



GOBIERNO DE
MÉXICO

TURISMO

SECRETARÍA DE TURISMO

CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y RUTAS ENOTURÍSTICAS *DE MÉXICO* 2023



México
visitmexico.com®



Directorio

Miguel Torruco Marqués
Secretario de Turismo

Humberto Hernández Haddad
Subsecretario de Turismo

Mauricio Aarón Reyna Guerrero
**Titular de la Unidad de Innovación
y Política Turística**

Enrique Arturo Avilés Pérez
**Director General de
Comunicación Social**

Jorge Vázquez Valdés
**Director General de Innovación
del Producto Turístico**

Nylda García Padilla
**Directora de Desarrollo
de Reuniones**

Marco Antonio Mireles Herrera
Secretario Técnico

Orlando López Rico
**Jefe de Departamento de
Administración de Contenido**

Alejandro Moreno Mendoza
Subdirector del Producto Turístico



ÍNDICE GENERAL

Carta de bienvenida	4	Baja California	
Presidente del CMV	6	Ruta del vino de Baja California	
Consejo Mexicano Vitivinícola	7	a. "Ruta del vino Valle Guadalupe"	42
Prólogo	8	b. "Ruta del Queso y del Vino"	43
Un país, 16 destinos vitivinícolas	9	c. "Antigua Ruta del Vino"	43
Datos importantes	10	d. "Ruta Puerta Norte"	44
Línea del tiempo	11	Bodegas de Santo Tomás	48
		Monte Xanic	49
Aguascalientes		Llano Colorado	51
Ruta del Vino de Aguascalientes	15	Casa Pedro Domecq	52
Hacienda de Letras	17	Finca La Carrodilla	54
Cuatro Soles	19	Concierto Enológico	55
Vinícola El Secreto	21	El Cielo	56
Viñedo Casa Leal	22	Bruma Vinícola	58
Vinícola El Aguaje	23	Santos Brujos	59
Viñedo Iberia	24	Trasiego	60
Vinícola Santa Elena	25	Clos de tres cantos	61
Vinícola Rancho Entre Olivos	27	Dovinto	63
Bodegas de la Parra Casa-Ubon	28	Hacienda Montero	64
Vinícola Santossca	29	Hacienda Guadalupe	66
Viña Las Cruces	30	Casa Frida	67
Vinícola Santa Mónica	31	Maglén	68
Finca El Renacimiento	32	Sierravita	69
Vinícola Casa de Quesada	33	Viñedos Palafox	70
Viñedo Praön de María	34	Museos de la vid y el vino	71
Centro Viña Estación	35	Pueblos Mágicos (1)	72
Bodegas Bonart	36		
Finca Cuatro Caminos	37	Baja California Sur	
Bodegas de Origen	38	Viñedo Desert Wine 5	73
Hacienda El Saucillo	39	Pueblos Mágicos (3)	75
Pueblos Mágicos (4)	40		

Coahuila

Ruta de Vinos y Dinos	76
a. Ruta de la Montaña	77
b. Ruta del Desierto	78
Casa Madero	80
Hacienda Florida	82
Bodegas Ferriño	84
Don Leo	86
Bodegas del Viento	88
RG MX	90
Rancho El Fortín	91
San Juan de la Vaquería	92
Parvada	93
Bodega Barro Viejo	95
Hacienda del Marqués	96
Bodega Los Cedros	97
Museo del Desierto	99
Pueblos Mágicos (8)	100

Chihuahua

Los vinos del desierto	102
Ciénega de Castilla	103
Colectiva del Norte	104
Molino Don Tomás	105
Hacienda de Encinillas	106
Bodegas Pinesque	108
Cavall 7	110
Tres Ríos	111
Viñedo Pasado Meridiano	112
Viñedo La Turbina	113
Pueblos Mágicos (5)	114

Durango

Región Vinícola	116
Pueblos Mágicos (2)	117

Guanajuato

Ruta del Vino de Guanajuato	119
Cuna de Tierra	121
Vinos Guanamé	123
Tres Raíces	124
Viñedos San Miguel	125
Bernat Vinícola	127
Dos Búhos	128
Viñedos Los Arcángeles	129
Cavas Manchón	130
Vinícola El Paraíso	131
Tierra de Luz, Hacienda Vinícola	132
Hacienda San José Lavista	133
Viñedo Puente Josefa	135
Viñedo de los Senderos	136
Viñedos San Lucas	136
Viñedos San Francisco	137
Viñedo Santa Catalina	137
Viñedos La Santísima Trinidad	138
Los Remedios	139
Viñedo Toyán	141
Viñedo El Lobo	142
Museo del Vino de Guanajuato	143
Pueblos Mágicos (6)	144

Hidalgo

Ruta escapada al Camino Real entre Vino y Queso	147
Ruta Tolteca entre Vino y Queso	148

Viñedo El Refugio	149	San Juanito	185
Tierra y Alma	150	Vinaltura	186
Pueblos Mágicos (9)	151	Puerta del Lobo	188
		Bodegas Jacques & Cie, S.A.	189
		Pueblos Mágicos (7)	190
Jalisco			
Información general	155		
Hotel Quinta Fabiana	156	San Luis Potosí	
Finca la Estramancia	157	Viña Cordelia	193
Altos Norte	158	Parras del Altiplano	194
Bodegas Tierra de Origen	159	La Malanca	195
Pueblos Mágicos (12)	160	Cava Quintanilla	196
		Pozo de Luna	198
		Pueblos Mágicos (6)	199
Nayarit			
Información general	164		
Vinícola Meseta del Cielo	165	Sonora	
Pueblos Mágicos (9)	166	Uvas de Altura	201
		4 Sierras	202
		Pueblos Mágicos (4)	203
Nuevo León			
Información general	169		
Viñedo Maravillas	170	Zacatecas	
Pueblos Mágicos (5)	171	Información general	204
		Vinícola Luévano Ruíz	205
		Vinícola El Consuelo	206
Puebla		López Rosso	207
Entreerres Viñedos	173	Tierra Adentro	208
Casa Miguel Hernández	174	Pueblos Mágicos (7)	210
Pueblos Mágicos (12)	175		
		Testimoniales	212
Querétaro		Recetas con maridaje	216
Ruta del Arte, Queso y Vino	180	Viñedo inclusivo y accesible	226
Freixenet	181	Glosario	228
De Cote	183		
Viñedos La Redonda	184		

Estimados amigos y amigas:

El enoturismo han surgido como consecuencia de un perfecto maridaje entre la uva, el vino y el turismo, por ello las casas y bodegas vitivinícolas nos abren sus puertas para, conocer sus campos, las fiestas de vendimia, observar el proceso de producción de vino, realizar catas de degustaciones, maridajes y los hermosos recorridos por sus cavas y bodegas acompañados por personal apasionado del vino y del producto que ofrecen.

En las bodegas y casas vinícolas laboran muchas personas clave para lograr un producto de calidad, desde los agricultores, ingenieros agrónomos, bioquímicos, enólogos y sommeliers hasta el personal de logística, comercialización, mercadotecnia, ventas, las cuales brindan su trabajo y dedicación para que, finalmente, el consumidor se deleite con el fruto de todo ese esfuerzo.

Y como dice Grisell de la Rosa, dueña de Viñedos Casa Frida ubicada en el Valle de Guadalupe, ***“Detrás de una botella de vino hay muchas lágrimas, alegrías y una historia de trabajo humano, los vinos los diseñamos desde el viñedo”.***

Gracias al enoturismo uno experimenta y se relaciona con la cultura, historia, tradiciones e identidad del destino que se visita, sobre todo en regiones con producción vinícola por lo que la promoción es fundamental para dar a conocer todo lo que ofrece al turista enológico.

Este catálogo está hecho para que usted pueda elegir y recorrer el destino vinícola que más le agrade de México, pueda contactar directamente al viñedo o hacerlo a través de una Operadora Turística; también encontrará dentro del mismo, mapa de México y sus regiones vinícolas, una línea del tiempo del vino mexicano, datos de interés, testimoniales, recetas con maridaje, un viñedo que es digno de reconocer por ser inclusivo e incluyente en el Estado de Aguascalientes, y un glosario de términos.

Quiero agradecer a las Secretarías de Turismo de los Estados de vocación vinícola, al Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV), a la sommelier Laura Santander, al enólogo Javier Casillas, a las bodegas y viñedos, así como a los 4 chef que nos compartieron una receta para que puedan maridar su alimento con un vino mexicano y todas aquellas personas que directa o indirectamente aportaron y apoyaron en la elaboración de este documento que tendrá utilidad para consulta y de manera turística.

Este valioso documento turístico nos vincula una vez más con el sector vitivinícola, por ello reconozco y felicito el trabajo de las y los productores de vino del país, por el gran esfuerzo que hacen para mantener su producto en el mercado ya sea de manera local, nacional o internacional. También agradezco el que abran sus puertas al turismo, viñedos, bodegas y casas vitivinícolas han confiado en la actividad turística como una fuente económica alterna para sus negocios beneficiando a toda la cadena de valor involucrada lo que contribuye al crecimiento del segmento y sobre todo ayuda al posicionamiento de nuestro querido México como una gran nación.

Lic. Miguel Torruco Marqués

Secretario de Turismo del Gobierno de México



TURISMO

SECRETARÍA DE TURISMO

“El enoturismo es de gran relevancia para los viñedos de México y aporta beneficios significativos tanto a la industria vinícola como a actividades indirectas como turismo y gastronomía.

De manera puntual, el enoturismo permite que la gente tenga un mayor entendimiento del proceso de elaboración del vino; ver el campo, ver la planta, cómo se desarrolla la uva, el proceso de fermentación, de prensado, y todo hasta llegar a un producto final que los visitantes pueden degustar al momento: el vino mexicano, lo que aumenta la visibilidad y la reputación de la industria vinícola mexicana.

Al ser una experiencia completa, incluyente, holística y apta para cualquier segmento de la población, nos da la oportunidad de incrementar las ventas del vino mexicano, pues a menudo los visitantes conectan con la marca, la cultura del vino y se convierten en consumidores responsables. Además, invita a personas nuevas a conocer nuestros productos y que sustituyan otros que utilizan en su mesa por nuestro vino de muy buena calidad.

Por otro lado, los polos de desarrollo que generan los viñedos en el campo, están generando también polos de desarrollo turístico. Se ha visto claramente cómo el turismo incrementa al llegar nuevos prestadores de servicios en la forma de restaurantes, hoteles, agencias de viaje y rentas de autos en los lugares cercanos a los viñedos, por lo que se han vuelto un atractivo muy interesante para las zonas donde hay viñedos, las ciudades donde hay viñedos y, por supuesto, para los viñedos al dar una perspectiva del tamaño de la industria.

El enoturismo atrae a un público diverso, desde amantes del vino hasta turistas en busca de experiencias únicas. Además, es considerado como un tipo de turismo sostenible, dado que los viñedos mexicanos están comprometidos con prácticas de sostenibilidad y conservación del medio ambiente. Esto contribuye a la diversificación de la oferta turística asociada con la gastronomía y la artesanía local, lo que impulsa la economía local y regional en su conjunto.

Finalmente, a través del enoturismo podemos conocer las tradiciones, la historia y la pasión que rodea a la producción de vino en el país, lo que contribuye a la preservación de un patrimonio cultural valioso.

Los invitamos a todos a que vengan a conocerlos y vivir esta extraordinaria experiencia de los viñedos en México”.

Salomón Abedrop López

Presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola

IG: @cmv_mx

Facebook: Consejo Mexicano Vitivinícola





El Consejo Mexicano Vitivinícola es la representación de los diferentes eslabones que integran la actividad de la Vitivinicultura Nacional, cuya misión es elevar la competitividad y rentabilidad de cada uno de ellos dentro de su cadena productiva. El Consejo Mexicano Vitivinícola representa al 90% de la producción nacional de todas las vocaciones: uva fruta, uva pasa, vino, brandy y jugos.

Entre sus objetivos se encuentran:

- Fomentar y orientar el desarrollo vitivinícola, así como la industrialización y comercio de los productos y subproductos que se obtengan de la propia vid.
- Representar, promover y defender los intereses de todos los eslabones de la industria vitivinícola.
- Ser el órgano de consulta y colaboración entre la cadena productiva y los diferentes actores de gobierno.
- Participar en el diseño de políticas públicas y estrategias socioeconómicas del sector vitivinícola.
- Ser el organismo coordinador de la Vitivinicultura Nacional.

www.uvayvino.org.mx
Teléfono: 55 90 00 01 99
Contacto: cmc@uvayvino.org.mx

PRÓLOGO

Dicen que hay más historias en una botella de vino que en un libro, y creo que esta célebre frase tiene bastante de cierto. El vino ha estado de la mano de la humanidad desde sus orígenes y siempre ha presenciado momentos importantes que han marcado nuestro rumbo.

En la época colonial de nuestro país, el vino fue parte vital de la economía, tanto que Mexico fue el primer país de América y de los primeros fuera de Europa, donde existieron los primeros viñedos y bodegas vinícolas. Mexico llegó a tener la mayor superficie de viñedos plantados fuera de Europa.

Fray Junípero Serra fue de los primeros impulsores del cuidado y producción de la vid, el cura Hidalgo era un amante de la educación vinícola y pasaba temporadas con sus alumnos enseñándoles los pasos para elaborar vinos de calidad. Maximiliano de Habsburgo llegó a tener en el Castillo de Chapultepec una de las cavas más imponentes del mundo. Para la época porfiriana, Don Porfirio Díaz mando traer vides de Francia y con esto crecieron las opciones y tipos de vinos en el país. Tiempo después Esteban Ferro, un inmigrante italiano llegaría a nuestro país y traería variedades italianas que darían los inicios de lo que hoy es nuestro famoso Valle de Guadalupe.

Cada botella es una historia, y cada vino mexicano hoy, es una gran historia de resiliencia, de superación, de sudor, trabajo, amor y ganas de mostrarle al mundo que en Mexico tenemos vinos de alta calidad.

Hoy con más de 400 bodegas y más de 1,000 medallas, la cultura del vino mexicano nos enseña que es una industria que está en crecimiento y da a conocer al mundo que tenemos un vino digno de compartir con los amigos, la familia y cualquier amante de esta mágica bebida que ha estado con nosotros a lo largo de este camino, recordándonos que la tierra y la vida nos acompañan y nos entregan sus frutos como tributo a los que cuidan de ella.

**¡Sigamos creciendo el vino mexicano, sigamos creyendo
en el vino mexicano, sigamos siendo mexicanos!**

Javier Emiliano Casillas

Enólogo por la UCDAVIS
Fundador de Bodegas Tierra de Origen

UN PAÍS,

16 DESTINOS

VITIVINÍCOLAS



DATOS IMPORTANTES DE LOS VINOS Y VIÑEDOS MEXICANOS

- México cuenta con **16 entidades federativas productoras de vino**, se sumaron 2 estados, Baja California Sur y Nayarit.
- **39,956 hectáreas** de superficie plantada de uva de todas las vocaciones. Para el año 2031, el CMV tiene como meta incrementar a 48,825 Ha.
- **400** bodegas de vino.
- Existen más de **12 mil** marcas de vinos mexicanos.
- En México se producen **18 variedades** de uvas para vino.
- El país cuenta con suelos y microclimas que hacen propicio el cultivo de la vid.
- El **70%** de los vinos se producen en Baja California.
- Querétaro es el principal productor nacional de **vinos espumosos**.
- Coahuila produce **4 millones** de botellas de vino anualmente.
- Zacatecas produce más del **41%** de la producción nacional de uva industrial.
- Alrededor de **500 mil empleos** son los que genera la industria del vino en México.
- Los estados con Medallas de Vinos hasta el año 2022:
Aguascalientes: 100
Baja California: 160
Chihuahua: 100
Coahuila: 50
Guanajuato: 130
- **¿Sabías que en México contamos con 11 entidades productoras de uva de mesa?**
Los consumidores pueden encontrar a buenos precios dicha fruta en los meses de mayo a agosto de cada año, ya que es cuando se cosecha más el **90%** de fruto. Los estados productores son: Sonora, Zacatecas, Aguascalientes, Baja, Baja Sur, Coahuila, Durango, Guanajuato, Jalisco, Puebla y San Luis Potosí.

Fuente: SADER y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)-(2022) y Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) 2023.

MÉXICO

- Tiene 7,000 hectáreas de uva para vino.
- Se producen 195,000 hectolitros.
- Consumo per cápita 1.3 litros, y para el año 2031, el
- CMV tiene como meta incrementar a 2 litros. 7 de cada 10 botellas que se consumen son de vino tinto.

EDAD DEL VIÑEDO

- Entre 3 y 4 años las cepas dan las primeras uvas generalmente la calidad de la uva aumenta con la calidad de la cepa.

VENDIMIA

Es el momento en que las uvas maduras se recogen cuidadosamente de los viñedos, tras la vendimia se someten a un proceso de selección para eliminar cualquier material no deseado y se transportan lo más rápido posible para mantener su frescura y calidad.

Se recomienda que la recolección sea manual, ya que de manera mecánica se corre el riesgo de lastimar uvas en el proceso. En las bodegas los vinicultores controlan los niveles de azúcar, la acidez, pH y el desarrollo del sabor. La calidad de las uvas influye en el producto final. (Vino consentido, 2023).

SUGERENCIAS

- El vino de guarda pasa por barrica y son amargos.
- Los vinos jóvenes no pasan por barrica y son más ácidos. Se recomienda no guardarlos, sino consumirlos ese mismo día.

Fuente: Enólogo Javier Casillas

“El que sabe degustar no bebe demasiado vino, pero disfruta sus suaves secretos “.

