de puntuar erróneamente una marca. En estos casos convendría remitir la cosecha anterior con unas características totalmente asentadas, incluso en el caso de estar agotado en bodega, ya que posiblemente continuará en el mercado que es el factor más esencial para la publicación en la Guía.

¿CÓMO INTERPRETAR LAS CATAS?

En cada descripción de un vino aparecen dos tipos de conceptos:

OBJETIVO:

Son las descripciones “valorables”, que no están condicionadas por el estado del catador y sus costumbres, y que pueden ser fácilmente contrastadas por cualquier aficionado. Es la más fiable.

Color: la intensidad y la transparencia; por ejemplo, si el vino es intenso, abierto, pálido, velado, cristalino, etc.

Aroma: la intensidad, defectos, excesos de aroma de algún elemento contenido en el vino (ej.: madera y tipo de variedad, afrutado o no, crianza, etc.).

Sabor: la intensidad y estructura; si es carnoso, con cuerpo, redondo, los sabores esenciales (acidez, amargor –taninos– dulce, ácido, salado) y todos los reseñados en el aroma.

SUBJETIVO:

Son las descripciones “no valorables” y de tipo personal referidas a comparaciones con otros productos que el equipo de cata conoce por su experiencia, y cuyo valor es servir de orientación para el lector. Ejemplos: el color “dorado, cereza, oro viejo, caoba, pajizo, etc..”; aroma y sabor “torrefacto, confitura, cereza, desván, etc...”

Para otro catador, por ejemplo, el torrefacto podría ser equivalente a un matiz tostado. Cada vez es más habitual que muchos vinos lleguen al mercado con un paso de tres o cuatro meses por barrica con objeto de que estén más hechos y pulidos. En este sentido sólo informamos de que el vino ha sido envejecido en barrica, sin precisar el número de meses. Si en la etiqueta figura el distintivo de “roble”, lo incluiremos en la identificación del vino. Asimismo, se han empleado abreviaturas para identificar los distintos tipos de vino descritos. Deben interpretarse de la siguiente manera:

ABREVIATURAS POR TIPO DE VINO/COLOR		OTRAS ABREVIATURAS	
BLANCO	B	BARRICA	BA
ROSADO	RD	CRIANZA	C
TINTO	T	FERMENTADO EN BARRICA	FB
BLANCO ESPUMOSO	BE	GRAN RESERVA	GR
BLANCO FORTIFICADO	BF	MACERACIÓN CARBÓNICA	MC
ROSADO ESPUMOSO	RE	RESERVA	R
ROSADO FORTIFICADO	RF	ROBLE	RB
TINTO ESPUMOSO	TE	AGUJA	AG
TINTO FORTIFICADO	TF	AROMATIZADO	AROM
ABREVIATURAS POR DULZOR		FINO	FI
.....		PEDRO XIMÉNEZ	PX
BRUT NATURE	BN	FONDILLÓN	FO
EXTRA BRUT	EBR	PÁLIDO/PALE	PL
BRUT	BR	MOSCATEL	MO
EXTRA SECO	ES	RANCIO	RC
SECO	S	AMONTILLADO	AM
SEMISECO	SS	MANZANILLA	MZ
DULCE	D	OLOROSO	OL
SEMIDULCE	SD	PALO CORTADO	PC
MEDIUM	MED	VINOS ECOLÓGICOS	
CREAM	CRM		

LOS VINOS NO PUBLICADOS

Puede darse el caso de que el lector note la ausencia de alguna marca que él considere relevante. La razón de esta ausencia puede deberse a dos motivos:

- 1.- El vino se ha agotado en bodega (una razón absurda, ya que el vino puede estar en el mercado)
- 2.- Que el elaborador crea que al tratarse de marcas de menor calidad recibirán una puntuación muy baja, motivo por el que deciden no enviarla. En este último caso, deducimos que se trata de vinos de nivel inferior a los catados y calificados de estas mismas firmas. Como las marcas ya recibidas nos permiten conocer el estilo de la bodega, no insistiremos en las etiquetas ausentes.

LO QUE UN BUEN CATADOR
DEBE SABER

1.- LA VENDIMIA

Consiste en la recolección del fruto para su traslado a la bodega, donde posteriormente se elaborará el vino. En el hemisferio norte tiene lugar, dependiendo de la latitud y altitud, desde el mes de julio (las más tempranas), hasta octubre e incluso noviembre. En el sur va desde febrero hasta mayo. Hay dos aspectos fundamentales en este momento: que la uva esté sana (esto es, libre de enfermedades y golpes) y que el estado de maduración del grano sea el adecuado.

cesiva, sobrepasando los 14 grados, por lo que se termina perdiendo gran parte de su aroma y sabor identificativos. Desgraciadamente, este teórico equilibrio no supone la madurez aromática de la uva (la expresión máxima o frutal de la variedad).

Esta contradicción se debe a que en la última fase de maduración de la uva, la masa foliar (el conjunto de las hojas de la planta) sufre desnutrición hídrica procedente de las raíces que son las que mantienen su transpiración. Esto se debe a la errónea costumbre de falta de riego en este periodo clave para evitar que el grano “engorde”. Ante esta falta, la planta recurre al agua



© Mario Nomura

¿CÓMO SE DECIDE LA FECHA DE VENDIMIA?

Este aspecto es clave para la calidad del vino. Así, frente al equilibrio entre azúcar y acidez que se buscaba tradicionalmente, cobra cada vez más relevancia la denominada “madurez polifenólica”, que se basa en el análisis del grado de taninos y antocianos que ofrece el fruto. La cata del propio grano de uva es fundamental para detectar esta “madurez” y, sobre todo, la cata de su parte leñosa: las pepitas. Si éstas están completamente maduras no habrá ningún riesgo de cesión de notas herbáceas y vegetales durante las maceraciones. El gran debate a nivel mundial es el problema que se presenta en los vinos de climas cálidos, donde por lógica térmica la cantidad de azúcar en la uva es superior, pese a que no se acelere la maduración fenólica (la de la piel y pepitas del grano). De tal modo que para que el hollejo esté maduro, es necesario que el mosto alcance una maduración ex-

de los racimos y los deshidrata parcialmente “cociéndolos”. Es entonces cuando aparecen los primeros síntomas de aromas y gustos confitados comunes en todas estas uvas de terrenos cálidos.

¿Tiene la misma calidad una vendimia mecánica que una manual?

El debate entre los partidarios de uno y otro sistema no está cerrado. La vendimia mecanizada, que supuso toda una revolución en lo que a reducción de costes se refiere, permite recolectar la uva por la noche y realizar el trabajo de manera muy eficiente, pero agita la cepa (y esto a veces puede resultar agresivo para la planta) y la vendimia suele ser más sucia (hay más restos vegetales entre los racimos). También exige, por supuesto, que el viñedo esté preparado para la máquina con las adecuadas separaciones entre hileras de viña. El lado positivo, al margen del ahorro de costes salariales, es la mayor ho-



© Mario Nomura

mogeneidad de los granos que caen al cesto movidos por los agitadores y que en virtud de la mayor facilidad de desprendimiento al estar maduras, se conoce el momento ideal para la vendimia. Los grandes vinos del mundo, en cualquier caso, siguen fieles a una vendimia manual que es mucho más que eso, ya que implica vendimiadores expertos, selección de racimos en el viñedo, diferentes pasadas por una misma parcela para recoger las uvas en el punto justo de maduración, etc.

¿Qué es una vendimia tardía?

Es aquella que se realiza más tarde de lo habitual para recoger los racimos que se han dejado madurar más tiempo de lo usual en la cepa y que, normalmente, se destinarán (por su mayor concentración en azúcar) a la elaboración de vinos dulces o pasificados. En algunos casos, si la variedad y el clima lo permiten (la combinación de nieblas en horas tempranas y sol después), se produce la "podredumbre noble", cuando el hongo conocido como botrytis cinérea ataca el fruto haciendo que gane en acidez y azúcar y pierda su volumen de agua, pero también enriqueciendo de manera especial sus aromas ligeramente "achampiñonados" a hongos, muy reconocibles y especialmente valorados en los mejores licorosos del mundo como puedan ser los Sauternes, los Tokays y los Trockenbeerenausleses.

CONCEPTOS DE VITICULTURA

El trabajo en el viñedo ha cambiado radicalmente en los últimos tiempos. Las teorías de californianos y australianos han supuesto

toda una revolución que ha permitido obtener más calidad en producciones relativamente altas. Pero muchos otros elaboradores, especialmente en Europa, también intentan sacar el máximo partido de sus cepas acudiendo a viejas técnicas de viticultura basadas en la experiencia de sus abuelos y bisabuelos. Hay toda una serie de viejos y nuevos conceptos ligados a la nueva viticultura.

Como principales propulsores de las técnicas vitícolas del Nuevo Mundo hay que señalar a la Universidad de Davis (California), una de las más destacadas en investigación en la materia, y al experto neozelandés Richard Smart, que revolucionó la viticultura con la obra *Sunlight into Wine* y cuyas teorías, gracias a su éxito como consultor itinerante, se han impuesto por los viñedos de medio mundo (incluidos algunos europeos y españoles). Cada vez más se mira al pasado con añoranza y se busca encontrar un equilibrio natural en el cuidado y manejos de las viñas. En las últimas décadas el concepto de ecología y biodiversidad ha cobrado mucha relevancia entre los productores de calidad y también entre los consumidores.

~ **Los clones.** La selección clonal, es decir, la selección de una determinada especie botánica de la misma variedad por ser más indicada para el ecosistema de la zona, es un asunto reciente. Sólo entre las variedades internacionales y algunas autóctonas de cierto prestigio se pueden escoger clones cuyos vinos dan unas

características ligeramente diferenciadas entre sí. Un clon de cabernet sauvignon procedente de California estará más adaptado a la mayoría de los climas españoles que un clon bordelés pensado para climas más frescos.

~ **Canopy management.** Se podría traducir como “gestión del toldo vegetal” y es la palabra acuñada para describir un conjunto de técnicas que se practican en el viñedo. El concepto no es exclusivo del Nuevo Mundo y también se ha estudiado ampliamente en Europa, aunque se aplicó especialmente en los nuevos países productores ya que funciona especialmente bien en el caso de viñedos vigorosos. Básicamente se centra en el estudio del microclima de la planta y la búsqueda de una buena exposición de las hojas y los racimos al sol, importante factor de calidad que ayuda a mejorar los rendimientos y permite obtener mejores uvas y combatir enfermedades como el mildú y la botrytis. Para conseguir esa exposición deseada se trabaja con distintas conducciones de viña (las más famosas son el sistema de lira y los llamados, en honor de sus inventores, Scott-Henry y Smart-Dyson) y todo el trabajo de poda, poda en verde y aclareo de hojas se orienta en el sentido de permitir una mejor exposición solar. Por supuesto que todas estas modernas conducciones del viñedo están pensadas también para permitir una vendimia mecánica.

~ **Estrés hídrico.** Es uno de los términos favoritos de los nuevos viticultores. Con él se describe el “estado psicológico” que vive una planta que sufre de escasez de agua. Este hecho, que se da naturalmente durante la fase de maduración en los viñedos de climas cálidos y mediterráneos, se considera, un tanto exageradamente, un factor de calidad sobre todo para los tintos (mayor concentración frutal, control de rendimientos) y actualmente se ejerce este tipo de presión sobre la planta de forma controlada y en función de los deseos del viticultor. Los actuales sistemas de riego, asociados a las modernas conducciones de viña, llegan incluso a la sofisticación de aplicar por control informático cantidades determinadas de la planta a uno y otro lado de las raíces alternativamente. El riego subterráneo, por otro lado,

reduce el efecto de la evaporación intempestiva, gracias a los citados controles informáticos del grado de humedad necesario para la planta, para evitar la sobremaduración o confitado de la uva y manteniendo los niveles de riqueza de matices identificativos de la misma, aunque aumenta su nivel de azúcar. Se puede lograr unos rasgos de frescura aromática de la uva, aunque se sobrepase los 14 grados de alcohol.

~ **Viñas viejas.** Las viñas viejas constituyen uno de los factores de calidad más buscados por los viticultores europeos, teniendo en cuenta su amplio patrimonio en este sentido. Las viñas viejas ofrecen producciones más bajas (los rendimientos son cada vez menores cuanto más viejas), pero la calidad de la uva es mucho más estable y consistente, dada la mayor cantidad de madera o planta leñosa que poseen. Incluye también la mayor cantidad de raíces (masa radicular) y, por tanto, el mayor poder de retención de sustancias nutritivas que, actuando como reserva, preservan la planta frente a los desequilibrios del aporte hídrico. Las raíces, al estar más profundas, alcanzan cotas de humedad constante y, en consecuencia, un mayor poder de autorregulación hídrica. Las cepas viejas son menos vigorosas, lo que implica (en relación a la teoría del canopy management) una mejor exposición de hojas y racimos.

~ **Masa radicular.** Otro aspecto que cada vez tienen más en cuenta los viticultores son las raíces de las cepas. Gran parte del trabajo actual se orienta a estimular su crecimiento hacia las capas inferiores del subsuelo, de forma que aporten al vino mayor cantidad de notas minerales y, en consecuencia, un carácter más definido de la cepa con nutrición hídrica constante del subsuelo. Hay que partir de la base, eso sí, de unos suelos caracterizados e interesantes para la vid. El estrés hídrico también ayuda en este sentido porque si se priva de agua a la planta en las capas superiores del terreno, esto le obligará a buscarla en las profundidades del subsuelo. Cuanto más grande sea la masa de las raíces en busca de la humedad más profunda, más segura estará la planta de lograr una hidratación más constante.

2.- LA ELABORACIÓN DEL VINO

La vinificación es otro elemento crucial para la obtención de vinos de calidad. Básicamente, el proceso de elaboración engloba los siguientes pasos, desarrollados en estas páginas de un modo global, sin entrar en grandes precisiones:

~ **Vendimia.** La fecha de vendimia marca indudablemente el tipo de vino que se quiere realizar. Es uno de los momentos más delicados del año para las bodegas pues se juegan la calidad y estilo de los vinos del futuro. Frescura, acidez, frutalidad, estructura, taninos..., todos estos parámetros estarán definidos por la fecha de vendimia y las características del año climático.

~ **Transporte a bodega.** Debe realizarse de la forma menos agresiva posible para que el grano no se deteriore por la excesiva presión y evitar fermentaciones prematuras. Lo mejor, emplear cajas que no superen los 15 kilos de capacidad.

~ **Descarga.** Se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que, a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un eje "sin fin", de donde pasará a la estrujadora. En la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

Para vinos de calidad los racimos enteros pueden ir directamente a los depósitos de acero o madera con o sin despalillado del raspón, si éste está lo suficientemente leñoso y no herbáceo.

~ **Estrujado.** La estrujadora presiona el grano, pero sólo lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos –soporte estructural del racimo– se rompan y contaminen el mosto. La pasta resultante es trasladada hasta las prensas sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación.

BLANCOS

~ **Prensado.** Las prensas van estrujando la uva ejerciendo distintas presiones y dando lugar a mostos de diferente calidad:

Mosto yema, flor o lágrima: son los más finos, aromáticos, suaves y afrutados –y, por tanto, de mayor calidad–, obtenidos de forma estática (por gravedad) por presión del propio peso de los racimos. **Primeros, segundos y terceros o mostos de prensa:** son, por este orden, el resultado de presiones crecientes sobre la uva (a mayor presión, menor calidad). Cada uno fermentará por separado y dará lugar a distintos tipos de vino.

Orujos: es la pasta sobrante que queda en la prensa. Se pueden destilar para elaborar aguardientes de orujo, o transformar en piensos o abonos.

~ **Desfangado.** Es la forma de separar en el mosto las partes herbáceas y agresivas de la uva. Se dejan reposar los mostos durante unas horas para que las partículas sólidas suspendidas en ellos se vayan depositando, por decantación, en el fondo del depósito y poder realizar así la fermentación con un mosto limpio y frutoso.

~ **Fermentación.** Es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol. Esta fermentación alcohólica es posible gracias a la acción de las levaduras–micro-hongos que se encuentran en los suelos del viñedo o añadidos mediante selección– que, al quedarse sin aire, van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.

Durante este proceso se debe controlar la temperatura, ya que un exceso puede dar lugar a una parada de la fermentación por muerte de las levaduras, así como la densidad, con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto. Este último punto determinará el tipo de vino obtenido. Se puede distinguir entre:

Vino blanco seco: el contenido de azúcar residual no sobrepasa los cinco gramos por litro.

Vino semi-seco: el contenido de azúcar residual es de 15-30 grs/l.

Vino dulce: más de 50 grs./l. de azúcar residual. Para obtener los dos últimos tipos de vinos hay que detener la fermentación por medios químicos (adición de anhídrido sulfuroso) o físicos (enfriamiento que bloquea la acción de las levaduras o sobrecalefacción que las mata) en el momento en que el contenido de azúcar es el adecuado para el tipo de vino que se quiere obtener. Más tarde se produce una profunda microfiltración antes del embotellado para limpiar el vino dulce de las levaduras que podrían proseguir su insaciable labor de "ingerir" el azúcar residual del vino y convertirlo en más alcohol.

Fermentación "en virgen". Es la más habitual y se realiza únicamente con el mosto; es decir sin contacto con los hollejos.

~ **Maceración pelicular.** Es un modo de aumentar el potencial aromático del vino. Antes de la fermentación se deja reposar los racimos en la prensa (después de una leve presión para que salga el mosto del grano) de 6 a 12 horas, extrayendo de las pieles las moléculas aromáticas que son más abundantes. El mosto macera junto con los hollejos (piel de la uva) a baja temperatura (máximo 10°), lo cual evita la fermentación no deseada en ese momento. Este método, bastante de moda en la actualidad, dota al vino de más cuerpo, enriquece las sensaciones en

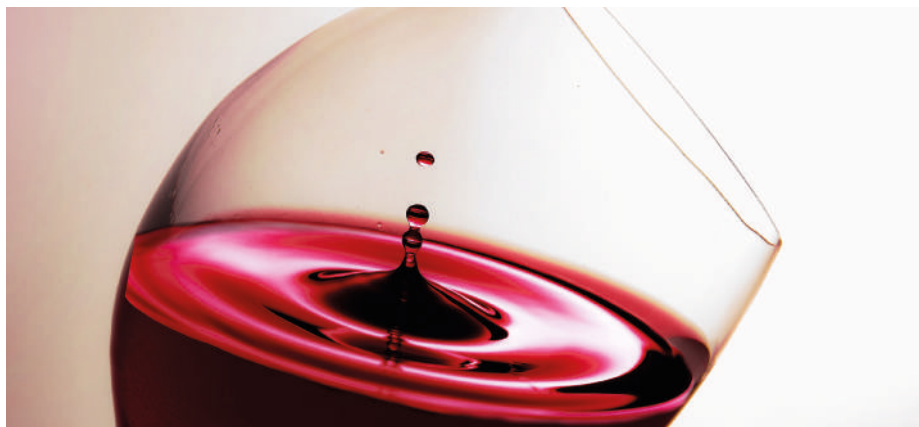
boca, aumenta su potencia aromática y proporciona parte del color que se logra en la fermentación reduciendo el tiempo de maceración postfermentativa.

~ **Trasiegos.** Consiste en pasar el vino de un envase a otro, ya sea de acero, cemento o madera, con objeto de dejar los restos sólidos en el recipiente anterior. En el caso de los blancos, el vino se somete a dos o tres trasiegos, entre noviembre y enero, pues en estas fechas las bajas temperaturas evitan las contaminaciones por microorganismos. Después se procederá a la selección de calidades y a las correspondientes mezclas para lograr el resultado deseado.

~ **Clarificado.** Se utiliza una sustancia clarificante que, a modo de velo, arrastra al fondo del recipiente los últimos restos en suspensión que hayan quedado en el vino y que no hubieran sido eliminados con los trasiegos.

~ **Filtrado.** Su objetivo es el mismo que el del clarificado, pero difieren los medios empleados, ya que en este caso el vino se pasa por un elemento poroso o una membrana para retener las materias en suspensión.

~ **Embotellado.** El vino procedente de barricas o depósitos se homogeneiza en otros depósitos nodriza, situados en la planta de embotellado, y de allí, finalmente, se embotella para su salida al mercado.



© Mario Nomura

ROSADOS

La elaboración es similar a la del blanco, con la salvedad de que se utiliza uva tinta, o una mezcla de blanca y tinta.

- **Maceración.** Antes de la fermentación, el mosto se somete a una corta maceración en frío –para que no llegue a fermentar– junto a los hollejos (apenas unas horas de maceración), de donde extraerá el color y ciertas sustancias aromáticas de los hollejos.

- **Desfangado y fermentación.** Se separan las materias sólidas del mosto, para efectuar la fermentación en virgen (como si fuera un blanco) con la consiguiente transformación de los azúcares en alcohol, gracias a la acción de las levaduras.

TINTOS

Se elaboran a partir del mosto de uvas tintas fermentado junto con las partes sólidas de la uva (hollejo y pepitas).

- **Despalillado.** A diferencia de los blancos, la pasta resultante del estrujado debe pasar por el proceso de “despalillado”, consistente en separar el grano del raspón con el fin de que, durante la maceración necesaria para la toma de color, no se transmitan sabores herbáceos y amargos de esta parte leñosa del racimo. Algunos elaboradores y en determinadas vendimias, en general muy maduras, suelen incluir el raspón muy leñoso y naturalmente no herbáceo, con el grano. Es una fórmula que, siendo antigua (hasta el siglo XIX todos los vinos se hacían así), es de una enorme responsabilidad. El resultado es un vino de más volumen, repartiéndose la potencia



© Mario Nomura

aromática entre los valores del propio mosto y la complejidad de la materia vegetal de la parte leñosa del racimo, todo ello rematado con un mayor volumen en boca, pero sin agresividad de los taninos poco maduros.

~ **Fermentación alcohólica.** O “tumultuosa” por la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras. Los azúcares se desdoblán en alcohol al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto.

~ **Remontado.** Durante la fermentación alcohólica se genera gas carbónico. Éste empuja los hollejos hacia arriba, formando una barrera natural denominada “sombbrero”. El remontado consiste en ir remojando esta capa con el mosto para activar la extracción de color. El hollejo también debe de ser removido periódicamente; es lo que se llama “bazuqueo”. En este apartado existen varias fórmulas, dependiendo del objetivo a cumplir: delestaje, Ganímedes o diferentes técnicas del empleo de nitrógeno, etc.

~ **Descube.** Una vez conseguido el color, la justa extracción de los principios aromáticos del hollejo y el suficiente “armazón” tánico que proporciona esta parte sólida además de las pepitas, se trasiega el líquido a otros depósitos, separándolo de la materia sólida citada que va a las prensas.

~ **Fermentación maloláctica.** En el vino tinto se produce una segunda fermentación, la maloláctica, mediante la cual se transforma un ácido fuerte y vegetal, como es el málico, en otro más suave y untuoso, el láctico, que proporciona al vino finura y suavidad.

¿Qué es el vino de prensa? Es el obtenido como resultado del prensado de los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación. Es muy rico en color y taninos, pero no debe mezclarse con el resto, salvo que sea de gran calidad y de uvas maduras. Una vez concluidas las fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, para conservar la limpidez del producto embotellado. Por último, los vinos son seleccionados por calidades y embotellados en el caso de los jóvenes, o pasan a barricas para la crianza en madera.

VINOS ESPUMOSOS

Son los vinos que contienen gas carbónico, procedente de la adición de sacarosa y levaduras que provocan una segunda fermentación, bien sea en la botella (cava, champagne) o en el depósito (granvás).

Elaboración de espumosos método tradicional

Es el antiguamente llamado “método champenoise” o método champañés por su origen francés. Se refiere a aquellos espumosos que realizan la segunda fermentación en botella y que son los de mayor calidad del mercado. La elaboración, en este caso, tiene lugar como sigue:

~ **Vino base.** Se parte de un vino pálido, limpio y afrutado que no sobrepasa los 11 grados. elaborado en tanques de acero o de cemento.

~ **Segunda fermentación.** Al vino base se añade en los tanques una mezcla de azúcar y levaduras (licor de tiraje) antes de su embotellado. La citada mezcla se embotella con obturador metálico. Las levaduras al alimentarse del azúcar añadido hacen posible una segunda fermentación dentro de la botella.

~ **Crianza.** Las botellas envejecen en cavas, naveas generalmente subterráneas y con unas condiciones de temperatura y humedad uniformes, durante un mínimo de nueve meses. Se apilan en posición horizontal, (lo que se llama “en rima”), para que, una vez concluida la segunda fermentación, las levaduras muertas vayan situándose a lo largo de la botella en posición horizontal.

~ **Removido.** Para extraer las levaduras muertas y otros restos de la segunda fermentación una vez finalizada la crianza, las botellas se llevan a los pupitres, donde se irán girando e inclinando paulatinamente hasta que las levaduras se concentren en el cuello de la botella boca abajo. En la actualidad, este

proceso también se puede realizar a través de máquinas controladas por ordenador; son los llamados gyropalettes.

~ **Degüelle.** Se congela el cuello de la botella y se destapa el obturador, de forma que salgan de una vez todas las levaduras en un pequeño bloque de hielo. Posteriormente, se rellenan las botellas con el licor de expedición (vino del mismo tipo o vino viejo que incorpora diferentes dosis de azúcar). A continuación se sellan, etiquetan y quedan listas para su comercialización.

Elaboración de espumosos método granvás (grandes envases)

~ **Vino base.** Se parte de un vino pálido, limpio y afrutado que no sobrepasa los 11 grados. elaborado en tanques de acero o de cemento.

~ **Segunda fermentación.** Al vino base se añade en los tanques una mezcla de azúcar y levaduras (licor de tiraje). Las levaduras al alimentarse del azúcar añadido hacen posible una segunda fermentación en depósito de mayor tamaño, durante 20 días, y así se generará el gas carbónico tan característico de los espumosos, fruto del desdoblamiento del azúcar por acción de las levaduras.

Es una práctica, hoy menos relevante y casi en desuso, cuya segunda fermentación se realiza en botella, pero posteriormente se transfiere a otra botella o a un depósito. La diferencia es que no hay crianza en botella con las levaduras, ya que el vino apenas permanece en rima durante un par de meses.

~ **Tipos de espumosos en relación con el grado de dulzor:**

El tipo dependerá de la mayor o menor cantidad de azúcar empleada en el licor de expedición o del tiempo de crianza. Se puede distinguir entre:

Brut nature: con menos de 3 g/l. y si al vino no se le ha añadido azúcar.

Brut: menos de 12 g/l.

Extraseco: menos de 12 y 17 g/l.

Seco: entre 17 y 32 g/l.

Semiseco: entre 32 y 50 g/l.

Dulce: por encima 50 g/l.





3.- VINOS JÓVENES, CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

El vino nuevo es el más precoz de los vinos jóvenes, casi para consumir recién elaborado y cuando aún conserva intactos los rasgos de la uva. Los franceses han sido los pioneros con su beajolais, convertido en un auténtico éxito comercial y cuya salida se espera cada año con expectación.

Inundados de aromas florales y frutales, convierten la juventud en una maravillosa cualidad. Y es que en un vino joven es donde mejor se refleja la casta de las cepas y los sabores de las uvas. Pero la juventud no se aprecia sólo en blancos y rosados. También los tintos triunfan en este estilo más fresco y afrutado, liberados sus sabores naturales de la acción homogeneizadora de la madera. Para las bodegas, la elaboración y embotellado de un vino joven de calidad es más rentable, pues evita almacenamientos prolongados, requiere menores inversiones en concepto de stocks y evita las mermas de vino por evaporación que siempre trae consigo el envejecimiento en barricas. El vino joven no debe consumirse más allá de los tres o cuatro años después de la fecha de cosecha que figura en la etiqueta, ya que las cualidades de frutuosidad y frescura son las primeras que se pierden.

En su elaboración es necesario forzar la fermentación, clarificación y estabilización, sometiéndolo a sistemas de centrifugación, filtrados y tratamientos en frío, a diferencia de lo que ocurre con el vino joven, donde dichos procesos se desarrollan más lentamente. El hecho de que estos vinos tengan una vida más corta se debe a los bajos niveles de taninos a causa de que los procesos de elaboración han sido muy rápidos con pocos días de maceración del hollejo.

¿Qué es la maceración carbónica? Es un método de elaboración muy habitual para vinos “nuevos” y jóvenes que consiste en trabajar con racimos enteros (sin despallillar), que se introducen en un tanque sellado que contiene dióxido de carbono. También puede ocurrir que por el peso de la vendimia, las bayas que están en la parte de abajo se rompan e inicien la fermentación, emitiendo el consiguiente gas carbónico.

Lo más importante es el hecho de que la fermentación se inicia en el interior de la baya, con lo que se respeta el carácter específico de cada cepa. Estos vinos suelen ser muy afrutados y aromáticos, aunque no hay una gran extracción de taninos y, por tanto, no son recomendables para una larga conservación. Mejor consumirlos en el año.

CRIANZA

Y ENVEJECIMIENTO

Durante la crianza, en la que se incluye tanto el envejecimiento en bodega como en botella, los vinos podrán mejorar sus cualidades, adquiriendo unas características propias que se derivan sobre todo del aporte de la madera

¿Cómo deben ser los vinos sometidos a crianza?

Normalmente suelen ser vinos recios, ásperos, agresivos al paladar y con color intenso y vivo; aspectos que, poco a poco, se irán puliendo y refinando a lo largo de la crianza.

LA BARRICA

Es el recipiente de roble que contendrá el vino durante su envejecimiento. La más empleada es la de madera de roble con una capacidad de 225 litros, denominada bordelesa.

¿QUÉ ASPECTOS DE LA BARRICA INFLUYEN EN LA CRIANZA DEL VINO?

La procedencia de la madera. Lo más habitual es el roble americano, generalmente aserrado, por su menor coste, pero cada vez se emplea más el roble francés de los bosques de Allier, Limousin o Nevers y, últimamente, el roble de países del Este de Europa.

La forma en que estén cortadas las “duelas” (cada una de las tablas que conforman la barrica). El roble americano es del tipo “aserrado”, cuyo corte se realiza transversalmente, mientras que en el roble francés o europeo el corte de tipo “hendido” se practica longitudinalmente.