Salvador Dalí

LÍNEA DEL TIEMPO DEL VINO MEXICANO Y EL ENOTURISMO



1520

Solo unos años después de la llegada de los españoles, comienza la plantación masiva de vides, la orden era plantar 10 vides por cada nativo.

1531

El Rey Carlos V, ordena que cada barco que saliera hacia la Nueva España debía llevar consigo vides y olivos.

1524

Los conquistadores y misioneros trajeron vid a México. Fue hasta 1522 cuando se inició la siembra y producción del vino.

1597

El Rey Luis Felipe II mandó a quemar los viñedos de la Nueva España debido a que su producción estaba afectando a los productores.

1593

Don Lorenzo García obtuvo una merced del Rey Felipe II para plantar vides, con ello nace la Bodega de San Lorenzo, conocida hoy como Casa Madero.

1595

Se funda de la primera bodega comercial "Marqués de Aguayo" ubicada en donde hoy es Parras, Coahuila, bajo la dirección del Francisco de Urdiñola.

1683

Nace la viticultura en Baja California a través de las manos del misionero jesuita Juan de Ugarte.

1767

El jesuita Eusebio Francisco Kino llegó a Baja California, Los frailes plantaron la uva Misión; se cree que en 1707 se hizo la primera vendimia en Baja California.

1717

Madura la industria vitivinícola en las Californias gracias a Fray Junípero Serra con la plantación de la uva "Misión" en San Diego de Alcalá.

1821

El vino jugó un papel importante durante la independencia Don Miguel Hidalgo y Costilla fomentó el crecimiento de viñedos en un acto de resistencia.

1769

Renace lentamente la vitivinicultura en México y se aplican impuestos al vino español para fomentar el consumo del vino local.

1810

El Padre Eusebio Kino funda la Misión Nuestra Señora de los Dolores ahora Sonora.

1843

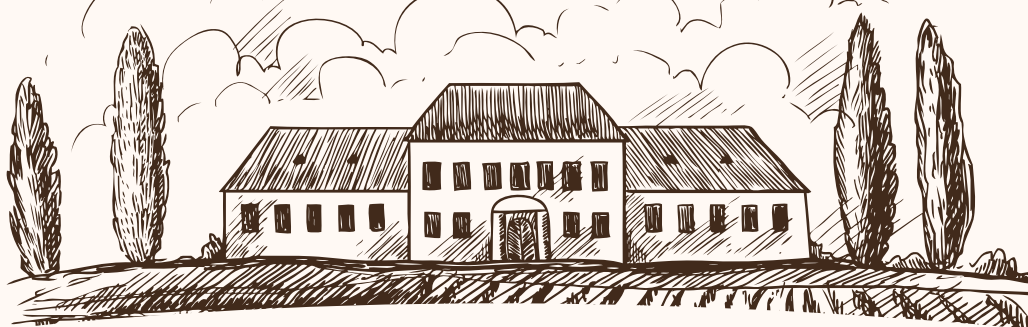
Durante el Porfiriato se dieron estímulos para la plantación del vino México.

1888

El presidente Antonio López de Santa Anna, autorizó la apertura de la Escuela de Agricultura, donde enseñaban el cultivo y manejo de la vid.

1877

Se funda Bodega Santo Tomás en Ensenada, Baja California.



1928

Se funda la Asociación Nacional de Vitivinicultores por iniciativa de Don Nazario Ortiz Garza, en el estado de Aguascalientes.

1964

Se fundó "Productos de uva de Aguascalientes", conocida hoy como Bodega y Vinícola Valle Redondo.

1948

Ángelo Cetto llega a Tijuana y 24 años después funda la bodega L.A. Cetto.

1988

Se celebró en México la septuagésima Asamblea General del Vino de la OIV.

1970

Abre sus puertas la finca Sala Vive de Freixenet, en Querétaro.

1980

México ingresó a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, mejor conocida como Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

1994

Se creó el Comité Nacional Sistema Producto Uva (CNSPU).

2009

Se formó la Asociación Mexicana de Sommeliers.

2003

Se creó el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. fusionando la Asociación Nacional de Vitivinicultores A.C y el NSPU. Además, México se retira de la OIV.

2022

Se celebraron los 70 años del CMV y se impulsó la marca colectiva "Vino Mexicano", 23 de mayo. Se promulga la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola.

2016

Se celebra el 43 Congreso Mundial de la Viña y el Vino en Ensenada, Baja California, teniendo como referente mundial a México, con la participación de 49 países.

2018

En la Feria Nacional de San Marcos de Aguascalientes, se llevó a cabo la Cata más grande del mundo, y México re-ingresó a la OIV.

La Secretaría de Turismo Federal publica el Primer "Catálogo de productos y rutas enoturísticas de México 2022".

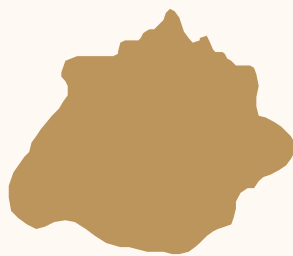
2023

El Gobierno Federal publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el decreto del Día Nacional del Vino Mexicano, 7 de octubre, la segunda fuente de empleo del sector agrícola.



Segunda edición del "Catálogo de productos y rutas enoturísticas de México 2023".





AGUASCALIENTES

Ruta del Vino de Aguascalientes

Es toda una experiencia. Podrás disfrutar de interesantes recorridos guiados, catas, degustaciones, cenas románticas, eventos artísticos y culturales. Durante las vendimias, que se realizan entre los meses de agosto y septiembre, todo el estado se viste de fiesta, con conciertos, pisa de uva, gastronomía, concursos y un sinnúmero de actividades en todas y cada una de las vinícolas y viñedos, así como en los puntos complementarios.

Actualmente, Aguascalientes cuenta con 300 hectáreas de uva de vino.



rutadelvino.aguascalientes.gob.mx

Atractivos Complementarios:

Quesería SUTTI
Hacienda de San Blas
Quesos Goati
Hacienda de Garabato
Finca Cuatro Caminos
Ecuestre Real Cañada Honda
Hacienda Garabato

Fuente: Secretaría de Turismo de Aguascalientes

Datos técnicos:

Ruta del vino de Aguascalientes
Altitud: 1,888 m.s.n.m
Temperatura promedio: 18°C
Precipitación media: 526 mm/año
Superficie sembrada: 1,049 Ha.
Proyectos vinícolas: 36
Etiquetas: 206

Fuente: SADER y CMV

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Aguascalientes	1 Ruta	4 Operadoras



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO

Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Duración

Temporalidad

Aguascalientes

Ruta del Vino de Aguascalientes

Estacionamiento, sanitarios, tienda de souvenirs, restaurantes, guías calificados, acceso a instalaciones

Catas sensoriales, visita a viñedos, visita a vinícolas, catas, maridajes, recorridos guiados

Cosío, Jesús María, Municipio de Aguascalientes, San Francisco de Los Romo, Pabellón de Arteaga, Rincón de Romos, Asientos y San José de Gracia

La ruta del vino comprende 18 vinícolas y viñedos. La ruta incluye varios viñedos como: Viñedos Cu4tro Soles, Viñedos El Potrerito, Centro de Estudios de la Vid Viña Estación, Viña Las Cruces, Vinícola y Viñedos Hacienda de Letras, Viñedo El Aguaje, Vinícola Santa Elena, Bodegas Origen, Viñedos Casa Leal y Bodegas de La Parra; todas localizadas al norte de la ciudad de Aguascalientes.

Usar bloqueador, zapato cómodo, cachucha o sombrero, repelente de mosquitos, llevar sombrilla

NAVEGANTES TRAVEL, SYSTEM, MESHICO, EXPLORANDO ANDO

La Punta, Cosío, Guadalupito, Margaritas, Corral de Barrancos, Jesús María, Cariñan, Aguascalientes, Santa María de Gallardo, Cañada Honda, San Carlos, San Francisco de Los Romo, Garabato, Emiliano Zapata, San Luis de Letras, Pabellón de Arteaga, Jilotepec, Asientos, Pabellón de Hidalgo, Rincón de Romos, La Estación

Depende del recorrido a elegir

Todo el año



Estado	Aguascalientes
Producto	Ruta del Vino
Página Web	https://rutadelvino.aguascalientes.gob.mx
Operadores	NAVEGANTES TRAVEL, SYSTEM,MESHICO, EXPLORANDO ANDO

Contacto

Nombre del Operador	NAVEGANTES TRAVEL
Página Web	www.navegantesttravel.com
Correo	direccion@navegantesttravel.com
Teléfono	449 976 1843
Redes Sociales	Facebook: ExperienciasEnoturísticas Instagram: experienciasenoturísticas Tiktok: @navegantes.travel
RNT	4010013947
Tipo de Prestador	Agencia de Viajes

Nombre del Operador	OPERADORA DE VIAJES MESHICO
Página Web	www.viajesmeshico.com
Correo	meshico_direccion@hotmail.com
Teléfono	449 145 9549
Redes Sociales	Facebook: ViajesMeshicoAGS Instagram: viajesmeshico

RNT	35010010014
Tipo de Prestador	Tour Operador

Nombre del Operador	SYSTEM OPERADORA DE VIAJES
Página Web	www.systemtour.com
Correo	william@systemtour.com
Teléfono	449 175 1124
Redes Sociales	Facebook: systemtour
RNT	35010010017
Tipo de Prestador	Tour Operador

Nombre del Operador	EXPLORANDO ANDO, OUTDOOR TRAVEL&SHOP
Página Web	https://exploraandoout.wixsite.com/misitio
Correo	exploraandoout@gmail.com
Teléfono	449 206 1683
Redes Sociales	Facebook: Explorando Ando Outdoor travel & shop Instagram: exploraandoags
RNT	35010010008
Tipo de Prestador	Tour Operador



Hacienda de Letras construida en 1854, con una tradición de más de 40 años como vinicultores. En la región, Hacienda de Letras es uno de los principales destinos del enoturismo gracias a sus recorridos por los viñedos y sus diversas variedades de vino. Su tradición e historia hace que los visitantes puedan vivir experiencias a través de diferentes actividades. La cava es uno de los lugares fascinantes para conocer y vivir una experiencia enriquecedora en torno al vino, las catas y el buen maridaje, recorridos por los viñedos y la naturaleza que rodea la hacienda para eventos sociales y corporativos, bodas, sesiones de video y fotografía entre otros. Se distinguen por el gran corazón que le ponen a los festivales: Festival El Vino en Colores, Festival Espuma y Vino, Festival 1000 copas de vino y Festival La Vendimia.

Contacto:

www.haciendadeletras.com

servicios@haciendadeletras.com

Teléfono: 449 142 9640 / 449 279 5020

Facebook: Hacienda de Letras

Instagram: haciendadeletrasoficial







VINOS **CU4TRO** SOLES[®] MÉXICO

Cu4tro Soles conforma una línea de vinos mexicanos con diferentes características para que cada persona pueda elegir de acuerdo a su gusto y preferencia.

La bodega busca contagiar La Vinocracia, es por ello que cada variedad refleja y representa una personalidad y estilo propio: La alegría, el éxito, la fortaleza y la determinación que mueven a los mexicanos de hoy.

Son vinos balanceados, amigables, sin pretensiones y fáciles de tomar que combinan a la perfección con la cocina mexicana. La ubicación de sus viñedos, las características de la uva de la región y la experiencia de la familia Cetto respalda la calidad de la bodega.

Contacto:
www.vinoscuatrossoles.com
marketing@valleredondo.com
Teléfono: 55 8077 3083
Facebook: Vinos Cuatro Soles
Instagram: vinoscu4trosoles





Es un complejo enoturístico que cuenta con viñedos, bodega, cava, restaurantes, área de eventos y hospedaje en lujosas y cómodas villas al pie de un lago.

Esta joven empresa se ha caracterizado por sus vinos de excelente calidad y su servicio impecable.

Contacto:

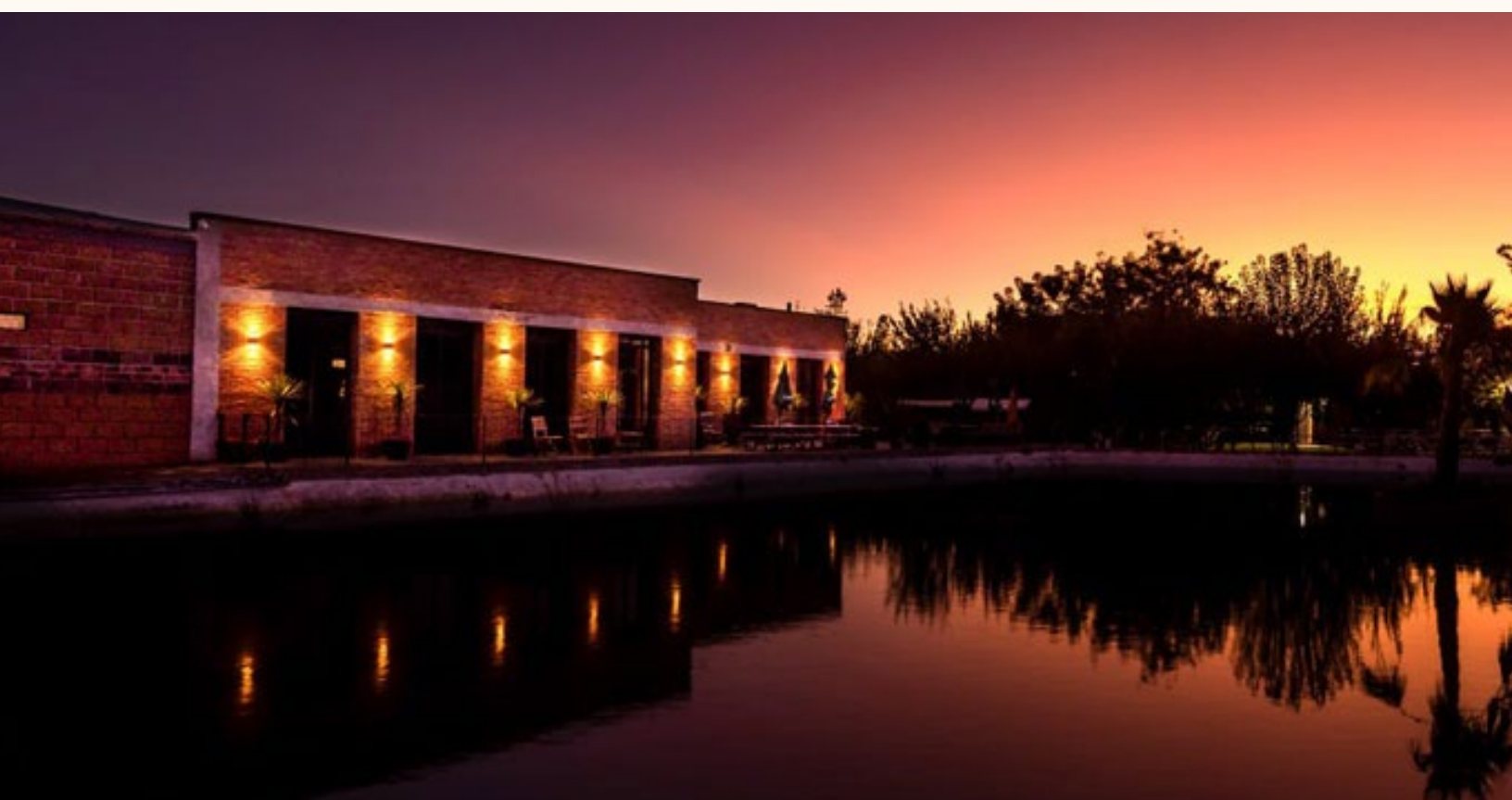
www.vinicolaelsecreto.com

alejandrina.gonzalez@vinicolaelsecreto.com

Teléfono: 449 164 0398 y 449 418 2587

Facebook: Vinícola el Secreto

Instagram: [vinicolaelsecreto.ags](https://www.instagram.com/vinicolaelsecreto.ags)





Viñedos Casa Leal es la vinícola, destilería y concentradora más antigua de Aguascalientes, situada en el Camino Real de Tierra. A solo 20 minutos del centro histórico de la ciudad.

Visitar este viñedo es como viajar en el tiempo y saborear la época de oro de los viñedos en Aguascalientes, a través de su vino y de todos los productos que elaboran con las uvas, como sus mermeladas y su famosa Mega Uva*.

Contacto:

www.megauva.com.mx

v.casalealtourismo@gmail.com

Teléfono: 449 151 2480 y 449 155 7860

Facebook: Viñedos Casa Leal

Instagram: [vinedoscasaleal](https://www.instagram.com/vinedoscasaleal)





Vinícola El Aguaje es una empresa productora de vino con actividades enoturísticas, en un ambiente campirano muy familiar.

Posee viñedos, vinícola y restaurante en donde se puede disfrutar de deliciosos asados. Maneja también paseos enoturísticos a otros sitios de interés como Hacienda Garabato y el Museo de la Insurgencia.

Contacto:

www.vinicolaelaguaje.mx

vinicolaelaguaje@gmail.com

Teléfono: 449 980 3785

Facebook: Vinícola El Aguaje

Instagram: [vinicola_elaguaje](https://www.instagram.com/vinicola_elaguaje)



Iberia.

Viñedos Iberia es un sitio con una historia familiar muy emotiva, con temática taurina y cargada de sabores que se pueden disfrutar en su restaurante.

Aquí se pueden realizar recorridos, catas y eventos especiales.

Contacto:

www.viñedosiberia.com

vidiberia.cmagallanes@gmail.com

Teléfono: 449 195 1361

Facebook: Viñedos Iberia

Instagram: vinosiberia.mx





Vinícola Santa Elena es una Vinícola Mexicana ubicada en el estado de Aguascalientes que reúne todas las características para el cultivo de la vid; su historia comienza en el 2005 y desde entonces ha crecido y se ha consolidado como una de las bodegas más importantes del estado.

La bodega se enorgullece de producir vinos de alta calidad que son el resultado de la pasión y el esfuerzo de todo el equipo que trabaja en ella.

Viñedo con vinos multipremiados, además que es un viñedo incluyente para personas con discapacidad visual y motriz. Aquí puedes realizar, "Tu propio vino".

Contacto:

www.vinicolasantaelena.mx

santaelenavisitas@gmail.com

Teléfono: 449 198 9131

Facebook: Vinícola Santa Elena

Instagram: vinicolasantaelena







Entre Olivos

Ubicado en el municipio de San Francisco de los Romo, Aguascalientes, ofrece un espacio familiar y de esparcimiento al visitante donde podrán disfrutar de sus vinos y gastronomía en la especialidad de su restaurante y de su aceite de oliva; todo esto en medio de su viñedo y huerta de olivares.

Contacto:

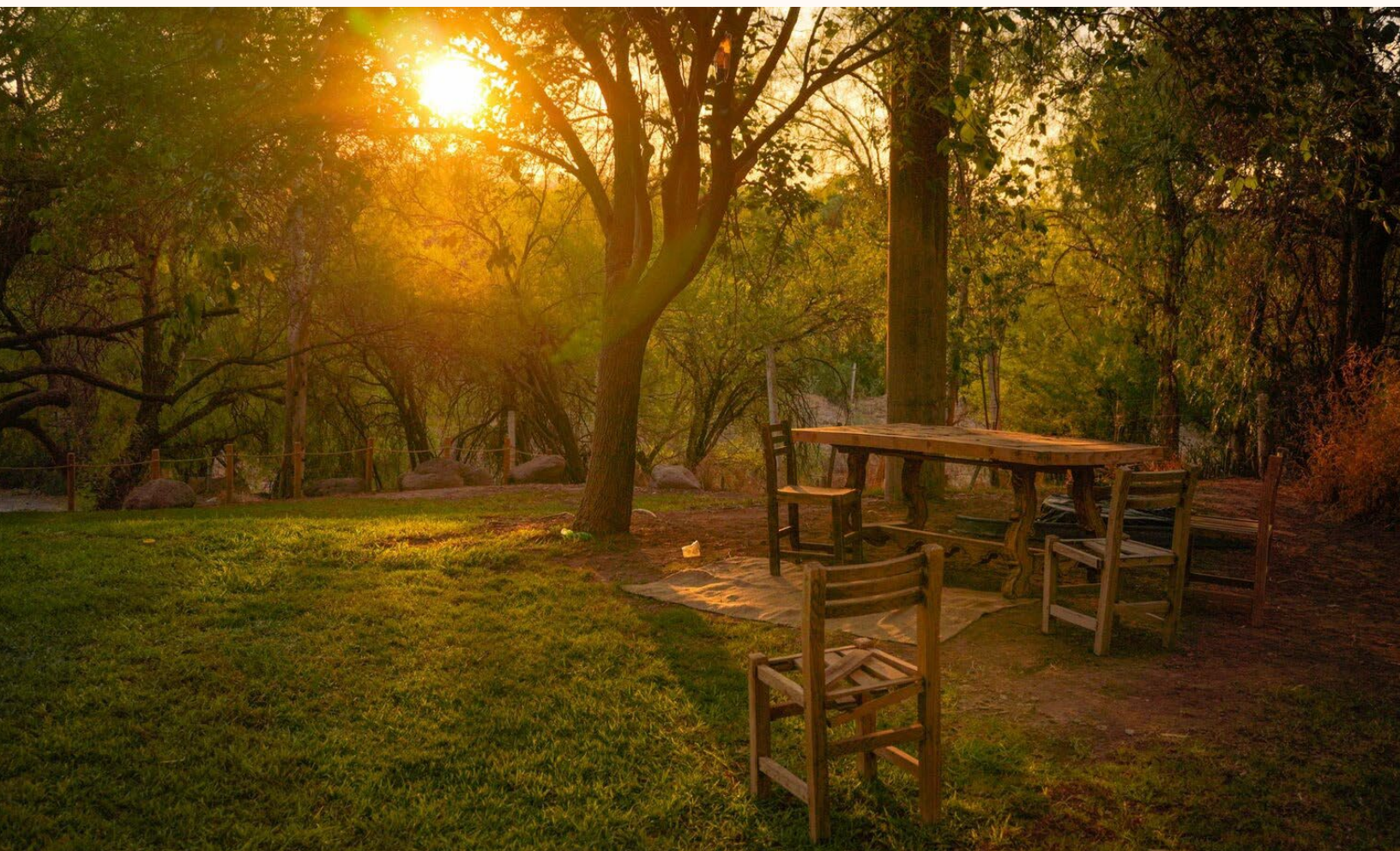
www.ranchoentreolivos.com

coyonoxtleags@gmail.com

Teléfono: 449 213 8340

Facebook: Rancho Entre Olivos

Instagram: ranchoentreolivos





BODEGAS DE LA PARRA CASA - UBON

Bodegas de la Parra Casa-Ubon, es una vitivinícola enfocada en las prácticas agrícolas conservacionistas, no se hace uso de insecticidas ni transgénico, cualquier riesgo de plaga se combate de manera ecológica.

Estas prácticas conservacionistas han llevado a la certificación orgánica tanto del viñedo como de sus vinos, así como la creación de vinos de la más alta calidad en sus notas aromáticas, sabor, color y cuerpo; vinos honestos no maquillados que genuinamente reflejan las cualidades del estado de Aguascalientes para la creación de vinos.

Contacto:

www.bodegasdelaparra.com

direccion@bodegasdelaparra.com

Teléfono: 449 183 1859

Facebook: Bodegas de la Parra

Instagram: bodegasdelaparra



Es una empresa familiar que nació en 2013, con la plantación de sarmientos franceses y españoles de uva malbec y tempranillo.

Aquí se realiza una viticultura amigable con el medio ambiente tipo orgánico en proceso de certificación, cuidando el cultivo y crecimiento de sus uvas sin pesticidas ni herbicidas, combatiendo las plagas con insectos benéficos adquiridos en el bioterio de verduras la huerta, abonos naturales como humus de lombriz y composta de establo certificado.

En este lugar conviven personas principiantes y expertos vinícolas, logrando una experiencia increíble con el vino y su maridaje en un ambiente familiar con excelentes vistas y atardeceres espectaculares.

Contacto:
www.vinicolasantossca.com.mx
santossca@hotmail.com
 Teléfono: 449 190 7625
 Facebook: *Vinicola Santossca*
 Instagram: *vinicolasantossca*



Es una empresa familiar dedicada a impulsar el enoturismo y la promoción de los vinos hidrocálidos.

Contando con 5 hectáreas de viñedos en los que crecen 15 diferentes variedades de uvas. Esto representa una densidad de más de 850 plantas por hectárea, lo cual suma un total de 4250 vides. La húmeda tierra rica en arcilla, se irriga con agua baja en sodio de alta calidad. En este lugar se cuenta con frutas, vegetales orgánicos, hierbas de olor y jardines de flores, así como olivos.

Contacto:
www.vinalascruces.com
vinalascruces@gmail.com
Teléfono: 449 448 2824
Facebook: Viña Las Cruces
Instagram: vinalascruces.ags





V I Ñ E D O S
SANTA MÓNICA

Empresa vinícola con 3 mil plantas de Merlot, ubicada en la ciudad, lo hace un lugar adecuado para pasar un fin de semana distinto o celebrar alguna ocasión especial.

Santa Mónica hace su viñedo accesible para todos, su principal etiqueta es “Primera Piedra”.

Ofrece servicio de hospedaje, cenas maridaje y eventos especiales en Navidad y Semana Santa.

Contacto:

www.vinedosantamonica.com

vinedosantamonica@ranchosantamonica.com.mx

Teléfono: 449 894 7902

Facebook: Viñedos Santa Mónica

Instagram: [vinedosantamonica](https://www.instagram.com/vinedosantamonica)



Es una empresa enológica fundada desde 2011, acompañado de un pequeño viñedo orgánico y boutique con servicios de degustación, hospedaje hasta para 8 personas y eventos varios.

Vinícola con reconocimientos en sus vinos.

Contacto:

vinicolarenacimiento@gmail.com

Teléfono: 449 105 6655

Facebook: Finca Renacimiento

Instagram: fincarenacimiento

Instagram: vinicola_renacimiento





CASA DE QUESADA

Ubicada a 1,970 m.s.n.m, en el Valle de Santa María de Gallardo en Aguascalientes, con una orientación y clima privilegiado para el desarrollo de la vid; con suelos calcáreos y pedregosos que contienen una capa moderada de tierra fértil muy alta en nutrientes y minerales que logran una expresión única en la elaboración de sus vinos.

Ubicada a solo 20 minutos de la ciudad de Aguascalientes, la bodega y viñedos pueden ser visitados para disfrutar de una buena comida con los mejores vinos y una vista insuperable de los viñedos sobre el valle, enmarcados por los cerros característicos del estado.

Contacto:

www.casadequesada.com

info@casadequesada.com

Teléfono: 449 911 0889

Facebook: Casa de Quesada

Instagram: casadequesadamx





Es una empresa fundada en el 2015 con la visión de producir vinos de alta calidad en la región de Aguascalientes, establecida en una tierra virgen (sin fertilizantes ni pesticidas).

Las plantas reciben muy bien el estrés del clima en la región.

Contacto:

www.praondemaria.com

gpesaravia@gmail.com

Teléfono: 554 279 1771

Instagram: [vinedospraon](#)





Viña Estación

Mediante la implementación del proyecto del Centro Polivalente Vinícola, se desarrollan capacidades en temas de producción, industrialización y comercialización de la uva fortaleciendo y rescatando la tradición vitivinícola del estado, generando valor y promoviendo calidad y excelencia en la uva y el vino.

Contacto:
www.somosvid.mx
contacto@somosvid.mx
Teléfono: 449 400 9373
Facebook: SomosVidAgs
Instagram: somosvidags



BONART

Es una empresa vinícola urbana con viñedos en el municipio de Asientos. Ubicado a 2,020 m.s.n.m, con una tierra fértil que se expresa en sus vinos complejos aromáticos.

Apasionados por el arte de hacer buen vino, orgullosamente mexicano plasmando en sus etiquetas, con obras de artistas locales proponiendo un etiquetado cálido y representativo de nuestro país, con una producción limitada de botellas de gran calidad.

Podrán degustar vinos, café de especialidad, pizzas a la leña, mixología general y chocolates artesanales elaborados especialmente para cada uno de sus vinos.

Contacto:
www.bodegasbonart.com
ventas@bodegasbonart.com
 Teléfono: 449 496 2242
 Facebook: [bodegas.bonart](https://www.facebook.com/bodegas.bonart)
 Instagram: [bodegas.bonart](https://www.instagram.com/bodegas.bonart)





Es una empresa dedicada al cultivo y producción de uva de vino y de aceite de oliva extra virgen artesanal.

Con temática taurina, cuenta con una plaza de toros y una galería de preciados objetos del torero Arturo Macías "El Cejas".

Contacto:
contacto@aceitearturomacias.com
Teléfono: 449 419 4035
Facebook: Finca4caminos
Instagram: finca4caminos





“Bodegas Origen, se ubica en el corazón de México: Aguascalientes; tierra con más de 400 años de tradición vitivinícola, en donde aprovechamos la riqueza del suelo y la particularidad del clima para dedicarnos al cultivo de la vid; cuidamos cada uno de los detalles que dan Origen a vinos con personalidad y carácter.

Nuestra misión es ser la mejor vinícola mexicana, uno de nuestros objetivos es rescatar la tradición vitivinícola de Aguascalientes, buscando con ello convertirnos en el Origen de innovación enológica en México. Es por ello usamos un enfoque de poca intervención con la mejor tecnología disponible”.

Contacto:

visitas.bodegasorigen@gmail.com

Teléfono: 449 583 9635

Facebook: Bodegas Origen

Instagram: bodegasorigen





Hacienda El Saucillo, cuenta con una plantación de vitis vinífera de 1.5 hectáreas, a un costado del Casco de la Hacienda. Con respecto a sus experiencias tiene festivales vitivinícolas donde pequeños productores del Centro de Valor, ofrecen catas y maridajes al público.

Es una Hacienda del siglo XVII a pie del Camino Real de Tierra Adentro con un acueducto elevado de 164 arcos, viñedo y espacios históricos únicos con fuertes lazos culturales e históricos con la comunidad. Enfocada a la promoción turística y cultura del vino.

Contacto:

www.haciendaelsaucillo.com

contacto@haciendaelsaucillo.com

Teléfono: 449 904 9017

Facebook: Hacienda El Saucillo

Instagram: haciendaelsaucillo



ASIENTOS

Con paisajes mineros, fachadas de cantera rosa y un gran museo de naturaleza viva es lo que hace de Real de Asientos un lugar maravilloso. Real de Asientos cuenta con edificaciones que datan de 1548 y en sus rincones guardan tesoros históricos y culturales.



Túnel, Real de Asientos



Las Graditas, Calvillo

SAN JOSÉ DE GRACIA

Es un pueblo mágico inmerso en la naturaleza, con una población que destaca por su amabilidad y calidez. Es punto de encuentro para los devotos del Cristo Roto o los fanáticos del turismo de aventura. En la sierra fría existen varios campamentos, impresionantes paisajes y diversas aventuras que podrás compartir con amigos o familia.



Cristo Roto, San José de Gracia

PABELLÓN DE HIDALGO

Cuenta con un sin fin de atractivos culturales y turísticos que debes conocer. Muy cerca, a tan sólo 5 minutos en carro se encuentra la Presa de San Blas un destino ideal para disfrutar de la naturaleza y realizar actividades al aire libre como senderismo, pesca, camping y escalada.



Museo de la Insurgencia, Pabellón de Hidalgo



BAJA CALIFORNIA

Ruta del Vino de Baja California

El Valle de Guadalupe es reconocido internacionalmente por la calidad de sus vinos y por el volumen de su producción, cuenta con más de 65 vinícolas que representan el 95% del total nacional de vinos de mesa.

De mayo a octubre el valle es un espectáculo con sus uniformes hileras de vid. Aquí es posible conocer las tradiciones, costumbres, trabajo artesanal e historias que se han transmitido de generación en generación.

En la Ruta del Vino existen varios museos: el Museo Comunitario Ruso del Valle de Guadalupe que ocupa una casa rusa de la época; ahí funciona un restaurante de comida típica rusa y un taller de artesanía con vara de vid. El Museo Histórico Regional de Valle de Guadalupe, donde se exhiben fotografías e implementos de

labranza de las familias rusas que llegaron al Valle en 1905. Y el Museo de la Vid y el Vino, ubicado entre Valle San Antonio y Valle de Guadalupe; el museo cuenta con un área de exposiciones en el que habla de temas como la historia del vino en la región, la llegada de los misioneros y los tipos de cultivo.

La Ruta del Vino con sus más de 10 restaurantes campestres, fiestas de la Vendimia en agosto, encantadores sitios naturales y de hospedaje, hacen el lugar ideal para vacacionar en pareja o con la familia.

Actualmente, los vinos de Baja California han ganado más de 400 premios internacionales, lo que los convierte entre los mejores del mundo. Anthony Bourdain se refirió a esta región como “una pequeña Toscana”.

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Baja California	4 Rutas	49 Operadoras

Las 4 rutas del vino son las siguientes:

- Ruta del Vino del Valle de Guadalupe
- Ruta del Queso y del Vino
- Antigua Ruta del Vino
- Ruta Puerta Norte



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

Estado	Baja California
Nombre del Producto	Ruta del Vino Valle de Guadalupe
Servicios que incluyen	Transporte, degustación, talleres, comida, asistencia
Actividades/Experiencias	Recorridos
Municipio (s)	Ensenada
Descripción del Producto	El Valle de Guadalupe es una de las principales regiones vitivinícolas de México. La zona que lleva poco más de 100 años produciendo vino, ha experimentado un increíble crecimiento tanto en producción como en turismo en la última década, esto gracias a sus panorámicas vistas, el clima de la región, el ambiente relajado y rústico, la gastronomía y muchas otras cualidades que tiene para ofrecer.
Recomendaciones para recorrido	Llevar calzado cómodo, sombrero, bloqueador, hidratarse
Operadores	AMAV, AATOP, PROTURBAJA, ASTRAT BC, FETRAEX, SERTUGUIA
Localidad(es)	Valle Guadalupe, San Antonio de Las Minas, Francisco Zarco y Porvenir
Cupo mínimo-máximo	15 por unidad
Duración	6 horas
Temporalidad	Verano, otoño



Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Cupo mínimo-máximo

Duración

Temporalidad

Baja California

Ruta del Queso y del Vino

Transporte, degustación, comida, asistencia

Recorridos

Ensenada

Descubre, recorre y disfruta la experiencia en un valle con vocación agrícola y ganadera lleno de historia y tradición donde encontrarás una experiencia con la naturaleza disfrutando de los mejores quesos, vinos, carnes y productos de las tierras de Real del Castillo.