La edad de las barricas. Las barricas nuevas o con poco uso transmiten con mayor rapidez sus caracteres al vino que las viejas, ya que estas últimas han ido perdiendo sus aportes característicos con el uso y es necesaria una mayor permanencia del vino en ellas.

El tiempo de permanencia del vino. Cuanto más se alargue la crianza, en mayor medida se transmitirán al vino los caracteres de la madera unido a un aumento de la oxidación, con la consiguiente pérdida

de fruta.

¿CÓMO SE LLEVA EL VINO A LA BARRICA?

Antes de recibir el vino, se quema el interior de la barrica con azufre para sanearla, eliminar el oxígeno y todos los restos microbianos.

El vino se introduce lentamente, mediante una caña que llega hasta el fondo para evitar la formación de espuma que desplace el anhídrido sulfuroso formado por la combustión de azufre.

Se cierra la barrica con un tapón de corcho recubierto de arpillera o de silicona, de forma que queden lo más herméticas posible.

CONDICIONES NECESARIAS PARA UNA ADECUADA CRIANZA

Una temperatura baja (13-15°C) y sin grandes oscilaciones entre invierno y verano, y una humedad de alrededor del 75%.



¿Qué son los trasiegos? Al cabo de unos seis meses de permanencia en la bodega, se procede al traslado del vino a otra bodega, cuidando de que no se mezcle con los depósitos o impurezas acumulados en el fondo durante este tiempo. Por lo general esta operación se repite con la misma periodicidad hasta que el vino adquiere el punto deseado, siempre según el criterio del elaborador y guardando unas condiciones mínimas reguladas por los organismos pertinentes.

Cuando se da por terminada la permanencia en bodega se procede a unificar cualidades, mezclando vinos complementarios dentro de la misma cosecha. Una vez logrado el vino deseado se procede al embotellado.

LA BOTELLA

Tras su paso por la bodega, el vino necesita un tiempo de botella para que los caracteres de fruta y madera se ensamblen y armonicen. Aquí, gracias a la ausencia de oxígeno, las moléculas del vino se comportan de un modo distinto desarrollándose su buqué y limándose las asperezas hasta alcanzar su máxima expresión.

Es importante: Que la botella esté perfectamente limpia antes de recibir el vino. Que los corchos tengan una longitud mínima de 44 mm. y estén exentos de olores y porosidades.

~ **La colocación de las botellas.** Se ponen de manera horizontal, formando "rimas" para favorecer el contacto del vino con el corcho, manteniéndolo húmedo y hermético.

~ **¿Dónde se guardan las botellas?** En "calados", lugares totalmente aislados y generalmente subterráneos que no están sometidos a corrientes de aire o cambios de temperatura, y con una humedad relativa superior al 70%. En las bodegas modernas se almacenan en jaulones de madera o de metal en las mismas condiciones ambientales que las subterráneas, gracias a la climatización artificial.

~ **¿Varía la evolución en botella?** Efectivamente, no es la misma para todos los vinos. Dependerá de la cantidad, calidad y equilibrio de compuestos fenólicos que contienen, especialmente los taninos y la acidez total.

CRIANZA EN ROBLE

¿POR QUÉ LA MADERA ES FUNDAMENTAL PARA EL VINO?

El encuentro entre el vino y la madera en forma de toneles, no superiores a 600 litros, se inicia en el siglo XVII, coincidiendo con el desarrollo del comercio marítimo y el consiguiente transporte de vino en grandes envases que, paulatinamente, le iban cediendo parte de su naturaleza. Sin embargo, debido a su gran tamaño y a la desproporción entre volumen y la superficie de contacto entre la madera y el líquido, esta cesión era lenta y pequeña.

No obstante, éste fue el origen que alumbró el oloroso, primer vino, procedente de Jerez, que cautivó al pueblo inglés. Su nombre nació por la aportación de excelencias odoríferas que el envase de roble ofrecía al vino, a partir del potencial oloroso de la madera.

Algo semejante ocurrió con el vino de Oporto, que se fue haciendo inmortal en las pipas de Vila Nova de Gaia, que aportaban notas tostadas y aromas a maderas exóticas. Y con los primeros robles de Limoges de Burdeos, que daban un inconfundible buqué a vainilla.

Así se descubrió que la madera vivificaba al vino a la vez que le aportaba una cierta madurez y solemnidad. Este hecho se constató de manera más clara con la fabricación de barricas más pequeñas, donde la proporción de roble con respecto al vino era mayor.

~ **Los primeros vinos criados en madera.** El sabor a roble que cedía la bota jerezana se debió, en gran parte, al calor meridional y a los balanceos marítimos que producían una fuerte oxidación. Influenciado por las botas jerezanas, Burdeos ideó la fabricación de sus propias barricas, en las que se almacenaba un vino tinto de elevado tanino y acidez que era capaz de hacer frente a la acción de la madera. Con él se pretendía conseguir la misma intensidad aromática de los toneles jerezanos, pero en un ambiente más húmedo y fresco.

Y años después de la legendaria clasificación de 1855, que Burdeos creó a partir de vinos que ofrecían toques a cedro y resinas propias de las barricas de roble prefiloxérico, los grands crus girondinos adoptaron la fabricación de la barrica bordelesa de 225 litros, que inicialmente se guardaban en las cavas de los négociants del puerto de Burdeos. Mientras tanto, Rioja comienza a utilizar, no el concepto de château bordelés sino el de almacenista-négociant urbano, que más tarde se llamaría “criador-embotellador” de vinos adquiridos a los cosecheros o viticultores, importando su utillaje de crianza y las nuevas barricas de 225 litros que aquí pasaron a denominarse en un principio “bordelesas”.

~ **Las barricas actuales.** Hoy, las naves de crianza de cada bodega se forman en su mayoría a partir de barricas nuevas, cuidadosamente elegidas del mejor proveedor tonelero que ofrezca la garantía de utilizar roble americano, francés o ruso; barricas que conferirán al vino unos taninos y principios aromáticos esenciales. Cada vez es más habitual que los productores acudan a barricas de gran capacidad para minimizar su efecto y presencia en el vino. Muchos elaboradores reutilizan sus barricas para conseguir respetar lo máximo posible el carácter frutal del vino.

¿Qué se esconde tras el característico sabor a roble?

Entre el vino y la barrica se producen innumerables reacciones e intercambios que afectan a la evolución del vino, como la fusión de los taninos amargos del roble con los taninos frutosos y a veces dulces del hollejo de la uva o las finas notas de la vainilla de la madera, envueltas en el aroma frutoso de la variedad.

~ **El gusto de antes.** Hasta los comienzos de los años Ochenta del pasado siglo, los sabores “leñosos” y a “carpintería” eran habituales en algunos antiguos riojas, pero se debían más a la débil constitución del vino que a su larga permanencia en barrica. Generalmente se trataba de tintos muy abiertos de color, que solían presentar una madurez prematura, sabores evolucionados carentes de matices y una sobreoxidación. La causa, más que la entrada de oxígeno a través de los poros y duelas de la madera, era la excesiva ventilación del vino en los trasiegos.

~ **El gusto actual.** Hoy se han acortado los tiempos de crianza en barrica y el vino llega al embotellado con un número menor de trasiegos. Se hacen mucho más evidentes los sabores profundos de las lías, los matices frutosos de la uva y los caracteres complejos de los hollejos maduros, ofreciendo una agradable sensación frutal y fresca. Así, los matices adquiridos por el roble se unen a los sabores primarios de la fruta y a las notas características de las variedades de uva.

¿Qué vinos envejecen mejor?

~ **Tintos.** Serán vinos de gran constitución tánica, pigmentación, grado alcohólico y acidez que, bebidos en la misma época que un crianza (tres o cuatro años después de la cosecha) ofrecen cierta agresividad al paladar y aromas poco evidentes. Pueden presentar notas vegetales del hollejo (tinta) y un toque de resina y brea, propias del roble nuevo. Generalmente, las bodegas suelen comercializarlos de tres a cinco años, después de la fecha de vendimia.

~ **Blancos.** Normalmente, aunque posean pocos taninos –excepto que se haya realizado una maceración con sus hollejos–, en teoría tienen vida más efímera. De hecho, los caracteres juveniles, aromáticos y penetrantes tienden a desaparecer al cabo de dos años. Sin embargo, es posible probar vinos blancos con edades superiores a 20 años que se han mantenido vivos, gracias a una buena acidez y un pH bajo. Sin embargo, un blanco de fermentación lenta, criado en roble y embotellado tardíamente prolongará la vida del vino hasta igualarla a un tinto. Esto es posible gracias a la cesión de taninos del roble, que compensan la carencia de taninos de las uvas blancas (no hay que olvidar que los taninos se encuentran en el hollejo de la uva y, normalmente, aunque las cosas comienzan a cambiar, en los blancos no se suele macerar el mosto con los hollejos).

Hoy, frente a los blancos de crianza clásicos de larga estancia en madera y elaborados al modo de los tintos, son ya habituales los fermentados en barrica con sus lías y sometidos a una crianza bien entendida, donde las moléculas de las lías impiden que los caracteres del roble sean avasalladores, como sucede con los blancos criados en madera.



ALGUNAS CLAVES DE LAS NUEVAS ELABORACIONES

La microoxigenación

O microbullage, término francés que se refiere a la acción de inyectar oxígeno al vino conservado en depósitos con poca aireación (tinajas de acero) o en barricas durante periodos cortos de crianza para evitar aromas corruptos (“tufos de reducción”, semejantes al olor a agua estancada) que se originan en los procesos postfermentativos o por falta de aireación.

Se practica tanto para vinos jóvenes, cuyos embotellados se han adelantado hasta el punto de no haber obtenido las dosis de oxígeno necesarias, como para los vinos criados en barrica, sustituyendo el efecto de los trasiegos y largas permanencias del vino en madera. Así, no hay necesidad de alargar los periodos en envejecimiento que darían más aromas y sabores a roble, lo que afectaría a los caracteres de la fruta. No obstante esta práctica rápida de microoxigenar no logra los atributos de la oxigenación por los poros de la barrica, como corresponde a la crianza en roble.

Las lías finas

Son los sedimentos que quedan en el fondo de los recipientes después de la fermentación del vino: levaduras muertas, ácidos no solubles y restos de residuos vegetales de la uva. Cuando ese vino se trasiega inmediatamente después de la fermentación alcohólica, quedan en el recipiente las lías “gruesas”, mientras que las “finas” acompañan al vino.

Estos compuestos disueltos en el líquido enriquecen los aromas del vino, y para que esto suceda convenientemente las lías finas deben hallarse lo suficientemente oxigenadas a través no sólo de los poros de la madera, sino también gracias al bâtonnage, galicismo con que se conoce la agitación del líquido mediante un palo que se introduce por la boca de la barrica.

Esta práctica, además de permitir que las lías estén en suspensión, logra una aireación suplementaria, ya que, de otro modo, las lías en reposo facilitarían el fenómeno de su reducción o putrefacción por ausencia de oxígeno, con los consiguientes aromas a sulfhídrico (huevos podridos) o mercaptanos (agua estancada).

LOS RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN

El acero inoxidable

Se empieza a implantar en España a finales de los Setenta.

Ventajas: gran asepsia y, sobre todo, control térmico de la fermentación alcohólica, gracias a sus sofisticados sistemas de refrigeración.

Inconvenientes: el hermetismo impide la aireación y puede dar lugar a la reducción de algunos compuestos vegetales; los clarificados son más dificultosos y en las tinajas de más de 15.000 litros se producen corrientes térmicas, debido a la interacción de la temperatura exterior con la interior totalmente controlada, además de extrañas influencias electroestáticas a causa del acero.

La madera

Ha sido el material más empleado tradicionalmente en la elaboración de vinos de calidad.

Ventajas: permite “respirar” mejor al vino a través de sus poros (una “microoxigenación” natural), los vinos se estabilizan más fácilmente tras la fermentación y quedan más redondos.

Inconvenientes: su alto coste, de partida y mantenimiento, exige una limpieza exhaustiva y una atención continua (reparaciones, etc.), además de personal cualificado.

El cemento

Es el material de los viejos lagares, presente hasta la llegada del acero inoxidable.

Ventajas: se ha descubierto recientemente que se consiguen temperaturas más uniformes en su interior y, por tanto, una mejor expresión del vino en las difíciles fases de almacenamiento y crianza.

Inconvenientes: debe extremarse la atención para evitar alteraciones del vino por los excesos de temperatura, aunque es compatible con sistemas de control; también exige una limpieza absoluta para estar en perfecto estado; no tiene una imagen asociada a los vinos de calidad (aunque el mítico Pétrus sigue utilizándolo para fermentar sus vinos). En la actualidad algunas bodegas están instalando depósitos de cemento de pequeña capacidad de paredes interiores, pero sin revestimiento aunque con textura de fácil limpieza. Los rasgos de los vinos en cuanto a matices especiales son cercanos a los envejecidos en roble pero sin detectar las notas de madera.

¿Cómo se hace un vino de garaje? En el fondo, la elaboración de "garaje" se refiere a las prácticas en pequeños volúmenes que permiten un mayor control de calidad, una selección exhaustiva del terroir, una selección de racimos en viña y en mesa de selección para acabar, en algunos casos de vinos muy caros, con la selección "grano a grano", de tal modo que cada baya es casi idéntica y con un grado de maduración más uniforme.

4.- LA CATA PASO A PASO

Es la secuencia que todo buen aficionado debe interpretar, la receta para descubrir todo un complejo mundo de sensaciones, aromas y sabores. He aquí la liturgia a cámara lenta que todo amante del vino debe seguir.

EL COLOR DEL VINO

Existe toda una serie de matices en el vino que sólo pueden apreciarse a través de una visualización comparativa y que aportarán una valiosa información sobre sus características.

Existe un principio básico en cuanto al color de los vinos. Los blancos, con el envejecimiento, se oscurecen; los tintos se aclaran.

Los vinos más ácidos desprenden mayor destello, tanto si son blancos como si son tintos.

LOS BLANCOS:

El oscurecimiento de los vinos blancos (tendencia a colores ambarinos con matices rojizos) en la bo-



tella se debe a la oxidación bien sea por el aire, por el calor y la luz. También la cesión colorante de la madera a partir de los cuatro meses de crianza proporciona un tono más amarillento.

Los reflejos verdosos revelan una acidez mayor, al margen de que las características de la variedad puedan dar un tono amarillo más o menos intenso.

La chardonnay tiene siempre un ligero fondo amarillo. Por el contrario, una sauvignon blanc en circunstancias similares da unos tonos más pálidos.

Un blanco pálido, muy brillante y con una espuma rápida será un vino joven, procedente de zonas frías ricas en ácidos y si no, al menos habrá sido elaborado conforme a las modernas reglas de la enología con una vendimia precoz escasa de azúcar y, por lo tanto, rica en ácidos.

Un blanco que al verterlo en la copa parece más denso procederá de climas cálidos. La elevada graduación alcohólica suele ir paralela a la cantidad de glicerina natural que "espesa" el vino.

LOS TINTOS

El tiempo necesario para la extracción de materia colorante durante la maceración del hollejo con el mosto depende del grado de insolación que haya tenido la uva durante su período vegetativo.

El vino, en su primera época, muestra un color sólido e intenso. Con el paso de los años se abrirá ligeramente debido a que las moléculas del color tienden a soldarse unas con otras haciéndose más gruesas (pasando del estado soluble al coloidal y de éste al insoluble, precipitándose al fondo del tonel o botella; son los inofensivos posos que muchos confunden con el término "química").

Un tinto con reflejos brillantes y ribetes bermeillo-rosáceos vendrá de zonas septentrionales y tendrá una acidez elevada.

Un tinto de tonos violáceos con atisbos marrones descubre un origen de climas cálidos.

En definitiva, el color del vino dependerá del tipo de uva, de la maceración de los hollejos, la madurez de la uva, la duración de la crianza en madera y de la vejez en botella.

La influencia de la elaboración

PRIMER CASO PRÁCTICO: BLANCOS

Tomemos como ejemplo dos blancos: uno producido con tecnología actual y otro según el procedimiento clásico más elemental aplicado a los vinos de mesa o comunes. Y fijémonos después en los vinos blancos elaborados según el sistema cada vez más habitual de maceración pelicular.

a) Vino tecnológico. Será un vino pálido, fruto de una elaboración controlada y una vendimia anticipada. Se ha hecho un filtrado de los mostos antes de la fermentación, con objeto de que las partes herbáceas no comunicaran excesivo color y sabores al vino; posteriormente, la fermentación se ha controlado sin sobrepasar los 18 grados y, por último, se ha clarificado. En él se observa una gran transparencia y una acidez elevada que se refleja en su brillo ligeramente verdoso.

b) Vino corriente. En éste se observan tonos amarillo-pajizos resultado de una vinificación más elemental y de un desfangado menos riguroso que en el primero. Quizá no haya habido un depurado control de la temperatura de fermentación y se note, por lo tanto, una mayor incidencia de toques de oxidación.

c) Vino con maceración pelicular. Son los blancos que han macerado con los hollejos (película o piel de la uva) en su fase prefermentativa (mosto) para lograr una mayor estructura, complejidad gusto-olfativa y densidad. Presentan ciertos brillos ambarinos producidos por unos pigmentos amarillos (flavonas) contenidos en las pieles.

SEGUNDO CASO PRÁCTICO: TINTOS

Tomemos ahora como ejemplo de la influencia de los procesos de elaboración dos vinos

INTERPRETACIÓN GRÁFICA DE LOS COLORES DEL VINO

Interpretación del color del vino en una copa con inclinación de 45°, junto con los términos más habituales empleados en las catas de los vinos de esta guía:

Ribete o borde con matiz ligeramente violáceo.

Color cereza, de intensidad media y bastante vivo.



VINOS BLANCOS



VINO BLANCO JOVEN

Color pajizo pálido. Hay también matices verdosos, prueba de su juventud.



VINO BLANCO VIEJO 20 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

Color amarillo dorado con matiz ámbar. (Con la oxidación, el color amarillo se va intensificando hacia tonos más rojizos).

VINOS ROSADOS



ÚLTIMA COSECHA

Color rosáceo vivo con matiz fresa-frambuesa. Los tonos azules que, con los rojizos, dan un matiz frambuesa son privativos de la juventud de un vino.



VEINTE AÑOS DE VEJEZ EN BOTELLA

Color asalmonado con matiz cobre. (En los rosados, el tiempo modifica el color hacia matices anaranjados, perdiendo el tono de viveza de azules que da el color frambuesa).

VINOS TINTOS

**TINTO DE ÚLTIMA COSECHA**

Color cereza de intensidad media con ribete violáceo (característico de su juventud).

**TINTO CON 20 AÑOS DE ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA**

Color rubí con matiz anaranjado y ribete entre teja y ocre. (El tinto está en declive, el color ocre muy atejado es un signo de excesiva oxidación).

**TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON**

Las diferencias entre los vinos de estas dos cepas son evidentes: mientras que el color de la tempranillo (copa de arriba) es cereza oscuro con ribete algo más anaranjado, el color de la cabernet (copa de abajo) es más intenso y su ribete más violáceo, fruto de la mayor pigmentación del hollejo, debido a que los granos de las uvas son más pequeños que los de la tempranillo y una mayor acidez al ser una uva más tardía.



de crianza del mismo año.

a) Vino con menos color. Presenta un tono bastante abierto que hace presuponer un descube (separación del mosto ya convertido en vino del hollejo) anticipado. Se podría haber empleado más uva blanca con objeto de suavizarlo y cubrir un espectro más amplio de consumidores.

También podría haber permanecido más tiempo en barrica que el segundo y precipitado más su materia colorante. Sin embargo, esto sería dudoso si las diferencias gustativas de la madera entre uno y otro no son ostensibles.

b) Vino con más color. Es más cubierto, bien por haberse realizado una maceración más larga o simplemente por la mayor insolación de las uvas de su zona.

Su nivel de antocianos (color rojo) y taninos (color amarillo) son sensiblemente superiores, con lo que se demuestra que un vino de estas características envejece mejor. Pero quizá, en su primera fase de comercialización, se tope con una clientela poco adicta a sus sabores ligeramente más ásperos.

TERCER CASO PRÁCTICO: ROSADOS

Se dice que el **más perfecto** es el que tiene un color rosáceo pálido. Si el año ha sido muy soleado, el tono será más rojizo pues las pieles de la uva tinta llevan más materia colorante y es difícil separar el hollejo tan rápido sin evitar la intensidad de color. Si se trata de un año lluvioso o frío la coloración no será tan intensa, tendiendo hacia tonos piel cebolla.

El **rosado típico** oscila entre un tono piel de cebolla y rosa. Si el vino se ha elaborado con asepsia absoluta, al abrigo del aire, bajo control de fermentación y con acidez moderada, aparecerán tonos rosáceos muy vivos y quizás brillos ligeramente malvas.

Con el tiempo el brillo malva va desapareciendo, avanzando los tonos amarillentos y ocre.



© Mario Nomura

La influencia de la edad

~ Tintos

Un tinto de la última cosecha. Posee los ribetes bermellón de la juventud, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules que aparecen en este estadio. Asimismo, el ribete aparece vivo y luminoso y con acusados matices violáceos, rasgos que delatan también la corta vida de este vino

Un tinto envejecido durante 20 años en botella (ver copa pág. 32. Al estar en su declive, presenta tonos más abiertos, ha perdido muchos de sus antocianos y han aparecido los tonos teja con reflejos caoba y predominio del amarillo, resultado de un añejamiento mayor.

~ Rosados

Un rosado de la última cosecha

Posee un color rosa frambuesa, como resultado de la leve pigmentación rojiza con el matiz azulado que determina un tono frambuesa.

Un rosado de veinte años de vejez en botella ha perdido los matices vivos rosa azulados (frambuesa) para pasar a un tono más amarillento-cobre producido por la oxidación

~ Blancos

El fenómeno se produce a la inversa. Si el vino joven se caracteriza por un tono amarillo pálido, nítido y brillante, el más viejo presenta, por su parte, una tonalidad más dorada.

Quizá este matiz se deba a que el mosto ha recogido unos pigmentos amarillos de las pieles, las flavonas que, debido a la oxidación, modifican la coloración a lo largo del tiempo.

La influencia de la crianza en madera

~ Blancos

A **mayor permanencia** del vino en bodega, mayor intensidad de color.

Un vino **envejecido en madera** empieza a presentar a partir de los cinco meses un brillo dorado, que se irá intensificando a medida que la crianza se prolongue en el tiempo. Sin embargo, si el vino ha fermentado en bodega con sus lías, debido a la reacción fermentativa de estos compuestos sólidos con las moléculas de la madera, la influencia del roble será menor y el color aparecerá algo más pálido que en el caso de los vinos blancos que han sido únicamente criados en roble.

Otro ejemplo ilustrativo lo constituyen los **vinos de soleras de Andalucía Occidental** (Sur de España) donde el color se establece no sólo por la madera, sino por la acción defensiva de las levaduras en los finos y del proceso oxidativo, en el caso de los amontillados y olorosos.

Finos (en Condado de Huelva pálidos). Hay una degradación desde el tono incoloro del borde a un amarillo pálido. Este tono amarillo se debe a las dos épocas del año en que el velo en flor desaparece, lo que conlleva unos mayores aportes del oxígeno.

Manzanilla. El velo en flor es más permanente debido a la mayor humedad de las bodegas de Sanlúcar de Barrameda, y, por lo tanto, es más lenta su evolución hacia la oxidación. De ahí que el vino mantenga la palidez y los reflejos verdes sean más acentuados.

Amontillado. Tiene vocación oxidativa, pues no mantiene su velo en flor con toda la pureza y generalmente permanece más tiempo en la bota que los anteriores. Así, toma un color ambarino muy definido.

Oloroso. Los tonos son más tostados; hay naranjas y ocre en un fondo con reflejos amarillos. Por un lado, hay una mayor oxidación en tiempo y por mayor temperatura de las naves de crianza y, por otro, concentración por evaporación del agua y alcohol.



© Mario Nomura

~ Tintos

A partir de los 10 meses en barrica comienza a aparecer un ligero ribete anaranjado al tiempo que la intensidad del color va disminuyendo por precipitación de las moléculas colorantes a causa de la microoxigenación a través de los poros de la madera.

EL AROMA DEL VINO

Aunque la nariz es el órgano que probablemente menos ejercitamos, su importancia es vital. De hecho, muchos de los placeres de la boca serían imperceptibles si no funcionara el olfato. Para el catador, es una herramienta insustituible y es justo considerarlo, como bellamente lo definió Max Leglise, “el jardín de los sentidos”.

El **olfato** es un sentido complejo y misterioso y, como tal, también tiene sus flaquezas.

¿Sabía usted que...?

Uno mismo no huele su colonia habitual, aunque los demás sí, o que una casa tiene un aroma que captan todos menos sus propios moradores. La nariz es infiel con los olores habituales; el olfato se cansa.

Es importante que un aficionado al vino que intente oler al primer golpe de nariz procure grabar en la mente los matices percibidos. Evitar la insistencia en olfatear, ya que aumenta la insensibilidad.

La importancia del olfato. De los tres sentidos gastronómicos, el olfato es el más selectivo. Si olemos un rosado y lo tenemos a la vista estaremos convencidos de que es un rosado. Si nos tapan los ojos, ya no tendríamos el asunto tan claro; y menos aún si lo bebemos. Al oler un vino en una cata habremos decidido aproximadamente el 80% de su valoración.

Sin embargo si no contáramos previamente con la vista, descendería a un 60%. Gran parte de lo que vamos a valorar se basa en el “chivatazo” que la visión de la copa ha trasladado a los otros dos sentidos.



La influencia de la elaboración

Los aromas adquiridos a lo largo del proceso de elaboración se denominan “secundarios”. Éstos pueden ser positivos y negativos.

~ Aromas positivos.

Son los aromas a levaduras, los matices lácticos que producen en la boca una sensación suave y dulce, o los toques etéreos que arrastran matices de hierbas finas de las lías.

~ Aromas negativos.

Sulfídrico, mercaptano, geraniol. Pueden aparecer en vinos jóvenes e indican que el vino aún no está terminado o sufre degradación microbiológica del anhídrido sulfuroso por falta de aireación o trasiego tardío. Si se descorcha unos años más tarde, pueden apreciarse olores a mercaptanos, como a petróleo y agua estancada. El geraniol no tiene nada que ver con el aroma a geranio u olor a la hoja de la flor del geranio. Un rasgo rústico vegetal que es más ostensible en golpes de calor en la cepa. Como reacción de defensa las hojas paran su proceso vegetativo, retrasando la maduración fenólica (la del hollejo y pepitas) pero no la alcohólica, debido a la deshidratación del racimo.

El olor Azufrado se debe a la introducción de una pequeña dosis de azufre durante el embote-

llado para evitar la oxidación prematura. Una práctica casi en desuso en la actualidad.

Plátano. Aunque no es desagradable, aparece en los vinos de embotellado precoz. Se forma durante la vinificación a baja temperatura con unas determinadas levaduras seleccionadas. Un aroma menos perceptible en embotellados tardíos.

Rústicos y a orujo. Típico de los vinos elaborados con poca higiene, antes de la aparición de los recipientes de acero inoxidable y el control de temperatura en la fermentación. No se producía desfangado (filtrado o clarificado del mosto) y las partes herbáceas comunicaban al vino sabores no deseables, aunque no fueran ingratos. Asimismo, no se controlaban el grado alcohólico ni la acidez, por lo que los blancos carecían de esa frescura que hoy tanto se agradece.

“A cerrado”. Se aprecia al descorchar una botella de rosado o tinto joven envasados precozmente y con larga permanencia en botella, aunque se disipan algo con la aireación. Un embotellado precoz jamás ayudará a que el vino adquiera los aromas reductores del envejecimiento; con el tiempo incluso perderá los aromas primarios. Por ello, tanto los vinos jóvenes como los rosados deben consumirse lo más pronto posible.

“Brett”. Cuando el olor animal mezclado con cierta evocación a establo o cuadra resulta in-

tenso, es probable que estemos ante un caso de brettanomyces, debido a una levadura que ha reducido en la botella en vinos con un pH alterado, generalmente alto.

La influencia de la crianza

Son los aromas que el vino adquiere durante su permanencia en barricas, pipas o botas de madera y los que se producen en la botella. "Saber envejecer consiste en conservar largo tiempo las virtudes de la juventud", sentenció Peynaud. Y es de eso de lo que se trata, de envejecer sin perder los aromas, aquéllos que recuerden al fruto.

~ **Crianzas en madera.** La crianza en madera (generalmente en roble a causa de su menor porosidad) produce en el vino una expansión de los aromas frutosos y minerales, gracias a la ligera aireación a través de los poros del envase. Los rasgos son más nítidos y fundidos con los que cede la barrica bien si es nueva o seminueva, con notas cremosas y tostadas. Cuando la crianza en madera se prolonga más allá de dos años, es probable que el oxígeno que ha entrado durante ese periodo comience a surtir efectos. Los rasgos identificativos son una ligerísima oxidación del alcohol con leves matices aldehídicos (acetona, resina o lacta de uñas), mientras que el vino adquiere ciertas notas a frutos secos, ebanistería, vainilla. Si las barricas son viejas y han permanecido en naves subterráneas poco ventiladas, se aprecia cierto matiz a champiñón, vainilla rancia, cera, más nítido aún en los viejos brandies.

~ **Crianza en botella.** En general mas que una crianza, si lo comparamos con las transformaciones en barrica, es un "acabado" del vino. En el envase de cristal se produce en los primeros 6 meses una fusión de todos los compuestos aromáticos del vino y del roble. La botella suaviza los aromas, se modera la sensación ácida y tánica y al cabo de dos años aparece otro cambio debido a la casi ausencia de oxígeno. Este fenómeno se denomina "reducción" que recuerda al tabaco, cuero, miel, incienso, especias...Estos rasgos serán más apreciables, si el proceso de crianza en madera es menor en cambio, si el envejeci-

miento en madera ha sido largo, con una mayor oxigenación del vino potenciada por los trasiegos, es más difícil apreciar esta diferencia.

Principales aromas de crianza

~ **Aroma de tipo animal.** Típico de los vinos viejos que llevan mucho tiempo embotellados y se han asfixiado o reducido mucho en el envase. Son ostensibles en los vinos de escasa pigmentación y taninos.

Cuero nuevo, cuero marroquí, pelo de perro mojado.

~ **Aroma de tipo balsámico.** Aroma de evocación resinosa producido por una crianza en roble en situaciones de media y alta temperatura de conservación (Levante español, vinos griegos, tunecinos y algunos de Australia, California y Sudáfrica). Estos aromas de "botica" también se deben a la utilización de maderas de pino y castaño. La caramelización del vino que se evapora entre las duelas contribuye también a su formación. Algunos olores que recuerdan al eucalipto y al laurel puede deberse a una inmadurez fenólica (pepitas y piel de la uva) que incluso enriquece sus matices frutosos. Tampoco hay que confundirlos con los sutiles aromas de los grandes vinos del Ródano que pueden recordar al eucalipto.

Alquitrán, madera de cedro, incienso, eucalipto, laurel, hojarasca seca.

~ **Aroma amaderado.** Son los producidos por un envejecimiento reciente y en muchos casos excesivo en madera, generalmente en barricas de 225 litros.

Barrica de roble nuevo o ebanistería, madera vieja muy seca, caja de cigarrillos, madera verde o astilla.

~ **Aroma empireumático o tostado.** Adquirido durante una larga crianza en madera tostada y nueva o procedente de pieles de uvas muy maduras.



Pimienta negra, caramelo tostado, almendra tostada, aroma de café, aroma de café torrefactado, cacao, chocolate, pan tostado, ahumado, vainilla, tabaco.

5.- HAY QUE SABER LO QUE NO SE DEBE HACER

~ **En la compra de vinos:** adquirir tintos de crianza de ganga más antiguos de 10 años, ya que están en declive.

~ **En el servicio del vino:** descapsular por el borde de la botella y descorchar el cava con taponazo y en posición vertical.

~ **En la conservación del vino:** guardar las botellas en la cocina o en una despensa con olores de salazones.

~ **En el momento de consumo:** no deberá consumirse una botella después del transporte. Por ello deberá esperar como mínimo 24 horas.

LAS BUENAS MANERAS DE INVITAR EN CASA

- **Los tintos deberán estar en la mesa con sus tapones** previamente descorchados, y los blancos y rosados en las cubiteras con agua y hielo.

- **El anfitrión debe conocer** las preferencias vínicas de sus invitados.

- **El anfitrión debe probar antes el vino** que va a servir para verificar su estado.

- **El anfitrión debe sorprender** con alguna marca novedosa.

- **El anfitrión deberá empezar la serie de tintos** con los más jóvenes y ligeros para terminar con los más viejos o expresivos.

CONSEJOS PARA PEDIR EL VINO EN EL RESTAURANTE

- **No pedir los vinos muy viejos** aunque sean gangas, si el establecimiento no cuenta con una buen sistema para su conservación.

- **Reclamar la botella en la mesa.** Los vinos fríos deberán estar en la cubitera y ésta junto a la mesa.

- **Desconfíe del restaurante** que sólo cuente con marcas muy conocidas.

- **Desconfíe del local que amontona las botellas** en la sala.

- **No tenga ningún pudor durante el verano en pedir enfriar un tinto** (generalmente se sirven a 23 grados de temperatura) en una cubitera con agua y hielo durante nueve minutos (es el tiempo que se necesita para bajar hasta los 18 grados de servicio).

- **Confíe en el restaurante que posea un armario** vinoteca climatizado.

- **Desconfíe del restaurante que se empeña en ofrecerle** una marca determinada, sin tener en cuenta el menú pedido.

- **Alerta al “vino de la casa” sin etiqueta.** Si el vino de la casa lleva la etiqueta del restaurante, es imprescindible conocer la bodega proveedora.

- **Absténgase de pedir un vino genérico.** Vea la carta y confíe en las marcas desconocidas de zonas menos reputadas. Es un indicio de que el sumiller o encargado del restaurante reconoce la calidad de ellas y puede informarle con mayor crédito.

MANUAL DE URGENCIA

Preguntas más frecuentes

~ **¿Se puede tomar un tinto con los pescados?** Si son azules no hay problema y tampoco es un desatino en pescados como rodaballo, bacalao y otros más delicados, si van acompañados con una guarnición variada o salsas contundentes siempre que sean tintos ligeros, de poco cuerpo y jóvenes hasta tres años de edad.

~ **¿El vino mejora con el tiempo?** El vino cambia o empeora. Un vino cambia porque, aunque gana algunos atributos (se suaviza, aparecen aromas más especiados), pierde o se aminoran otros, como el carácter de la uva y algunos elementos sensoriales del terroño (suelo y clima).

~ **¿El vino empeora con los viajes?** Hoy los vinos están lo suficientemente estabilizados como para soportar cualquier embate. Sólo se bloquean olfativa y gustativamente (aroma corto, sin expresión) durante los días siguientes al viaje. Quince días después se recuperan.

~ **¿El blanco empeora con los años?** Algunos vinos criados intensamente en madera están mejor a partir de los cinco años –la madera se suaviza y los aromas de ebanistería del roble reciente combinados con una leve evocación de



la uva se van tornando más amielados y especiados-. Un vino blanco fermentado en madera, un albariño, rueda o chardonnay están mejor en el segundo año.

~ **¿Los rosados son vinos sólo para principiantes?** En absoluto. Lo que sucede es que el rasero de los tintos y blancos (tipo de crianza, variedad de uva y terruño) no son aplicables a estos vinos. Solo interesa de ellos la frescura, la frutalidad y, sobre todo, la juventud. Estos factores, naturalmente, son atractivos para cualquier consumidor, sea experto o no.

~ **¿Por qué los finos y manzanillas duran tan poco, si poseen una alta graduación alcohólica?** Todos los vinos de Jerez, ya sean secos o dulces, se ela-

boran como rancios (se oxidan con el aire y la temperatura), excepto los finos y manzanillas que lo hacen en ausencia de oxígeno bajo el velo o nata blanca que cubre la superficie del vino dentro del tonel (bota) y los protege del aire. Desde el momento en que el vino sale de la bota para el embotellado y queda desprotegido del "velo en flor", tenderá a enranciarse. Por esa razón estos vinos son mucho más pálidos y frescos, aunque tengan la misma crianza que un amontillado o un oloroso.

~ **¿El mosto de las uvas tintas es tinto?** El color es el mismo que el de las uvas blancas. La pigmentación sólo está en las pieles de las uvas. La única excepción es el mosto de la uva garracha tintorera, de calidad muy inferior.

~ **¿Por qué en el champaña se utilizan generalmente uvas tintas y el color es de vino blanco?** Porque extraen el mosto muy rápidamente con prensas muy anchas y de poco fondo para que no de tiempo a que la pigmentación de las pieles tiña el mosto. Aun así, el color de estos vinos espumosos tiene a veces brillos rojizos.

~ **¿Dura menos un blanco que un tinto?** Depende del estado del tapón. Si el blanco está criado en roble, su longevidad puede ser igual que la de un tinto. Sin embargo, se han catado blancos

afrutados de cosechas de 15 o más años y conservaban los elementos más trascendentales, como son el equilibrio, la acidez y cierto carácter varietal, añadiéndose ciertos matices reductores, si bien perdieron su frutuosidad.

~ **¿Las cepas viejas dan mejores vinos?** Siempre que estén sanas, las cepas viejas poseen un sistema de autorregulación y reservas de nutrientes, gracias a una mayor masa de raíces con una producción más baja y, por consiguiente, con mayor calidad.

UN BUEN AFICIONADO NO DEBE OLVIDAR...

- **Tener una mínima curiosidad por los vinos** menos conocidos.
- **El vino no es sólo para comer**, sino para disfrutar a cualquier hora y con moderación.
- **El sentido del olfato es el más importante.** La boca sólo percibe los sabores ácido, amargo, dulce y salado. Los sabores específicos de las cosas los procesa el olfato por vía retronasal (vía interior desde la boca al olfato), pero sólo los percibimos en el paladar.
- **No atropellar al inexperto con una tesis doctoral** sobre el vino. Cuanto mayor sea la intención de impresionar al no iniciado, más difícil le será comprender esta cultura.
- **La acidez se contrarresta con el azúcar y con el alcohol.** Un vino de apenas 12 grados, pero con una acidez muy baja, nos parecerá más alcohólico que un vino de 14 grados con una acidez más alta. Un vino dulce lo parecerá menos, si se añade ácido tartárico (el de las uvas), ácido cítrico (el de las naranjas, limones y pomelo) o ácido málico (el de las manzanas).
- **Ser tolerantes y humildes.** Son las virtudes que se poseen cuanto más conocimiento del vino se tiene.
- **No intenten adivinar la marca en una cata a ciegas** si no quieren caer en el ridículo. Es mejor decir: este tinto me recuerda al vino X. Si no ha acertado, no pasa nada. Si tiene la suerte de acertar, la gloria.
- **El vino tinto con el tiempo se va clareando**, el blanco oscureciendo y el rosado estropeando.
- **En los tintos el borde violáceo en la copa es sinónimo de juventud**; el borde anaranjado equivale a madurez; y el borde ocre a declive. En los blancos, el borde amarillo pajizo significa juventud; el amarillo dorado, madurez; y el rojizo, declive.

LAS CORRIENTES MARINAS Y EL VINO

Las corrientes marinas se interrelacionan entre sí creando un sistema circular influenciado por el movimiento de rotación de la tierra, los vientos que golpean la superficie de los océanos y la densidad y temperatura del agua en cada punto del planeta. Se trata de un complejo circuito cerrado que marcará los climas en gran parte del globo terráqueo, bendiciendo o enterrando las posibilidades vinícolas de los países. Las corrientes con mayor influencia en el viñedo son cuatro, sin bien hablar de ellas es hablar en realidad de un sistema único e interdependiente de corrientes marinas.

LA TEMPERATURA DE LAS CORRIENTES COMO FACTOR DETERMINANTE

CORRIENTES CÁLIDAS: Son las vías térmicas marinas que penetran en ámbitos más fríos moderando su clima y permitiendo por tanto el cultivo de la vid. La particularidad de estas corrientes cálidas radica en lograr una pluviometría no inferior a 600 mm. anuales, unas temperaturas no superiores a los 30 grados centígrados en verano y unos niveles de humedad no inferiores al 70 por ciento. A latitudes más cercanas al ecuador, este fenómeno genera un clima más tropical y húmedo, por lo tanto menos conveniente para generar vinos de calidad.

CORRIENTES FRÍAS: Los litorales cálidos bañados por corrientes frías son generalmente áridos, ya que las bajas temperaturas de sus aguas no permiten la evaporación y por lo tanto la formación de nubes, lo que repercutirá directamente en la ausencia de lluvias, haciendo necesario el riego artificial del viñedo. La influencia benefactora sobre la vid se manifiesta en este caso a través de una moderación de las temperaturas, tanto diurnas como nocturnas y la aparición de unos niveles de humedad marítima del aire no inferiores al 60 por ciento, aunque ésta no acabe de penetrar más allá de 50 kilómetros de la costa.

PRINCIPALES INFLUENCIAS OCEÁNICAS

Corriente del Golfo: se trata de una corriente cálida proveniente del Golfo de México. Es la responsable de que las temperaturas en gran parte de la Europa occidental no sean excesivamente frías. La corriente del Golfo influye de tal manera que convierte a un país como Islandia en un lugar de temperaturas relativamente moderadas a pesar de su latitud. Mientras que Groenlandia, ajena a su influencia a pesar de encontrarse a escasos 400 kilómetros de distancia, posee un clima polar ártico que hace prácticamente imposible la vida en una gran porción de su superficie. Esto quiere decir que en la latitud de Islandia, Noruega e incluso de Suecia lo normal sería encontrarse el clima groenlandés. Por lo tanto la Europa continental disfruta de un clima anormalmente benigno que permite el cultivo de la vid incluso al sur de Inglaterra, Suecia y Dinamarca.

¿QUÉ TIPOS DE VINOS SE PRODUCEN EN ESTE TERRITORIO?

Los de tipo oceánico, con lluvias moderadas, noches y días templados como el de Galicia, León, Rioja, Burdeos, las zonas del Loira, norte de Italia e incluso hasta más allá de la Borgoña.

CORRIENTE AUSTRALIANA DEL ESTE: alcanza el este de Australia y a la totalidad de las islas sur y norte de Nueva Zelanda. Debido a la latitud subtropical de la isla norte de este país y de la costa este australiana, no se trata de un factor tan importante para vinos de calidad. Sin embargo, en la isla sur de este país permite un cultivo de calidad dada su latitud mas fría y por lo tanto genera un clima más propicio para la elaboración de vinos de calidad.

Cuenta con ciertas analogías a la zona atlántica europea, de tal modo que los vinos de cepas tempranas como sauvignon blanc y pinot noir presentan unas características aromáticas específicas.

CORRIENTE DE BENGUELA: se encuentra en la costa oeste del sur de África. Se trata de una corriente marina fría procedente del Antártico que baña la costa su-africana, atemperando una zona extremadamente cálida y árida.

Su influencia permite el cultivo de calidad de la vid, tal y como sucede en la reconocida zona vitivinícola de Stellenboch. Sus vinos son expresivos, sin apenas sobremaduraciones. Este milagro de la naturaleza nos trae imágenes tan asombrosas como la que supone ver a grupos de pingüinos bañándose junto a la árida costa africana.

CORRIENTE DEL PACÍFICO NORTE: es la responsable de las peculiaridades climáticas de California. Esta corriente de aguas frías procedente de Alaska, baña la costa occidental de gran parte del país norteamericano generando dos corrientes, una que irá dirección norte y otra de dirección sur, conocida como corriente de California. Todos tenemos la imagen de la ciudad de San Francisco oculta tras una espesa niebla. En cambio, San Francisco es una ciudad con un clima de tipo mediterráneo originado por las altas temperaturas que proceden del interior en contraste con el frescor marcado que viene del mar.

En esta zona existen varios aspectos que influyen en su tendencia climática. Por un lado, California posee una inmensa barrera montañosa, Sierra Nevada, que actúa como aislante del calor originado por el desierto de Nevada. El milagro que se produce en esta zona es que dentro de su influencia mediterránea existe una corriente de agua helada proveniente de Alaska que golpea casi de frente contra la Bahía de San Francisco. La fría temperatura del agua y el calor ambiental hacen que se genere una densa niebla, niebla que mitiga el denso calor mediterráneo y que genera una humedad que embelesa a los viñedos de la zona dotándolos de lo mejor del clima mediterráneo, con la humedad y frescura óptimas para el perfecto desarrollo de la uva.

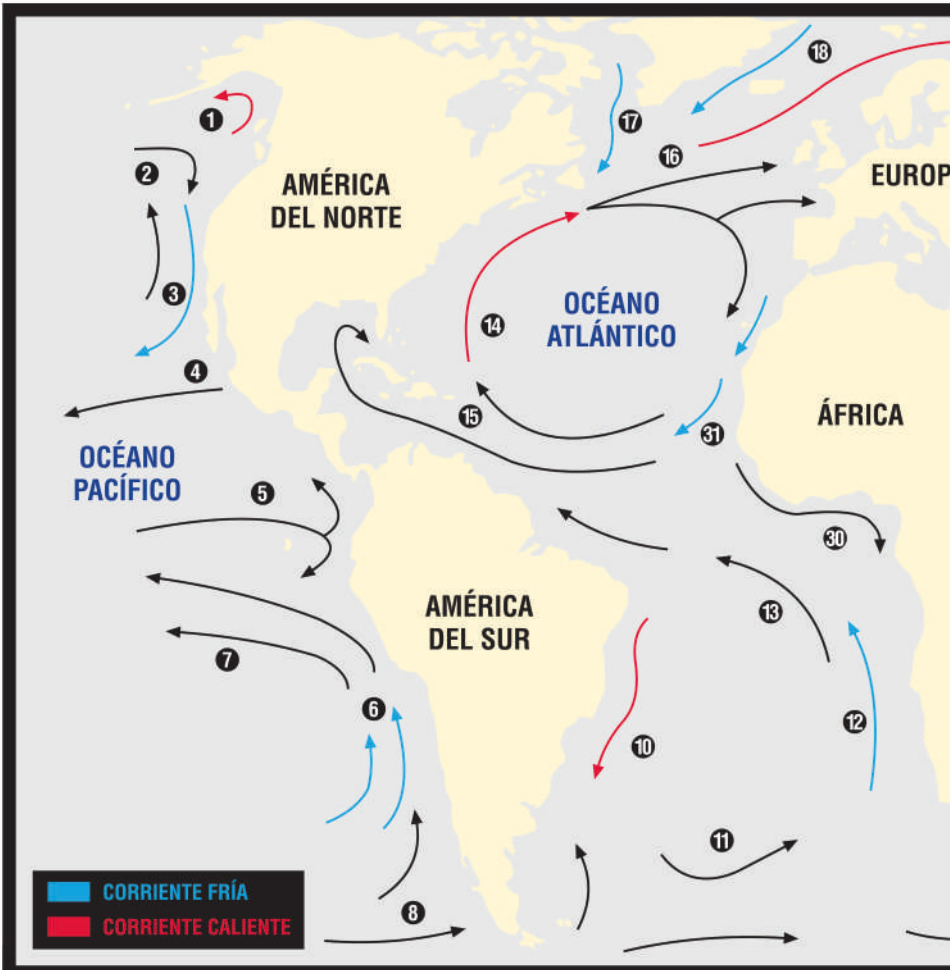
CORRIENTE DE HUMBOLDT : responsable de la grandeza de los vinos chilenos. Esta corriente antártica convierte una zona que por su ubicación debiera ser puramente subtropical, en una zona inusualmente árida y templada. Cerca de la costa se producen excelentes sauvignon blanc, chardonnay y pinot noir. (ver pág 40).

ALISIOS DE CANARIAS: aunque no es una corriente marítima propiamente dicha, el hecho de que los vientos alisios se dirijan en el hemisferio norte, del noreste al suroeste, convierte su efecto en un buen símil entre la influencia de las corrientes marítimas y las de aire. Su constitución fría permite moderar las temperaturas estivales de las islas Canarias y por lo tanto del cultivo de la vid, que, en la latitud sahariana del archipiélago sería prácticamente imposible por las altas temperaturas. Los vinos tienen cierta cercanía estilística con los vinos gallegos y del oeste francés.

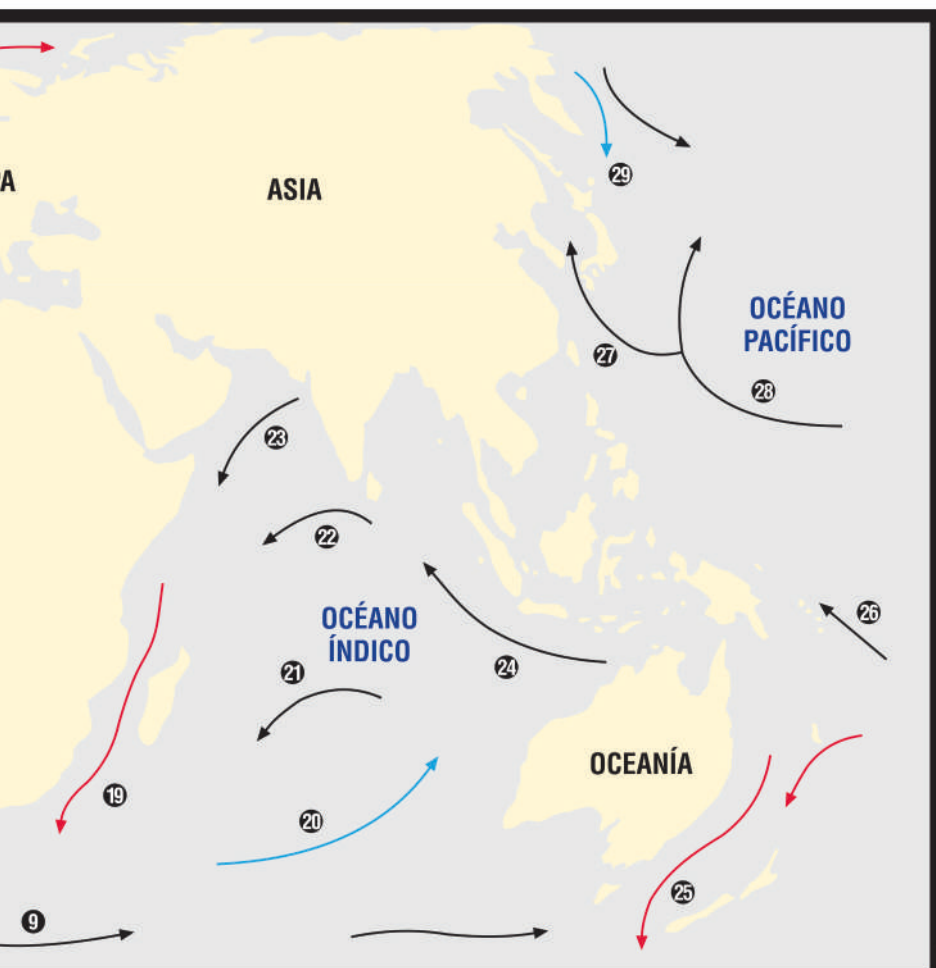




MAPA DE CORRIENTES



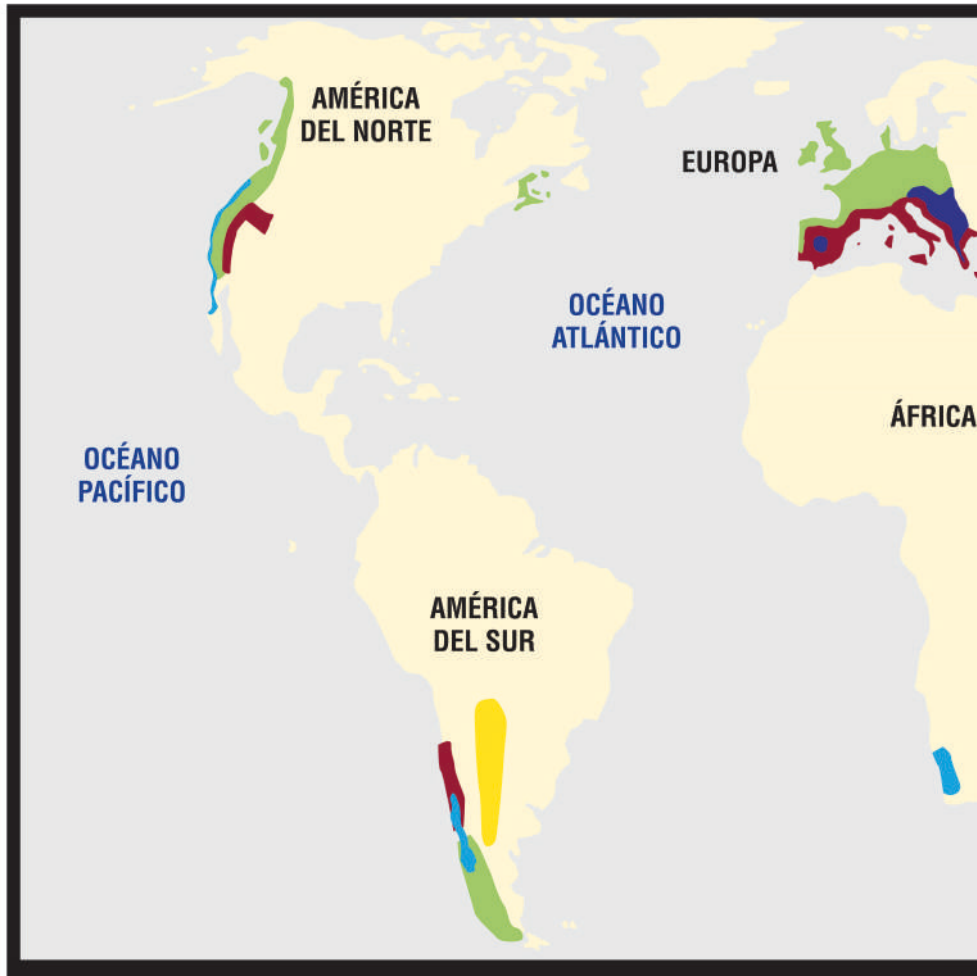
- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. DE ALASKA | 9. ANTÁRTICA (VIENTOS DEL OESTE) |
| 2. PACÍFICO NORTE | 10. BRASILEÑA |
| 3. CALIFORNIA | 11. ATLÁNTICA DEL SUR |
| 4. ECUATORIAL DEL PACÍFICO | 12. DE BENGUELE |
| 5. CONTRACORRIENTE ECUATORIAL | 13. ECUATORIAL DEL ATLÁNTICO |
| 6. DE HUMBOLDT DEL PERÚ | 14. DEL GOLFO |
| 7. ECUATORIAL DEL PACÍFICO | 15. ECUATORIAL DEL ATLÁNTICO NORTE |
| 8. CABO DE HORNOS | 16. DEL ATLÁNTICO NORTE |



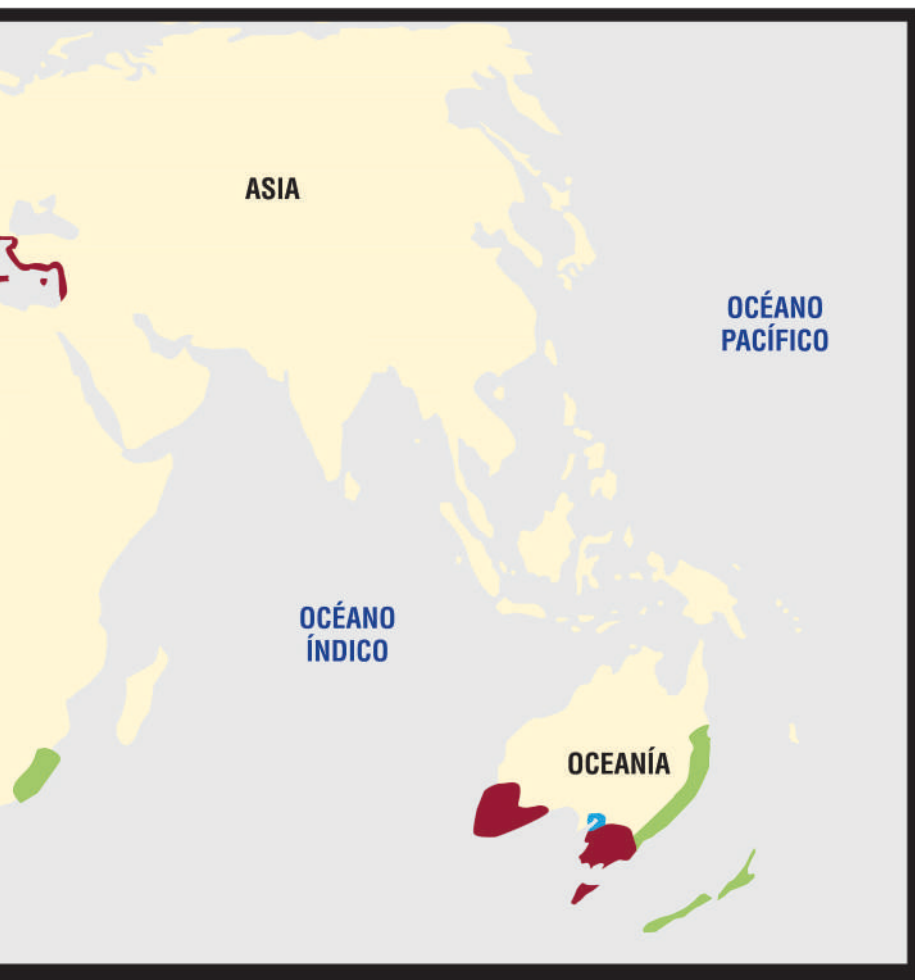
- 17. DEL LABRADOR
- 18. DE GROENLANDIA
- 19. DE LAS AGUJAS
- 20. AUSTRALIANA DEL NORTE
- 21. ECUATORIAL DEL SUR
- 22. ECUATORIAL DEL NORTE
- 23. DEL MONZÓN
- 24. BENGALA

- 25. AUSTRALIANA DEL ESTE
- 26. ECUATORIAL DEL PACÍFICO SUR
- 27. KURO SHIVO
- 28. ECUATORIAL DEL PACÍFICO NORTE
- 29. OYA SHIVO
- 30. DE GUINEA
- 31. DE LAS CANARIAS

MAPA DE CLIMAS DE LAS PRINCIPALES ZONAS VINÍCOLAS



- **Clima Continental:** clima de fuertes contrastes de temperaturas entre el verano y el invierno, los días y las noches. Suele provocar heladas en invierno y pocas lluvias. Se da en el interior de los continentes o en regiones aisladas por montañas.
- **Clima Mediterráneo:** típico de los países cercanos al mar Mediterráneo pero también afecta a zonas con veranos secos y calurosos pero con inviernos más templados.



Clima mediterráneo-continental: con elementos del clima continental pero con variaciones más drásticas entre el día y la noche. Influye en el interior de España, norte de Italia, interior de Argentina Central y el valle interior de Santiago de Chile.

Oceánico: a causa de su proximidad al océano es un clima con abundantes lluvias, pero con temperaturas suaves a lo largo del año.

Mediterráneo Oceánico: en las regiones de ultramar con clima mediterráneo: costa de California, la costa de Chile Central, Adelaida en Australia y la Ciudad del Cabo.



Guía Peñín

BODEGAS Y CATAS DE MÉXICO 2026

ABREVIATURAS POR TIPO DE VINO/COLOR

BLANCO	B
ROSADO	RD
TINTO	T
BLANCO ESPUMOSO	BE
BLANCO FORTIFICADO	BF
ROSADO ESPUMOSO	RE
ROSADO FORTIFICADO	RF
TINTO ESPUMOSO	TE
TINTO FORTIFICADO	TF

ABREVIATURAS POR DULZOR

BRUT NATURE	BN
EXTRA BRUT	EBR
BRUT	BR
EXTRA SECO	ES
SECO	S
SEMISECO	SS
DULCE	D
SEMIDULCE	SD
MEDIUM	MED
CREAM	CRM

OTRAS ABREVIATURAS

BARRICA	BA
CRIANZA	C
FERMENTADO EN BARRICA	FB
GRAN RESERVA	GR
MACERACIÓN CARBÓNICA	MC
RESERVA	R
ROBLE	RB
AGUJA	AG
AROMATIZADO	AROM
FINO	FI
PEDRO XIMÉNEZ	PX
FONDILLÓN	FO
PÁLIDO/PALE	PL
MOSCATEL	MO
RANCIO	RC
AMONTILLADO	AM
MANZANILLA	MZ
OLOROSO	OL
PALO CORTADO	PC
VINOS ECOLÓGICOS	



MÉXICO EN DATOS:

POBLACIÓN: 129.500.000 habitantes

SUPERFICIE: 1.964.375 km²

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 40.000 has. para el cultivo de todo tipo de uvas y 9.430 hectáreas para la elaboración de vino.