Llevar calzado cómodo, sombrero, bloqueador, hidratarse, refresca en las tardes llevar chamarra

AMAV, AATOP, PROTURBAJA, ASTRAT BC, FETRAEX, SERTUGUIA

Valle de Ojos Negros

15 por unidad

6 a 8 horas

Verano, otoño

Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Cupo mínimo-máximo

Duración

Temporalidad

Baja California

Antigua Ruta del Vino

Transporte, degustaciones, comida, asistencia, talleres

Recorridos

Ensenada

Recorre y vive la experiencia en la primera ruta del vino que se dio en nuestro país, en este recorrido lleno de historia y experiencias culinarias conocerás las bases y la producción que ha creado los mejores vinos de Baja California.

Llevar calzado cómodo, sombrero, bloqueador, hidratarse, refresca en las tardes llevar chamarra

AMAV, AATOP, PROTURBAJA, ASTRAT BC, FETRAEX, SERTUGUIA

Valle de la Grulla, Valle Santo Tomás, Valle San Vicente

15 por unidad

8 a 10 horas

Verano, otoño

Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Cupo mínimo-máximo

Duración

Temporalidad

Baja California

Ruta Puerta Norte

Transporte, degustación, comida, asistencia

Recorridos

Tecate

Recorre y vive la experiencia en la primera ruta del vino que se dio en nuestro país, en este recorrido lleno de historia y experiencias culinarias conocerás las bases y la producción que ha creado los mejores vinos de Baja California.

Llevar calzado cómodo, sombrero, bloqueador, hidratarse, refresca en las tardes llevar chamarra

AMAV, AATOP, PROTURBAJA, ASTRAT BC, FETRAEX, SERTUGUIA

Valle Tanama, Valle de las Palmas, Valle de Tecate

15 por unidad

8 horas

Verano, otoño



Productos de Asociación Tour Operadores SERTUGUÍA

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 1 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 2 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de la Grulla, Valle Santo
Tomás y Valle de San Vicente**
Producto **Antigua Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Ojos Negros**
Producto **Ruta del Queso y del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Tecate**
Localidad **Valle Tanama**
Producto **Ruta Puerta Norte**

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/SertuguiaBC

vgochoa@gmail.com

646 124 8104

Asociación Tour Operadores

Productos de Asociación Tour Operadores AATOP BC

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 1 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 2 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 3 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de la Grulla, Valle Santo
Tomás y Valle de San Vicente**
Producto **Antigua Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Ojos Negros**
Producto **Ruta del Queso y del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Tecate**
Localidad **Valle Tanama**
Producto **Ruta Puerta Norte**

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/aatopbc

presidencia.aatopbc@gmail.com

664 296 36 83

Asociación Tour Operadores

Productos de Asociación Tour Operadores AMAV BC

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 1 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 2 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 3 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de la Grulla, Valle Santo
Tomás y Valle de San Vicente**
Producto **Antigua Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Ojos Negros**
Producto **Ruta del Queso y del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Tecate**
Localidad **Valle Tanama**
Producto **Ruta Puerta Norte**

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/AMAVBC

viajeserikseida@hotmail.com

665 654 3777

Asociación Tour Operadores

Productos de Asociación Tour Operadores PROTURBAJA

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 1 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 2 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Guadalupe**
Producto **Circuito 3 Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de la Grulla, Valle Santo
Tomás y Valle de San Vicente**
Producto **Antigua Ruta del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Ensenada**
Localidad **Valle de Ojos Negros**
Producto **Ruta del Queso y del Vino**

Estado **Baja California**
Municipio **Tecate**
Localidad **Valle Tanama**
Producto **Ruta Puerta Norte**

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/PROTURBAJA

contacto@proturbaja.com

6641745294

Asociación Tour Operadores

Productos de Asociación Tour Operadores ASTRAT BC

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 1 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 2 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 3 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de la Grulla, Valle Santo Tomás y Valle de San Vicente
Producto	Antigua Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Ojos Negros
Producto	Ruta del Queso y del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Tecate
Localidad	Valle Tanama
Producto	Ruta Puerta Norte

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/ASTRATBC

info@astratbc.com

664 7266807

Asociación Tour Operadores

Productos de Asociación Tour Operadores FETRAEX

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 1 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 2 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Guadalupe
Producto	Circuito 3 Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de la Grulla, Valle Santo Tomás y Valle de San Vicente
Producto	Antigua Ruta del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Ensenada
Localidad	Valle de Ojos Negros
Producto	Ruta del Queso y del Vino

Estado	Baja California
Municipio	Tecate
Localidad	Valle Tanama
Producto	Ruta Puerta Norte

Contacto

Página Web

Correo

Teléfono

Tipo de Prestador

www.facebook.com/FETRAEX

arteaga.tlr@gmail.com

fetraex@hotmail.com

646 148 1770

Asociación Tour Operadores



Durante 135 años Bodegas de Santo Tomás ha dialogado con sus tierras, con sus aires y con sus lluvias. Ese diálogo se ha desarrollado a través de las manos de quienes trabajan, de las voluntades que deciden y de las experiencias que se viven día a día en el ritmo que esa tierra, ese viento y esa lluvia nos proponen.

Contacto:

www.santo-tomas.com

reservacionesbst@grupopando.com

Teléfono: 664 320 9558

Facebook: Bodegas de Santo Tomás

Instagram: bodegasdesantotomas





MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

El nombre Xanic proviene de los indios Cora, quienes todavía habitan regiones de Nayarit, en la costa del Pacífico de México y quiere decir “flor que nace después de la primera lluvia”. Esta flor es agreste. Una flor del desierto que se transforma con el agua y con el sol. Como sus vinos es audaz y resistente al tiempo.

Xanic con X de MÉXICO es un reflejo de su joven y exuberante personalidad, similar al lugar de origen de sus vinos: El Valle de Guadalupe y el Valle de Ojos Negros. El Valle de Guadalupe está situado a 30 kilómetros de Ensenada (noreste) y a 95 km al sur de Tijuana, esta última situada en la frontera con Estados Unidos. Sus viñedos, en consecuencia, son los que se localizan lo más al norte de México y la distancia al mar es de 21.6 kilómetros. Los cultivos se encuentran a alturas que varían de los 300 a los 400 m.s.n.m, la cercanía

con el Océano Pacífico aporta corrientes de humedad logrando un microclima en el valle.

El Valle de Guadalupe es hoy, la región vinícola más prestigiosa en México y responsable del 85% de la producción de vino nacional. El carácter de estas tierras define el estilo de sus vinos. Monte Xanic cuenta con un total de 6 ranchos, tres de ellos en el Valle de Guadalupe (Monte Xanic, 7 Leguas y Olé) y otros tres en el Valle de Ojos Negros (Viña Alta, Ojos Negros y Viña la Cienega).

Contacto:

www.montexanic.com.mx

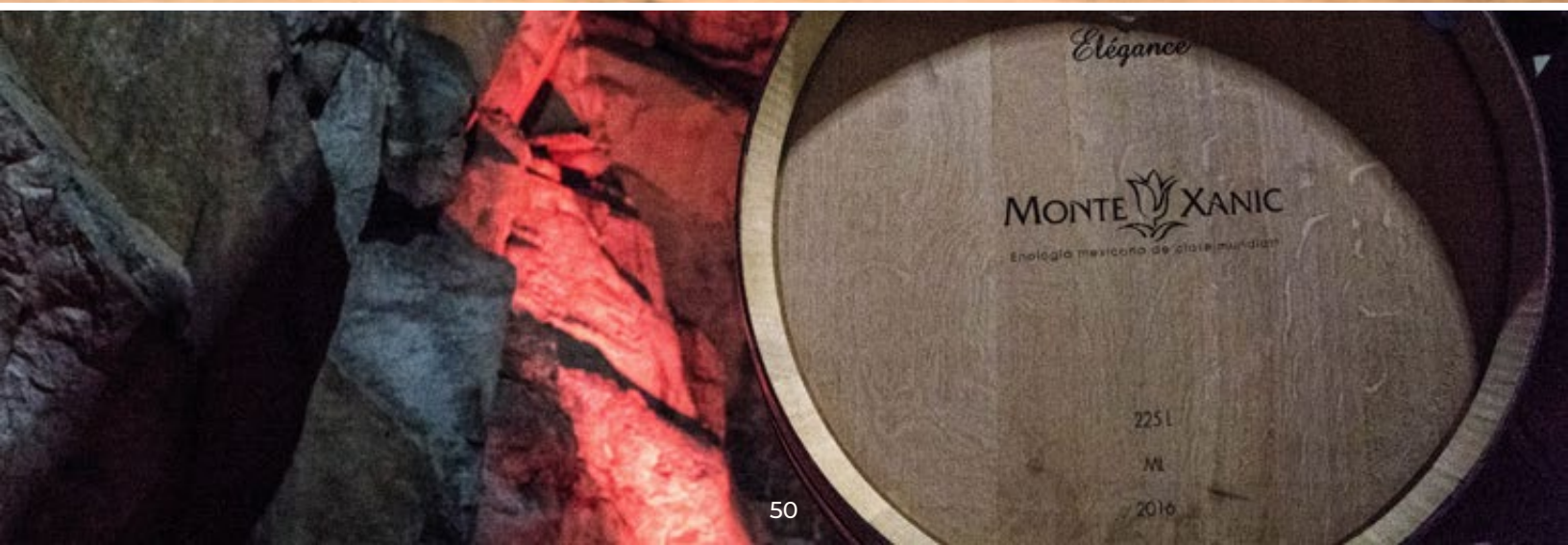
www.meitre.com/es/monte-xanic

Teléfono: 01 800 71 74 633

Facebook: Monte Xanic

Instagram: monte_xanic







LLANO COLORADO

En el Valle de San Vicente se encuentran nuestros Viñedos Llano Colorado con una superficie de 373 hectáreas totales; de las cuales, 178 hectáreas son viñedos en producción y las 195 hectáreas restantes para futuras plantaciones de viñedos.

Llano Colorado, cuya tierra rojiza delata su composición arcillosa, con buen drenaje, pedregoso, aluvial y con componentes volcánicos. El clima favorece a las viñas, ya que éste es templado, con fuerte alternancia de calor y frío, destacando su ubicación próxima al mar lo que le permite alcanzar beneficios térmicos.

“Contamos con la infraestructura, materia prima, experiencia, tradición y sobre todo la pasión por mostrar la generosidad de nuestros campos.

Nuestros viñedos se ubican a 20 km. del Océano Pacífico en la antigua Ruta del Vino, en el poblado de San Vicente Ferrer, Baja California, estado de la República Mexicana que ostenta el título de primera área vitivinícola de México”.

Contacto:

www.llanocolorado.mx

contacto@viresa.mx

Teléfono: 646 178 3861

Facebook: Llano Colorado

Instagram: [llanocolorado.mx](https://www.instagram.com/llanocolorado.mx)





CASA
Pedro Domecq

La historia de Domecq en México se remonta a 1947, cuando Antonio Ariza desembarcó en Veracruz con 26 años de edad. A partir de ese momento, recorre el país realizando una labor comercial de los vinos que llegaban al país. Su trabajo fue arduo, ya que en la década de los años 50, la escasez de viñedos y su poco rendimiento eran un impedimento para la producción deseada.

Con la cosecha de 1963, que aparece en el mercado tres años después, Casa Pedro Domecq, inicia la producción de vino de mesa. Hacia 1978 comienza el proyecto de los varietales en el Valle de Guadalupe, donde nacen vinos como Chateau Domecq.

Desde hace más de 40 años, Casa Pedro Domecq dirigió su atención a Baja California, donde impulsa a los agricultores de la zona, capacitándose en el correcto cuidado y siembra de la uva. El equipo de enología ha trabajado arduamente para lograr excelente vinos demostrando su calidad-precio.

Contacto:

www.shop.pedrodomecq.com

shop@pedrodomecq.com

Teléfono: (52) 55 6819 2323





FINCA LA CARRODILLA
AGRICULTURA ORGÁNICA

Es una vinícola de nueva generación en el ejido El Porvenir en el Valle de Guadalupe. Surgió como un sueño de la Familia Pérez Castro (propietarios de La Lomita) de honrar a la Virgen de los Viñedos.

La Carrodilla cuenta con 4 vinos monovarietales (Chenin Blanc, Shiraz, Cabernet y Tempranillo), mostrando con ellos la finura de lo que nos puede dar la fruta en su máxima expresión, además de un tinto joven (mezcla de los 3 monovarietales tintos) y un vino Premium (mezcla bordelesa).

Contacto:

www.fincalacarrodilla.mx

prlacarrodilla@gmail.com

Teléfono: (646) 156 89

52 (646) 156 80 60

Facebook: Finca La Carrodilla

Instagram: fincalacarrodilla





CONCIERTO ENOLÓGICO

VITIVINÍCOLA



Los viñedos están ubicados en El Porvenir, Valle de Guadalupe, específicamente en el km 88+100 de la Carretera Ensenada-Tecate, en la llamada Ruta del Vino. Cuentan con 13 hectáreas que albergan la bodega y el campo de vides de lo que hoy es Concierto Enológico. Hoy en día a los viticultores, les corresponde formar, guiar, cuidar y proteger a las vides. Es por eso que utilizan tecnología de vanguardia y procesos impecables de trabajo, tanto en los viñedos como en la vinícola, con el fin de ofrecer a los consumidores no sólo un buen vino, sino una experiencia para recordar. La madre naturaleza es muy sabia, así que dejan que el proceso sea lo más orgánico y natural posible, de modo que sólo son los guardianes de las uvas, respetando su naturaleza. Esperan pronto tenerlos en la bodega y compartir con ustedes este sueño.



Concierto Enológico abre sus puertas a todo el que quiera soñar, experimentar, compartir y crear nuevas historias para contar. En la bodega, vinifican exclusivamente con tanques de acero inoxidable y utiliza distintos tipos de barricas en el añejamiento de los vinos. Es ahí donde cuidan todo el trabajo que durante un año se hizo en el campo.



Contacto:
www.conciertoenologico.com
visitasabodega@conciertoenologico.com
 Teléfono: 52 1 55 4364 1491
 Facebook: Concierto Enológico
 Instagram: conciertoenologico

Son un grupo de propietarios familiares apasionados, cuyo sueño de jubilación era construir un hotel boutique alrededor de un viñedo. “Hicimos realidad nuestra visión, aquí, en el Valle de Guadalupe”. Durante su primera visita, se enamoraron del clima, la gente, los paisajes y, sobre todo, de la gran calidad de los vinos únicos de esta región. La hospitalidad mexicana siempre ha estado en el corazón del proyecto enoturístico, inspirados por el amor al vino de los padres de los fundadores, la deliciosa comida, y lo más importante, los momentos compartidos con los seres queridos. “Los invitamos a formar parte de los sueños y sentir la conexión con la tierra, el vino, la calidad y el servicio en cada rincón de ese paraíso”.

El Cielo cuenta con 95 hectáreas de viñedos en los que crecen 15 diferentes variedades de uvas. Hay 35 hectáreas en el área de las Villas en el Valle de Guadalupe, 30 más en San Jacinto y 30 en Ojos Negros. Esto representa una densidad de más de 3,850 plantas por hectárea, lo cual suma un total de 85,000 vides. La húmeda tierra rica en arcilla, se irriga con agua baja en sodio de alta calidad de un pozo propio. También

cuenta con frutas, vegetales orgánicos, hierbas de olor y jardines de flores, así como 700 olivos.

La bodega de vinos está construida con la eficiencia energética en mente. Esta es la razón por la cual la cava está bajo tierra, el techo y las paredes están aisladas, los techos están alicatados y con iluminación LED y detectores de movimiento de plasma con sistemas automatizados. En 2015, el viñedo fue reconocido por el gobierno de Ensenada como “La Empresa Eco-Responsable”.

El Cielo, “Siempre buscan la más alta calidad en los productos y especias para nuestros platos. Esto nos ha llevado a aprovechar nuestros propios campos y sembrar hueritos orgánicos, que cuentan con variedades de vegetales incluyendo: chiles, col, cilantro, apio, varios tipos de lechugas, así como higos, limones y naranjas”.

Contacto:

www.vinoselcielo.com

mercadotecnia@vinoselcielo.com

Teléfono: 646 151 6515

Facebook: *El Cielo Valle de Guadalupe*

Instagram: *elcielovalledeguadalupe*





BRUMA

• VINÍCOLA •

Sus vinos han sido creados con la intención de generar una experiencia para todos los sentidos, desde el nombre y diseño de las etiquetas hasta la selección de materiales finales y colores.

“Bruma Vinícola busca compartir la historia de una tierra que aman con profundidad y con la cual han creado un diálogo único; los ciclos en el Valle de Guadalupe hablan y aprendimos a escucharlos”.

Creen que degustar un vino involucra un recorrido que supera al paladar y nos mueve hacia otro lugar, a la tierra de su cosecha, a la vida detrás de su proceso.

Contacto:

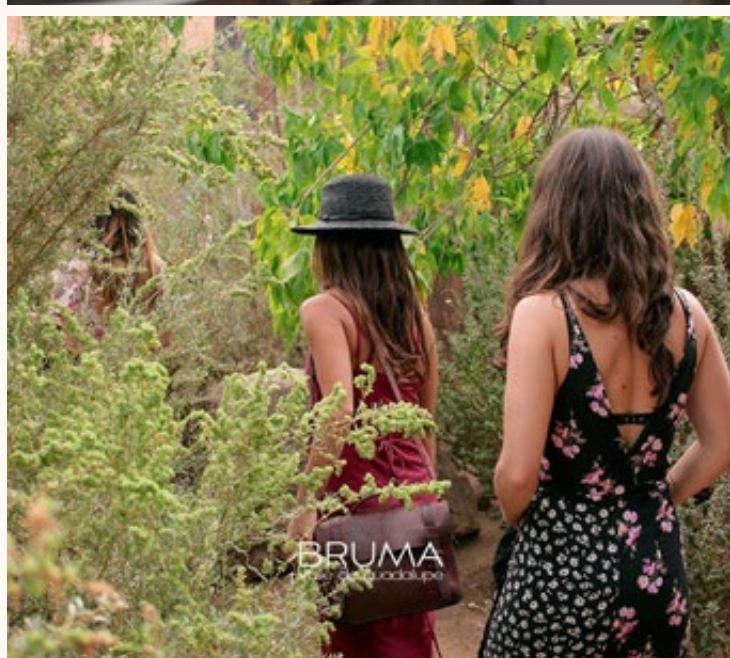
www.bruma.mx

vinicolareservaciones@bruma.mx

Teléfono: 646 194 8239

Facebook: Bruma Vinícola

Instagram: [brumavinicola](https://www.instagram.com/brumavinicola)





Una expresión del universo en cada botella. Viñas del Sol nace con la intención de aprender de la tierra, de cuidarla profundamente y respetarla. El entorno, un lugar libre de químicos o influencias de derivados y una abundancia de nutrientes que se rigen bajo las leyes de la naturaleza.