PRODUCCIÓN: 110.000 toneladas de uva para la elaboración de vino.

BODEGAS: 400

CONSUMO DE VINO PER CÁPITA: 1,5 Litros.

VARIETADES PREDOMINANTES:

En la actualidad México cuenta con más de 50 variedades cultivadas y más de 100 en proceso de estudio.

TINTAS: principalmente se encuentran muy extendidas las variedades de origen francés, aunque no son las únicas. Las más importantes son: cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, nebbiolo, syrah, petite syrah, cabernet franc, malbec, grenache, mouvedre, sangiovese, carignan, pinot noir, petit verdot, zinfandel.

BLANCAS: chardonnay, chennin blanc, sauvignon blanc, macabeo, viognier.

FECHAS DE VENDIMIA: las fechas de vendimia arrancan al igual que sucede en España a finales de julio y terminan en la primera semana de noviembre.

CLIMAS: conviven dos zonas climáticas muy diferenciadas: la zona árida y la zona templada. Esto permite hablar en general de temperaturas elevadas, aunque con grandes oscilaciones en el interior y con escasez de lluvias. En las regiones más desérticas ha sido necesario adaptar el suelo al sembrado y, sobre todo, canalizar un agua muchas veces difícil de encontrar. Es en las zonas templadas donde se encuentran las mejores condiciones para el cultivo de la vid, gracias a unas temperaturas más suaves y lluvias algo más abundantes.

ALTITUDES: altitud media de 300 msnm y máxima de 2.100 msnm.



INTRODUCCIÓN

México ha vuelto a pasar por nuestra copa dejándonos una honda impresión de lo que allí está sucediendo. Sobre el terreno, la industria del vino mexicano parece que va a eclosionar. Siempre está a las puertas de experimentar un boom, pero muy a nuestro pesar éste no termina de llegar. Por suerte la cata es un ejercicio perfecto para calibrar la profundidad de sus avances, si bien no los legislativos, pilares fundamentales sobre los que se sustentará su industria, sí a nivel cualitativo, que es lo que más nos importa.



MAPA DE LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Se encuentra en el centro de país, en la conocida meseta central de México cuyos límites están marcados por la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental. Cuenta con una extensión territorial de 5.471 km². y es vecina de Zacatecas al norte y Jalisco al sur.

N° DE HECTAREAS: 1.332 has de las cuales 205 has son para la elaboración de vino y el resto es uva de mesa y uva para la elaboración de mosto y concentrados de uva.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: 1.888 msnm – 2.004 msnm

VARIETADES PREDOMINANTES:

Tintas: malbec, cabernet sauvignon, tempranillo, cinsault, syrah, nebbiolo, merlot, zinfandel y cabernet franc.

Blancas: chenin blanc, chardonnay, riesling, viognier, grenache blanc, sauvignon blanc y macabeo.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Posee un clima templado semiseco y una pluviometría media de 500 mm, lo que obliga al uso de riego en el viñedo. La temperatura media ronda los 22 y 26°C. Existe un gran integral térmica durante todo el año, lo que favorece a los viñedos de mayor altitud y próximos a la sierra. El viñedo descansa sobre unos suelos franco arenosos de poca profundidad.

ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cosío, Rincón de Romos, Tepezalá, Jesús María, El Llano, Asientos y Pabellón de Arteaga.

VINÍCOLA EL SECRETO

C° Rancho San José Carr Cosío Ags, n°
 Conocido
 20460 Cosío (Aguascalientes)
 ☎: +52 449 418 2587
 reservasiones@vinicolaelsecreto.com
 www.vinicolaelsecreto.com

Alessandrina 2022 T GR

100% sangiovese

90 Aguascalientes/ Cosío

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, tabaco, hierbas secas, fruta roja. Boca: varietal, jugoso, ligero, retronasal afrutado, seco, buena acidez. Varietal.

Alessandrina Rosé 2025 RD

85% malbec, 15% pinot noir

86 Aguascalientes/ Cosío

Color: rosáceo pálido. Aroma: fruta al licor, flores marchitas, fruta de hueso, hierbas silvestres. Boca: equilibrado, seco, buena acidez.

Alessandrina**Sangiovese 2024 T BA**

100% sangiovese

88 Aguascalientes/ Cosío

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, toques silvestres, frambuesa, especias dulces. Amable, ligero, frutal.

Alessandrina**Sauvignon Blanc 2025 B**

100% sauvignon blanc

84 Aguascalientes/ Cosío

Color: pajizo brillante. Aroma: auvado, hierbas verdes, vegetal. Boca: retronasal afrutado, notas de verdor, seco.

Guilietta 2025 B

100% viognier

87 Aguascalientes/ Cosío

Color: oro viejo. Aroma: floral, flores blancas, flores secas, fruta tropical. Boca: untuoso, varietal, fruta madura, largo. Aromático.

Legado**de Don Juan 2022 T GR**

100% cabernet sauvignon

91 Aguascalientes/ Cosío

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, fruta roja, madera de cedro, madera bien integrada, cacao fino. Boca: estructurado, fresco, pulido, muy vivo, especiado, buena acidez, equilibrado. Varietal, fresco.

Sophistiqué 2023 T C

100% pinot noir

88 Aguascalientes/ Cosío
 Color: Rubí. Aroma: franco, varietal, hierbas secas, habano, cuero muy curtido, fruta roja, especiado. Boca: ligero, varietal, especiado, buena acidez, taninos secos pero maduros. Varietal, ligero.

Viña Secreta Malbec 2022 T GR

100% malbec

88 Aguascalientes/ Cosío

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres, hierbas secas, tabaco. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, especiado, taninos secos pero maduros. Amable, frutal.

Viña Secreta Merlot 2023 T

100% merlot

86 Aguascalientes/ Cosío

Color: Rubí. Aroma: especiado, fruta roja, hierbas secas, tabaco. Boca: ligero, seco, especiado, acidez marcada, taninos rugosos.

Viña Secreta Syrah 2022 T GR

100% syrah

89 Aguascalientes/ Cosío

Aroma: especias dulces, chocolate, pimienta negra, hierbas de monte. Boca: especiado, fresco, seco, cierta persistencia, mineral, taninos potentes, taninos rugosos.

Viña Secreta Syrah 2023 T R

100% syrah

87 Aguascalientes/ Cosío

Color: cereza intenso. Aroma: especias dulces, tostado, vainilla, tabaco, pimienta negra, violetas. Boca: jugoso, especiado, mineral, cierta persistencia, taninos potentes.

Viña Secreta Tempranillo 2022 T

100% tempranillo

89 Aguascalientes/ Cosío

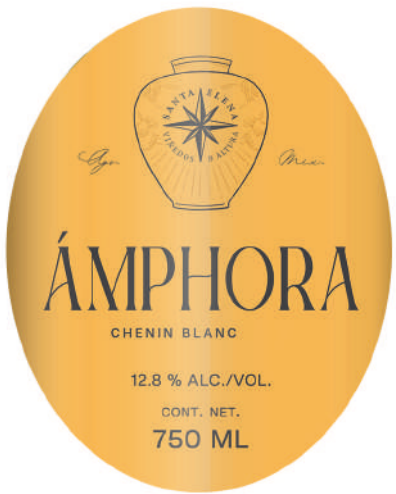
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas silvestres, regaliz negro, floral. Boca: fresco, especiado, balsámico, retronasal afrutado, taninos rugosos. Varietal, fresco, ligero.

VINÍCOLA SANTA ELENA

Ctra. Valladolid Emiliano Zapata, km 4
 Ampliación Ejido El Garabato
 20668 Pabellón de Arteaga (Aguascalientes)
 ☎: +52 449 565 3875
 vinicolasantaelenaags@gmail.com
 www.vinicolasantaelena.mx

Amphora Chenin Blanc 2024 B
 100% chenin blanc

91 Aguascalientes/ Pabellón Arteaga
 Color: amarillo brillante. Aroma: expresivo, flores blancas, elegante, hierbas silvestres, cítricos, fruta de hueso. Boca: untuoso, equilibrado, buena acidez, retronasal afrutado, persistente. Aromático, cítrico.



Amphora Viognier 2024 B
 100% viognier

90 Aguascalientes/ Pabellón Arteaga
 Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, flores secas, fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: lleno, varietal, seco, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. Cítrico, varietal.

Sophie Blanco 2022 B C
 viognier, chenin blanc

90 Aguascalientes/ Pabellón Arteaga
 Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, especiado, floral, hierbas silvestres. Boca: untuoso, seco, retronasal afrutado, largo. Persistente.

Sophie Cabernet Franc 2022 T R
 cabernet franc

89 Aguascalientes/ Pabellón Arteaga
 Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, fruta roja, toques silvestres, cera, champiñón, cuero muy curtido, hierbas secas, tabaco. Boca: ligero, especiado, buena acidez, retronasal ahumado, persistente, taninos secos pero maduros. Ligero, clásico, especiado.

Sophie Nebbiolo 2023 T R
 100% nebbiolo

91 Aguascalientes/ Pabellón Arteaga
 Color: cobrizo, borde teja. Aroma: fruta roja, floral, violetas, hierbas de monte, hierbas de tocador, habano. Boca: ligero, elegante, equilibrado, buena acidez, crianza clásica, varietal, taninos potentes. Aromático, floral, clásico, serio, ligero.



DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Es la zona responsable de la producción del 85% del vino de México. Se encuentra ubicada en el extremo noroeste de México, entre California y el Trópico de Cáncer.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: entre los 200 metros y los 850 metros del Valle de Ojos Negros.

Nº DE HECTAREAS: 4.608

VARIEDADES PREDOMINANTES:

Tintas: cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, syrah, nebbiolo, grenache, petite syrah, malbec, cabernet franc, sangiovese y mourvedre.

Blancas: chardonnay, sauvignon blanc, chenin blanc y viognier.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

El clima es de tipo mediterráneo con inviernos húmedos, veranos calurosos atemperados por los vientos frescos del noroeste del Pacífico y un escaso régimen de lluvias, lo que se traduce en la necesidad de utilizar riego en el viñedo. En el viñedo de Baja California, a consecuencia de la influencia oceánica, se registran grandes diferencias entre la temperatura diurna y nocturna, lo que favorecerá el correcto proceso de maduración de la uva. La proximidad del viñedo al Océano Pacífico consigue apaciguar las temperaturas transformando un clima cálido en uno templado. Existe un fenómeno que se da en las zonas productoras donde más se sobreexplota los pozos de agua. En algunos de estos pozos se filtra agua del mar y en años de poca lluvia el aumento de sales puede ser perceptible a nivel gustativo. Este fenómeno se nota más acusadamente en el Valle de Guadalupe. Aunque dentro de Baja California existen variedad de suelos, los más extendidos son los de carácter arenoso-arcilloso.

ZONAS PRODUCTORAS

El viñedo de Baja California se concentra en un radio de 90 kilómetros de la ciudad de Ensenada. Los valles productores más importantes son el Valle de Guadalupe, San Antonio de las Minas, Valle de Santo Tomás, Valle de la Grulla, Valle de San Vicente y Valle de Ojos Negros.

VALLE DE SAN VICENTE: se encuentra a 90 kilómetros al sur de Ensenada, con altitudes que van desde los 350 metros hasta los 420 sobre el nivel del mar. Se trata del valle más próximo a la costa – el océano se encuentra a tan solo 11 kilómetros- con lo que la influencia marina estará más marcada que en el resto de valles de Baja California. Cuenta con la ventaja de poseer una pequeña sierra ubicada entre el océano y el viñedo del valle, lo que evita la entrada masiva de humedad. Los vinos de este valle poseen matices minerales gracias a sus suelos arcillo-ferrosos.

VALLE DE OJOS NEGROS: Está situado hacia el interior de la península, a unos 30 Km. de Ensenada. Este valle posee una altitud de 800 metros sobre nivel del mar y sus suelos son arcillo-arenosos. Las temperaturas medias en pleno proceso de maduración van desde los 15° a 35°C y la precipitación media anual es de 278,4 mm.

VALLE DE SANTO TOMÁS: a 45 kilómetros al sur de Ensenada. Este valle posee unos suelos arcillosos muy profundos. Su clima se caracteriza por ser muy caluroso en verano, con máximas que rondan los 40°C, lo que se traduce en unos vinos carnosos, dominados por una fruta muy madura e incluso confitada.

VALLE DE SAN ANTONIO DE LAS MINAS: situado al noroeste de Ensenada se extiende de forma continua hasta el inicio del Valle de Guadalupe. Su viñedo se encuentra fundamentalmente en un piedemonte con un suelo rico en granito. Su clima es muy similar al del famoso Valle de Guadalupe con la salvedad de que su proximidad al mar atempera sus temperaturas diurnas y nocturnas.

VALLE DE GUADALUPE: es el más conocido de todos, se encuentra a 25 kilómetros de distancia del océano Pacífico, lo que marcará notablemente su influencia en la viña y por tanto en el vino. En él confluyen una gran diversidad de suelos en función de su localización y altitud, aunque la edafología dominante es la arcillosa en las laderas de composición granítica que conforman los valles y muy arenosa en su parte central, donde discurren los surcos de los ríos. Este valle posee una peculiaridad que lo hace diferente al resto, y es la salinidad del agua que utilizan para regar sus campos. Esta agua, en años lluviosos estará menos concentrada y aportará al vino sensaciones minerales con notas salinas en boca. En cambio, en años muy secos se concentrarán las sales del agua dificultando la maduración de la uva y aportando unas notas salinas excesivamente marcadas. El Valle se caracteriza por tener unos veranos muy cálidos, con unas temperaturas que rondan los 35-40° por el día y 11-19° por las noches. Algunos veranos puede suceder un fenómeno climático denominado efecto Santana que es la entrada de viento muy cálido y seco del desierto del interior del país (zona de Sonora), similar a las calimas saharianas. En dichos años, las uvas sufren un golpe de calor que las bloquea y paraliza, por lo que hay que estar muy atento al riego, ya que las uvas podrían perder muy rápido su concentración de agua llegando a sobremadurar.

VALLE DE LA GRULLA: se encuentra situado en las faldas de la Sierra de San Pedro Martir, a tan solo 30 kilómetros al sur de Ensenada. El viñedo se asienta sobre suelos muy arenosos en su superficie y arcillosos en sus capas medias. La presencia de una grieta o garganta en la sierra permite la entrada de los vientos frescos y húmedos del océano lo que convierte a este valle en el más fresco de Baja California. La excelentes cualidades climáticas y geográficas del valle lo convierten en una zona productora con un gran potencial. La necesidad de agua de su viñedo la suple gracias a su proximidad a la sierra, la cual nutre al viñedo de agua de forma natural.

ALDO CÉSAR PALAFOX

Km. 42 Ctra. Ensenada-Santo Tomás Valle de La Grulla, Ejido Uruapan
22795 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 174 5035
vinospalafox@gmail.com
www.vinospalafox.com

Pionero Blanco 2024 B

100% chardonnay

91 Baja California/Valle de La Grulla
Color: pálido. Aroma: mineral, piedra seca, fruta blanca, fruta de hueso, flores secas. Boca: untuoso, redondo, buena acidez, largo. Elegante.

Pionero Tinto 2022 T

70% tempranillo, 15% cabernet sauvignon, 15% merlot

92 Baja California/Valle de La Grulla
Color: rubí, borde teja. Aroma: hierbas de monte, balsámico, elegante, franco, fruta fresca. Boca: mineral, seco, retronasal afrutado, balsámico, taninos secos pero maduros. Elegante, mineral, pulido, representativo.

BODEGA BARISAL

Calle San Borja #200 Colonia Josefa Ortiz de Domínguez
22890 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 120 5225
bodega.barisal@gmail.com
www.bodegabarisal.com

Granito**Albariño Barisal 2024 B**

100% albariño

86 Baja California/Valle de Ojos Negros
Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales, flores secas. Boca: untuoso, fresco, acidez marcada. Cítrico.

Granito Rosé 2023 RD

100% grenache

86 Baja California/Valle de Ojos Negros
Color: salmón. Aroma: intensidad media, floral, fruta de hueso, fruta escarchada. Boca: lleno, seco, fruta madura.

Granito,**Mezcla de Tintos Barisal 2018 T**

40% tempranillo, 35% syrah, 25% cabernet sauvignon

87 Baja California/Valle de Ojos Negros
Aroma: fruta roja, fruta al licor, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: ligero, retronasal afrutado, acidez marcada, especiado, taninos maduros.

Nebbiolo Barisal 2019 T

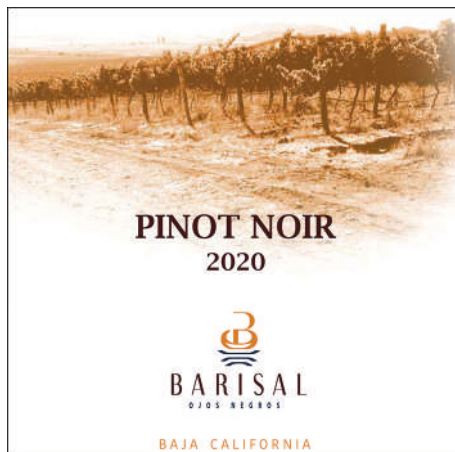
100% nebbiolo

90 Baja California/Valle de Ojos Negros
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta madura, cuero muy curtido, especiado, hierbas secas, tabaco. Boca: potente, varietal, seco, especiado, retronasal torrefactado, taninos potentes. Complejo, ahumado.

Pinot Noir Barisal 2020 T

100% pinot noir

90 Baja California/Valle de Ojos Negros
Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, especias dulces, madera de cedro, vainilla, flores secas. Boca: especiado, ligero, retronasal ahumado, persistente, taninos rugosos.

**Pinot Rosé Barisal 2024 RD**

100% pinot noir

86 Baja California/Valle de Ojos Negros
Color: piel cebolla. Aroma: hierbas de monte, fruta fresca. Boca: lleno, seco, buena acidez, corto. Herbal.

BODEGAS DE SANTO TOMAS

Carretera Valle de Santo Tomás s/n
22880 Santo Tomás (Baja California)
☎: +52 646 127 7920
keikonishikawa@grupopando.com
www.santo-tomas.com

Santo Tomás Barbera 2024 T

100% barbera

91 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, especiado. Boca: jugoso, equilibrado, especiado, taninos maduros. Frutal, con tipicidad, representativo.

Santo Tomás Duetto 2021 T

50% tempranillo, 50% cabernet sauvignon

92 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: cereza, borde granate. Aroma: balsámico, madera de cedro, cacao fino, con carácter. Boca: muy vivo, potente, pulido, seco, estructurado, largo, taninos maduros. Representativo.

Santo Tomás Grenache 2024 RD

100% grenache

89 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: salmón, pálido. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, floral. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, cierta persistencia. Aromático, frutal.

Santo Tomás Sauvignon Blanc 2024 B

sauvignon blanc

90 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: franco, intensidad media, hierbas silvestres, cítricos, fruta tropical. Boca: pulido, seco, varietal, buena acidez, equilibrado. Varietal, representativo.

Santo Tomás Tinta México 2024 T

barbera, merlot

88 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, hierbas de monte, especias dulces, hierbas secas, flores secas. Boca: retronasal afrutado, especiado, ligero, taninos maduros. Amable.

Santo Tomás Único 2022 T GR

50% cabernet sauvignon, 50% merlot

93 Baja California/Valle de Santo Tomás
Color: Rubí, borde granate. Aroma: especiada, madera de cedro, balsámico, fruta roja, habano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, muy vivo, buena acidez, taninos potentes.

BODEGAS F. RUBIOCallejon de la Liebre s/n El Porvenir
22755 Valle de Guadalupe (Baja California)

☎: +52 664 151 9593

rubior@grupolamesa.com.mx

www.bodegasrubio.com

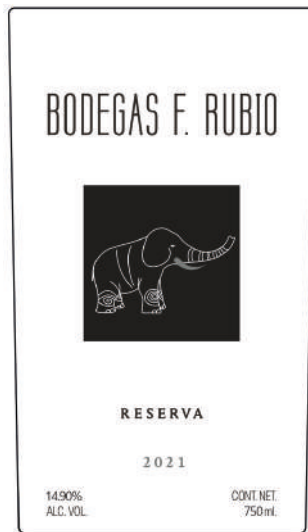
F. Rubio Malbec 2023 T

88 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, hierbas silvestres, madera bien integrada. Boca: ligero, retronasal afrutado, especiado, frutoso, buena acidez, persistente, taninos rugosos.

F. Rubio 2021 T R

100% cabernet sauvignon

93 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta madura, especias dulces, balsámico, tabaco. Boca: potente, estructurado, sabroso, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, largo. Varietal, con personalidad, con tipicidad.

**F. Rubio Mezcla Italiana 2022 T**

58% nebbiolo, 12% sangiovese, 30% montepulciano

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, toques silvestres, floral, flores secas, hierbas silvestres, hierbas secas. Boca: jugoso, retronasal afrutado, persistente, buena acidez, taninos secos pero maduros. Con tipicidad.

F. Rubio Nebbiolo 2020 T R

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, fruta madura, notas cárnicas, habano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, especiado, umami, buena acidez, largo, taninos maduros. Varietal, profundo, opulento.

F. Rubio Sangiovese 2023 T

sangiovese

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, especias dulces, hierbas secas. Boca: retronasal afrutado, equilibrado, fácil de beber, buena acidez, persistente, taninos finos. Frutal, golosinas, ligero, varietal.

F. Rubio Tempranillo 2022 T

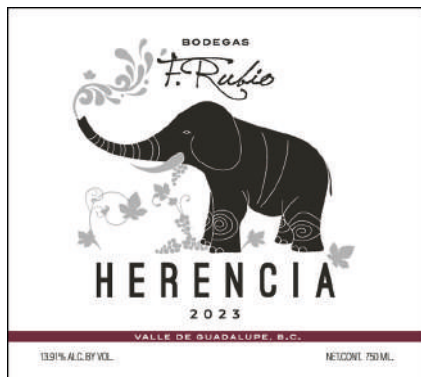
100% tempranillo

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, flores secas, pimienta negra, hierbas de monte, tabaco. Boca: varietal, estructurado, retronasal afrutado, especiada, persistente, taninos potentes. Varietal, con potencial.

**Herencia 2023 B**

67% palomino, 33% chenin blanc

88 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: pajizo. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, flores marchitas, hierbas silvestres. Boca: untuoso, redondo, cierta persistencia, buena acidez.

**Herencia 2023 T**

36% cabernet sauvignon, 37% merlot, 27% malbec

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: Rubí. Aroma: hierbas de monte, ahumado, fruta roja, madera de cedro. Boca: seco, ligero, especiada, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, taninos maduros, taninos finos.

DISCOGRÁFICA

Carretera Ensenada-Tecate #990-T
 22760 Ensenada (Baja California)
 ☎: +52 646 385 9528
 vino@fluxus@gmail.com

Ballena Tinta 2021 T R

nebbiolo

92 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: cereza oscuro. Aroma: con carácter, fruta madura, especiada. Aromático, varietal, potente.

**Dr. Surfo 2021 T R**

syrah

91 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
 Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: fruta negra, fruta de hueso, fruta madura, floral, flores secas, madera de cedro. Boca: estructurado, varietal, especiada, retronasal afrutado, opulento, taninos potentes. Aromático, corpulento.



Fluxus 2024 B

54% chenin blanc, 31% palomino, 15% grenache blanc

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, camomila, flores marchitas, fruta blanca, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, fluido, seco, buena acidez, persistente. Floral, cítrico, pulido, original.

**DOCEPIEDRAS**Predio Los Alamitos numero exterior, 40
22755 El Porvenir (Baja California)

☎: +52 664 495 7999

contabilidad.docepedras@gmail.com

Docepedras**Casa Club Blend 2024 T**

45% cabernet franc, 35% cabernet sauvignon, 20% merlot

88 Baja California/El Porvenir

Color: caoba oscuro, borde teja. Aroma: especiado, fruta roja, fruta madura, flores secas. Boca: especiado, fruta madura, equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, taninos maduros.

Docepedras**Casa Club Nebbiolo 2024 T**

100% nebbiolo

89 Baja California/El Porvenir

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta madura, notas cárnicas, especiado, habano. Boca: potente, varietal, carnoso, buena acidez, taninos maduros. Varietal, con tipicidad, potente.

Docepedras Palmera 2025 RD

100% cabernet franc

90 Baja California/El Porvenir

Color: salmón. Aroma: fruta roja, toques silvestres, cítricos, hierbas silvestres. Boca: varietal, retronasal afrutado, equilibrado, seco, mineral, largo. Muy vivo, varietal.

ENCINO DE PIEDRAAv. Tecate, Km 10, Ctra. Tecate-Ensenada
21500 Tecate (Baja California)

☎: +52 664 363 7886

comercializacion@encinodapedra.mx

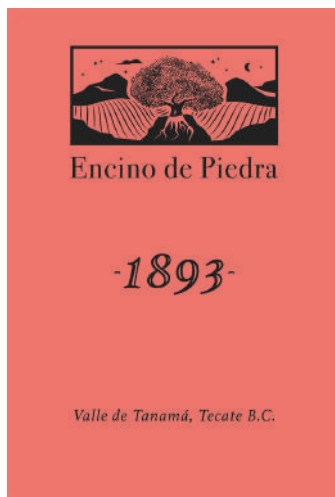
www.encinodapedra.mx

Línea 1893 Cabernet Sauvignon 2020 T R

100% cabernet sauvignon

91 Baja California / Tecate

Color: Rubí. Aroma: intensidad media, hierbas de monte, fruta negra, fruta roja, tabaco. Boca: ligero, jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, madera bien integrada, taninos potentes. Silvestre, frutal, jugoso.

**Línea 1893 Merlot 2020 T**

100% merlot

91 Baja California / Tecate

Color: Rubí. Aroma: especias dulces, frambuesa, fruta roja, fresco, hierbas silvestres, madera bien integrada, floral, especiado. Boca: fluido, retronasal afrutado, retronasal ahumado, seco, varietal, buena acidez, taninos secos pero maduros. Con personalidad, equilibrado.

Línea 1893 Nebbiolo 2020 T R

100% nebbiolo

91 Baja California / Tecate

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: fruta negra, hierbas de monte, hierbas secas, fruta roja, habano. Boca: varietal, potente, especiado, retronasal ahumado, retronasal afrutado, umami, taninos potentes. Varietal, con personalidad.

Línea Joven Nebbiolo 2024 RD

100% nebbiolo

88 Baja California / Tecate
 Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: jugoso, varietal, lleno, frutoso. Aromático, frutal, persistente.

Línea Joven Nebbiolo 2024 T

100% nebbiolo

90 Baja California / Tecate
 Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta negra, toques silvestres, floral, violetas, expresivo, varietal, hierbas secas, madera bien integrada. Boca: muy vivo, varietal, mineral, retronasal ahumado, taninos rugosos. Aromático, diferente, silvestre, varietal.

Línea Joven Sauvignon Blanc 2025

100% sauvignon blanc

88 Baja California / Tecate
 Color: pálido. Aroma: fruta blanca, fruta tropical, flores blancas. Boca: varietal, seco, retronasal afrutado, acidez marcada. Aromático.

Mezcla Única 2021 T

33% pinot noir, 33% nebbiolo, 33% mision

90 Baja California / Tecate
 Color: Rubí. Aroma: habano, cuero muy curtido, hierbas secas, especiado, cacao fino, especias dulces. Boca: complejo, fluido, ligero, persistente, retronasal ahumado, especiado, buena acidez, taninos secos pero maduros. Original, con personalidad.

Misión Frizzante 2024 BE BR

100% mision

88 Baja California / Tecate
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: ligero, seco, equilibrado, buena acidez, cierta persistencia. Sutil, original, ligero, fresco.

FINCA EL EMPECINADO

Blvd. Díaz Ordaz, 12649, A 4, El Paraíso
 22106 Tijuana (Baja California)
 ☎: +52 664 883 3927
 empecinadodelvalle@gmail.com
 www.elempecinado.com

Camila 2024 B

100% sauvignon blanc

89 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, flores blancas. Boca: lleno, seco, retronasal afrutado, especiado, persistente. Persistente, serio, especiado, frutal.

Cenzontle 2023 B

sauvignon blanc, chardonnay, palomino

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: amarillo, pajizo. Aroma: franco, fresco, intensidad media. Boca: lleno, equilibrado, retronasal afrutado, seco, largo. Con personalidad, persistente.

Huitzili 2024 B

70% palomino, 30% chasselas

87 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: amarillo brillante. Aroma: camomila, flores marchitas, ahumado, hierbas silvestres. Boca: lleno, seco.

FINCA LA CARRODILLA

Parcela 99 Z1 P14
 22755 El Provenir (Baja California)
 ☎: +52 646 978 1345
 degustacionescarrodilla@gmail.com
 www.fincalacarrodilla.mx

Árbol Cabernet 2023 T

100% cabernet sauvignon

92 🍷 Baja California/El Porvenir
 Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: expresivo, fruta roja, fruta negra, toques silvestres, hierbas de monte, hierbas silvestres, franco, especias dulces. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, largo, taninos maduros. Aromático, silvestre, varietal.

Árbol Rosado 2022 RD

62% syrah, 38% grenache, grenache, syrah

88 🍷 Baja California/El Porvenir
 Color: rosa vivo, salmón. Aroma: pétalos de rosa, flores secas, fruta roja, fruta de hueso, piel de naranja. Boca: seco, correcto, equilibrado, buena acidez. Silvestre, floral, original.

Árbol Syrah 2022 T

100% syrah

91 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: chocolate, tabaco, expresivo, fresco, café aromático, fruta confitada, pimienta negra. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, estructurado, carnosos, largo, taninos potentes. Varietal, potente.

Árbol Tempranillo 2022 T

100% tempranillo

90 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta roja, especiado, equilibrado, hierbas de monte, floral, flores secas, pétalos de rosa, habano. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, seco, buena acidez, fluido, taninos potentes. Varietal, silvestre, muy vivo.