“Una filosofía de vida en la que nos inspiramos para el origen de nuestros vinos. Una filosofía que se basa en el amor, respeto y cuidado a la tierra primeramente, lo que conlleva hacer conciencia de la magnitud de interconexiones de microorganismos que intervienen en todos los procesos para que el varietal exprese su potencial.

La biodinámica nos ha enseñado a ver el cosmos como un todo; un todo que interactúa de forma permanente, se puede ver en el campo la unidad de producción totalmente interrelacionada, este espacio de tierra del que somos parte es un ser vivo que crece y se desarrolla constantemente y describe la armonía perfecta entre energía y moléculas orgánicas en su proceso de metabolismo”.

Contacto:
www.santosbrujos.com
experiencias@bodega-santosbrujos.com
Teléfono: 686 236 0359



Trasiego

Los vinos de la colección Trasiego son el resultado de la búsqueda por conseguir vinos mexicanos equilibrados, amables y con una excelente relación calidad / precio.

Al ser una empresa familiar, procuran tener un alto control de calidad en todos los procesos vinícolas a fin de que se reflejen en cada uno de estos vinos; esto lo logran al obtener vinos que expresan un sabor único, resaltando siempre las variedades de uva de las que proceden.

El trabajo de desarrollo de los 4 vinos arranca a mediados del 2011 con el ensayo de diferentes mezclas, para así llegar finalmente a los **Coupage*** que tenemos al día de hoy.

Su objetivo es crear nuevas sensaciones y hacer sentir bienvenido al mundo del vino a quienes nos prueban.

Contacto:
www.copatinta.com
info@copatinta.com
Facebook: Vinos Trasiego
Instagram: vinostrasiego

Son más que una vinícola, “Somos un proyecto holístico, mezcla de viticultura, enología, gastronomía, música, artes plásticas, en un marco arquitectónico diseñado por Alejandro D’Acosta; un crisol único de creatividad para sentir la magia del vino”.

Son una vinícola boutique que apuesta por un vino de autor de calidad. Trabajan en una realidad presente, para dejar un legado a las generaciones futuras.

Clos de Tres Cantos, nació en el Valle de Guadalupe como un proyecto filosófico a la vez que sustentable, solidario y socialmente responsable, donde elaboran el vino al ritmo que nos marca nuestra pasión, envolviéndolo en su evolución, para que se deguste sin prisa, lentamente.

Comenzaron compartiendo los libros, las tertulias, la cocina... “y el vino fue el hilo conductor que nos animó a diseñar este proyecto para que juntos descubran emociones, compartamos vivencias y cono-

cimientos y contemplemos desinteresadamente como fluye la vida que sale al encuentro”.

Como el vino se elabora en la viña, el viñedo lo diseñan de corte orgánico para preservar la fertilidad del suelo y el ecosistema y nos asegure uvas de la más alta calidad. Con procesos de mínima invasión llevan a tu paladar el embrujo de un crisol de aromas, esencias y sabores que te harán anhelar conocer la verdad de su proceso. La bodega toma la forma de un monasterio atemporal, sustentable y alineado con criterios de arquitectura biofílica, donde la función de los edificios está en armonía con el paisaje de alrededor, incrementando el bienestar y la salud de los visitantes y del personal del clos de tres cantos.

Contacto:

www.closdetrescantos.com

clos3cantos@gmail.com

Teléfono: 646 977 5551

Facebook: Clos de Tres Cantos

Instagram: closdetrescantos







En Dovinto creen en la vitivinicultura natural, biológica, sustentable y sostenible. Usan energía solar en el 100% de sus procesos, vinifican sin correcciones ni aditivos y cuidan del suelo porque saben que es la clave para nuestra salud y un medio ambiente sano.

Fabrican sus propios bio-fertilizantes, bio-fungicidas y bio-pesticidas dentro de la propiedad, todo de manera natural. Para controlar las malezas no hacen uso de herbicidas sino que se retiran de manera manual y se reincorporan a la tierra.

Contacto:

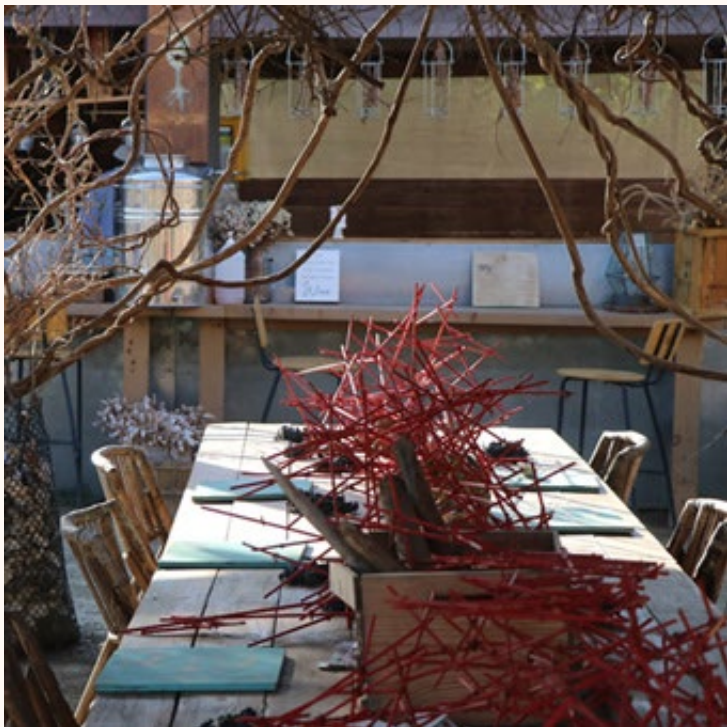
www.dovinto.com

info@dovinto.com

Teléfono: 646 116 3473

Facebook: Dovinto

Instagram: dovintomx





HACIENDA
MONTERO

VITIVINICULTURA DE AUTOR

Hacienda Montero ofrece una gran experiencia desde el Valle de Guadalupe, la capital del vino mexicano, localizada en el corazón de Baja California.

Aquí disfrutarás de la vitivinicultura de autor, la tranquilidad de la naturaleza, el clima mediterráneo y la gastronomía de esta bella región de nuestro México. Además, Hacienda Montero cuenta con un restaurante especializado en lo más representativo e innovador de la gastronomía bajacaliforniana.

Contacto:

www.haciendamontero.com.mx

vinicolalizarraga@gmail.com

Teléfono: 646 238 1069

Facebook: Hacienda Montero







Hacienda de Guadalupe es un proyecto familiar que cuenta con un hotel boutique de 16 habitaciones, vinícola y 2 restaurantes con una gran variedad de platillos de la región.

La propiedad cuenta entre los viñedos variedades de uva como merlot, cabernet sauvignon, tempranillo, entre otras.

Contacto:

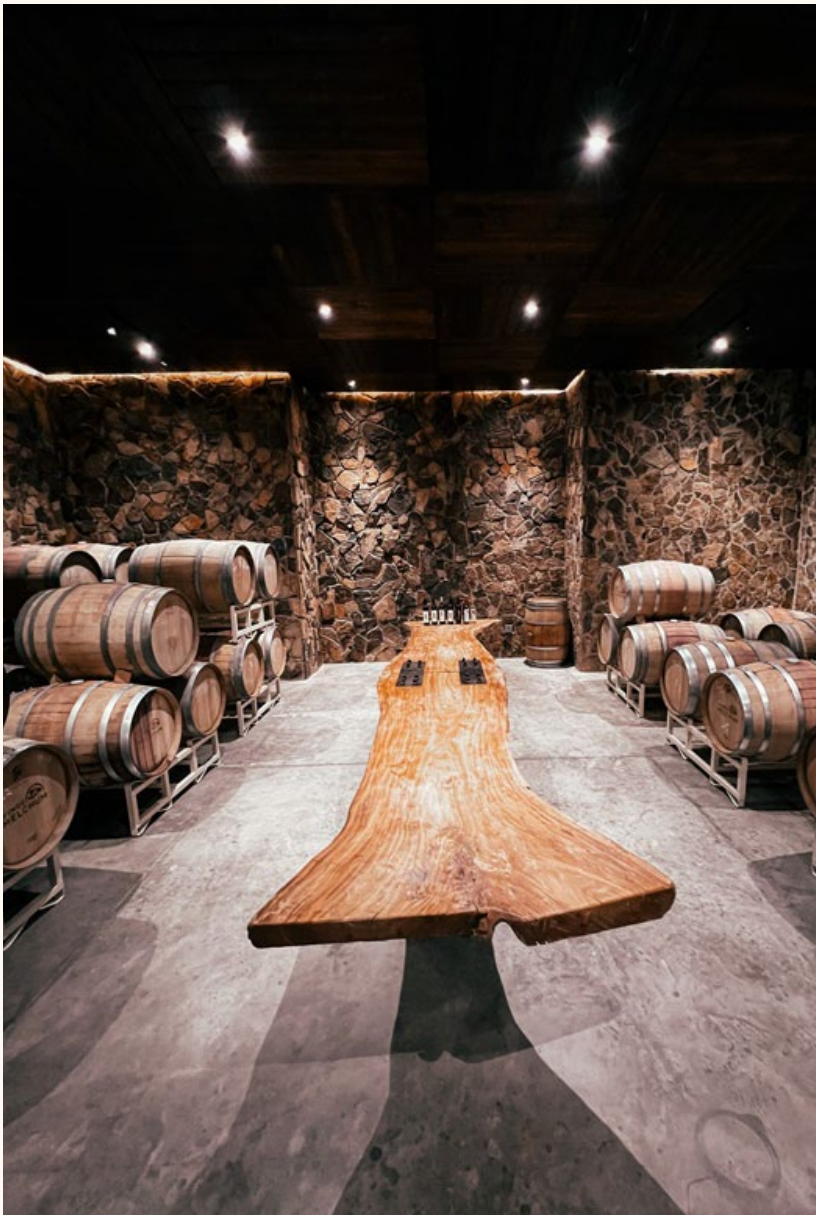
www.haciendaguadalupe.com

info@haciendaguadalupe.com

Teléfono: 646 155 2860

Facebook: [Haciendaguadalupeoficial](https://www.facebook.com/Haciendaguadalupeoficial)

Instagram: [haciendaguadalupeoficial](https://www.instagram.com/haciendaguadalupeoficial)





Casa Frida
VALLE DE GUADALUPE, B.C. M X.

Casa Frida es un concepto de viñedos que integra perfectamente la cultura, arte y entretenimiento.

Es un lugar donde se brinda un homenaje a la cultura mexicana tradicional y contemporánea en el Valle de Guadalupe, así como al desarrollo eno-gastronómico de la región, además de contar con sala para catas sensoriales, y una amplia gama de vinos propios de la casa.

Contacto:

www.casafridavalle.com

casafridavalle@gmail.com

Teléfono: 622 123 1200

Facebook: CasaFridaValledeGuadalupe

Instagram: casafridavallegpe





Maglën®

VINÍCOLA

Vinícola Maglën, fundada por una familia ensenadense, con la convicción de que la pluralidad de culturas e ideología crean lazos perdurables y sentido de pertenencia a este concepto que combina arquitectura, nuestra tierra y la pasión por el buen vino. Una empresa creada con el fin de servir y atender al visitante, para que se sienta como en casa, además de garantizarle una grata e inolvidable experiencia en la Ruta del Vino.

Cuenta con servicio de hospedaje, restaurante, espacio para eventos y recorrido a sus viñedos.

Contacto:
www.vinicolamaglen.com
vinicolamaglen@maglenresort.com
Teléfono: 646 152 1284
Facebook: Vinícola Maglën
Instagram: vinicola.maglen





Vinícola Sierravita es un proyecto familiar fundado en el año 2015 por el Dr. Arnulfo Vazquez Fernandez, quien representa la tercera generación de su familia en trabajar el campo.

Su abuelo y padre, antes que él, fueron agricultores. Inspirado en gran parte por su profundo amor y respeto a la tierra, decidió emprender este proyecto cuyo enfoque primordial es precisamente el cuidado y arduo trabajo en viñedo buscando obtener siempre como resultado final vinos honestos y libres de correcciones. Un buen vino empieza siempre por el viñedo.

En Sierravita le apuesta a la viticultura simbiótica y trata de llevar el viñedo de la manera más sustentable posible, el vino que produce es de mínima intervención.

Cuenta con servicio de restaurante, tours a cava y viñedo, así como servicio de hospedaje.

Contacto:
www.sierravita.com
sierravitamx@outlook.com
 Teléfono: 646 162 7265
 Facebook: SierraVita
 Instagram: sierravitawinery



“Ubicada en el Valle de la Grulla, en el corazón de la antigua Ruta del Vino.

La tradición de producir vino en la familia se remonta al siglo XIX en Santo Tomas B.C. con la elaboración de vino artesanal para autoconsumo. En 1997, emprendimos la plantación de uvas nobles, como base de un nuevo proyecto vitícola, y en 2009 incorporamos al proyecto una bodega subterránea de producción.

Nuestras primeras plantaciones en 1997 fueron de 5 hectáreas Syrah. Hoy en día contamos con más de 40 hectáreas plantadas con las variedades Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Frank, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Misión Nebbiolo, Syrah y Tempranillo.

En la elaboración de nuestros vinos utilizamos únicamente uvas propias, plasmando así, nuestro terruño y pasión, ofreciendo la mejor calidad que nuestra tierra nos permite dar”.

Contacto:

www.aldopalafox.com

ventas@aldopalafox.com

Teléfono: 646 153 9965 / 646 151 4971

Facebook: Viñedos Aldo César Palafox

Instagram: @vinedosalpalafox

Museo de la Vid y el Vino

La colección permanente de este museo ofrece al público un recorrido por la historia, la industria, la identidad y el vino, así como su relación con el arte, todo esto distribuido en sus dos niveles. En la Sala de Historia se puede conocer acerca de las primeras evidencias de la elaboración del vino en el mundo, y de cómo esta bebida forma parte de los usos y costumbres de pueblos y civilizaciones. El Museo de la Vid y el Vino presentan cuatro exposiciones temporales al año y para el disfrute de sus visitantes, tiene un jardín temático.

La sala de historia expone la vitivinicultura en México a partir de la llegada de los españoles y el desarrollo con la presencia de los misioneros en Baja California, hasta nuestros días.

La sala de industria muestra los procesos de elaboración del vino, desde la tierra, con el ciclo vegetativo de la vid, tipos de variedades y técnicas de riego. Los procesos para la producción de los vinos tintos, blancos y artesanales, encorche, embotellado, crianza y distribución.

En la sala de identidad, se presentan los actores clave en la producción y promoción del vino, así como el surgimiento de festivales y la formación de una cultura vitivinícola que emerge en Baja California.

En la sala el vino y el arte, la pintura, el dibujo, la gráfica, la escultura y la intervención en botellas son algunas de las disciplinas que se pueden encontrar, producto de la creatividad de 24 artistas con 43 piezas, que se conjugan para crear un discurso en el que la vid y el vino no sólo inspira, sino crea y se hace presente en el arte tomando como referente la cultura del vino como fuente de inspiración para su obra.

Contacto:

https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=1662

info@museodelvinobc.com

Teléfono: (646) 156 81 65

Facebook: [museodelvinobc](#)





Tecate

Tecate es el punto de partida de la Ruta del Vino, lugar donde se encuentran algunas de las vinícolas más antiguas del Estado. Es el sitio donde nació la mundialmente famosa cerveza Tecate y donde se puede disfrutar una de las grandes joyas de la naturaleza bajacaliforniana: La Rumorosa. ¡Este Pueblo Mágico te cautivará por sus paisajes únicos y diversidad natural!



La Rumorosa, Tecate



BAJA CALIFORNIA SUR

Sin ruta vitivinícola hasta el momento



DESERT WINE 5

Vinos de Baja California Sur

Desert Wine 5, es una empresa orgullosamente del municipio de Comundú, creada por cinco agricultores exportadores y empresarios originarios de Baja California Sur (BCS). El proyecto da inicio con la siembra en marzo de 2021 en un territorio de 20 hectáreas en el Valle de Santo Domingo en Comondú.

La primera cosecha resultó en julio 2022 con 50 toneladas de 14 variedades. Sorprendiendo con nuestra primera añada a vinícolas reconocidas de Valle de Guadalupe, Desert Wine decide vinificar y comercializar su propia línea de vinos. Cuenta con servicios de tours por el viñedo, sala de degustación y comidas. Únicamente de abril a junio.