Canto de Luna 2023 T

44% tempranillo, 29% cabernet sauvignon, 27% syrah

89 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, fruta roja, toques silvestres, hierbas silvestres, floral. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, fruta madura, especiado.

Carrodilla Cabernet Sauvignon 2022 T

100% cabernet sauvignon

90 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, fruta negra, fruta roja, hoja de té, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: varietal, potente, especiado, persistente, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Carrodilla Merlot 2020 T

100% merlot

88 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta madura, hierbas secas, especiado, flores secas, chocolate. Boca: especiado, fruta madura, retronasal torrefactado, taninos secos pero maduros.

Carrodilla Syrah 2021 T

100% syrah

91 🍷 **Baja California/Valle de Guadalupe**
 Color: cereza, borde granate. Aroma: expresivo, con carácter, cacao fino, pimienta blanca, madera de cedro, habano, balsámico. Boca: varietal, potente, especiado, fruta madura, largo, taninos secos pero maduros.

Carrodilla Tempranillo 2021 T R

100% tempranillo

90 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: cereza, borde granate. Aroma: equilibrado, con carácter, especias dulces, vainilla, madera de cedro, tabaco. Boca: potente, lleno, estructurado, seco, persistente, taninos secos pero maduros. Especiado, persistente.

Ir y Venir 2024 B

sauvignon blanc

90 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: hierbas verdes, hierbas silvestres, fruta de hueso, franco, fresco. Boca: lleno, frutoso, equilibrado, retronasal afrutado, persistente. Aromático, frutal, persistente.

Polen 2023 RD

100% grenache

88 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, cítricos, hierbas silvestres. Boca: varietal, seco, retronasal afrutado, persistente.

Sic Itur Ad Astra 2021 T

cabernet franc, cabernet sauvignon

91 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: rubí, borde teja. Aroma: madera de cedro, especiado, pimienta blanca, habano. Boca: complejo, potente, especiado, retronasal afrutado, taninos potentes. Especiado, profundo.

Sic Itur Ad Astra 2022 B

chardonnay

92 🍷 **Baja California/El Porvenir**
 Color: amarillo brillante. Aroma: camomila, flores marchitas, lías finas, madera bien integrada, con carácter, franco. Boca: untuoso, redondo, buena acidez, largo. Con personalidad, notas de levadura, persistente.

FINCA TRE

Parcela 107, Francisco Zarco, Ensenada
22755 El Porvenir (Baja California)
☎: +52 664 496 6611
nahrany.ayala@uabc.edu.mx

Bella Luna 2022 T

100% syrah

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta roja, hierbas secas, habano, pimienta negra. Boca: estructurado, lleno, varietal, potente, taninos potentes. Aromático, varietal.

**Dovere 2022 T**

malbec

89 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas de monte. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez, taninos rugosos. Varietal, frutal, ligero.

**Noble Terra 2021 T**

100% nebbiolo

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, balsámico, flores secas. Boca: potente, retronasal afrutado, seco, buena acidez, taninos potentes. Varietal, profundo, representativo.

**HILO NEGRO**

Ctra. Francisco Zarco - El Tigre, Km. 11
El Porvenir
22755 Ensenada (Baja California)
☎: +52 722 459 5175
bardo@vinohilonegro.com
www.vinohilonegro.com

Hilo Negro Escala 2023 T R

syrah

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso. Aroma: especiado, chocolate, hierbas de monte, hierbas secas, especias dulces. Boca: potente, estructurado, fruta madura, persistente, especiado, taninos maduros.

Hilo Negro Invisible 2025 B

sauvignon blanc

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pálido. Aroma: hierbas silvestres, hierbas verdes, cítricos, fruta tropical. Boca: varietal, muy vivo, seco, buena acidez. Varietal, representativo, herbal, cítrico.

Hilo Negro Invisible Reforzado 2024 B BA

sauvignon blanc

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: amarillo brillante. Aroma: expresivo, maderado bien integrada, flores blancas, camomila. Boca: muy vivo, fresco, seco, retronasal afrutado, buena acidez, equilibrado. Fresco, herbáceo, original, aromático.

Hilo Negro Nido de Abeja 2023 T C

primitivo

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta madura, arándano azul, flores secas, chocolate, hierbas secas. Boca: especiado, carnoso, potente, varietal, taninos potentes. Especiado.

Hilo Negro Ribeteado 2022 T C

100% cabernet sauvignon

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, pétalos de rosa, flores secas, fruta roja, tostado, habano. Boca: especiado, fruta madura, persistente, retronasal ahumado, taninos maduros.

Hilo Negro RicRac 2023 T R

35% cabernet sauvignon, 35% nebbiolo, 30% syrah

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta negra, floral, tabaco, con carácter. Boca: especiado, retronasal afrutado, redondo, fruta madura, taninos maduros.

Hilo Negro Tiara 2023 T

100% petit verdot

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azul, floral, violetas. Boca: estructurado, potente, pulido, carnoso, retronasal afrutado, buena acidez, taninos potentes. Varietal, potente.

Hilo Negro Tricot 2025 RD

primitivo

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: frambuesa. Aroma: expresión frutal, frambuesa, fruta roja, toques silvestres, fruta fresca. Boca: jugoso, muy vivo, varietal, seco, retronasal afrutado, buena acidez. Frutal.

Hilo Negro Zig Zag 2022 T R

70% nebbiolo, 30% syrah

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: con carácter, potente, expresivo, elegante. Boca: potente, pulido, muy vivo, estructurado, retronasal afrutado, buena acidez, largo, taninos maduros. Pulido, con personalidad, persistente.

Hilván 2024 T

cabernet sauvignon, nebbiolo, primitivo

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso. Aroma: expresión frutal, toques silvestres, hierbas de monte, balsámico. Boca: estructurado, fruta madura, especiado, persistente, taninos potentes.

IKUR

Carretera Ensenada-Tecate #990 interior K, el Sauzal de Rodriguez
22760 Ensenada (Ensenada)
☎: +52 646 190 6235
peci.biasteri@gmail.com

Ikur 2024 B

80% chardonnay, 20% viognier

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, flores secas, especias dulces. Boca: untuoso, redondo, buena acidez, elegante, largo. Aromático, lleno, persistente.

Ikur 2025 T

zinfandel

93 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, borde violáceo. Aroma: franco, varietal, fruta negra, floral, violetas. Boca: muy vivo, jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, taninos potentes. Varietal, silvestre, jugoso.

Ikur Cabernet Sauvignon 2024 T R

cabernet sauvignon

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde violáceo. Aroma: hierbas de monte, madera bien integrada, floral, equilibrado. Boca: pulido, seco, fluido, retronasal afrutado. Muy vivo.

LA LOMITA

Camino Vecinal Parcela 71 Fracc. 3 Lote 13
San Marcos, Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 977 8170
degustacioneslalomita@gmail.com
www.lomita.meitre.com

15 Lunas 2022 T

nebbiolo

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, cereza brillante. Aroma: fruta negra, fruta roja, pétalos de rosa, flores secas, hierbas silvestres. Boca: carnoso, varietal, lleno, especiado, fruta madura, taninos maduros. Varietal, silvestre, floral.

Lomita Cabernet Sauvignon 2024 T

100% cabernet sauvignon

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: especiado, floral, pétalos de rosa, fruta roja, fruta madura. Boca: lleno, especiado, fruta madura, potente, taninos potentes.

Lomita Chardonnay 2024 B

100% chardonnay

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: amarillo brillante, borde verdoso. Aroma: vainilla, hierbas silvestres. Boca: lleno, muy vivo, varietal, pulido, madera bien integrada, equilibrado, buena acidez, persistente. Muy vivo, equilibrado.

Lomita Grenache 2024 RD

100% grenache

88 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, persistente. Frutal.

Lomita Natural 2022 T

88 🍃 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso. Aroma: chocolate, especias dulces, fruta madura, café aromático. Boca: muy vivo, seco, retronasal afrutado, buena acidez, taninos potentes. Muy vivo, silvestre, lleno.

Lomita Sauvignon Blanc 2024 B

100% sauvignon blanc

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, hierbas verdes, hierbas de monte. Boca: varietal, seco, pulido, fresco, buena acidez. Cítrico, aromático, herbal, amable.

Pagano 2021 T R

grenache

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, fruta madura, hierbas de monte, notas cárnicas, hierbas secas. Boca: fluido, retronasal afrutado, fruta madura, persistente, taninos maduros.

Sacro 2020 T

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

88 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta confitada, hierbas de monte, fruta al licor, hierbas secas, café aromático, chocolate. Boca: lleno, fruta madura, retronasal ahumado, especiado, taninos secos pero maduros.

Tinto de la Hacienda 2022 T

cabernet sauvignon, tempranillo, merlot

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí. Aroma: balsámico, hoja de té, madera de cedro, fruta roja, hierbas de monte. Boca: especiado, fluido, jugoso, equilibrado, persistente, taninos secos pero maduros.

LAS NUBES

Callejón Emiliano Zapata, Ejido El Porvenir
22750 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 156 8037
vinoslasnubes@gmail.com
www.vinoslasnubesbc.com

Las Nubes Chardonnay 2024 B

100% chardonnay

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pajizo. Aroma: elegante, franco, con carácter. Boca: lleno, equilibrado, madera bien integrada, largo. Elegante.

Las Nubes Cirrus 2020 T

40% garnacha, 30% syrah, 30% monastrell

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta madura, fruta confitada, floral. Boca: estructurado, fruta madura, persistente, especiado, taninos potentes.

Las Nubes Colección de Parcelas 2021 T C

40% tempranillo, 30% cabernet sauvignon, 20% merlot, 10% malbec

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, floral, hierbas de monte, especiado, madera de cedro. Boca: muy vivo, jugoso, retronasal afrutado, buena acidez, taninos potentes.

Las Nubes Cumulus 2021 T R

40% garnacha, 30% cariñena, 30% tempranillo

90 Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente
Color: Rubí, borde granate. Aroma: madera de cedro, balsámico, fruta roja, hierbas silvestres, flores secas. Boca: fruta madura, especiado, umami, taninos secos pero maduros.

Las Nubes Jaak 2024 RD

garnacha, cariñena, syrah

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: salmón. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, flores blancas. Boca: jugoso, seco, buena acidez, equilibrado, persistente. Frutal, con tipicidad, lleno.

Las Nubes Kuiiy 2024 B

70% sauvignon blanc, 30% chardonnay

88 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, hierbas silvestres, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: lleno, jugoso, retronasal afrutado, umami, persistente, equilibrado.

Las Nubes Nebbiolo Gran Reserva 2019 T GR

100% nebbiolo

93

Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: balsámico, madera de cedro, cacao fino, hoja de té, habano. Boca: potente, estructurado, especiado, pulido, taninos potentes. Profundo, potente.

Las Nubes Nimbus 2021 T

40% merlot, 30% cariñena, 30% tempranillo

90

Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente

Color: Rubí, borde granate. Aroma: equilibrado, flores secas, hierbas de monte. Boca: estructurado, muy vivo, especiado, largo, amargoso. Cálido, confitado.

Las Nubes Petite Sirah 2021 T

100% petit syrah

91

Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: con oscuridad, cacao fino, con carácter. Boca: potente, estructurado, buena acidez, persistente, taninos potentes. Potente.

Las Nubes

Selección de Barricas 2021 T

50% cariñena, 35% garnacha, petit syrah, monastrell, 15% syrah

91

Baja California/Valle de Guadalupe

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especiado, fruta negra, fruta roja, cacao fino, madera bien integrada. Boca: jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, estructurado, buena acidez, fluido, taninos secos pero maduros. Muy vivo.

Las Nubes Stratus 2018 T R

14% garnacha, 43% zinfandel, 43% petit syrah

92

Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza, borde granate. Aroma: cacao fino, especiado, balsámico, madera de cedro. Boca: estructurado, seco, pulido, especiado, buena acidez, taninos potentes. Balsámico, con personalidad, con tensión.

Zinfandel Las Nubes 2020 T

100% zinfandel

91

Baja California/Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces, chocolate, balsámico, madera de cedro, fruta al licor. Boca: ligero, retronasal afrutado, buena acidez, cálido, especiado, taninos secos pero maduros.

MADERA 5

Carretera Tecate-Ensenada #990 Int B

22760 Ensenada (Baja California)

☎: +52 646 174 6844

mc@cavaaragon126.com.mx

Madera 5 Barbera 2022 T

100% barbera

89

Baja California/Valle de San Vicente

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, balsámico, flores secas. Boca: umami, equilibrado, cierta persistencia, buena acidez, taninos finos.

Madera 5 Nebbiolo 2021 T R

nebbiolo

91

Baja California/Valle de San Vicente

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, toques silvestres, frambuesa, franco, flores secas, tabaco. Boca: estructurado, retronasal afrutado, buena acidez, persistente, taninos potentes. Aromático, potente.

Madera 5 Sangiovese 2024 RD

100% sangiovese

90

Baja California/Valle de San Vicente

Color: salmón, pálido. Aroma: expresivo, fruta roja, toques silvestres, hierbas silvestres. Boca: muy vivo, jugoso, varietal, buena acidez, persistente. Aromático, varietal, amable.

Madera 5 Sauvignon Chardonnay 2025 B

85% sauvignon blanc, 15% chardonnay

88

Baja California/Valle de San Vicente

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, fruta escarchada, camomila. Boca: lleno, retronasal afrutado, persistente.

Madera 5 Tempranillo Cabernet 2020 T

60% tempranillo, 40% cabernet sauvignon

91

Baja California/Valle de San Vicente

Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, especiado, con carácter. Boca: untuoso, redondo, retronasal afrutado, estructurado, buena acidez, largo, taninos maduros.

Madera 5 Tempranillo Cabernet 2021 T

60% tempranillo, 40% cabernet sauvignon

90

Baja California/Valle de San Vicente

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces, hierbas secas, tabaco, flores secas. Boca: umami, retronasal afrutado, carnoso, especiado, buena acidez, taninos rugosos.

MONTE XANIC

Carretera Principal Francisco Zarco s/n
22750 Francisco Zarco, Ensenada
(Baja California)

☎: +52 646 161 5448

concursos@montexanic.com.mx

www.montexanic.com.mx

Calixa Blend 2024 T

60% tempranillo, 30% merlot, 10% cabernet sauvignon

88 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: Rubí. Aroma: hierbas de monte, fruta negra, especiado, floral. Boca: ligero, equilibrado, buena acidez.

Calixa Cabernet**Sauvignon Syrah 2024 T**

80% cabernet sauvignon, 20% syrah

90 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, especiado. Boca: jugoso, ligero, retronasal afrutado, buena acidez, taninos finos. Ligero, frutal, equilibrado, amable.

Monte Xanic**Cabernet Sauvignon 2024 T**

100% cabernet sauvignon

92 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: cereza brillante. Aroma: fresco, franco, fruta negra, balsámico, floral. Boca: pulido, muy vivo, equilibrado, retronasal afrutado, largo, jugoso, taninos maduros. Varietal.

Monte Xanic Cabernet**Sauvignon Merlot 2024 T**

75% cabernet sauvignon, 25% merlot

91 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta fresca, floral, violetas, cacao fino. Boca: fluido, sabroso, retronasal afrutado, redondo, largo.

Monte Xanic Chardonnay 2024 B

100% chardonnay

90 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: amarillo brillante, dorado brillante. Aroma: especiado, fresco, cítricos, floral, flores marchitas. Boca: untuoso, retronasal afrutado, especiado, persistente, umami, buena acidez. Con personalidad.

Monte Xanic Edición**Limitada Cabernet Franc 2024 T**

100% cabernet franc

93 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: Rubí. Aroma: franco, expresivo, fruta roja, fresco. Boca: fluido, ligero, retronasal afrutado, mineral, largo, taninos maduros. Varietal, con tipicidad, elegante.

Monte Xanic**Gran Ricardo 2023 T R**

55% cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% cabernet franc, 3% petit verdot, 2% malbec

94 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: cereza, borde granate. Aroma: cacao fino, especiado, madera bien integrada, hierbas de monte, balsámico, fruta roja. Boca: pulido, retronasal afrutado, redondo, muy vivo, largo, taninos maduros. Muy vivo, pulido.

Monte Xanic Merlot 2024 T C

100% merlot

91 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, floral, violetas, fresco, expresivo, hierbas silvestres. Boca: varietal, seco, retronasal afrutado, redondo, buena acidez, taninos potentes. Aromático, con tipicidad.

Monte Xanic Rosé 2025 RD

100% grenache

90 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: salmón, pálido. Aroma: floral, fruta roja, fruta de hueso, cítricos. Boca: varietal, seco, buena acidez, persistente. Frutal.

Monte Xanic**Sauvignon Blanc 2025 B**

100% sauvignon blanc

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: flores blancas, cítricos, fruta de hueso, fruta tropical. Boca: sabroso, pulido, retronasal afrutado, buena acidez, largo. Frutal, representativo, tropical.

Monte Xanic Selección 2023 T

60% malbec, 30% merlot, 10% cabernet sauvignon

91 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, especiado, balsámico, tabaco. Boca: especiado, retronasal afrutado, largo, taninos maduros. Profundo.

Monte Xanic Syrah 2024 T

100% syrah

90 Baja California/Valle de Ojos Negros

Color: cereza intenso, cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azul, frambuesa, toques silvestres, hierbas de monte, hierbas silvestres, madera bien integrada, franco. Boca: retronasal afrutado, equilibrado, ligero, muy vivo, buena acidez, taninos maduros, taninos finos. Varietal, silvestre.

ROGANTO

Ctra. Tecate-Ensenada, km. 83 s/n Poblado Francisco Zarco
22750 Ensenada (Baja California)
☎: +52 646 176 6185
contacto@roganto.com
www.roganto.com

Roganto Albariño 2025 B

100% albariño, 100% albariño

88 Baja California/Valle de San Jacinto
Color: pajizo brillante. Aroma: fruta de hueso, fruta blanca, fruta tropical, flores blancas. Boca: varietal, retronasal afrutado, buena acidez. Aromático, frutal, exuberante.

Roganto Cabernet Sauvignon**Selección Especial 2021 T**

cabernet sauvignon

91 Valle de Guadalupe / Valle San Jacinto
Color: cereza, borde granate. Aroma: expresión frutal, fruta roja. Boca: jugoso, varietal, estructurado, lleno, retronasal afrutado, especiado, taninos maduros, largo. Con tipicidad.

Roganto Chardonnay 2025 B

100% chardonnay

90 Baja California/Valle de San Jacinto
Color: pajizo, pálido. Aroma: cítricos, hierbas verdes, fruta blanca. Boca: lleno, varietal, seco, fluido, mineral, retronasal afrutado, buena acidez. Varietal, fresco, representativo.

Roganto Rocío de Vid 2025 RD

100% nebbiolo

89 Baja California/Valle de San Jacinto
Color: rosa vivo. Aroma: toques silvestres, fresco, caramelo de violetas. Boca: varietal, largo. Original, frutal.

Roganto Sauvignon Blanc 2025 B

100% sauvignon blanc

90 Baja California/Valle de San Jacinto
Color: pajizo. Aroma: expresivo, franco, fresco, fruta blanca, notas tropicales, hierbas silvestres. Boca: seco, fresco, fluido, buena acidez. Aromático, varietal.

Roganto Tramonte 2021 T R

65% cabernet sauvignon, 35% tempranillo

90 Baja California/Valle de San Jacinto
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, hierbas de monte, habano, especiado, floral. Boca: jugoso, ligero, especiado, buena acidez, taninos maduros.

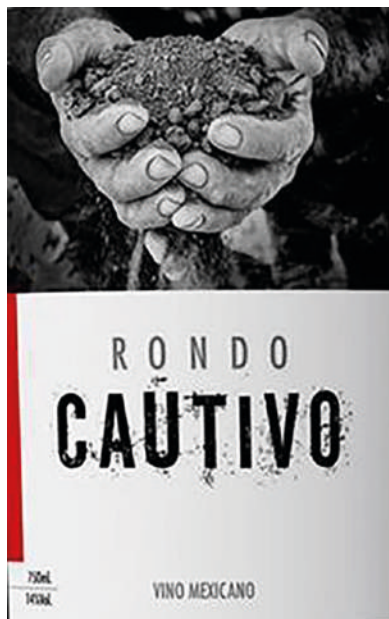
RONDO DEL VALLE

Ctra. El Tigre Km 3.5
22320 San Antonio de las Minas,
El Porvenir (Baja California)
☎: +52 646 117 0453
romina@rondodelvalle.com
www.rondodelvalle.com

**Rondo
del Valle Cautivo 2022 T**

85% cabernet sauvignon, 15% merlot

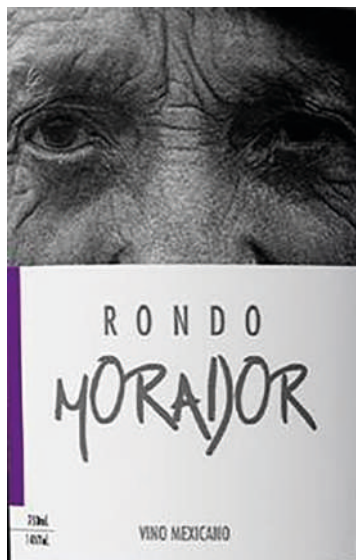
87 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, cereza oscuro. Aroma: fruta negra, arándano azul, fruta roja, fruta fresca, flores secas, especiado, hierbas de monte, hierbas secas, violetas. Boca: correcto, retronasal afrutado, retronasal ahumado, jugoso, taninos rugosos, algo secante.



Rondo del Valle Morador 2022 T R

36% cabernet sauvignon, 32% petit syrah, 32% mouvedre

85 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: retronasal ahumado, ligero, seco, taninos potentes, algo secante.



VINICOLA 3 MUJERES

Km. 87 Carretera Tecate-Ensenada.

Francisco Zarco

22750 Ensenada (Baja California)

☎: +52 646 171 5674

ivettevaillard@gmail.com

www.vinicola3mujeres.com

La Mezcla del Rancho 2018 T

cabernet sauvignon, grenache

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, floral, pétalos de rosa, especias dulces, madera bien integrada, cacao fino. Boca: ligero, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, persistente, taninos maduros. Amable, equilibrado, aromático.

Mezcla Prima 2021 T

zinfandel

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: expresivo, fruta roja, fruta negra, floral, franco. Boca: varietal, estructurado, pulido, retronasal afrutado, umami, mineral, largo, taninos maduros. Varietal, con tipicidad, representativo.

VINÍCOLA GAVALDON

Callejón de la Liebre Parcela 67 Z 1 P 1 4,

Ejido el Porvenir

22755 Ensenada (Baja California)

☎: +52 646 151 9885

angel.beltran.ll@gmail.com

www.vinicolagavaldon.com

Gavaldon

Blanc de Blancs 2019 BE EBR

100% chardonnay

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: oro viejo. Aroma: especias dulces, notas de levadura, flores secas, camomila. Boca: muy vivo, seco, redondo, largo, buena acidez. Con personalidad, elegante, varietal, pulido, persistente, aromático.

Gavaldon

Blanc de Noirs 2019 BE EBR

85% pinot noir, 15% pinot meunier

92 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: dorado brillante, oro viejo. Aroma: hierbas de monte, hierbas silvestres, notas de levadura, camomila. Boca: redondo, seco, pulido, fresco, buena acidez, largo. Aromático, pulido, clásico, equilibrado, persistente.

Gavaldon Mezcla 2019 BE EBR

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: dorado brillante. Aroma: levaduras de flor, notas de levadura, floral, flores blancas, especiado. Boca: lleno, especiado, retronasal afrutado, largo, buena acidez. Aromático, persistente.

VINÍCOLA L.A. CETTO

Ctra. Tecate – El Sauzal, Km. 73.2
22758 Valle de Guadalupe (Baja California)
☎: +52 646 980 0474
lmedina@gpocetto.com
www.lacetto.mx

**Blanco Boutique Chardonnay,
Viognier, Pinot Noir 2021 B C**

chardonnay, viognier, pinot noir

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: intensidad media. Boca: untuoso, retronasal afrutado, umami, largo. Con personalidad, diferente.

Don Luis Concordia 2022 T R

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta roja, notas cárnicas, hierbas secas. Boca: carnosos, fruta madura, umami, estructurado, retronasal ahumado, persistente, taninos potentes. Potente, con personalidad, persistente.

Don Luis Terra 2022 T C

50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% malbec, 10% petit verdot

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas de monte, hierbas silvestres, floral, pétalos de rosa, madera bien integrada. Boca: muy vivo, pulido, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos potentes.

Don Luis Viognier 2025 B

viognier

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: pajizo brillante. Aroma: expresivo, franco, fruta blanca, notas tropicales, floral. Boca: lleno, varietal, equilibrado, buena acidez, seco, largo. Aromático, varietal.

Invierno 2023 T

petit verdot

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza intenso, cereza brillante. Aroma: fruta negra, arándano azul, hierbas de monte, hierbas secas, franco. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, cierta persistencia, taninos rugosos. Muy vivo.

Malbec Boutique 2023 T GR

malbec

91 Baja California/Valle de San Vicente
Color: cereza brillante. Aroma: expresión frutal, toques silvestres. Boca: varietal, muy vivo, retronasal afrutado, estructurado, taninos potentes. Varietal.

**L.A. Cetto Cabernet
Sauvignon 2020 T**

88 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, arándano azul, fruta madura, especias dulces, flores secas. Boca: equilibrado, estructurado, especiado, taninos secos pero maduros.

L.A. Cetto Chardonnay 2022 B

chardonnay

91
Color: pajizo brillante. Aroma: tostado, fruta madura, fruta de hueso. Boca: lleno, muy vivo, sabroso, jugoso, retronasal afrutado, largo. Varietal, persistente, con tipicidad.

**L.A. Cetto Nebbiolo
Reserva Privada 2020 T**

nebbiolo

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: expresivo, flores secas, fruta roja, fruta madura, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: potente, varietal, redondo, persistente, taninos potentes. Representativo, varietal.

L.A. Cetto Petite Sirah 2022 T

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especiado, pimienta negra, floral. Boca: estructurado, potente, fruta madura, taninos potentes. Varietal, potente.

Península Espaldera 2020 T

50% sangiovese, 50% aglianico

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: expresión frutal, franco, varietal. Boca: varietal, equilibrado, retronasal afrutado, fluido, ligero, elegante, taninos potentes. Varietal, ligero, con personalidad, con potencial.

Península Lyra 2023 T

montepulciano, barbera

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza brillante. Aroma: fruta negra, fruta madura, fruta de hueso, hierbas de monte, especias dulces, chocolate. Boca: especiado, umami, equilibrado, cierta persistencia, taninos rugosos.

**Primavera
Estaciones 2024 RD**

89 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rosáceo pálido. Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres, franco. Boca: equilibrado, seco, jugoso, buena acidez. Frutal, fresco, agradable.

Sangiovese Boutique 2014 T R

sangiovese

90 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: Rubí, Borde ambarino. Aroma: especiado, flores secas, incienso, especias dulces, habano. Boca: especiado, umami, ligero, jugoso, varietal, fluido, complejo, buena acidez, largo. Varietal, sutil, ligero, elegante, con tipicidad.

Sierra Blanca**Sauvignon Blanc 2024 B**

sauvignon blanc

87 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: expresivo, fruta blanca, fruta tropical. Boca: equilibrado. Agradable, sencillo, frutal.

Syrah Boutique 2020 T R

syrah

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: cereza intenso. Aroma: expresión frutal, toques silvestres, especiado, habano, pimienta blanca. Boca: muy vivo, fluido, umami, equilibrado, buena acidez, taninos maduros. Equilibrado, ligero, muy vivo.

Verano Estaciones 2025 B

colombard, sauvignon blanc

90 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: expresivo, fruta blanca, toques silvestres, fruta tropical, cítricos, flores blancas. Boca: untuoso, equilibrado, retronasal afrutado, seco, buena acidez, persistente. Aromático.

VINÍCOLA LA TRINIDAD

Ctra. Tecate Ensenada 900-F, El Sauzal
 22760 Ensenada (Baja California)
 ☎: +52 646 207 7478
 contacto@latrinidadvinos.com
 www.latrinidadvinos.com

Afrodita 2023 B

60% chardonnay, 40% sauvignon blanc

91 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: dorado brillante. Aroma: flores blancas, camomila, madera bien integrada, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: untuoso, graso, seco, equilibrado, persistente. Con personalidad, persistente.

**Minotauro 2021 T**

80% cabernet sauvignon, 20% ruby cabernet

92 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: Rubí, borde granate. Aroma: hierbas de monte, hierbas secas, habano, fruta roja. Boca: muy vivo, estructurado, retronasal afrutado, fruta madura, taninos secos pero maduros.



VINÍCOLA SOLAR FORTÚN

Ctra. Tijuana - Ensenada 7790 El Sauzal
22760 Ensenada (Baja California)

☎: +52 646 174 7674

santiago@solarfortun.com

www.solarfortun.com

Baya Baya 2023 T

50% cabernet sauvignon, 50% petit verdot

84 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, ahumado, hierbas de monte. Boca: ligero, seco, umami.

Elixir Cordis 2021 T GR

85% cabernet sauvignon, 15% petit verdot

93 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: expresivo, con carácter, salsa de soja, cuero mojado. Boca: jugoso, redondo, largo, taninos finos. Clásico, confitado.

Petit Verdot**Gran Reserva 2021 T GR**

100% petit verdot

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza intenso, cereza, borde granate. Aroma: balsámico, hierbas de monte, fruta negra, tabaco, mineral, arcilloso. Boca: fluido, pulido, varietal, elegante, buena acidez, taninos maduros.

Solar Fortún Cabernet Sauvignon 2024 T

100% cabernet sauvignon

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, equilibrado, franco, hierbas silvestres. Boca: retronasal afrutado, fácil de beber, jugoso, ligero, fluido, buena acidez, taninos maduros. Aromático, amable, diferente, ligero.

Solar Fortún Mouvedre 2023 T

100% mouvedre

89 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, cuero muy curtido, notas cárnicas, especias dulces. Boca: ligero, especiado, fruta madura, equilibrado, persistente, taninos finos, taninos maduros. Ligero, con personalidad, especiado.

Solar Fortún Mouvedre Syrah 2023 T

85% mouvedre, 15% syrah

89 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: flores marchitas, hierbas secas, madera noble. Boca: ligero, especiado, fruta madura, taninos maduros. Ligero.

Solar Fortún Noble Cru 2023 T R

40% mouvedre, 20% syrah, 20% petit verdot, 20% cabernet sauvignon

90 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, pétalos de rosa, especias dulces, hierbas de monte. Boca: especiado, cremoso, ligero, buena acidez, equilibrado, taninos maduros.

Solar Fortún O Positivo 2022 T

cabernet sauvignon, syrah (Tinto)40

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, madera de cedro, balsámico, especias dulces, hierbas secas. Boca: equilibrado, especiado, retronasal afrutado, ligero, elegante, buena acidez, persistente, taninos secos pero maduros.

Solar Fortún Pet Nat 2025 RE

100% syrah

90 Baja California/Valle de Guadalupe

Aroma: fruta roja, fruta fresca, frambuesa, toques silvestres. Boca: equilibrado, seco, muy vivo, retronasal afrutado, buena acidez. Aromático, aromas nítidos, frutal, amable, silvestre, original.

Solar Fortún Petit Verdot 2022 T

100% petit verdot

90 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: Rubí. Aroma: floral, pétalos de rosa, arándano azul, fruta madura, violetas. Boca: fluido, fresco, seco, varietal, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Solar Fortún Syrah 2023 T R

100% syrah

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, hierbas de tocador, floral, especias dulces. Boca: ligero, retronasal afrutado, seco, equilibrado, pulido, taninos maduros. Ligero.

Viña en Rosa 2024 RD

100% mouvedre

88 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros

Color: salmón. Aroma: fruta roja, hierbas silvestres, cítricos. Boca: equilibrado, jugoso, lleno, varietal, cierta persistencia. Frutal.

Viñedo Áureo 2024 B

50% viognier, 50% marsanne

90 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, fruta blanca, fruta de hueso, fruta tropical, hierbas silvestres. Boca: untuoso, varietal, seco, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. Aromático, cítrico, persistente.

VINOS KRUGER

Cocorit 1009
22766 San Antonio de las Minas (Baja California)
☎: +52 646 117 3586
info@vinoskruger.com
www.vinoskruger.com

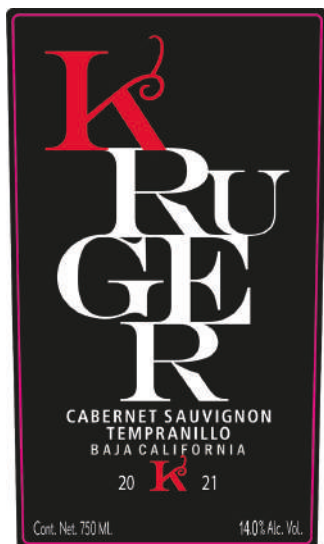
Kruger 2024 B

92 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
Color: pajizo brillante. Aroma: franco, flores blancas, fruta blanca, fruta de hueso, hierbas silvestres, cera. Boca: untuoso, seco, persistente. Elegante, serio.

**Kruger Cabernet Sauvignon Tempranillo 2021 T**

cabernet sauvignon, tempranillo

92 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
Color: rubí, borde teja. Aroma: elegante, franco, balsámico. Boca: ligero, retronasal afrutado, especiado, pulido, fluido, taninos maduros. Elegante.

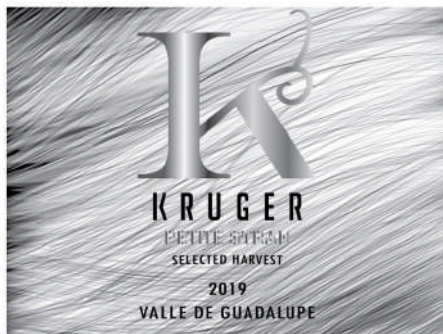
**Kruger Grenache 2022 T**

100% grenache

90 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
Color: rubí, borde teja. Aroma: franco, fruta roja, fruta madura, hierbas secas, flores secas. Boca: varietal, jugoso, fruta madura, especiada, cálido, madera bien integrada, buena acidez, taninos maduros. Varietal.

**Kruger Petit Syrah 2019 T GR**

91 Baja California/Valle de Guadalupe
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, fruta madura, tabaco, chocolate, especiado, floral. Boca: estructurado, muy vivo, varietal, potente, retronasal ahumado, taninos potentes. Varietal, corpulento.



Kruger Merlot 2021 T

merlot

90 Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros
 Color: cereza oscuro. Aroma: fruta negra, frambuesa, arándano azul, pétalos de rosa, habano, balsámico. Boca: fluido, seco, varietal, especiado, retronasal afrutado, taninos rugosos, algo secante. Aromático.

Kruger 2024 RD

grenache

87 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
 Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, fruta escarchada, notas tropicales, flores secas. Boca: seco, retronasal afrutado, buena acidez.

Kruger Nebbiolo 2017 T GR

nebbiolo

90 Baja California/Valle de San Antonio de las Minas
 Color: cereza oscuro, cereza muy intenso, borde granate. Aroma: balsámico, con oscuridad, especiado, hierbas secas. Boca: sabroso, varietal, retronasal afrutado, especiado, jugoso. Varietal, cálido, confitado.

**VIÑAS TIERRA SANTA**

Camino a Tierra Santa s/n Ampliación El Porvenir
 22755 Ensenada (Baja California)

☎: +52 646 148 9002

vinos.tierra.santa@gmail.com

www.vinastierasantasanta.com

San Bruno T D

cabernet sauvignon, carmenère, petit verdot

89 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: caoba. Aroma: flores secas, hierbas secas, fruta pasificada, fruta escarchada, fruta confitada. Boca: dulce, estructurado, buena acidez.

Mision Loreto Cabernet Sauvignon Tempranillo 2021 T

66% cabernet sauvignon, 34% tempranillo

91 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, madera de cedro, balsámico, fruta roja, fruta negra, hierbas de monte, habano. Boca: especiado, redondo, muy vivo, retronasal afrutado, elegante, buena acidez, largo, taninos maduros. Elegante.

Nat 2023 B

sauvignon blanc

89 Baja California/Valle de Guadalupe
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: hierbas silvestres, hierbas verdes, fruta blanca, fruta fresca. Boca: varietal, seco, muy vivo, retronasal afrutado, buena acidez, persistente. Varietal, frutal, herbal.

VIÑEDOS DE LA REINA

México 3 Supermanzana Km. 71
 22034 Ensenada (Baja California)

☎: +52 558 178 0702

ltellez@vinodelareina.com

www.vinedosdelareina.com

Duquesa Cuvee Blanc 2025 B

viognier

91 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: pálido. Aroma: hierbas silvestres, hierbas verdes, cítricos, fruta de hueso, flores blancas. Boca: lleno, seco, con tensión, muy vivo, acidez marcada. Frutal, herbal, cítrico.

Vino de La Reina**Sangiovese 2023 T**

sangiovese

90 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta roja, fruta fresca, hierbas de monte. Boca: ligero, equilibrado, retronasal afrutado, pulido, buena acidez, taninos maduros. Varietal.

VR Cabernet**Sauvignon 2022 T R**

100% cabernet sauvignon

92 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, madera de cedro, balsámico, especiado, floral, hierbas de tocador. Boca: estructurado, con tensión, varietal, persistente, taninos potentes. Varietal, muy vivo.

VR Edicion Especial 2019 T

50% cabernet sauvignon, 33% malbec, 17% tannat

91 Baja California/Valle de San Vicente
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: hierbas secas, habano, especiado. Boca: elegante, buena acidez, largo, taninos secos pero maduros, dulcedumbre. Serio, cálido, clásico.

VR Nebbiolo 2022 T

100% nebbiolo

92 Baja California/Valle de San Vicente

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: balsámico, hierbas de monte, fruta negra, habano. Boca: potente, retronasal afrutado, fruta madura, carnoso, persistente, fluido, taninos potentes. Varietal, profundo.

VR Vecino 2023 T

85% syrah, 15% merlot

91 Baja California/Valle de San Vicente

Color: cereza intenso. Aroma: fruta fresca, balsámico, fruta negra, madera de cedro, regaliz negro, pimienta negra. Boca: muy vivo, seco, retronasal afrutado, estructurado, fluido, pulido, taninos secos pero maduros. Fresco, elegante.

XOLO VINOS

Emiliano Zapata Parc. 35
22750 Francisco Zarco (Baja California)

☎: +52 646 290 6260

jordaz@xolovino.com

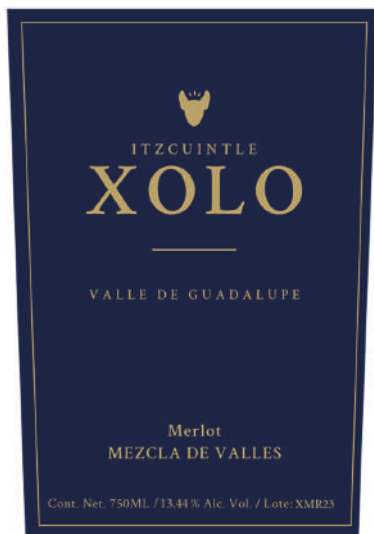
www.xolovino.com

Xolo Merlot 2022 T R

100% merlot

91 Baja California/Valle de Guadalupe

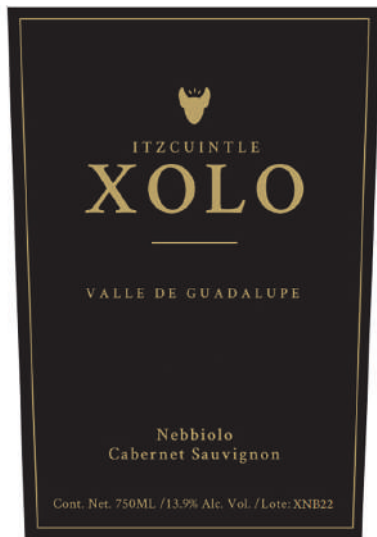
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, varietal, franco, equilibrado. Boca: retronasal afrutado, redondo, muy vivo, pulido, fluido, taninos finos. Varietal, con personalidad.

**Xolo Nebbiolo 2021 T R**

80% nebbiolo, 20% cabernet sauvignon

91 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta madura, hierbas secas, ahumado, floral. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez, taninos potentes. Varietal, equilibrado, jugoso.

**Xolo Sauvignon Blanc 2024 B**

100% sauvignon blanc

88 Baja California/Valle de Guadalupe

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, cítricos, notas tropicales, hierbas silvestres. Boca: retronasal afrutado, buena acidez. Varietal, herbal, cítrico.

DESCRIPCIÓN

Limita al norte con Estados Unidos, concretamente con los estados de Nuevo México y Texas. Al este colinda con el estado mexicano de Coahuila, al sur con Durango y al oeste con Sonora.

RÉGIMEN DE ALTITUDES:

800-2.100 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 406 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:

Tintas: cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, cabernet franc y malbec,

Blancas: chardonnay, gewurztraminer, malvasía blanca y riesling.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Se trata del estado más extenso de México, y en su territorio cuenta con tres grandes zonas con un fuerte contraste entre ellos: Sierra, Llanura y Desierto.

ZONAS PRODUCTORAS

Actualmente hay 33 proyectos vitícolas distribuidos entre viñedos y bodegas distribuidos en 13 Municipios: el principal es el municipio de Chihuahua, seguido de Guerrero, Aldama, Bachiniva, Cuauhtémoc, Delicias, Hidalgo del Parral, Namiquipa, Riva Palacio, Santa Barbara, Santa Isabel, Satevó y Villa Ahumada, y el viñedo experimental del Centro de Investigación para los Recursos Naturales (CIRENA) en el municipio de López.

BODEGAS VALLES VILLALPANDO

Privada Soto Reyes 33, Colonia Soto Reyes
33850 Hidalgo del Parral (Chihuahua)
☎: +52 627 114 1931
isaela.villalpando@bodegasvallesvillalpando.com
www.bodegasvallesvillalpando.com

Aura Joven 2024 T

90% merlot, 10% cabernet sauvignon

89 Chihuahua / Valle de Sacramento
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, hierbas de monte. Boca: equilibrado, correcto, retronasal afrutado, buena acidez, taninos secos pero maduros. Frutal, amable, fresco, jugoso.

Aura Roble 2024 T

90% merlot, 10% cabernet sauvignon

90 Chihuahua / Valle de Sacramento
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, toques silvestres, especias dulces, hierbas secas. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, especiado, persistente, taninos secos pero maduros.



Troya Mezcla de Tintos 2024 T

49% cabernet sauvignon, 49% cabernet franc, 2% tannat, petit verdot, petit syrah

88 Chihuahua / Valle de Sacramento
Color: cereza oscuro. Aroma: especias dulces, fruta madura, fruta roja, madera noble, hierbas secas. Boca: lleno, estructurado, opulento, especiado, fruta madura, taninos potentes, algo secante. Con potencial.

CAVALL 7

Ctra. Federal Delicias-Saucillo Km 82
33000 Delicias (Delicias)
☎: +52 639 119 1229
pattyb17@hotmail.com
www.cavall7.com

Cavall 3 2023 T

100% syrah

87 Chihuahua / Valle de Delicias
Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, flores secas, hierbas de monte, chocolate. Boca: retronasal afrutado, fruta madura, persistente, jugoso, ligero, frutoso, dulcedumbre. Frutal, floral, maduro.

Cavall 5 2022 T

58% merlot, 33% cabernet sauvignon, 9% malbec

86 Chihuahua / Valle de Delicias
Color: rubí, borde teja. Aroma: hierbas secas, ahumado, tabaco, fruta roja. Boca: retronasal ahumado, tostado, umami, persistente, taninos rugosos.

Cavall 7 2021 T

47% cabernet sauvignon, 29% malbec, 18% cabernet franc, 3% merlot, 3% petit verdot

90 Chihuahua / Valle de Delicias
Color: cereza oscuro, borde teja. Aroma: especias dulces, cacao fino, fruta roja, fruta fresca. Boca: estructurado, especiado, salino, tostado. Confitado, cálido.

TRES RÍOS

Vía Corta - Parral, Km. 16
31623 Chihuahua (Chihuahua)
☎: +52 614 126 4854
veredadeplata@gmail.com
www.vinostresrios.com

Tres Ríos Tempranillo Cabernet Sauvignon 2023 T

80% tempranillo, 20% cabernet sauvignon

86
Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, especiado, tabaco. Boca: especiado, ligero, seco, retronasal ahumado, taninos rugosos, algo secante.

VINICOLA TRES CASTILLOS

"Carretera Chihuahua a Juarez km 62.5
En Valle de los Encinos"
62501 El Sauz (El Sauz)
☎: +52 614 127 4643
gjaquez@bafar.com.mx

Arminé 2024 B

riesling

87

Color: pajizo, pálido. Aroma: fruta blanca, flores blancas, flores marchitas. Boca: lleno, jugoso, fruta madura.

Gran Arminé 2024 B

chardonnay

89

Color: amarillo brillante. Aroma: especias dulces, flores blancas. Boca: untuoso, persistente, especiado, cremoso. Clásico, cremoso.

VINOS SANTA CLARA

Alabama 2230,
Col. Virreyes I
31214 Chihuahua (Chihuahua)
☎: +52 614 411 4811
vinossantaclara@hotmail.com
www.vinossantaclara.com

Basalto 2021 T R

100% merlot

84 Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta al licor, fruta confitada, especias dulces. Boca: fruta madura, especiado.

CES RD**83** Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: cobrizo. Aroma: fruta roja, fruta madura. Boca: seco, lleno.

IKKÁ 2022 T R

100% syrah

90 Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, madera de cedro, especias dulces, balsámico. Boca: equilibrado, fresco, seco, retronasal ahumado, especiado, taninos maduros.

Macario 2023 T R**88** Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: chocolate, fruta al licor, café aromático. Boca: especiado, retronasal ahumado, crianza clásica, fruta madura, taninos rugosos.

Mimus 2022 T

100% pinot noir

86 Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, balsámico, madera de cedro, anisado. Boca: ligero, especiado, retronasal ahumado, taninos finos. Especiado.

Nativo 2020 T

100% alicante bouschet

89 Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: cereza oscuro, cereza poco intenso. Aroma: fruta negra, fruta fresca, hierbas silvestres, hierbas secas, especiado, pimienta negra. Boca: estructurado, varietal, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, taninos rugosos. Varietal, silvestre.

Zonia 2023 B

52% albariño, 48% verdejo

88 Chihuahua/Valle de Sta. Clara y Valle de S. Andrés

Color: dorado brillante. Aroma: flores secas, camomila, fruta de hueso, orejón, especias dulces, notas amieladas. Boca: cremoso, dulcedumbre.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicada al noreste del país, limita al oeste con los estados de Chihuahua y Durango, al sur con otra zona productora de México, Zacatecas, al este con Nuevo León y al norte con Estados Unidos.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: Los Viñedos de Coahuila se asientan entre los 700 y 2650 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 1000 has.

VARIETADES PREDOMINANTES:

Tintas: cabernet sauvignon, syrah, merlot, malbec, cabernet franc, pinor noir.

Blancas: chenin blanc, chardonnay, gewurztraminer.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

En esta zona, por su extensión, conviven varios tipos de climas, si bien el más común es el clima árido. A pesar de esto, es en el sureste del estado donde se concentra la mayor parte de viñedo, debido fundamentalmente a la presencia de un clima templado continental mediterráneo con inviernos frescos y veranos cálidos. Sus suelos son arcillosos y arenosos.

Coahuila está dominado por la presencia de Sierra Madre Oriental, un sistema montañoso que atraviesa el estado de norte a sur. Con más de 1.300 kilómetros de longitud, esta cadena montañosa posee altitudes que llegan hasta los 3.000 metros sobre el nivel del mar. Junto a este marco característico de una zona montañosa conviven también amplias zonas desérticas y semidesérticas.

ZONAS PRODUCTORAS

Coahuila cuenta con 1.000 has de viñedo, de las cuales 700 has. se encuentran actualmente en producción. La mayor parte se concentra en la parte más meridional del estado, en los municipios de Parras de la Fuente, Arteaga y Ramos Erizpe; el resto de los viñedos y bodegas distribuidos entre los municipios de Cuatro Ciénegas, Torreón, Saltillo, San Buenaventura y Piedras Negras.

BODEGA LOS CEDROS

Camino al Cedrito s/n
25395 Arteaga (Coahuila)
☎: +52 844 239 1407
info@bodegaloscedros.com
www.bodegaloscedros.com

BCL Blend 2024 T C

35% malbec, cabernet sauvignon, 20% shiraz

87 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta negra, hierbas de monte, ahumado. Boca: seco, retronasal afrutado, fino amargor, cierta persistencia, taninos rugosos. Ligero.

Los Cedros 2025 RD

50% malbec, 50% tempranillo

89 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: Cereza, pálido. Aroma: fruta roja, fruta fresca, flores blancas. Boca: lleno, jugoso, seco, retronasal afrutado, buena acidez. Fresco, frutal.

Los Cedros Chardonnay 2025 B

100% chardonnay

91 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, hierbas de tocador, cítricos. Boca: lleno, varietal, retronasal afrutado, redondo, buena acidez, largo. Con tipicidad.

Los Cedros Fusión 2021 T

50% syrah, 30% merlot, 20% cabernet sauvignon

93 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, toques silvestres, arándano azul, chocolate, tostado. Boca: jugoso, redondo, largo, taninos maduros. Persistente.

Los Cedros Malbec 2022 T

100% malbec

90 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, hierbas de monte, balsámico. Boca: fresco, jugoso, retronasal afrutado, fino amargor, taninos finos.

Los Cedros Pinot Noir 2024 T

100% pinot noir

90 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: Rubí. Aroma: especias dulces, chocolate, floral, pétalos de rosa, hierbas de tocador. Boca: fluido, mineral, ligero, buena acidez.

Los Cedros Riesling 2024 B

100% riesling

88 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta fresca, fruta tropical, flores marchitas. Boca: ligero, seco, fresco, retronasal afrutado, buena acidez. Cítrico, ligero.

Los Cedros Tempranillo 2022 T

100% tempranillo

91 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: Rubí. Aroma: habano, cuero muy curtido, hierbas secas, cacao fino, café aromático, fruta roja. Boca: equilibrado, varietal, seco, pulido, fresco, estructurado, taninos secos pero maduros. Varietal, con tipicidad.

Los Cedros Tuma 2021 T

40% syrah, 30% malbec, 30% cabernet sauvignon

90 Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: especiado, fruta roja, fruta negra. Boca: especiado, fruta madura, fluido, seco, taninos potentes, taninos rugosos.

BODEGA TRIBOS

Del Nogal 247 Col Valle Hermoso
25207 Saltillo (Saltillo)

☎: +52 844 120 1714
direccion.comercial@bodegadelviento.com
www.tribosmx.com

Tribos Entrelazo 2021 T

50% cabernet sauvignon, 35% cabernet franc, 5% petit vertot, 10% syrah

92 Coahuila / Altos de Parras

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, chocolate, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: potente, lleno, especiado, largo, taninos potentes. Opulento.



Tribos Malbec 2022 T

100% malbec

90

Coahuila / Altos de Parras

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta roja, fruta negra, hoja de té, fresco, cacao fino. Boca: fresco, jugoso, retronasal afrutado, persistente, taninos maduros.

Tribos Oro Rosa 2024 RD

56% cabernet sauvignon, 44% malbec

88

Coahuila / Altos de Parras

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta fresca, cítricos, hierbas silvestres. Boca: seco, retronasal afrutado, buena acidez.

Tribos Shiraz 2020 T

100% syrah

92

Coahuila / Altos de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: pimienta negra, pimienta blanca, balsámico, fruta roja, fruta negra. Boca: untuoso, fruta madura, cremoso, redondo, taninos maduros. Varietal, maduro.

**BODEGAS DEL VIENTO**

Del Nogal 247 Col Valle Hermoso
25370 Arteaga (Coahuila)

☎: +52 844 120 1714

direccion.comercial@bodegasdelviento.com

www.bodegasdelviento.com

Bodegas del Viento**Pinot Noir 2024 T**

100% pinot noir

90

Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: Rubí. Aroma: elegante, franco, fruta roja, especiado. Boca: untuoso, redondo, madera bien integrada, largo, taninos finos. Elegante, varietal.

Bodegas del Viento**Sol de Noche 2023 T**

67% cabernet sauvignon, 23% cabernet franc, 10% merlot

94

Coahuila / Sierra de Arteaga

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: balsámico, fruta roja, especiado, hierbas secas. Boca: muy vivo, jugoso, potente, lleno, retronasal afrutado, especiado, redondo, largo, taninos potentes. Complejo, suave.

**Kurdo 2024 T**

30% cabernet sauvignon, 25% pinot noir, 25% malbec, 20% cabernet franc

89

Coahuila / Sierra de Arteaga

Aroma: especiado, fruta roja, hierbas secas, habano, balsámico. Boca: ligero, retronasal afrutado, retronasal ahumado, especiado, taninos maduros.

RU Rosa de Uva 2025 RD

56% pinot noir, 44% cabernet sauvignon

89 Coahuila / Sierra de Arteaga
 Color: salmón, pálido. Aroma: fruta de hueso, fruta escarchada, fruta blanca, fruta tropical. Boca: untuoso, sabroso, persistente. Aromático, frutal, golosinas.

Bodegas del Viento 2020 T GR

100% cabernet sauvignon

93 Coahuila / Sierra de Arteaga
 Color: rubí, borde teja. Aroma: con carácter, especiado, balsámico, madera bien integrada, ahumado, cacao fino, fruta negra. Boca: redondo, elegante, mineral, pulido, varietal, largo, taninos maduros. Opulento, profundo, varietal, equilibrado.

**BODEGAS FERRINO**

Presidente Carranza 601 Norte
 27640 Cuatro Ciénagas (Coahuila)

☎: +52 811 080 5478

✉: bperaldi@bodegasferrino.com

www.bodegasferrino.com

Moscato Ópera Prima 2025 B

100% moscatel de alejandría

88 Coahuila
 Color: pálido. Aroma: expresivo, franco, fruta fresca, floral, hierbas silvestres. Boca: equilibrado, frutoso, jugoso, lleno, buena acidez. Frutal, golosinas, varietal, agradable.

CASA NAUFRAGO

Ctra. los Hoyos al Calabacillar, km 6 Ejido los Hoyos, Parras de la Fuente (Coahuila)
 27994 Parras de la Fuente (Coahuila)
 ☎: +52 812 201 3314
 ✉: kevinrosas@casanaufrago.com
 www.casanaufrago.com

Casa Náufrago Blend 2022 T

60% cabernet sauvignon, 40% syrah

87 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta fresca, especiado. Boca: estructurado, especiado, taninos rugosos. Especiado.

**Casa Náufrago Blend 2023 T**

60% cabernet sauvignon, 40% merlot

89 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza oscuro, borde teja. Aroma: violetas, fruta roja, arándano azul, balsámico. Boca: equilibrado, ligero, jugoso, retronasal afrutado, taninos maduros. Amable, equilibrado.



Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2022 T

100% cabernet sauvignon

91 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especiado, café aromático, fruta negra, ahumado, violetas. Boca: especiado, jugoso, retronasal afrutado, estructurado, taninos secos pero maduros.



Casa Náufrago Chardonnay 2022 B

100% chardonnay

87 Coahuila/Valle de Parras

Color: amarillo brillante. Aroma: flores secas, fruta blanca, fruta de hueso, fruta madura, especias dulces. Boca: cremoso, fruta madura, persistente.



Casa Náufrago ELL-POLP 2023 T

tempranillo, cabernet sauvignon, malbec

89 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: hierbas secas, hierbas de monte, tabaco, fresco. Boca: seco, ligero, retronasal ahumado, especiado, taninos potentes, algo secante.



Casa Náufrago Malbec 2023 T

13,6% malbec

88 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza intenso, cereza oscuro. Aroma: fruta negra, fruta roja, notas cárnicas, especiado, violetas. Boca: carnoso, concentrado, fruta madura, cremoso, taninos maduros. Especiado.



Casa Náufrago Merlot 2023 T

100% merlot

87 Coahuila/Valle de Parras
 Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, tostado, cacao fino, violetas, cera. Boca: jugoso, retronasal ahumado, tostado, persistente, fruta madura, taninos maduros. Especiado.

**Casa Náufrago Syrah 2022 T**

100% syrah

89 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, arándano azul, fruta confitada, chocolate, hierbas secas, especias dulces, notas cárnicas. Boca: opulento, concentrado, especiado, fruta madura, retronasal ahumado, taninos maduros. Especiado, persistente.

**Casa Náufrago Syrah 2025 RD**

100% syrah

90 Coahuila/Valle de Parras
 Color: frambuesa. Aroma: fruta roja, frambuesa, expresivo, franco. Boca: jugoso, varietal, seco, muy vivo, buena acidez. Frutal, persistente.

**Casa Náufrago Tempranillo 2023 T**

100% tempranillo

91 Coahuila/Valle de Parras
 Color: Rubí, borde granate. Aroma: fruta roja, ahumado, habano. Boca: jugoso, retronasal afrutado, retronasal ahumado, equilibrado, muy vivo, buena acidez, carnoso, taninos maduros. Amable, equilibrado, ligero.



Casa Náufrago Triciclo 2023 T

syrah, cabernet sauvignon, malbec

90 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especias dulces, madera de cedro, fresco, habano. Boca: muy vivo, estructurado, fluido, retronasal afrutado, buena acidez, taninos potentes.

**D'GUADIANA**

Carretera Los Lirios, Km. 5

25360 Arteaga (Coahuila)

☎: +52 844 419 0558

mandujano_flores@hotmail.com

www.hmanzanares.mx

D'Guadiana 2023 T

cabernet franc, merlot

91 Coahuila / Sierra de Arteaga
 Color: Rubí, borde granate. Aroma: especiado, cacao fino, fruta roja, hierbas silvestres, madera de cedro, balsámico. Boca: redondo, especiado, retronasal afrutado, buena acidez, persistente, fresco, taninos maduros. Persistente, profundo, fresco.

D'Guadiana Pinot Noir 2023 T

pinot noir

91 Coahuila / Sierra de Arteaga
 Color: Rubí. Aroma: especias dulces, chocolate, fruta roja, pétalos de rosa, habano. Boca: varietal, jugoso, ligero, fluido, retronasal afrutado, especiado, fino amargor, taninos finos. Varietal.

DON LEO

Rancho El Tunal, Carretera Gral. Cepeda -

Parras km 92

27994 Valle de Parras (Coahuila)

☎: +52 312 221 1668

comercio.internacional@vinosdonleo.com

www.vinosdonleo.com

**Don Leo Cabernet Sauvignon
Gran Reserva 2018 T GR**

cabernet sauvignon

92 Coahuila/Valle de Parras
 Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, madera noble, roble nuevo, balsámico, floral. Boca: potente, pulido, varietal, estructurado, retronasal ahumado, taninos potentes.

**Don Leo Cabernet Sauvignon
Shiraz 2023 T**

cabernet sauvignon, syrah

93 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: hierbas de monte, café aromático, brea, cacao fino, ahumado. Boca: potente, estructurado, retronasal ahumado, seco, balsámico, taninos potentes. Amable, cálido.

Don Leo CAMESH 2022 T

cabernet sauvignon, merlot, shiraz

92 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: balsámico, madera de cedro, cacao fino, hoja de té, café aromático. Boca: estructurado, fresco, seco, potente, retronasal ahumado, taninos potentes.

Don Leo Chardonnay 2024 B

100% chardonnay

92 Coahuila/Valle de Parras
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fresco, franco, varietal. Boca: lleno, seco, retronasal afrutado, buena acidez, largo. Varietal, persistente.

Don Leo Pinot Noir 2024 T

100% pinot noir

91 Coahuila/Valle de Parras
 Color: Cereza, pálido. Aroma: franco, equilibrado, fruta roja, flores secas. Boca: varietal, redondo, persistente, buena acidez, retronasal afrutado, taninos finos. Varietal, representativo.

Don Leo Sauvignon Blanc 2023 B

100% sauvignon blanc

90 Coahuila/Valle de Parras
 Color: pálido, borde verdoso. Aroma: flores blancas, elegante, equilibrado, cítricos. Boca: equilibrado, seco, retronasal afrutado, buena acidez, lleno, persistente.