Contacto:

vinosbcs@gmail.com

Teléfono: 612 205 4818

Facebook: Desert Wine 5

Instagram: desertwinebcs



Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Baja California Sur	No tiene	



BCSnosUNE
Gobierno de Baja California Sur



LORETO

Cuna de la civilización occidental en la península de California, fue el centro emisor de la cultura jesuita y española en esta desértica región de México. Además de su riqueza histórica, ofrece a sus visitantes imponentes paisajes naturales e islas con una diversidad de flora y fauna endémicas. También la vida submarina en Loreto es rica en contrastes, desde el avistamiento de la ballena azul, hasta el buceo en el Parque Nacional Marino. Se incorporó al programa Pueblos Mágicos en el año 2012.



Malecón Costero, Loreto



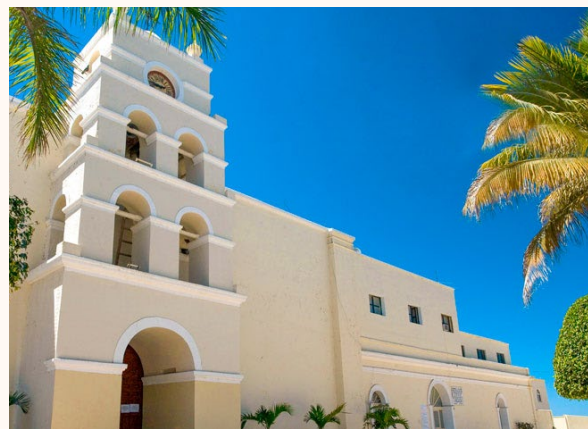
Iglesia de Santa Bárbara, Santa Rosalía

SANTA ROSALÍA

Es visitado por sus famosas playas de arena negra. La contemplación de sus espacios naturales y urbanos es parte del encanto que atrae a sus visitantes y que ha enamorado a sus residentes. Aquí el disfrute está en la tranquilidad que se aprecia en sus calles, llenas de palmares, y vegetación que convive con la arquitectura donde la huella francesa es parte del paisaje.

TODOS SANTOS

Pueblo Mágico situado sobre una meseta en las faldas de la Sierra de la Laguna, un paraíso que se asoma al Océano Pacífico entre un oasis de sembradíos, palmares y los cañaverales del Valle del Pilar. Fue fundado en 1733 con el establecimiento de la Misión de Santa Rosa de Todos Santos. Se construyeron entonces bellos edificios de estilo colonial que albergaron oficinas públicas, hoteles y teatros. Se incorporó al programa Pueblos Mágicos en el año 2006.



Misión de nuestra Sra. del Pilar, Todos Santos



COAHUILA

RUTA DEL VINO DE COAHUILA

Ruta de vinos y dinos Ruta del desierto

Coahuila te sorprenderá gracias a su riqueza paleontológica y vitivinícola que en ningún otro destino en México encontrarás. La ruta “Vinos y Dinos” ofrece al turista una experiencia única que fusiona ambos mundos.

“Vinos y Dinos” reúne a las casas vitivinícolas más representativas de la región. En **La Ruta del Desierto** podrás disfrutar de viñedos enmarcados en los paisajes desérticos de nuestra zona y con **La Ruta de La Montaña** encontrarás viñedos rodeados de majestuosas montañas, en estas rutas descubrirás hermosas vistas acompañado de catas que llenarán tus sentidos, junto con importantes establecimientos paleontológicos: el museo de historia natural más importante de Latinoamérica, El Museo del Desierto, y la primera zona paleontológica abierta al público en el país, Rincón Colorado.

La ruta permite disfrutar exquisitos vinos y paisajes cautivadores en un fascinante viaje al pasado que hará que exploten tus sentidos.

Conoce la ruta “Vinos y Dinos”, inicia en Saltillo y recorre los municipios de Parras, Arteaga y General Cepeda, en el estado de Coahuila de Zaragoza.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Coahuila	1 Ruta	5 Operadoras

Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Cupo mínimo-máximo

Temporalidad

Coahuila

“Ruta de Vinos y Dinos” - Ruta de la montaña

Recorrido, cata, maridaje, alimentación

Recorrido

Saltillo, Arteaga, General Cepeda, Parras

Ruta única en su tipo en México donde la región vitivinícola y paleontológica se unen. La Ruta de la Montaña la integran; Museo del Desierto, Monterreal. Las bodegas y viñedos; Los Cedros, Bodegas del Viento, San Juan de la Vaquería, El Fortín, así como la zona paleontológica Rincón Colorado.

Usar bloqueador, zapato cómodo, cachucha o sombrero

TREX TOUR, BEMOTION, YOUTRAVEL, B&C TRAVEL, SIN FRONTERA

Saltillo, Arteaga, General Cepeda, Parras

Mínimo 3 por grupo, máximo 20 por grupo - depende del viñedo

Todo el año



Estado

Nombre del Producto

Servicios que incluyen

Actividades/Experiencias

Municipio (s)

Descripción del Producto

Recomendaciones para recorrido

Operadores

Localidad(es)

Cupo mínimo-máximo

Temporalidad

Coahuila

“Ruta de Vinos y Dinos” - Ruta del Desierto

Recorrido, cata, maridaje, alimentación

Recorrido

Saltillo, Arteaga, General Cepeda, Parras

Ruta única en su tipo en México donde la región vitivinícola y paleontológica se unen. La Ruta del Desierto la integran la zona paleontológica Rincón Colorado y las siguientes bodegas: El Fortín, San Juan de la Vaquería, La Florida, Barro Viejo, Casa Madero, Hacienda del Marqués, Rivero González, Don Leo, Parvada.

Usar bloqueador, zapato cómodo, cachucha o sombrero

TREX TOUR, BEMOTION, YOUTRAVEL, B&C TRAVEL, SIN FRONTERA

Saltillo, Arteaga, General Cepeda, Parras

Mínimo 3 por grupo, máximo 20 por grupo - depende del viñedo

Todo el año



Estado	Coahuila
Municipio	Saltillo, Parras, Arteaga y General Cepeda
Producto	Ruta de Vinos y Dinos
Operadores	TREX TOUR, BEMOTION, YOUTRAVEL, B&C TRAVEL, SIN FRONTERA

Contacto

Página Web

hazturismoencoahuila.mx
coahuilaturismo.com

Teléfono

(844)777 03 50

RNT

TREX TOUR - 35050300004
BEMOTION - 27050300001
YOUTRAVEL - 04050300167
B&C TRAVEL - 27050300012
SIN FRONTERA - 27050300012

Tipo de prestador

TREX TOUR - Touroperador
BEMOTION - Touroperador
YOUTRAVEL - Touroperador
B&C TRAVEL - Agencia de Viajes
SIN FRONTERA - Touroperador





Ven a conocer la Hacienda Casa Madero, la bodega vinícola más antigua de América, ubicada en Parras, y disfruta del excelente vino que producen. Conoce la historia de cómo los conquistadores descubrieron este espectacular lugar lleno de manantiales y vides silvestres, hoy conocido como Valle de Parras, la Hacienda de San Lorenzo que produjo su primer vino en 1594. Explora la nueva etapa de producción de vinos con los equipos de la más alta tecnología, gracias a la adquisición de diferentes variedades de uvas y equipo haciendo pruebas para su utilización en el Valle de Parras, Casa Madero fue la primera vinícola en certificar los primeros viñedos orgánicos de México.

Después de una buena cosecha, el lugar donde los expertos enólogos de Casa Madero crean la magia de su bodega.

Al ser un vino un producto natural, es necesario tener una atmósfera adecuada. En la bodega se necesita una temperatura, una humedad y una iluminación totalmente controladas, para así proteger a los vinos de cambios como pueden ser la fluctuación del calor o de la luz. Los vinos reposan y se desarrollan en barricas de roble francés y de Europa del este.

Contacto:

www.madero.com

servicio.clientes@madero.com.mx

Teléfono: (81) 8390-0305

Facebook: Casa Madero 1597

Instagram: casamadero





HACIENDA FLORIDA

Sobre una extensión de 40 hectáreas de frondosos nogales, al sureste del Estado de Coahuila, nació el sueño de fundar un Viñedo. Hoy, casi una década después, Hacienda Florida se ha convertido en una de la Vinícolas más representativas de Coahuila.

Durante los primeros años, la producción alcanzaba tan sólo para abastecer algunos restaurantes y bodas de la Región. Esta historia les llena de orgullo a todo el equipo de la Bodega porque hoy, con una producción de 10,000 cajas al año, Hacienda Florida cubre un amplio mercado nacional, sobre todo en las Ciudades de México, Monterrey y las Ciudades del Estado de Coahuila, de donde es originaria la marca. A partir del año 2021, la empresa se internacionaliza y expande su distribución a Estados Unidos, abriéndose mercado en el Estado de Texas.

Los varietales más representativos plantados son: Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Mourvedre, Grenache y Chardonnay, provienen de vides traídas desde Francia que se han adaptado espectacularmente al terroir de la Región Coahuilense.

Los vinos tintos, rosados y blancos de Hacienda Florida, han sido acreedores de medallas de oro y plata de concursos de talla internacional, compitiendo con vinos de las mejores regiones vitivinícolas del mundo, como Francia, Italia, España, Argentina, Chile y Estados Unidos.

Este hermoso paraíso de vides, ubicado muy cerca de Saltillo Coahuila, cuenta con una hermosa Bodega subterránea y una Terraza restaurante en donde se llevan a cabo también experiencias de Enoturismo, eventos sociales y artísticos.

Actualmente, Hacienda Florida forma parte de una exitosa ruta turística del Estado llamada “Ruta de Vinos y Dinos” cuya premisa es promover la vitivinicultura coahuilense dentro del marco histórico de la paleontología, por lo que la bodega tiene una réplica de un impresionante dinosaurio representativo del lugar. La calidez con la que el equipo de la vinícola recibe a sus visitantes definitivamente es el sello distintivo de Hacienda Florida.

Contacto:

www.haciendaflorida.com.mx

Coahuila: (52) 844 527 1527

CDMX: (55) 5913-6996





HACIENDA
FLORIDA





Fue el Sr. Don Miguel Ferriño Lander quién fundó el negocio en 1860, año en el que llegó del sur de Italia, de la Provincia de la Campania del pueblo de Pádula, ubicado a unos 90 km. al sureste de Salerno. Se estableció en esta población de Cuatrociénegas, Coahuila, debido a que en aquellos años existían grandes extensiones de viñedos así como dos vinícolas importantes, encontrando aquí gran similitud con su pueblo natal.

Contrajo matrimonio en esta población, tuvo diez hijos, algunos de ellos siguieron con la tradición familiar haciéndose cargo de la Empresa Vinícola. Falleció a la edad de 84 años en esta villa de Cuatrociénegas el día 8 de octubre de 1921. El negocio se inició en forma modesta en el año de 1860 principalmente con la destilación de Aguardiente de uva y brandy. Posteriormente fue adquiriendo diversas pequeñas propiedades que hasta la fecha forman un todo. El actual edificio lo adquirió en 1868, ampliándolo en diferentes etapas según el negocio iba evolucionando y comenzando con la elaboración de vinos en el año de 1917.

En ese tiempo la Empresa Vinícola llevaba por nombre "La Fronteriza", a partir de 1921 fecha del fallecimiento del fundador pasó a ser "Testamentaria de Miguel Ferriño", y en 1955 se denominó "Bodegas Ferriño, S.A. de C.V." Vino Tinto "Sangre de Cristo", es un vino de mesa con 12% Alc. elaborado desde el siglo antepasado con uva Lenoir y Rosa del Perú, estas variedades de uva le transmiten características: afrutado y dulce. Es marca registrada de Bodegas Ferriño, S.A. de C.V. y el origen de esta marca se encuentra en Italia, donde existe un vino de mesa "Lacrime Criste" o "Lágrima de Cristo", el Sr. Ferriño haciendo remembranza a su país natal, llamó "Sangre de Cristo" al vino que comenzó a elaborar en Cuatrociénegas, Coahuila. Aguardiente de Uva Extrafino y Aguardiente de Uva Cuatrociénegas: estos dos productos destilados de la uva fueron los que mayor auge le imprimieron al negocio en el siglo antepasado y que se dejaron de elaborar en el siglo pasado en 1930.

Contacto:
www.bodegasferrino.com
info@bodegasferrino.com
Teléfono: 01 (869) 696-0033





Don Leo se coloca en uno de los viñedos más altos del mundo, localizado en el Valle del Tunal, municipio de Parras, a una altura de 2,100 m.s.n.m, rodeado de montañas, lo que nos dá más horas de frío durante la época de maduración, por lo que tenemos mayor concentración aromática y una mejor definición de gustos varietales.

Por su particular ubicación geográfica y elaborado por las mejores manos del enólogo Ingeniero Francisco Rodríguez, éstas características le dan una cualidad inigualable a las diferentes cepas que aquí se producen, por ejemplo:

Vinos Tintos: Merlot, Shiraz, Cabernet, Sauvignon, Pinot Noir, Malbec y Zinfandel;

Vinos Blancos: Sauvignon Blanc, Semillón y Chardonay.

Lo que hace único a éste vino, es el cuidado que se le da a la planta, tratando de ser un producto orgánico. Las barricas que utiliza Don Leo son de roble francés y americano. Para finalizar el toque único y las mejores mezclas de nuestro enólogo, reconocido mundialmente como el enólogo más galardonado de México.

Contacto:

www.vinosdonleo.com

turismo@vinosdonleo.com

Teléfono: +52 844 698 2222

Facebook: Viñedos Don Leo

Instagram: vinosdonleo







BODEGAS DEL VIENTO

Bodegas del Viento comenzó hace un poco más de 12 años, cuando convencidos del gran potencial que presenta la Sierra de Arteaga en Coahuila, iniciaron con ese proyecto vitivinícola.

La empresa es 100% familiar y mexicana, con lo que buscan transmitir en estos vinos la esencia de la tierra y de las manos que los elaboran. Al ser pioneros en esta zona vitivinícola, los vinos se han caracterizado por tener una personalidad muy propia. Vinos que representan de forma muy clara las características que aporta la zona que las produce y que son elaborados, cuidando cada detalle desde la viña hasta la botella.

Combinan técnicas de gran tradición además de gran tecnología para ofrecerles a los clientes una experiencia grata con nuestros productos. Desde los inicios, los vinos han sido elaborados únicamente con uva propia, además de procesados y en la misma propiedad. Con ello logran controlar la calidad en todo momento y conservar la tipicidad que representa la tierra.

“Nos enorgullece mencionar que son una de las pocas bodegas en México que tuvo éxito en la plantación de la uva Pinot Noir, una de las más elegantes y exclusivas del mundo. Lo que nos hace únicos: Un clima continental y

una altura de 2,100 m. s. n. m, en donde predominan los días cálidos y las noches frescas de nuestros vinos características especiales. Un ciclo de maduración de las uvas más prolongado que en otras zonas vitivinícolas, lo que resulta en una concentración de colores, sabores y aromas. Una acidez natural única, que aporta características que favorecen y prolongan los tiempos de guarda de amplitudes térmicas que pueden llegar a ser de hasta 25 grados centígrados”.

Han sido una referencia de los cambios que está teniendo la industria vitivinícola que se está logrando en el estado de Coahuila específicamente y muestra de ello son los múltiples galardones les han otorgado en diversos concursos de talla nacional e internacional, de los cuales están sumamente orgullosos.

Contacto:

www.bodegasdelviento.com

visitanos@bodegasdelviento.com

Teléfono: 844 430 0004

Facebook: Bodegas del Viento

Instagram: bodegasdelviento







RG | MX

En RG|MX, conoce la filosofía de mínima intervención y agricultura sustentable. Disfruta de los viñedos con un recorrido guiado por el campo, bodega y cava. Sorpréndete en las catas de vinos donde se maridan productos locales de este paraíso terrenal.

“RG|MX, del valle de Parras, con 60 hectáreas de viñedos, 250 hectáreas de nogales y 15 hectáreas de frutales, generamos valor al campo mexicano con productos de la más alta calidad que compiten a nivel mundial”.

Además, cuenta con el primer salón de eventos de su tipo, ubicado entre nogales y viñedos, este salón es ideal para bodas, eventos corporativos y cualquier celebración con capacidad de hasta 600 personas.

Contacto:

www.rgmx.mx

andres@rgmx.mx / maria@rgmx.mx

Teléfono: 818 252 8544

Facebook: Bodega RGMX

Instagram: rgmx.mx



La historia de nuestro viñedo comienza en el año 2007 en una visita a "Rancho El Fortín", Don Francisco Milmo Madero, dueño de casa Madero, motiva a Don Jesús María Ramón Valdés, a empezar su viñedo y le ofrece su asesoría.

Así que, en el año 2008, el día de su cumpleaños 70, Chuy María planta la primera parra de la uva Cabernet Sauvignon traída de Francia, su hijo mayor planta la siguiente y así sucesivamente; la familia Ramón Aguirre en un rancho semidesértico, a 1,200 m.s.n.m y a 100 km de distancia del pueblo más cercano, empieza la historia de Vinícola El Fortín, una extensión de la marca Rancho El Fortín.

El ícono paleontológico que encontrarás en la bodega en Saltillo, Coahuila, es el Yahuecacaceratops Mudei, este dinosaurio con cuernos en la cara fue descubierto en la región de Ocampo Coahuila, en el año 2017 cerca de los límites del Rancho el Fortín y alcanzó los 3 mts de longitud.

"El vino es un legado...
es pasión
Es el esfuerzo de años de cultivo
Es el reencuentro con los orígenes
de uno mismo..."

El vino será para compartirlo
con un corazón amable
Con generosidad de espíritu
Con los hermanos, hijos, nietos y amigos
Con ellos y ellos con sus descendientes.