Don Leo Zinfandel Rose 2024 RD

zinfandel

89 Coahuila/Valle de Parras
 Color: rosa vivo, cobrizo. Aroma: fruta roja, fruta madura, fruta tropical, piel de naranja. Boca: varietal, lleno, jugoso. Frutal, muy vivo, varietal.

Linde Cabernet Sauvignon 2021 T R

cabernet sauvignon

90 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: especiado, pimienta negra. Boca: muy vivo, potente, seco, varietal, especiado, taninos secos pero maduros. Varietal.

Linde Cabernet Sauvignon 2022 T R

70% cabernet sauvignon, 30% merlot

89 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza brillante, borde granate. Aroma: ahumado, café aromático, especiado, hierbas de monte. Boca: ligero, retronasal afrutado, retronasal ahumado, taninos potentes, algo secante.

Linde Malbec 2018 T

100% malbec

89 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza poco intenso, borde granate. Aroma: fruta roja, hierbas secas, fresco. Boca: ligero, varietal, seco, estructurado, taninos secos pero maduros.

Linde Shiraz 2022 T

100% syrah

92 Coahuila/Valle de Parras
 Color: cereza, borde granate. Aroma: fresco, con carácter, floral. Boca: potente, pulido, seco, varietal, buena acidez, taninos potentes.

GUIDOVA

Rancho Guidova, ejido Chapultepec, Arteaga
 25396 Coahuila (Chapultepec)
 ☎: +52 844 173 5767
 daniela.rosales1802@gmail.com

Guidova 30 2020 T

25% cabernet franc, 19% cabernet sauvignon, 25% petit verdot, 31% syrah

93 Coahuila / Altos de Parras
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, especiado, tabaco, madera bien integrada. Boca: redondo, lleno, especiado, fruta madura, largo, taninos maduros.

Guidova 30 2021 T

syrah, cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc

92 Coahuila / Altos de Parras
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta fresca, fruta roja, toques silvestres, madera bien integrada, hierbas secas. Boca: untuoso, redondo, fluido, retronasal afrutado, estructurado, taninos potentes.

Guidova Cabernet Sauvignon 2022 T

100% cabernet sauvignon

94 Coahuila / Altos de Parras
 Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: varietal, balsámico, fruta negra, hoja de té, cacao fino, especiado. Boca: potente, lleno, estructurado, especiado, largo, pulido, taninos secos pero maduros. Varietal, profundo, complejo.

Guidova Malbec 2021 T

100% malbec

93 Coahuila / Altos de Parras
 Color: cereza, borde granate. Aroma: con carácter, madera bien integrada, fruta negra, fruta roja, especiado. Boca: lleno, retronasal ahumado, retronasal afrutado, redondo, especiado, taninos maduros. Varietal, muy vivo.

Guidova Malbec 2022 T

100% malbec

91 Coahuila / Altos de Parras
 Color: cereza, borde granate. Aroma: hierbas de monte, fresco, fruta roja, ahumado. Boca: untuoso, muy vivo, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos secos pero maduros. Varietal.

Guidova Sauvignon Blanc Viognier 2025 B

88% sauvignon blanc, 12% viognier

91 Coahuila / Altos de Parras
 Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: fruta blanca, flores blancas, flores secas, hierbas de tocador. Boca: graso, retronasal afrutado, buena acidez, largo. Con personalidad, por hacer.

RGMX

Calle Buena Fe, 100
27980 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 840 100 5042
matias@rgmx.mx
www.rgmx.mx

Falso Mosquetero 2023 T

syrah

87 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, notas cárnicas, especias dulces, curry, cacao fino. Boca: complejo, arcilloso, retronasal afrutado, fino amargor, taninos maduros.

RG 2022 T R

45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% cabernet franc

88 Coahuila/Parras de la Fuente

Aroma: especias dulces, chocolate, pimienta negra, fruta roja. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, balsámico, seco, acidez marcada, taninos rugosos. Silvestre, rebelde.

RG 2025 RD

merlot

84 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: rosa vivo, cobrizo. Aroma: poco frutal, fruta roja, floral. Boca: lleno, fruta madura.

RG Blanc de Noir 2025 B

100% cabernet sauvignon

87 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: piel cebolla. Aroma: fruta escarchada, fruta roja, fruta de hueso, notas tropicales. Boca: lleno, seco, buena acidez.

RG Cabernet**Franc 2022 T GR**

cabernet franc

90 Coahuila/Parras de la Fuente

Aroma: balsámico, madera de cedro, hierbas silvestres, arbusto, fruta roja, flores secas. Boca: retronasal afrutado, especiado, taninos potentes. Aromático.

RG Malbec 2022 T

malbec

90 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: especiado, cacao fino, fruta roja, hierbas secas, habano, pétalos de rosa. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Scielo 2024 T

40% cabernet sauvignon, 30% merlot, 30% syrah

87 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, toques silvestres, hierbas secas. Boca: jugoso, retronasal afrutado, acidez marcada, taninos maduros. Frutal, silvestre.

Scielo 2025 B

75% chardonnay, 25% chenin blanc

91 Coahuila/Valle de Parras

Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: hierbas verdes, hierbas silvestres, cítricos, fruta blanca, notas tropicales. Boca: lleno, seco, muy vivo, jugoso, buena acidez. Cítrico, persistente.

Scielo 2025 RD

100% syrah

88 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: piel cebolla. Aroma: expresión frutal, fruta roja, fruta tropical. Boca: sabroso, jugoso, equilibrado. Frutal, golosinas.

Scielo R1 Merlot 2023 T

100% merlot

88 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces, hierbas secas, floral. Boca: especiado, fruta madura, persistente, buena acidez, taninos maduros.

Scielo R2 Cabernet 2023 T

100% cabernet sauvignon

85 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: rubí, borde teja. Aroma: hierbas de monte, hierbas secas, especiado, balsámico, cera, habano, punzante. Boca: fluido, ligero, seco, acidez marcada, taninos secos pero maduros.

Scielo Syrah R3 2023 T

100% syrah

86 Coahuila/Parras de la Fuente

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: cuero muy curtido, notas cárnicas, tabaco. Boca: retronasal afrutado, especiado, potente, acidez marcada, cálido, taninos secos pero maduros, retronasal torrefactado.

SIERTO

Carretera Libre Saltillo 25970-Km 43
25970 General Cepeda (Coahuila)
☎: +52 844 100 6799
jmoreno@siertocoahuila.com
www.siertocoahuila.com

Mar Antiguo 2023 T R

100% malbec

90 Coahuila / General Cepeda

Color: Rubí. Aroma: elegante, equilibrado, fruta roja, floral, pétalos de rosa, hierbas de monte. Boca: equilibrado, especiado, fluido, retronasal afrutado, taninos maduros, persistente. Varietal.

Vinea**de Sierto 2020 T R**

60% cabernet sauvignon, 30% shiraz, 10% grenache

89 Coahuila / General Cepeda

Color: rubí, borde teja. Aroma: ahumado, cacao fino, habano, fruta roja, flores marchitas, hierbas secas. Boca: especiado, mineral, retronasal ahumado, crianza clásica, taninos secos pero maduros.

VINÍCOLA PARVADA

Ctra. General Cepeda, Km. 1
27987 Parras de la Fuente (Coahuila)
☎: +52 844 502 1486
enologa@vinosparvada.com
www.vinosparvada.com

Parvada 2023 T R

40% cabernet sauvignon, 40% syrah, 20% tempranillo

92 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta madura, tabaco, especiado, cuero mojado. Boca: especiado, retronasal ahumado, largo, taninos maduros. Tostado.

Parvada 2025 B

60% verdejo, 20% sauvignon blanc, 20% chardonnay

90 Coahuila/Valle de Parras

Color: pajizo brillante, borde verdoso. Aroma: expresión frutal, hierbas verdes, hierbas silvestres, fruta blanca, fruta tropical. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, seco, buena acidez. Original, frutal, fresco, herbal.

Parvada 2025 RD

50% caladoc, 50% malbec

88 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza poco intenso. Aroma: fruta fresca, fruta roja, toques silvestres, floral. Boca: seco, retronasal afrutado, mineral, fino amargor, buena acidez.

Parvada**Cabernet Franc 2023 T**

cabernet franc

92 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: floral, especias dulces, balsámico, madera bien integrada. Boca: fluido, pulido, varietal, persistente, taninos secos pero maduros. Clásico, elegante.

Parvada**Cardenal 2025 T**

50% caladoc, 50% malbec

90 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza muy intenso, borde violáceo. Aroma: fruta negra, fruta fresca, toques silvestres. Boca: muy vivo, fluido, especiado, retronasal afrutado, ligero, taninos rugosos.

Parvada**Gran Reserva 2021 T GR****92** Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza, borde granate. Aroma: hoja de té, floral, madera de cedro, especiado, pimienta negra, cacao fino, habano. Boca: potente, elegante, largo, taninos maduros. Fresco, aromático, con personalidad.

Parvada**Selección del Enólogo 2023 T**

cabernet sauvignon, petit verdot

93 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta negra, arándano azul, pétalos de rosa, balsámico. Boca: fluido, redondo, elegante, pulido, largo, taninos maduros.

Parvada**Syrah 2023 T**

100% syrah

92 Coahuila/Valle de Parras

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fresco, fruta negra, franco, madera bien integrada, cuero mojado. Boca: untuoso, redondo, varietal, largo, taninos maduros. Aromático, serio, profundo.

VINÍCOLA RANCHO EL FORTÍN

Bldv. Periférico
Luis Echeverría 443 int. Piso 7
25294 Valle El Fortín (San Buenaventura)
☎: +52 844 122 4120
rdiaz@ranchoelfortin.com
www.vinosranchoelfortin.com

Rancho el Fortín Rosé 2025 RD

50% cabernet sauvignon, 50% merlot

88

Color: salmón, cobrizo. Aroma: fruta roja, fruta de hueso, fruta escarchada. Boca: retronasal afrutado, buena acidez, persistente. Frutal, amable.

Rancho El Fortín Malbec 2022 T

100% malbec

91

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta madura, toques silvestres, especiado, floral, hierbas silvestres, tostado. Boca: varietal, lleno, muy vivo, estructurado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, redondo, largo. Con tipicidad.



VINEDO SAN JUAN DE LA VAQUERÍA

Camino al Refugio de las Cajas s/n
25300 Saltillo (Coahuila)
☎: +52 811 799 8702
sofia@sanjuandelavaqueria.com
www.sanjuandelavaqueria.com

Vaquería 2022 T GR

70% cabernet sauvignon, 30% merlot

90

Coahuila / Saltillo

Color: cereza intenso, borde teja. Aroma: fruta roja, fruta madura, especiado, hierbas silvestres, floral. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, persistente, mineral, taninos maduros. Serio, con oscuridad, clásico.

San Juan de la Vaquería 2025 RD

60% cabernet sauvignon, 40% malbec

87

Coahuila / Saltillo

Color: salmón. Aroma: floral, intensidad media, fruta roja, fruta madura. Boca: lleno, frutoso, cierta persistencia. Frutal.



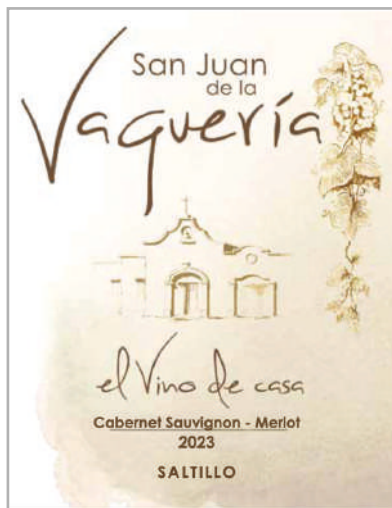
San Juan de la Vaquería Cabernet Sauvignon Merlot 2023 T R

60% cabernet sauvignon, 40% merlot

88

Coahuila / Saltillo

Color: rubí, borde teja. Aroma: fruta al licor, café aromático, especiado, con oscuridad. Boca: especiado, retronasal ahumado, tostado, taninos maduros. Especiado.



San Juan de la Vaquería Verdejo sobre Lías 2024 B C

100% verdejo

90

Coahuila / Saltillo

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta blanca, lías finas, con carácter, especiado. Boca: untuoso, seco, fruta asada, retronasal afrutado, retronasal ahumado, equilibrado. Diferente.



DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicado en el centro de México, entre el final de Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre Oriental. El estado de Guanajuato limita al norte con San Luís de Potosí, al sur con Michoacán, al este con Querétaro y al Oeste con Jalisco. Se trata del estado donde nace el movimiento independentista que finalizaría, hace ahora más de 200 años, con el dominio español de México y que marcaría el comienzo de un nuevo horizonte para la formación del actual país.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: altitud media de 2045 metros sobre el nivel del mar.

Nº DE HECTAREAS: 506 has.

VARIETADES PREDOMINANTES:

Tintas: malbec, merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon y tempranillo.

Blancas: semillón y sauvignon blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Las condiciones climáticas de Guanajuato están marcadas por varios factores. La influencia de los vientos polares o la influencia del sistema montañoso de Sierra Madre, factores que definirán el tipo de clima de cada zona. Así, aunque en el estado conviven tres tipos de clima en función de su proximidad a la montaña, la zona de producción de uva se refugia bajo el cielo de un clima templado, con unas integrales térmicas que rondan los 18°C y con lluvias que llegan generalmente en los meses de verano. El viñedo guanajuatense posee unos suelos de composición franco-arenosa.

ZONAS PRODUCTORAS

Los municipios San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo son los municipios con mayor producción de vino, seguido de Comonfort, San Felipe, San Francisco del Rincón y San Diego de la Unión, con pequeños proyectos en Guanajuato, León y Doctor Mora.

BODEGA DE VINO SAN MIGUEL DE ALLENDE

Ctra. Comonfort - San Miguel de Allende #1
37206 Rinconcillo de los Remedios (Comonfort)

☎ +52 412 129 5414

✉ auxiliar@vinedosanmiguel.com.mx

vinedosanmiguel.com.mx

Bodega de Vino San Miguel de Allende 2024 B

40% sauvignon blanc, 30% chardonnay, 30% semillón

88 San Miguel de Allende

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta madura, especias dulces, flores secas. Boca: lleno, seco, retronasal afrutado, persistente.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T

25% cabernet franc, 20% merlot, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon

89 Guanajuato/Valle de la Independencia

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, pimienta negra, tabaco, hierbas de monte. Boca: especiado, retronasal ahumado, estructurado, taninos potentes.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T R

25% cabernet franc, 20% merlot, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon, 35% malbec

92 San Miguel de Allende

Color: cereza oscuro, cereza muy intenso. Aroma: fruta negra, fruta roja, cacao fino, con carácter. Boca: pulido, balsámico, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, largo, taninos maduros. Balsámico, elegante.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2020 T R

25% malbec, 25% cabernet franc, 20% merlot, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon

91 San Miguel de Allende

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: chocolate, floral, madera bien integrada, elegante. Boca: retronasal ahumado, retronasal afrutado, especiado, fluido, equilibrado, largo.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Cabernet Sauvignon 2021 T

100% cabernet sauvignon

90 Guanajuato/Valle de la Independencia

Color: rubí, borde teja. Aroma: especias dulces. Boca: jugoso, fluido, ligero, retronasal afrutado, seco, taninos secos pero maduros. Amable, ligero.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec 2019 T

100% malbec

88 Guanajuato/Valle de la Independencia

Color: cereza oscuro. Aroma: fruta roja, fruta madura, especias dulces. Boca: estructurado, retronasal afrutado, cierta persistencia, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec Reserva 2019 T R

100% malbec

92 Guanajuato/Valle de la Independencia

Color: Rubí. Aroma: cacao fino, frambuesa, fruta roja, hierbas silvestres. Boca: jugoso, equilibrado, fruta madura, persistente, largo, taninos maduros.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Merlot 2021 T

100% merlot

87 San Miguel de Allende

Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, floral, balsámico. Boca: equilibrado, jugoso, retronasal afrutado, especiado, buena acidez. Ligero.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Rosé 2023 RD

malbec, 25% merlot, 20% cabernet sauvignon, 15% mouvedre, 15% grenache, mouvedre

90 San Miguel de Allende

Color: piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta fresca, cítricos, hierbas silvestres. Boca: equilibrado, untuoso, jugoso, seco, buena acidez. Frutal, cítrico.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Sauvignon Blanc 2025 B

100% sauvignon blanc

90 San Miguel de Allende

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, fruta blanca, hierbas silvestres. Boca: seco, varietal, pulido, fresco, persistente. Aromático, varietal, mineral, fresco.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2022 T

100% syrah

91 San Miguel de Allende

Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: fruta negra, arándano azul, especiado, chocolate. Boca: estructurado, especiado, taninos potentes. Varietal, maduro.

Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2023 T

100% syrah

89

San Miguel de Allende

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: chocolate, especiado, tostado, fruta al licor, tabaco. Boca: varietal, seco, especiado, cierta persistencia, taninos potentes. Especiado.

Latiendo 2024 T

50% malbec, 30% merlot, 20% syrah

87

San Miguel de Allende

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres, especias dulces. Boca: jugoso, equilibrado, retronasal afrutado, ligero, taninos secos pero maduros. Amable.

Piedra de Oro 2022 T

60% cabernet sauvignon, 40% malbec

90

San Miguel de Allende

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta fresca, toques silvestres, madera de cedro, hierbas secas, habano. Boca: equilibrado, retronasal ahumado, seco, fresco, taninos rugosos.

BODEGA LOS REMEDIOS

Camino Rinconcillo - Morales.

Ext. 2 Interior 1

38206 Comonfort (Guanajuato)

☎: +52 477 670 0158

enologo@rancholosremedios.com

www.rancholosremedios.com

Los Remedios Blend 2023 T

40% petit verdot, 40% cabernet sauvignon, tempranillo

86

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: fruta roja, especiado, vegetal, hierbas de monte, floral. Boca: especiado, fruta madura, retronasal ahumado.

Los Remedios Blend 2024 T

47% tempranillo, 47% syrah, 6% petit verdot

84

Color: Rubí. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta madura, cuero muy curtido, fósforo.

Los Remedios Duo 2023 T

70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc

85

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, incienso, floral, hierbas de monte, hierbas silvestres, hinojo. Boca: potente, seco, fino amargor, taninos potentes, retronasal ahumado.

BODEGA SAN JOSÉ LAVISTA

Ctra. Libramiento San Miguel de Allende, Km. 10.2

37700 La Vivienda (Guanajuato)

☎: +52 554 057 2516

vinoslavista@gmail.com

www.haciendasanjoselavista.com

Lavista Assemblage 2023 T

50% malbec, 50% merlot

90

San Miguel de Allende

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: hierbas de monte, fruta roja, fruta fresca, cacao fino. Boca: muy vivo, seco, estructurado, taninos potentes.



Lavista

Cuvee Speciale 2020 RE

70% syrah, 30% chenin blanc

89

San Miguel de Allende

Color: piel cebolla. Aroma: floral, fruta fresca, toques silvestres, notas de levadura. Boca: seco, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez. Amable, frutal.

Lavista

Fortifié Malbec 2022 T D

100% malbec

88

San Miguel de Allende

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta confitada, fruta escarchada, fruta pasificada, café aromático, incienso, especias dulces, hierbas de monte. Boca: dulce, equilibrado, buena acidez, cálido, taninos maduros. Aromático, dulce.

Lavista Malbec 2021 T R

100% malbec

91 San Miguel de Allende
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: con carácter, fruta roja, fruta madura, balsámico, habano. Boca: especiado, retronasal afrutado, equilibrado, taninos potentes. Con oscuridad.



Lavista Rosé 2024 RD

80% syrah, 20% chenin blanc

89 San Miguel de Allende
Color: salmón, cobrizo. Aroma: franco, equilibrado. Boca: untuoso, retronasal afrutado, jugoso, persistente. Original.



TRES RAÍCES

Ctra. San Miguel de Allende a Dolores Hidalgo, km 73 Av. Insurgentes 12B
37806 Ejido Tequisquiapan (Guanajuato)
☎: +52 461 126 2731
paovera94@gmail.com
www.viñedotresraices.com

Tres Raíces Cabernet Franc Merlot 2023 T

60% cabernet franc, 40% merlot

91 Guanajuato/Dolores Hidalgo
Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: balsámico, fruta negra, fruta fresca, floral. Boca: fluido, pulido, mineral, redondo, taninos secos pero maduros. Elegante.

Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2023 T R

cabernet sauvignon

92
Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: fruta negra, fruta roja, toques silvestres, balsámico, especiado, cacao fino. Boca: jugoso, lleno, retronasal afrutado, retronasal ahumado, redondo, buena acidez, persistente.

Tres Raíces Caladoc 2022 T R

caladoc

92 Guanajuato/Dolores Hidalgo
Color: cereza oscuro, borde violáceo. Aroma: especiado, fruta negra, balsámico, hierbas de monte. Boca: estructurado, equilibrado, jugoso, varietal, retronasal afrutado, buena acidez, taninos secos pero maduros. Varietal.

Tres Raíces Chardonnay 2025 B

chardonnay

89 Guanajuato/Dolores Hidalgo
Color: pajizo brillante. Aroma: flores blancas, fruta blanca, hierbas silvestres. Boca: lleno, jugoso, varietal, seco, cierta persistencia. Aromático.

Tres Raíces Ensemble 2023 T

50% cabernet sauvignon, 25% syrah, 25% tempranillo

88 Guanajuato/Dolores Hidalgo
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta fresca, balsámico, hierbas de monte. Boca: especiado, retronasal ahumado, persistente, taninos secos pero maduros. Ligero, frutal, especiado.

Tres Raíces Pinot Noir 2023 T

pinot noir

91 Guanajuato/Dolores Hidalgo
Color: Rubí. Aroma: fruta roja, balsámico, floral, cacao fino. Boca: seco, varietal, ligero, buena acidez.

Tres Raíces Malbec 2022 T R

malbec

90

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: cereza brillante, borde violáceo. Aroma: fruta roja, fruta negra, fruta fresca, hierbas de monte, hierbas secas. Boca: varietal, jugoso, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Tres Raíces Merlot 2022 T

merlot

90

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta negra, fruta roja, toques silvestres, habano. Boca: seco, varietal, especiado, persistente, buena acidez.

Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese 2023 T

70% nebbiolo, 30% sangiovese

92

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: cereza, borde granate. Aroma: especias dulces, balsámico, cacao fino, fruta roja, madera noble. Boca: especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, buena acidez, largo. Aromático, muy vivo, persistente.

Tres Raíces Rosé 2025 RD

80% garnacha, 20% caladoc

89

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: Cereza, pálido. Aroma: fruta roja, fruta fresca, hierbas silvestres. Boca: fresco, jugoso, persistente, buena acidez. Frutal, cítrico.

Tres Raíces Sauvignon Blanc orgánico 2025 B

sauvignon blanc

90 🌱

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: pajizo brillante. Aroma: floral, flores blancas, fruta blanca, fruta tropical, hierbas de monte. Boca: equilibrado, lleno, seco, varietal, persistente. Floral, herbal, varietal.

Tres Raíces Sauvignon Blanc 2025 B

sauvignon blanc

90

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: pálido, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, hierbas verdes, fruta blanca, notas tropicales. Boca: jugoso, seco, retronasal afrutado, umami, equilibrado.

Tres Raíces Tempranillo 2023 T

tempranillo

91

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Aroma: especias dulces, chocolate, vainilla, fresco, fruta negra, balsámico. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, especiado, buena acidez, taninos secos pero maduros.

Tres Raíces Tré Cabernet Sauvignon Tempranillo 2023 T

50% cabernet sauvignon, 50% tempranillo

91

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: cereza brillante. Aroma: fruta roja, fruta fresca, notas cármicas, habano. Boca: jugoso, ligero, equilibrado, buena acidez, taninos rugosos. Frutal, muy vivo, amable.

Tres Raíces Gran Reserva 2020 T GR

60% cabernet sauvignon, 40% malbec

93

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: cereza oscuro, borde granate. Aroma: elegante, balsámico, fruta negra. Boca: redondo, especiado, lleno, retronasal ahumado, largo, taninos maduros. Aromático, pulido, elegante.

Tres Raíces Espumoso 2023 BE

100% pinot noir

89

Guanajuato/Dolores Hidalgo

Color: piel cebolla. Aroma: fruta de hueso, fruta tropical, flores blancas, lías finas. Boca: seco, retronasal afrutado, buena acidez.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Está ubicado en la región oeste del país. Limitando al norte con Zacatecas, Aguascalientes y Nayarit, al noreste con San Luis Potosí, al este con Guanajuato, al sur con Michoacán y Colima, y al oeste con el océano Pacífico.

N° DE HECTAREAS: 35 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:

Tintas: tempranillo, cabernet sauvignon

Blancas: chenin blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Cuenta con un amplio abanico climático que va desde clima mediterráneo, pasado por el clima semiárido caliente y por el de sabana tropical. La presencia del Pacífico actúa como refresco a las altas temperaturas en algunas épocas del año.

ZONAS PRODUCTORAS

García Linares, Allende, General Terán y Montemorelos.

CERCA BLANCA

Rancho Cerca Blanca s/n
 47120 Jalostotitlán (Jalisco)
 ☎: +52 449 151 0197
 hola@cercablanca.com.mx
 www.cercablanca.com.mx

Alto Corazón 2020 T

70% cabernet sauvignon, 15% merlot, 15% malbec

86 Jalisco/Altos de Jalisco

Color: Rubí, borde granate. Aroma: ahumado, hierbas de monte, habano. Boca: correcto, ligero, buena acidez, taninos rugosos.

Rosé-Lixco 2024 RD

70% cabernet sauvignon, 15% merlot, 15% malbec

86 Jalisco/Altos de Jalisco

Color: salmón. Aroma: fruta roja, notas tropicales, flores secas. Boca: correcto, retronasal afrutado, cierta persistencia. Frutal.

Terralta 2018 T C

70% cabernet sauvignon, 15% merlot, 15% malbec

88 Jalisco/Altos de Jalisco

Color: rubí, borde teja. Aroma: especiado, tabaco, cuero muy curtido, hierbas secas. Boca: especiado, retronasal torrefactado, complejo, seco, fino amargor, taninos maduros. Aromático, complejo.

DESCRIPCIÓN

Ubicada en el centro del país limita al norte con San Luis Potosí, al oeste con Guanajuato, al este con Hidalgo y al suroeste con Michoacán.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: la región posee altitudes que van desde los 760 metros hasta los 3.300 metros en su parte más septentrional.

Nº DE HECTAREAS: 600 has.

VARIETADES PREDOMINANTES:

Tintas: pinot noir, merlot, malbec, cabernet sauvignon y tempranillo.

Blancos: macabeo, chardonnay, xarel.lo, sauvignon blanc y chenin blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

Conviven variedad de climas debido fundamentalmente a la presencia de Sierra Madre Oriental en la parte más al norte del estado. El clima es predominantemente seco con la salvedad de la región norte, donde se presentan temperaturas moderadas y lluvias más abundantes que en el sur. Ubicada en pleno corazón de México la región cuenta con la presencia de la Sierra Madre Oriental que confiere a su zona más septentrional un clima diferente al resto del estado.

El viñedo se ubica lejos de esta cadena montañosa, en una zona dominada por los valles y por altitudes menos acusadas que en la región norte. La ausencia de lluvias obliga a los productores a recurrir a manantiales cercanos al viñedo para poder sacar adelante sus viñedos. Hasta nueve acuíferos se encuentran en Querétaro para poder abastecer de agua al estado.

ZONAS PRODUCTORAS

Las principales zonas de producción de vino de Querétaro se encuentran ubicadas en el centro-sur del estado, en los municipios de San Juan del Río, Ezequiel Montes, y donde domina un clima semiseco templado y Valle de Colón donde se encuentran las viñas mas altas del estado, a 2650 msnm.

PUERTA DEL LOBO

Nogal 426

76140 Querétaro (Querétaro)

☎: +52 442 454 5470

info@puertadellobo.mx

www.puertadellobo.mx

Abora 2020 T

60% syrah, 40% merlot

91

Color: cereza oscuro. Aroma: balsámico, con carácter, fresco, especiado, pimienta negra, cacao fino. Boca: carnoso, estructurado, seco, equilibrado, buena acidez, persistente, taninos secos pero maduros.

E 60 2020 T GR

33,3% malbec, 33,3% merlot, 33,3% tempranillo

91

Color: cereza oscuro, cereza intenso. Aroma: elegante, fresco, balsámico, hoja de té, habano, cacao fino, café aromático. Boca: fresco, retronasal afrutado, cierta persistencia, taninos potentes. Balsámico, con personalidad, especiado.

Ensamble de Barricas 2022 T R

53% tempranillo, 47% malbec

90

Color: cereza intenso. Aroma: expresión frutal, fruta fresca, fruta negra, fruta roja, toques silvestres, madera bien integrada. Boca: muy vivo, retronasal afrutado, buena acidez, taninos maduros. Aromático, frutal.

Puerta del Lobo 2022 BE BN

55% xarel.lo, 45% macabeo

91

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, panadería, lías finas, camomila. Boca: retronasal afrutado, seco, persistente, equilibrado, buena acidez. Con personalidad.

Puerta del Lobo 2024 T RB

59% malbec, 41% tempranillo

84

Color: cereza intenso. Aroma: chocolate, fruta roja, toques silvestres, frambuesa, especias dulces, café aromático, tostado. Boca: ligero, retronasal afrutado, fino amargor, taninos rugosos, taninos algo verdes, algo secante.

Puerta del Lobo Naranja 2023 B

63,3% sauvignon blanc, 17,4% verdejo, 15,08% xarel.lo, 4,1% macabeo

88

Color: salmón. Aroma: fruta blanca, fruta madura, flores secas, fruta escarchada. Boca: equilibrado, lleno, retronasal afrutado, persistente. Silvestre, aromático, original.

Puerta del Lobo Sauvignon Blanc 2024 B

100% sauvignon blanc

89

Color: pálido. Aroma: intensidad media, floral, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: lleno, jugoso, frutoso, persistente. Frutal, jugoso, tropical.

Puerta del Lobo Sauvignon Blanc Finca 2022 B

100% sauvignon blanc

90

Color: pajizo, borde verdoso. Aroma: fruta fresca, especias dulces, roble nuevo. Boca: redondo, persistente, buena acidez. Aromático.

Puerta del Lobo Verdejo 2024 B

100% verdejo

90

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, hierbas silvestres. Boca: lleno, retronasal afrutado, dulcedumbre, correcto, buena acidez. Frutal, golosinas.