Nuestro vino es una caricia
que las altas tierras del desierto de Coahuila
te ofrecen a paladear.
Se llama: Rancho El Fortín"

Jesús María Ramón Valdés

Contacto:
www.ranchoelfortin.com
vinos@ranchoelfortin.com
Teléfono: 844 277 2091
Facebook: Vinícola El Fortín





Es en las afueras de Saltillo, a 1,850 m.s.n.m donde converge el desierto con las montañas, territorio alguna vez ocupado por el mar de Tetis, donde se asienta la Hacienda de San Juan de la Vaquería. Aquí se valen de la fuerza del sol, las noches frescas y sus suelos calizos derivados de las tierras rojizas para dotar de personalidad y producir orgullosamente, el primer vino saltillense.

Los íconos paleontológicos que aquí encontrarás son el ictiosaurio y el amonites, fueron reptiles marinos que nos recuerdan a los delfines modernos.

Contacto:
www.sanjuandelavaqueria.com
 844 277 4233 / 844 324 0859
 Facebook: San Juan de la Vaquería
 Instagram: vino_sanjuandelavaquería



PARVADA

La Bodega de Vinos Parvada es un atractivo turístico, en donde los visitantes pueden hacer un recorrido y aprender acerca del proceso y la elaboración de sus vinos, además de poder degustar del mismo en su sala de catas.

Todos aquellos románticos del vino tinto podrán pasar horas y horas disfrutando en las terrazas o en área de restaurante con un concepto de cocina internacional, una opción ideal para paladares exigentes, también se pueden reservar algunas de sus áreas para recorridos privados como el comedor “fundadores”, sala de catas y botellero.

“En Parvada, adoptamos al Quetzalcóatlus como guardián de nuestros viñedos, en donde sumamos la fuerza de nuestros integrantes para volar alto; produciendo vinos

que conjuntan en armonía la riqueza de la tierra, la fortaleza del aire, la templanza del agua y el carácter del sol”.

Este pterosaurio fue nombrado en honor a Quetzalcóatl, dios azteca creador del todo. Fue un reptil volador, sin embargo, su desplazamiento terrestre lo realizaba en 4 extremidades. Sus alas extendidas alcanzaron los 20 metros, lo que le permitía surcar los aires en busca de alimento. Ha sido el ser viviente volador más grande del que se tenga registro.

Contacto:

www.vinosparvada.com

info@vinosparvada.com.mx

Teléfono: 871 727 2140 / 871 187 0067

Facebook: Vinícola Parvada

Instagram: vinosparvada





BODEGA



La Ex Hacienda “La Soledad” data de hace 150 años aproximadamente de antigüedad, es aquí donde elaboran un gran vino, tomando como inspiración los viejos tanques que a nivel de suelo se utilizaban para fermentar la uva en aquellos tiempos.

Sin embargo, no es hasta muchas décadas después que Don Enrique Pacheco Salinas y Mina, su esposa, restauran la Ex Hacienda dando así nueva vida al lugar, con la producción de un pie de cría de ganado de raza francesa Charolais.

En el 2008, gracias a la visita de Don José Milmo, propietario de Casa Madero y por sugerencia del mismo, el Dr. Pacheco Salinas decide unirse a la ancestral tradición vitivinícola del Valle de Parras, dando así origen a Bodega Barro Viejo.

Este viñedo al pertenecer a la ruta de “Vinos y Dinos”, aquí encontrará el ícono paleontológico **Edmontonia Rugosidens**, este dinosaurio se caracterizaba por tener el cuerpo blindado, cubierto de una armadura de placas óseas dispuestas en línea, que lo protegían y lograban disuadir a depredadores como el **Tyrannosaurus rex**, y medía hasta 6.6 metros de largo y 2 metros de alto, llegando a pesar hasta 3 toneladas.

Contacto:

www.barroviejo.com.mx

sara.nava@barroviejo.com.mx

Teléfono: 844 415 9241

Facebook: Barro Viejo Parras

Instagram: barroviejoparras





En el año 2010 fundada por la familia Madero Ruíz inicia Hacienda del Marqués. Entre centenarios nogales **Del Valle de Parras** privilegiado por el clima y la fertilidad de sus tierras encontramos el lugar ideal; junto a la mejor selección de sepas de vitis vinífera, importadas de Francia de la prestigiada Casa Mercier, se consolida el esfuerzo de una empresa vinícola boutique. Contando con las variedades Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot y Malbec, cepas cuidadosamente desarrolladas con la más alta tecnología, pero conservando ese toque tradicional de lo hecho artesanalmente.

Con una gran superficie de Viñedos y Bodegas para la vinificación de sus uvas, Parras de la Fuente constituye una ruta de Turismo Enológico.

Durante las primeras tres décadas de 1600 se cultivaba la vid en amplias extensiones del Valle de Parras junto con pequeñas bodegas que procesaban vino.

El ícono paleontológico que aquí encontrarás es el *Kritosaurus* Sp, el cual fue descubierto en los alrededores de Sabinas, Coahuila. De gran longitud, pues contaba con 11 metros de longitud y 3.8 metros de altura.

Es el esqueleto fósil más completo hallado en México. En aquel tiempo, el Valle de Parras de la Fuente conformaba un ecosistema tropical lleno de plantas selváticas, y hoy en día, en este mismo territorio encontramos una vegetación semidesértica, idónea para el cultivo de la vid; donde en el año 1597 se instaló la primera vinícola de América, la Hacienda San Lorenzo, hoy conocida como Casa Madero.

Contacto:
www.haciendadelmarques.mx
contacto@haciendadelmarques.com
Teléfono: 842 422 7335
Facebook: Hacienda del Marqués Mx
Instagram: haciendadelmarquesmx



BODEGA LOS CEDROS

ARTEAGA — COAH

En 1911, Rosendo Dávila compró tierras en la Sierra de Arteaga, enclavado en ellas se encuentra el Rancho El Cedrito que ha sido entrañable propiedad familiar durante cinco generaciones. En 2009 Don Rosendo A. Villarreal invitó a plantar un viñedo a sus hijos, y a producir los vinos de altura y gran calidad de Bodega Los Cedros.

El icono paleontológico de la zona, es un *mammuthus columbi*, fue habitante de la región noreste de México hace poco más de 10,000 años, el *Mammuthus columbi*, también conocido como Mamut de Columbia, fue un paquidermo de gran tamaño, con 4 metros de altura y 10 toneladas de peso.

En aquella época el territorio que ocupa Bodega Los Cedros consistía principalmente en pastizales y matorrales, mismo que hoy ocupan bosques de coníferas y cuenta con un privilegiado clima.

Aquí se albergó a éste majestuoso habitante, el cual sirve como inspiración para alcanzar la grandeza en los vinos que esta región se produce.

Contacto:

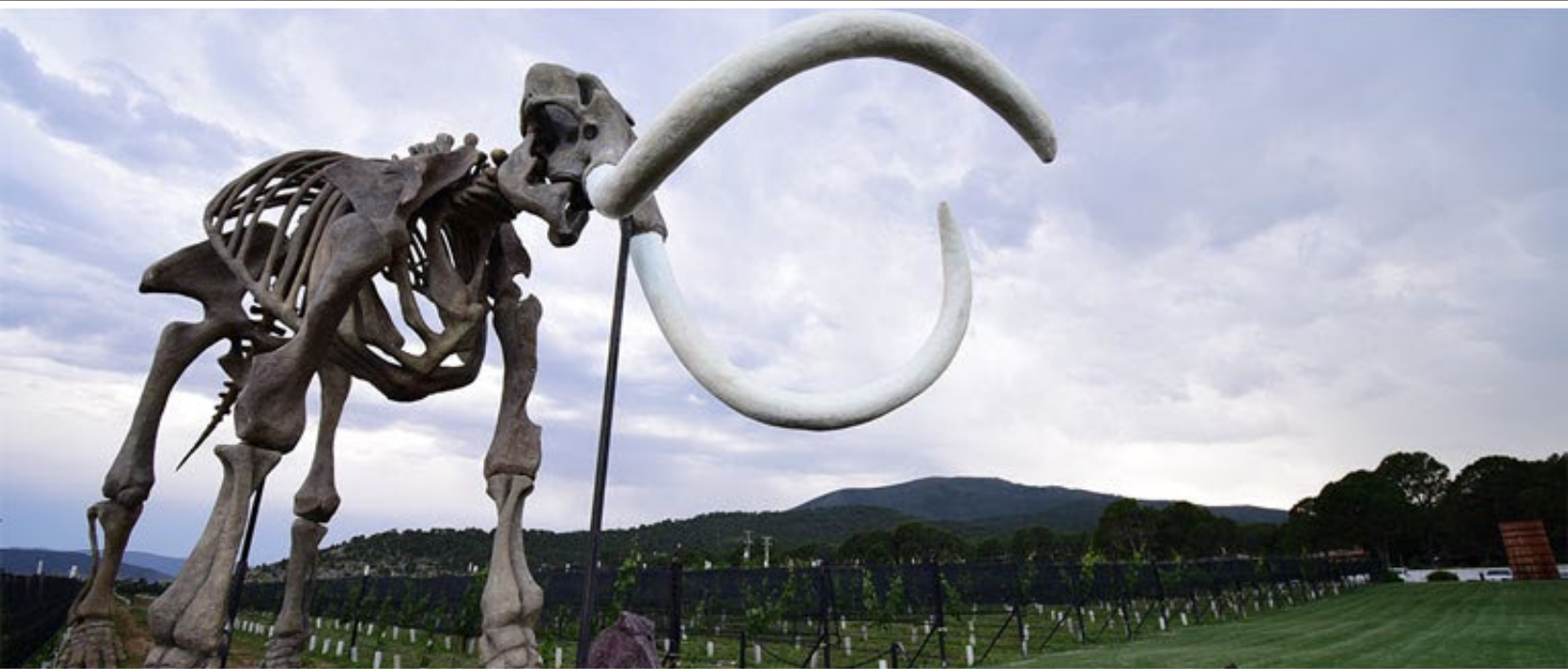
www.bodegaloscedros.com

info@bodegaloscedros.com

Teléfono: 844 239 1407

Facebook: Bodega Los Cedros





Museo del Desierto

Este Museo inició su conceptualización hace 19 años al conocerse los primeros hallazgos paleontológicos que significó además del esfuerzo y dedicación de un importante grupo de especialistas en paleontología, geología, historia arqueología, antropología y museografía, entre otras disciplinas. Este equipo coordinado por el Gobierno desarrolló guiones científicos, museográficos y museológicos con los que fue posible la concreción de este Museo del Desierto del noreste mexicano, cuenta con uno de los ambientes más ricos en biodiversidad ideal para el estudio de nuestro pasado más remoto, en el que también se encuentran vestigios de una riqueza prehispánica hasta hoy poco difundida. El Desierto Chihuahuense lo conforman ocho estados de la República: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Zacatecas, San Luis Potosí y parte de Hidalgo, Querétaro y Aguascalientes y dos estados de la Unión Americana, Nuevo México y Texas.

En el **pabellón I**, se presentan los rasgos y características del desierto y las diferentes eras geológicas por la formación de la Tierra y la vida, se hace especial referencia al legado fósil de Coahuila, entre los legendarios dinosaurios.

El **pabellón II** trata el tema de los grupos nómadas que habitaron el desierto hace aproximadamente 72 millones de años, la colonización del noreste de México, la transformación de los usos de la tierra desde su poblamiento sedentario desarrollados a partir del siglo XVII.

En el **pabellón III** se muestra la fauna que habitó Norteamérica durante la última era glaciaria, los mecanismos de diferentes formas de vida y la evolución de los homínidos. Se exhiben especies que actualmente habitan en el Valle de Cuatrociénegas que alberga vivos las primeras formas de vida en el planeta: los estromatolitos.

Por último, en el **pabellón IV** se exhiben más de 25 especies de reptiles. Además, en el Biodomo se representa el ambiente que hace más de 70 millones de años (paleoambiente) se vivía en lo que ahora es Coahuila.

Contacto:

www.museodeldesierto.org

Teléfono: 52 (844) 986 90 00

Contacto General:

contacto@museodeldesierto.org

Eventos y Renta de espacios:

eventos@museodeldesierto.org

Visitas Escolares:

visitasguiadas@museodeldesierto.org



ARTEAGA

Un Pueblo Mágico en medio de una inmensa zona de bosques con pinos y valles de manzanos de los más impresionantes del país. Poseedor de un clima sumamente agradable donde predomina el viento fresco a cualquier hora del día. Arteaga es un destino que, por sus bellos paisajes boscosos y cumbres nevadas en invierno, se considera “La Suiza de México”.



Iglesia de San Isidro Labrador, Arteaga



Las Lajitas, Candela

CANDELA

Un Pueblo Mágico que también es heroico, lleno de historia y cultura pues fue punto clave de batallas revolucionarias Lideradas por Venustiano Carranza. Recibe a visitantes que buscan sus aguas termales de Ojo Caliente y los paisajes de Los Carricitos, Las Lajitas y el Frentón.

CUATRO CIÉNEGAS DE CARRANZA

Cuatro Ciénegas de Carranza es uno de los Pueblos Mágicos más recientes. Muchos viajeros, al conocer este hermoso lugar se preguntaban desde hace años por qué no tenía el reconocimiento, cuando de sobra se respira en sus callecitas polvorientas y blanqueadas por el sol toda la magia que se puede pedir.



Poza Azul, Cuatro Ciénegas



Rincón Colorado, General Cepeda

GENERAL CEPEDA

Un encantador municipio en el que los fósiles de dinosaurio abundan, además puedes dar un paseo por el centro y visitar la iglesia de San Francisco de Asís, en la cual encontrarás hermosas pinturas y retablos que datan del siglo XVI, XVII y XVIII. Otro imperdible es conocer el edificio de la Presidencia Municipal.

GUERRERO

Este Pueblo Mágico es un ejemplo de sobrevivencia al tiempo, aquí encontrarás fascinantes huellas de su pasado novohispano. Camina y recorre sus calles pobladas de gente franca y animosa que te invita a sonreír, entra en su antigua iglesia que revela el olor a madera de antaño y protege un tesoro: imágenes de santos del siglo XVII o XVIII, y junto a los vestigios de La Misión de San Bernardo que te transportarán a épocas de la conquista.



Misión de San Bernardo, Guerrero



Museo de Paleontología, Múzquiz

MELCHOR MÚZQUIZ

Pueblo Mágico con un mosaico de cultura, historia y naturaleza; los orígenes apuntan a 90 millones de años atrás, evidencia de esto las encuentras en su Museo de Paleontología, la presencia de etnias sobresalientes Kikapúes y Mascogos.

PARRAS DE LA FUENTE

Al sur de Coahuila, en medio del desierto, Parras de la Fuente es un oasis rodeado de viñedos, nogales y calles históricas que invitan a los visitantes a recorrerlas con tranquilidad. Su gran historia y sus tradiciones, se conjugan no sólo en la arquitectura y gastronomía, sino creando una atmósfera que identifica a Parras de la Fuente como una experiencia única enmarcada en el desierto.



Viñedos, Parras de la Fuente



Dunas de Bilbao, Viesca

VIESCA

El mayor atractivo de los alrededores de Viesca son las Dunas de Bilbao. En un inicio, este territorio estaba cubierto por el mar, que al secarse nos dejó este increíble paisaje. Actualmente el desierto nos permite realizar caminatas y si prefieres un poco de adrenalina, un paseo en cuatrimoto es la actividad ideal.



CHIHUAHUA

Viñedos en Chihuahua:

Los vinos del desierto que comienzan a conquistar paladares

Chihuahua es conocido como un territorio árido y de clima extremoso, con estaciones del año bien marcadas, sus contrastes de calor, lluvia y nevadas favorecen el cultivo potencial de nogal, manzana y uva; hace muchos años, Chihuahua fue un importante productor de uva de mesa y por solo mencionar este dato, también fue productor de brandy en los años 70.

Desde 2005 comenzaron a surgir algunos viñedos, pues las bondades de la tierra eran evidentes en varias zonas de Chihuahua; pero no fue hasta el año 2010 que se hizo a petición de algunos productores, un estudio de suelo por parte de Fundación Chile, en donde se confirmó que aproximadamente 60% del territorio de Chihuahua es apto para la viticultura y que se pueden obtener vinos muy competitivos.

El suelo es arcilloso; por el día se tienen extensas horas de sol y por las noches la tempera-

tura baja considerablemente, característica fundamental para la vid.

Otro dato importante es que a sus alrededores se tienen zonas boscosas como pasa en algunas regiones de Francia, teniendo similitudes con zonas productoras de vino en Europa. Chihuahua cuenta con 60 vitivinicultores en las diferentes zonas productoras de uva, ubicadas en los Valles de Encinillas, Bachíniva, Casas Grandes, Delicias, Santa Isabel, Ciudad Juárez y Sacramento, logrando obtener más de 200 premios nacionales e internacionales con 30 variedades.