Puerta del Lobo Verdejo Finca 2022

100% verdejo

90

Color: amarillo brillante. Aroma: flores secas, hierbas secas, hierbas de tocador, fruta de hueso. Boca: lleno, seco, especiado, buena acidez, largo.

Tío Neto 2022 T R

39% tempranillo, 33% malbec, merlot

92

Color: cereza oscuro. Aroma: con carácter, elegante, madera bien integrada, tabaco, cacao fino. Boca: redondo, potente, especiado, largo, taninos maduros. Balsámico, pulido.

Tío Neto 24 meses 2022 T

38% tempranillo, 35% malbec, 27% merlot

92

Color: cereza oscuro, cereza intenso, borde granate. Aroma: especiado, cacao fino, fruta roja, toques silvestres, café aromático, pétalos de rosa, violetas, madera de cedro. Boca: potente, estructurado, especiado, redondo, buena acidez, taninos secos pero maduros. Aromático, especiado, floral.

SALA VIVÉ

Ctra. San Juan del Río Cadereyta, km. 40,5
76686 Ezequiel Montes (Querétaro)
☎: +52 441 277 0147
agarcia@salavive.mx
www.salavive.mx

Sala Vivé BE BR

72% pinot noir, 18% chardonnay, 10% ugni blanc

89 Querétaro/Ezequiel Montes
Color: amarillo brillante. Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres, notas de levadura. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, buena acidez, seco. Amable, frutal.

Sala Vivé

Marselan 2023 T R

100% marselan

90 Querétaro/Ezequiel Montes
Color: cereza, borde granate. Aroma: fresco, franco, fruta negra, fruta roja, toques silvestres, balsámico, hoja de té. Boca: muy vivo, varietal, estructurado, buena acidez, taninos potentes. Balsámico, con personalidad, con tensión, fresco.

Sala Vivé

Pinot Noir 2023 RD

100% pinot noir

88 Querétaro/Ezequiel Montes
Color: piel cebolla. Aroma: fruta de hueso, fruta blanca, fruta roja, cítricos. Boca: ligero, seco, varietal, buena acidez.

Sala Vivé Rosé RE BR

79% pinot noir, 15% chardonnay, 6% ugni blanc

90 Querétaro/Ezequiel Montes
Color: rosáceo pálido, piel cebolla. Aroma: fruta roja, fruta blanca, fruta fresca, floral. Boca: jugoso, lleno, pulido, retronasal afrutado, buena acidez, largo. Frutal, fresco, cítrico, persistente.

Sala Vivé Viognier 2022 B

viognier

89 Querétaro / Valle de Bernal
Color: pajizo brillante. Aroma: flores secas, fruta fresca, flores marchitas. Boca: equilibrado, retronasal afrutado, mineral, crujiente, acidez marcada. Floral, cítrico.

Viña Dolores

4 Regiones 2022 T R

86 Querétaro / Valle de Bernal
Color: cereza oscuro. Aroma: fruta al licor, chocolate, especiado. Boca: retronasal afrutado, jugoso, especiado, taninos finos. Frutal.

Viña Dolores BE R BR

90 Querétaro / Valle de Bernal
Color: pajizo. Aroma: intensidad media, fruta fresca, especias dulces, hierbas verdes. Boca: redondo, retronasal afrutado, crianza clásica, calizo, lleno, persistente. Equilibrado, persistente.

Viña Dolores

Rosé RE BR

87 Querétaro / Valle de Bernal
Color: rosáceo pálido. Aroma: fruta roja, toques silvestres, floral. Boca: jugoso, frutoso, lleno, retronasal afrutado, dulcedumbre. Aromático, frutal, golosinas.

VINALTURA

Ignacio Zaragoza, s/n Santa Roa de Lima
76290 Colón (Querétaro)
☎: +52 442 245 1625
a.monola@vinaltura.mx
www.vinaltura.mx

Vinaltura CB 2023 B

100% chenin blanc

91 Querétaro/ Valle de Colón
Color: amarillo brillante. Aroma: flores blancas, hierbas silvestres, hierbas verdes. Boca: equilibrado, seco, varietal, graso, largo. Varietal, persistente.

Vinaltura CF

(Cabernet Franc) 2023 T

100% cabernet franc

92 Querétaro/ Valle de Colón
Aroma: franco, fresco, expresivo, fruta roja, fruta negra, madera bien integrada. Boca: muy vivo, varietal, seco, estructurado, taninos potentes. Aromático, con tensión.

Vinaltura GW

Ancestral 2024 BE

gewürztraminer

90 Querétaro/ Valle de Colón
Color: amarillo brillante. Aroma: floral, flores blancas, fruta de hueso, lías finas. Boca: varietal, retronasal afrutado, equilibrado, buena acidez. Aromático, floral.

Vinaltura MR 2021 T

merlot

89 Querétaro/ Valle de Colón
Color: Rubí, borde granate. Aroma: especiado, ahumado, habano, balsámico. Boca: especiado, mineral, ligero.

Vinaltura Riesling (RS) 2022 B

100% riesling

89

Querétaro/ Valle de Colón

Color: amarillo brillante. Aroma: fruta blanca, fruta de hueso, notas amieladas, flores secas. Boca: retronasal afrutado, seco, sin matices de vejez, acidez marcada. Cítrico, floral.

Vinaltura SB (Sauvignon Blanc)

2023 B

100% sauvignon blanc

92

Querétaro/ Valle de Colón

Color: pajizo brillante. Aroma: franco, varietal, equilibrado, hierbas de tocador, cítricos. Boca: lleno, seco, retronasal afrutado, buena acidez. Con personalidad, varietal.

DATOS ZONA

DESCRIPCIÓN

Ubicada en una amplia área del altiplano mexicano en el norte-centro del país, colindando al norte con Coahuila y Nuevo León, al noroeste con Tamaulipas y al este con Veracruz y a sur con Querétaro y Guanajuato.

RÉGIMEN DE ALTITUDES: 1630 msnm- 1870 msnm.

N° DE HECTAREAS: 140 has.

VARIEDADES PREDOMINANTES:

Tintas: malbec, cabernet sauvignon, nebbiolo, syrah y merlot.

Blancas: gewurztraminer, chardonnay y sauvignon blanc.

CLIMATOLOGÍA Y SUELOS

El clima de la zona es semidesértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha oscila entre los 28C y hasta los 36C; por la noche hay un importante descenso de temperatura que puede llegar hasta los 12C.

ZONAS PRODUCTORAS

La mayor parte del viñedo (120has) se concentra en el municipio de Moctezuma y el resto en Soledad Graciano Sánchez.

VINICOLA POZO DE LUNA

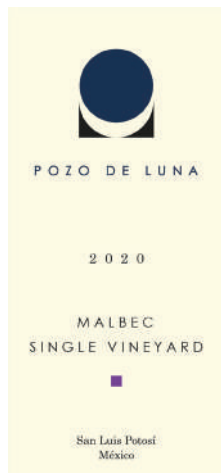
Carretera Aeropuerto, Km. 2.1
78430 Soledad de Graciano Sánchez (San Luis de Potosí)
☎: +52 555 436 8420
jona12lrc@gmail.com
www.pozodeluna.mx

Pozo de Luna Malbec 2020 T

malbec

90 Soledad de Graciano Sánchez, SLP

Color: Rubí, borde granate. Aroma: chocolate, especias dulces, hierbas secas, flores secas, fruta al licor. Boca: fruta madura, cierta sobre-maduración, retronasal ahumado, tostado.

**Pozo de Luna Pinot Noir 2021 T**

pinot noir

91 Soledad de Graciano Sánchez, SLP

Color: Rubí. Aroma: con carácter, fruta roja, hierbas secas, habano. Boca: equilibrado, ligero, especiado, fluido, buena acidez, madera bien integrada, persistente, taninos finos. Varietal.

**Pozo de Luna Syrah 2018 T R**

100% syrah

90 Soledad de Graciano Sánchez, SLP
Color: Rubí, borde granate. Aroma: especias dulces, roble cremoso, notas cárnicas, especiado. Boca: retronasal afrutado, retronasal ahumado, especiado, fruta madura, taninos maduros.

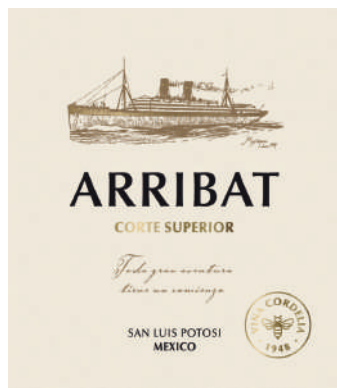
**VINA CORDELIA**

Av. Campestre, Palma de la Cruz
78439 San Luis Potosí (San Luis Potosí)
☎: +52 444 316 4410
d.rosas@grupocordelia.mx
www.vinacordelia.com

Arribat 2022 T

40% malbec, 35% syrah, 15% cabernet sauvignon, 10% tempranillo

90 Soledad de Graciano Sánchez, SLP
Color: cereza, borde granate. Aroma: fruta roja, fruta madura, hierbas secas, especiado, habano. Boca: jugoso, especiado, retronasal afrutado, fruta madura, taninos maduros.



Cordel 2022 T

malbec, syrah, cabernet sauvignon

91 Soledad de Graciano Sánchez, SLP
 Color: cereza oscura. Aroma: fresco, fruta roja, fruta negra, cacao fino, hierbas silvestres. Boca: fluido, especiado, retronasal afrutado, retronasal ahumado, persistente, taninos maduros.

**Noi 2024 T**

70% syrah, 30% malbec

88 Soledad de Graciano Sánchez, SLP
 Color: rubí, borde teja. Aroma: ahumado, chocolate, vegetal, espárrago verde, fruta roja. Boca: fluido, retronasal afrutado, retronasal torrefactado, tostado, taninos maduros. Ahumado.



ÍNDICES



BODEGA	PAG.	BODEGA	PAG.
	A	Las Nubes.....	68
Aldo César Palafox.....	60		M
	B	Madera 5.....	69
Bodega Barisal.....	60	Monte Xanic.....	70
Bodega de Vino San Miguel de Allende.....	95		P
Bodega Los Cedros.....	83	Puerta del Lobo.....	102
Bodega Los Remedios.....	96		R
Bodega San José Lavista.....	96	RGMX.....	90
Bodegas del Viento.....	84	Roganto.....	71
Bodegas de Santo Tomas.....	60	Rondo del Valle.....	71
Bodegas Ferriño.....	85		S
Bodegas F. Rubio.....	61	Sala Vivé.....	103
Bodegas Valles Villalpando.....	80	Sierto.....	91
Bodega Tribos.....	83		T
	C	Tres Raíces.....	97
Casa Náufrago.....	85	Tres Ríos.....	80
Cavall 7.....	80		V
Cerca Blanca.....	100	Vinaltura.....	103
	D	Vinicola 3 Mujeres.....	72
D'Guadiana.....	88	Vinicola El Secreto.....	56
Discográfica.....	62	Vinicola Gavaldon.....	72
Docepiedras.....	63	Vinicola L.A. Cetto.....	73
Don Leo.....	88	Vinicola La Trinidad.....	74
	E	Vinicola Parvada.....	91
Encino de Piedra.....	63	Vinicola Pozo de Luna.....	106
	F	Vinicola Rancho El Fortín.....	92
Finca El Empecinado.....	64	Vinicola Santa Elena.....	57
Finca la Carrodilla.....	64	Vinicola Solar Fortún.....	75
Finca Tre.....	66	Vinicola Tres Castillos.....	81
	G	Vinos Kruger.....	76
Guidova.....	89	Vinos Santa Clara.....	81
	H	Viña Cordelia.....	106
Hilo Negro.....	66	Viñas Tierra Santa.....	77
	I	Viñedo San Juan de la Vaquería.....	92
Ikur.....	67	Viñedos de la Reina.....	77
	L		X
La Lomita.....	67	Xolo Vinos.....	78

VINO	PAG.	VINO	PAG.
15 Lunas 2022 T.....	67	Bodega de Vino San Miguel de Allende Rosé 2023 RD.....	95
		Bodega de Vino San Miguel de Allende	
	A	Sauvignon Blanc 2025 B.....	95
Abora 2020 T.....	102	Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2022 T.....	95
Afrodita 2023 B.....	74	Bodega de Vino San Miguel de Allende Syrah 2023 T.....	96
Alessandrina 2022 T GR.....	56	Bodegas del Viento 2020 T GR.....	85
Alessandrina Rosé 2025 RD.....	56	Bodegas del Viento Pinot Noir 2024 T.....	84
Alessandrina Sangiovese 2024 T BA.....	56	Bodegas del Viento Sol de Noche 2023 T.....	84
Alessandrina Sauvignon Blanc 2025 B.....	56		
Alto Corazón 2020 T.....	100		C
Amphora Chenin Blanc 2024 B.....	57	Calixa Blend 2024 T.....	70
Amphora Viognier 2024 B.....	57	Calixa Cabernet Sauvignon Syrah 2024 T.....	70
Árbol Cabernet 2023 T.....	64	Camila 2024 B.....	64
Árbol Rosado 2022 RD.....	64	Canto de Luna 2023 T.....	65
Árbol Syrah 2022 T.....	65	Carrodilla Cabernet Sauvignon 2022 T.....	65
Árbol Tempranillo 2022 T.....	65	Carrodilla Merlot 2020 T.....	65
Arminé 2024 B.....	81	Carrodilla Syrah 2021 T.....	65
Arribat 2022 T.....	106	Carrodilla Tempranillo 2021 T R.....	65
Aura Joven 2024 T.....	80	Casa Náufrago Blend 2022 T.....	85
Aura Roble 2024 T.....	80	Casa Náufrago Blend 2023 T.....	85
	B	Casa Náufrago Cabernet Sauvignon 2022 T.....	86
Ballena Tinta 2021 T R.....	62	Casa Náufrago Chardonnay 2022 B.....	86
Basalto 2021 T R.....	81	Casa Náufrago ELL-POLP 2023 T.....	86
Baya Baya 2023 T.....	75	Casa Náufrago Malbec 2023 T.....	86
BCL Blend 2024 T C.....	83	Casa Náufrago Merlot 2023 T.....	87
Bella Luna 2022 T.....	66	Casa Náufrago Syrah 2022 T.....	87
Blanco Boutique Chardonnay, Viognier, Pinor Noir 2021 B C.....	73	Casa Náufrago Syrah 2025 RD.....	87
Bodega de Vino San Miguel de Allende 2024 B.....	95	Casa Náufrago Tempranillo 2023 T.....	87
Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T.....	95	Casa Náufrago Triciclo 2023 T.....	88
Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2019 T R.....	95	Cavall 3 2023 T.....	80
Bodega de Vino San Miguel de Allende Blend 2020 T R.....	95	Cavall 5 2022 T.....	80
Bodega de Vino San Miguel de Allende		Cavall 7 2021 T.....	80
Cabernet Sauvignon 2021 T.....	95	Cenzontle 2023 B.....	64
Bodega de Vino San Miguel de Allende Malbec 2019 T.....	95	CES RD.....	81
Bodega de Vino San Miguel de Allende		Cordel 2022 T.....	107
Malbec Reserva 2019 T R.....	95		
Bodega de Vino San Miguel de Allende Merlot 2021 T.....	95		D
		D'Guadiana 2023 T.....	88
		D'Guadiana Pinot Noir 2023 T.....	88

VINO	PAG.	VINO	PAG.
Docepiedras Casa Club Blend 2024 T.....	63	Guidova 30 2020 T.....	89
Docepiedras Casa Club Nebbiolo 2024 T.....	63	Guidova 30 2021 T.....	89
Docepiedras Palmera 2025 RD.....	63	Guidova Cabernet Sauvignon 2022 T.....	89
Don Leo Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2018 T GR.....	88	Guidova Malbec 2021 T.....	89
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz 2023 T.....	88	Guidova Malbec 2022 T.....	89
Don Leo CAMESH 2022 T.....	88	Guidova Sauvignon Blanc Viognier 2025 B.....	89
Don Leo Chardonnay 2024 B.....	88	Gulietta 2025 B.....	56
Don Leo Pinot Noir 2024 T.....	88		
Don Leo Sauvignon Blanc 2023 B.....	89	H	
Don Leo Zinfandel Rose 2024 RD.....	89	Herencia 2023 B.....	62
Don Luis Concordia 2022 T R.....	73	Herencia 2023 T.....	62
Don Luis Terra 2022 T C.....	73	Hilo Negro Escala 2023 T R.....	66
Don Luis Viognier 2025 B.....	73	Hilo Negro Invisible 2025 B.....	66
Dovere 2022 T.....	66	Hilo Negro Invisible Reforzado 2024 B BA.....	66
Dr. Surfo 2021 T R.....	62	Hilo Negro Nido de Abeja 2023 T C.....	67
Duquesa Cuvee Blanc 2025 B.....	77	Hilo Negro Ribeteado 2022 T C.....	67
		Hilo Negro RicRac 2023 T R.....	67
E		Hilo Negro Tiara 2023 T.....	67
E 60 2020 T GR.....	102	Hilo Negro Tricot 2025 RD.....	67
Elixir Cordis 2021 T GR.....	75	Hilo Negro Zig Zag 2022 T R.....	67
Ensamble de Barricas 2022 T R.....	102	Hilván 2024 T.....	67
		Huitzili 2024 B.....	64
F			
Falso Mosquetero 2023 T.....	90	I	
Fluxus 2024 B.....	63	IKKÁ 2022 T R.....	81
F. Rubio 2021 T R.....	61	Ikur 2024 B.....	67
F. Rubio Malbec 2023 T.....	61	Ikur 2025 T.....	67
F. Rubio Mezcla Italiana 2022 T.....	61	Ikur Cabernet Sauvignon 2024 T R.....	67
F. Rubio Nebbiolo 2020 T R.....	61	Invierno 2023 T.....	73
F. Rubio Sangiovese 2023 T.....	61	Ir y Venir 2024 B.....	65
F. Rubio Tempranillo 2022 T.....	62		
G		K	
Gavaldon Blanc de Blancs 2019 BE EBR.....	72	Kruger 2024 B.....	76
Gavaldon Blanc de Noirs 2019 BE EBR.....	72	Kruger 2024 RD.....	77
Gavaldon Mezcla 2019 BE EBR.....	72	Kruger Cabernet Sauvignon Tempranillo 2021 T.....	76
Gran Arminé 2024 B.....	81	Kruger Grenache 2022 T.....	76
Granito Albariño Barisal 2024 B.....	60	Kruger Merlot 2021 T.....	77
Granito, Mezcla de Tintos Barisal 2018 T.....	60	Kruger Nebbiolo 2017 T GR.....	77
Granito Rosé 2023 RD.....	60	Kruger Petit Syrah 2019 T GR.....	76

VINO	PAG.	VINO	PAG.
Kurdo 2024 T.....	84	Lomita Sauvignon Blanc 2024 B.....	68
L			
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 2020 T.....	73	Los Cedros 2025 RD.....	83
L.A. Cetto Chardonnay 2022 B.....	73	Los Cedros Chardonnay 2025 B.....	83
L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada 2020 T.....	73	Los Cedros Fusión 2021 T.....	83
L.A. Cetto Petite Sirah 2022 T.....	73	Los Cedros Malbec 2022 T.....	83
La Mezcla del Rancho 2018 T.....	72	Los Cedros Pinot Noir 2024 T.....	83
Las Nubes Chardonnay 2024 B.....	68	Los Cedros Riesling 2024 B.....	83
Las Nubes Cirrus 2020 T.....	68	Los Cedros Tempranillo 2022 T.....	83
Las Nubes Colección de Parcelas 2021 T C.....	68	Los Cedros Tuma 2021 T.....	83
Las Nubes Cumulus 2021 T R.....	68	Los Remedios Blend 2023 T.....	96
Las Nubes Jaak 2024 RD.....	68	Los Remedios Blend 2024 T.....	96
Las Nubes Kuyi 2024 B.....	68	Los Remedios Duo 2023 T.....	96
Las Nubes Nebbiolo Gran Reserva 2019 T GR.....	69	M	
Las Nubes Nimbus 2021 T.....	69	Macario 2023 T R.....	81
Las Nubes Petite Sirah 2021 T.....	69	Madera 5 Barbera 2022 T.....	69
Las Nubes Selección de Barricas 2021 T.....	69	Madera 5 Nebbiolo 2021 T R.....	69
Las Nubes Stratus 2018 T R.....	69	Madera 5 Sangiovese 2024 RD.....	69
Latiendo 2024 T.....	96	Madera 5 Sauvignon Chardonnay 2025 B.....	69
Lavista Assemblage 2023 T.....	96	Madera 5 Tempranillo Cabernet 2020 T.....	69
Lavista Cuvee Speciale 2020 RE.....	96	Madera 5 Tempranillo Cabernet 2021 T.....	69
Lavista Fortifié Malbec 2022 T D.....	96	Malbec Boutique 2023 T GR.....	73
Lavista Malbec 2021 T R.....	97	Mar Antiguo 2023 T R.....	91
Lavista Rosé 2024 RD.....	97	Mezcla Prima 2021 T.....	72
Legado de Don Juan 2022 T GR.....	56	Mezcla Única 2021 T.....	64
Linde Cabernet Sauvignon 2021 T R.....	89	Mimus 2022 T.....	81
Linde Cabernet Sauvignon 2022 T R.....	89	Minotauro 2021 T.....	74
Linde Malbec 2018 T.....	89	Misión Frizzante 2024 BE BR.....	64
Linde Shiraz 2022 T.....	89	Mision Loreto Cabernet Sauvignon Tempranillo 2021 T.....	77
Línea 1893 Cabernet Sauvignon 2020 T R.....	63	Monte Xanic Cabernet Sauvignon 2024 T.....	70
Línea 1893 Merlot 2020 T.....	63	Monte Xanic Cabernet Sauvignon Merlot 2024 T.....	70
Línea 1893 Nebbiolo 2020 T R.....	63	Monte Xanic Chardonnay 2024 B.....	70
Línea Joven Nebbiolo 2024 RD.....	64	Monte Xanic Edición Limitada Cabernet Franc 2024 T.....	70
Línea Joven Nebbiolo 2024 T.....	64	Monte Xanic Gran Ricardo 2023 T R.....	70
Línea Joven Sauvignon Blanc 2025.....	64	Monte Xanic Merlot 2024 T C.....	70
Lomita Cabernet Sauvignon 2024 T.....	67	Monte Xanic Rosé 2025 RD.....	70
Lomita Chardonnay 2024 B.....	68	Monte Xanic Sauvignon Blanc 2025 B.....	70
Lomita Grenache 2024 RD.....	68	Monte Xanic Selección 2023 T.....	70
Lomita Natural 2022 T.....	68	Monte Xanic Syrah 2024 T.....	70

VINO	PAG.	VINO	PAG.
Moscato Ópera Prima 2025 B	85		
		R	
N		Rancho El Fortín Malbec 2022 T	92
Nat 2023 B.....	77	Rancho el Fortín Rosé 2025 RD	92
Nativo 2020 T	81	RG 2022 T R.....	90
Nebbiolo Barisal 2019 T	60	RG 2025 RD.....	90
Noble Terra 2021 T.....	66	RG Blanc de Noir 2025 B.....	90
Noi 2024 T	107	RG Cabernet Franc 2022 T GR.....	90
		RG Malbec 2022 T	90
P		Roganto Albariño 2025 B.....	71
Pagano 2021 T R.....	68	Roganto Cabernet Sauvignon Selección Especial 2021 T	71
Parvada 2023 T R.....	91	Roganto Chardonnay 2025 B.....	71
Parvada 2025 B.....	91	Roganto Rocío de Vid 2025 RD	71
Parvada 2025 RD.....	91	Roganto Sauvignon Blanc 2025 B	71
Parvada Cabernet Franc 2023 T	91	Roganto Tramonte 2021 T R.....	71
Parvada Cardenal 2025 T	91	Rondo del Valle Cautivo 2022 T	71
Parvada Gran Reserva 2021 T GR.....	91	Rondo del Valle Morador 2022 T R.....	72
Parvada Selección del Enólogo 2023 T	91	Rosé-Lixco 2024 RD.....	100
Parvada Syrah 2023 T	91	RU Rosa de Uva 2025 RD	85
Península Espaldera 2020 T	73		
Península Lyra 2023 T	73	S	
Petit Verdot Gran Reserva 2021 T GR.....	75	Sacro 2020 T	68
Piedra de Oro 2022 T	96	Sala Vivé BE BR	103
Pinot Noir Barisal 2020 T	60	Sala Vivé Marselan 2023 T R.....	103
Pinot Rosé Barisal 2024 RD.....	60	Sala Vivé Pinot Noir 2023 RD	103
Pionero Blanco 2024 B.....	60	Sala Vivé Rosé RE BR.....	103
Pionero Tinto 2022 T	60	Sala Vivé Viognier 2022 B	103
Polen 2023 RD	65	San Bruno T D.....	77
Pozo de Luna Malbec 2020 T.....	106	Sangiovese Boutique 2014 T R.....	74
Pozo de Luna Pinot Noir 2021 T	106	San Juan de la Vaquería 2025 RD	92
Pozo de Luna Syrah 2018 T R.....	106	San Juan de la Vaquería Cabernet Sauvignon Merlot 2023 T R.....	93
Primavera Estaciones 2024 RD	73	San Juan de la Vaquería Verdejo sobre Lías 2024 B C.....	93
Puerta del Lobo 2022 BE BN.....	102	Santo Tomás Barbera 2024 T	60
Puerta del Lobo 2024 T RB.....	102	Santo Tomás Duetto 2021 T.....	61
Puerta del Lobo Naranja 2023 B.....	102	Santo Tomás Grenache 2024 RD.....	61
Puerta del Lobo Sauvignon Blanc 2024 B.....	102	Santo Tomás Sauvignon Blanc 2024 B.....	61
Puerta del Lobo Sauvignon Blanc Finca 2022 B.....	102	Santo Tomás Tinta México 2024 T	61
Puerta del Lobo Verdejo 2024 B.....	102	Santo Tomás Único 2022 T GR.....	61
Puerta del Lobo Verdejo Finca 2022.....	102		

VINO	PAG.		
Sciolo 2024 T.....	90	Tres Raíces Rosé 2025 RD	98
Sciolo 2025 B.....	90	Tres Raíces Sauvignon Blanc 2025 B.....	98
Sciolo 2025 RD.....	90	Tres Raíces Sauvignon Blanc orgánico 2025 B.....	98
Sciolo R1 Merlot 2023 T.....	90	Tres Raíces Tempranillo 2023 T.....	98
Sciolo R2 Cabernet 2023 T.....	90	Tres Raíces Tré Cabernet Sauvignon Tempranillo 2023 T.....	98
Sciolo Syrah R3 2023 T.....	90	Tres Ríos Tempranillo Cabernet Sauvignon 2023 T.....	80
Sic Itur Ad Astra 2021 T.....	65	Tribos Entrelazo 2021 T.....	83
Sic Itur Ad Astra 2022 B.....	65	Tribos Malbec 2022 T.....	84
Sierra Blanca Sauvignon Blanc 2024 B.....	74	Tribos Oro Rosa 2024 RD.....	84
Solar Fortun Cabernet Sauvignon 2024 T.....	75	Tribos Shiraz 2020 T.....	84
Solar Fortun Mouvedre 2023 T.....	75	Troya Mezcla de Tintos 2024 T.....	80
Solar Fortun Mouvedre Syrah 2023 T.....	75		
Solar Fortún Noble Cru 2023 T R.....	75	V	
Solar Fortún O Positivo 2022 T.....	75	Vaquería 2022 T GR.....	92
Solar Fortun Petit Verdot 2022 T.....	75	Verano Estaciones 2025 B.....	74
Solar Fortun Pet Nat 2025 RE.....	75	Vinaltura CB 2023 B.....	103
Solar Fortun Syrah 2023 T R.....	75	Vinaltura CF (Cabernet Franc) 2023 T.....	103
Sophie Blanco 2022 B C.....	57	Vinaltura GW Ancestral 2024 BE.....	103
Sophie Cabernet Franc 2022 T R.....	57	Vinaltura MR 2021 T.....	103
Sophie Nebbiolo 2023 T R.....	57	Vinaltura Riesling (RS) 2022 B.....	104
Sophistiqué 2023 T C.....	56	Vinaltura SB (Sauvignon Blanc) 2023 B.....	104
Syrah Boutique 2020 T R.....	74	Vinea de Sierto 2020 T R.....	91
		Vino de La Reina Sangiovese 2023 T.....	77
T		Viña Dolores 4 Regiones 2022 T R.....	103
Terralta 2018 T C.....	100	Viña Dolores BE R BR.....	103
Tinto de la Hacienda 2022 T.....	68	Viña Dolores Rosé RE BR.....	103
Tío Neto 24 meses 2022 T.....	102	Viña en Rosa 2024 RD.....	75
Tío Neto 2022 T R.....	102	Viña Secreta Malbec 2022 T GR.....	56
Tres Raíces Cabernet Franc Merlot 2023 T.....	97	Viña Secreta Merlot 2023 T.....	56
Tres Raíces Cabernet Sauvignon 2023 T R.....	97	Viña Secreta Syrah 2022 T GR.....	56
Tres Raíces Caladoc 2022 T R.....	97	Viña Secreta Syrah 2023 T R.....	56
Tres Raíces Chardonnay 2025 B.....	97	Viña Secreta Tempranillo 2022 T.....	56
Tres Raíces Ensemble 2023 T.....	97	Viñedo Áureo 2024 B.....	75
Tres Raíces Espumoso 2023 BE.....	98	VR Cabernet Sauvignon 2022 T R.....	77
Tres Raíces Gran Reserva 2020 T GR.....	98	VR Edicion Especial 2019 T.....	77
Tres Raíces Malbec 2022 T R.....	98	VR Nebbiolo 2022 T.....	78
Tres Raíces Merlot 2022 T.....	98		
Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese 2023 T.....	98		
Tres Raíces Pinot Noir 2023 T.....	97		

VR Vecino 2023 T78

X

Xolo Merlot 2022 T R.....78

Xolo Nebbiolo 2021 T R78

Xolo Sauvignon Blanc 2024 B.....78

Z

Zinfandel Las Nubes 2020 T69

Zonia 2023 B.....81



Guía Peñín