Existen dos operadoras que ofrecen los servicios de recorridos a los Viñedos, como lo son:

- **Operadora Turística Tarahumara**
- **Cooper Canyon Expedition**

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Chihuahua	9 Productos	2 Operadoras

Estado	Chihuahua
Nombre del Producto	Ciénega de Castilla
Servicios que incluyen	Baños hombre /mujer, bodega, área de degustación
Actividades/Experiencias	Catas a grupos. Recorrido viñedos. Charla del proceso de producción.
Municipio (s)	Chihuahua
Descripción del Producto	Experiencia de catas guiadas. Opera bajo reservación.
Recomendaciones para recorrido	Calzado cómodo, gorra o sombrero
Operadores	OPERADORA TURÍSTICA TARAHUMARA
Localidad(es)	Kilómetro 2.5 Carretera Tacuba-Anáhuac
Cupo mínimo-máximo	6 mínimo a 40 máximo de personas
Duración	2 horas
Temporalidad	Mayo - octubre

Estado	Chihuahua
Municipio	Anáhuac
Producto	Ciénega de Castilla

Contacto

Página Web	www.vinedocienegadecastilla.com
Correo	vinedocienegadecastilla@gmail.com
Teléfono	(614) 224 8708
Tipo de Prestador	Productor Vinícola

Estado	Chihuahua
Operadora	OPERADORA TURÍSTICA TARAHUMARA

Contacto

Página Web	www.operadoraturisticatarahumara.com
Correo	ottarahumara@gmail.com
Teléfono	614-357-9362
RNT	040801902672023
Tipo de Prestador	Tour Operador

Estado	Chihuahua
Nombre del Producto	Vinícola colectiva del norte
Servicios que incluyen	Baños hombre /mujer, asadores, ahumadores, área de terraza, traslados hotel - sitio - hotel
Actividades/Experiencias	Paquete 1: Explicación de proceso de vinificación, cata de 1 a 6 vinos a elección, tablas de charcutería y quesos. Paquete 2: (solo para grupos, bajo reserva) recorrido por viñedo, clase de cocina (cortes, asado, paella, ahumados y pizza), vino de 3 etiquetas distintas.
Municipio (s)	Chihuahua
Descripción del Producto	Experiencia ecoturística - gastronómica
Recomendaciones para recorrido	Calzado cómodo, gorra o sombrero, ropa fresca (verano), bloqueador solar
Operadores	OPERADORA TURÍSTICA TARAHUMARA
Localidad(es)	Chihuahua
Cupo mínimo-máximo	6 mínimo a 80 máximo de personas
Duración	2 horas
Temporalidad	Mayo - octubre

Estado	Chihuahua
Producto	Vinícola colectiva del norte
Contacto	
Página Web	vinotecacolectiva.com
Correo	vinoscolectivos@gmail.com
Tipo de Prestador	Productor Vinícola

Estado	Chihuahua
Operadora	OPERADORA TURÍSTICA TARAHUMARA
Contacto	
Página Web	www.operadoraturisticatarahumara.com
Correo	ottarahumara@gmail.com
Teléfono	614-357-9362
RNT	040801902672023
Tipo de Prestador	Tour Operador

Estado	Chihuahua
Nombre del Producto	Molino Don Tomás
Servicios que incluyen	Baños hombre /mujer, bodega, hospedaje
Actividades/Experiencias	Tours enoturísticos. Catas. Vendimia anual.
Municipio (s)	Chihuahua
Descripción del Producto	Opera únicamente bajo reservación, sábados y domingos
Recomendaciones para recorrido	Calzado cómodo, gorra o sombrero
Operadores	COOPER CANYON EXPEDITION
Localidad(es)	Santa Isabel, Chihuahua
Cupo mínimo-máximo	6 mínimo a 30 máximo de personas
Duración	2 horas
Temporalidad	Mayo - septiembre

Estado	Chihuahua
Municipio	Santa Isabel
Producto	Molino Don Tomás

Contacto

Página Web	www.elmolinodontomas.mx
Correo	hola@elmolinodontomas.mx
Teléfono	614-349-1761
Tipo de Prestador	Productor Vinícola

Estado	Chihuahua
Operadora	COOPER CANYON EXPEDITION

Contacto

Página Web	www.coppercanyonexpeditions.com.mx
Correo	cesar@canondelcobreviajes.com
Teléfono	614-492-3795
RNT	35080190009
Tipo de Prestador	Tour Operador



Los vinos Encinillas se producen en el casco de La Hacienda de Encinillas, ubicada junto al tricentenario Camino Real - recientemente declarado Patrimonio de la Humanidad-, un rastro de ruedas y huellas que comunicaba la Ciudad de México con Santa Fe, Nuevo México, hoy todavía un vestigio presente que nos mantiene atentos a su historia.

La Hacienda de Encinillas fue fundada en 1707 por el Capitán Benito Pérez de Rivera, llegó a tener más de 8 millones de hectáreas de inmensos y espléndidos valles, representando un tercio del territorio del estado de Chihuahua.

Los valles de la Hacienda de Encinillas fueron testigos de las correrías y embates de los apaches Jerónimo y Víctorio, de la caballería revolucionaria y sus protagonistas quienes dejaron profunda huella. Cuenta la leyenda que Víctorio era mestizo y a la edad de 6 años fue raptado de la Hacienda por una partida apache, por lo que desde pequeño aprendió su lengua, dominó el caballo y se adaptó a la áspera vida del grupo.

Por esta y otras historias los vinos Encinillas son producto de la imaginación, el tesón y el talento del dueño de la Hacienda, miembro de una familia española constructora del México del siglo XX; un experto enólogo de clase mundial y las mejores cepas de las uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tempranillo, Malbec y Chardonnay castigadas por el frío, el calor y el viento desértico de las latitudes donde se ubican los mejores viñedos del mundo.

La marca de vinos Encinillas ha llegado a sorprender a expertos y catadores, a propios y extraños, deleitar con sus caldos y variedades para contar el legado de la Hacienda y volver a crear historia.

Contacto:
www.vinosencinillas.com
f.mendoza@bodegasencinillas.com
Teléfono: 01-800-362-8466
Facebook: Vinos Encinillas





Bodegas Pinesque es una empresa dedicada a la elaboración de vinos artesanales y de autor de alta calidad. Se localiza en el Municipio y Estado de Chihuahua.

Ofrece diferentes etiquetas diseñadas para paladares que buscan un vino natural, que conserve la mayor cantidad de nutrientes, aromas y sabores de la uva, respetando las características que nos ofrece nuestro terruño de una forma artesanal sin la adición de químicos y conservadores, año con año mostrando lo que nuestra tierra nos ofrece, haciendo de cada uno de ellos una obra de arte con el reconocido sello de Pinesque.

“PINESQUE” se forma de los apellidos “Pinoncély-Esquer”. La Bodega es el resultado de 15 años de ejercicio de elaboración familiar de vino artesanal como fruto de la enseñanza y guía recibida de parte de Don Gastone Guglielmina, de origen italiano y de gran tradición en la producción artesanal de vino por varias generaciones.

La Bodega fue fundada en el año del 2009 por 3 amantes del vino, buscando aprovechar el gusto y la pasión que le tienen, para compartir sus bondades mediante un producto de alta gama que represente los sabores y el carácter del vasto y variado terruño de Chihuahua.

Adicionalmente, Bodegas Pinesque ha liderado el clúster vitivinícola de Chihuahua, promoviendo la producción de calidad e integrando a otros productores con el fin de generar mayor valor al campo, desarrollando todo el potencial que tienen nuestras tierras y quienes las trabajan.

Ofrece servicios de catas, maridajes, pláticas sobre el proceso del vino, así como servicio para eventos empresariales y sociales.

Contacto:
www.pinesque.com
info@pinesque.com
Teléfono: 614 434 0587







Ubicado a 18 kilómetros al sur de Ciudad Delicias, Chihuahua, se encuentra el Rancho “El Halcón”, una propiedad familiar desde 1974. Es aquí donde nace el proyecto Cavall 7 consolidándose como el renacimiento de la producción de uva en esta ciudad con una historia memorable en la vitivinicultura.

Viñedos Cavall 7 surge en el año 2012, con una extensión de 620 hectáreas. Su dueño, Jaime Galván Guerrero, ha sido un apasionado del vino desde siempre, es por eso que el viñedo lo empezó primero como un hobby, simplemente con el deseo de crear su propio vino para disfrutarlo y compartirlo con sus seres más allegados, esta idea surgió después de haber hecho un viaje a la ciudad de Burdeos en Francia y haber visitado diferentes bodegas vinícolas que son por hoy en día de las más famosas y reconocidas mundialmente.

Contacto:

www.cavall7.com

contacto@cavall7.com

Teléfono: 639 119 1229

Facebook: Cavall 7

Instagram: cavall7





Esta bodega comenzó en el año 2011 plantando 4,590 sarmientos injertados, en una superficie de cerca de 2 hectáreas en la Hacienda San Agustín, ubicada en el margen norte del Río San Pedro a 4 km al sur de Satevó, Chihuahua.

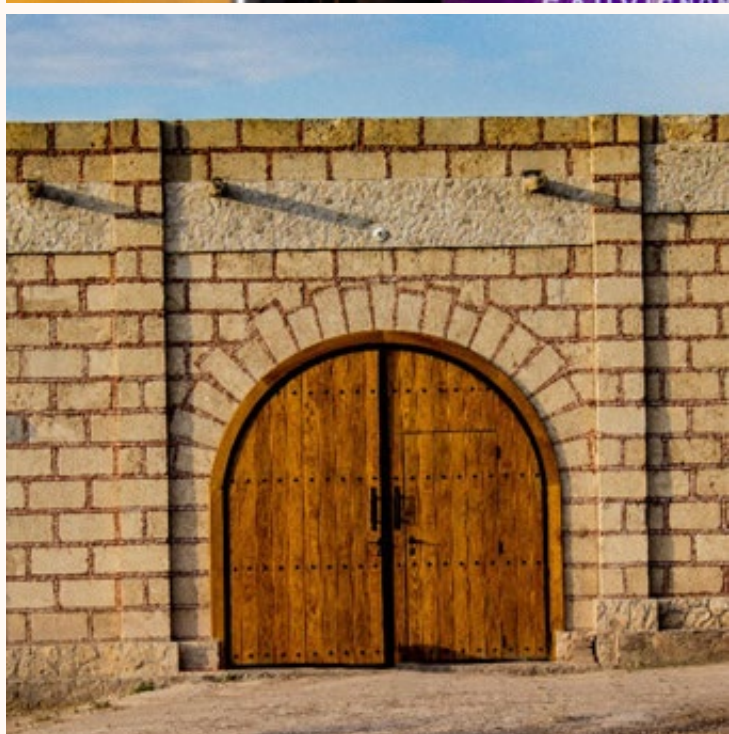
En 2018 abrieron las puertas de los viñedos en la Ruta Tres Ríos. Consiste en varias opciones para visitar uno o más de los cuatro viñedos y la Bodega, con recorridos por los mismos viñedos y degustación de diferentes vinos acompañado con alimentos.

Contacto:

www.tres-rios5.webnode.mx

rutadelvinotresrios@gmail.com

Teléfono: (614) 433 3738





Viñedo y vinícola ubicado en Aldama, Chihuahua fundado en 2010 con primera vendimia en 2014, contamos con experiencias enoturísticas aptas para toda la familia con vinos galardonados a nivel internacional con medallas de plata y oro.

Contacto:
www.pasadomeridiano.mx
administracion.pm@go3.com.mx
 Teléfono: 614 597 6564
 Facebook: Pasado Meridiano
 Instagram: vinospasadomeridiano





Turbina

VIÑEDO & BODEGA

Se encuentra asentado en el icónico Rancho La Turbina donde en 1930 se construyó la primera turbina que generaba electricidad propulsada por el ojo de agua, el mismo que alimentaba a la ciudad de Paquimé.

Actualmente Paquimé es el área arqueológica más importante del norte de México y que vivió su máximo esplendor en los años 600 D.C. También, a 25 minutos se ubica la comunidad de Mata Ortiz que es por muchos considerado el movimiento alfarero más importante del siglo XX en México.

Viñedos La Turbina inicia en 2020 y cuenta con su propia bodega de vino, siendo la única en el municipio y con la primera medalla de Plata para su Vino Ariché, el cual significa Atardecer en la lengua Rarámuri, reconocido dentro de los top 99 vinos mexicanos de la revista Cava en el 2022.

Contacto:

www.rancholaturbina.com

eventos.laturbina@gmail.com

Teléfono: 636 699 0667

Facebook: Viñedos La Turbina

Instagram: vinedoslaturbina

BATOPILAS

Batopilas se localiza en las entrañas de una de las barrancas más profundas de la Sierra Madre Occidental, llamada también Sierra Tarahumara; para llegar al Pueblo Mágico, se toma el ferrocarril Chepe en Chihuahua y se hace escala en Creel, a partir de ahí, se viaja por 3 horas en una de las carreteras más espectaculares no sólo de México, sino del mundo.



Mirador La Bufa, Batopilas



Zona Arqueológica de Paquimé, Casas Grandes

CASAS GRANDES

Las primeras noticias de ésta enigmática ciudad se tuvieron en el informe del conquistador Don Francisco de Ibarra en 1566, quien la describió como “de mucha grandeza, altura y fortaleza”, ya que había edificios de hasta 7 pisos. En la antigua ciudad de Paquimé, origen de Casas Grandes, se descubrieron asentamientos que datan del año 600 de nuestra era. Al arribo de los españoles, la ciudad ya había sido abandonada por sus habitantes originales. Se cree que sucedió alrededor del siglo VI.

CREEL

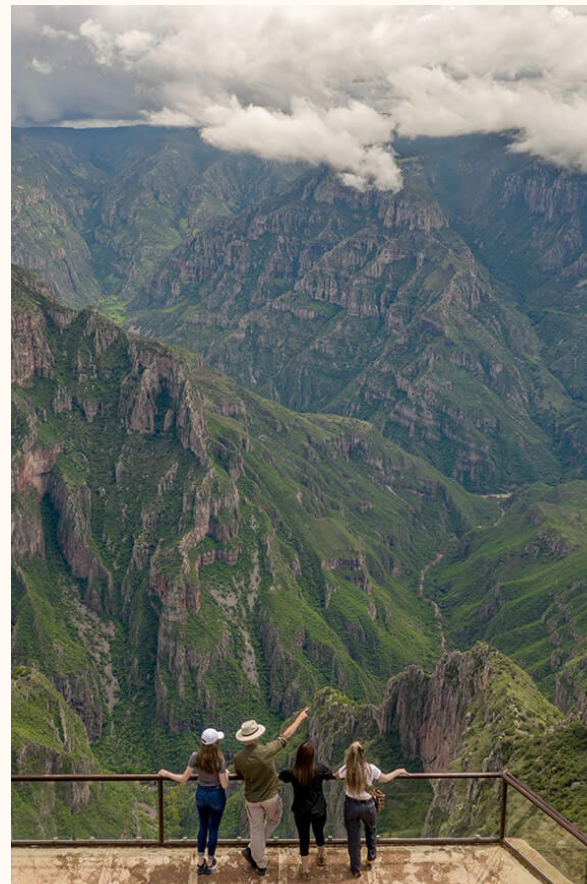
Creel es un destino lleno de historia y tradición. Sus alrededores abundantes en pinos y encinos despiertan el espíritu aventurero para visitar este lugar que se conoce como la puerta de entrada a las Barrancas del Cobre, uno de los sistemas de barrancas más largos del mundo. Este Pueblo Mágico, también llamado “Estación Creel”, cautiva a los visitantes con sus grandiosos e impactantes escenarios y con la presencia constante de los rarámuri, una de las etnias mejor conservadas de América.



Valle de los monjes, Creel

GUACHOCHI

Es un municipio que forma parte de la Sierra Tarahumara y es una parada obligatoria para los visitantes gracias a sus grandes tesoros naturales, su historia con los jesuitas que datan de los siglos XVII y XVIII; las antiguas cuevas, las pinturas rupestres, los sitios mágicos y los dos museos sobre la cultura tarahumara.



Barranca de Sinforosa, Guachochi



Teatro Hidalgo, Hidalgo del Parral

HIDALGO DEL PARRAL

La ciudad fue parte de las primeras provincias de Nueva España, llamada Nueva Vizcaya. El lugar fue fundado en julio de 1631, y se encuentra en las faldas del Cerro de la Cruz, donde proliferan las minas de plata y oro. Cuando se asentaron las primeras poblaciones, el lugar fue llamado “La prieta” por la mina “La Negrita”, ya que la plata al extraerla es negra, por lo que la extracción de minerales preciosos se convirtió en la principal actividad económica durante mucho tiempo.



DURANGO

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

La región vinícola de Durango pertenece a la zona norte de México y se caracteriza por la producción de uvas para destilados y vinos jóvenes o ligeros.

No cuenta aún con una gama de vinos de etiqueta como otros estados de la República pero poco a poco va creciendo el área de cultivo en las diferentes zonas del estado.

Una de sus grandes ventajas es su clima seco desértico, lo que permite una gran producción para vinos de mesa. Una de sus productoras más grandes de uva es la compañía vinícola del Vergel que elabora todo tipo de destilados desde brandies, vinos jóvenes y de postre.

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Durango	No tiene	



NOMBRE DE DIOS

Nombre de Dios es el pueblo más antiguo del estado, llamado originalmente Villa de los Cuatro Templos, establecido en 1562, antes de la fundación de la ciudad de Durango. Fue fundado como villa por los españoles en 1563 (sobre lo que antes había sido una misión franciscana). Los templos de Nombre de Dios forman parte del Camino Real de Tierra Adentro.



Nombre de Dios, Durango



Puente de Ojuela, Mapimí

MAPIMÍ

Mapimí significa “piedra en alto o cerro elevado”. En la época prehispánica la región fue habitada por los indígenas tobosos y cocoyomes. Los españoles fundaron el pueblo en 1598. En este lugar se descubrieron minerales valiosos, lo que propició el asentamiento de los españoles, quienes enfrentaron a los indígenas. La inestabilidad que se vivió en esta región duranguense impidió el desarrollo armónico de la población, aun cuando la ciudad era muy importante para la Nueva Vizcaya.



GUANAJUATO

Ruta del Vino de Guanajuato "Valle de la Independencia"

El vino guanajuatense es la representación de un territorio vasto en patrimonios culturales y naturales. El vino se ha producido en Guanajuato por más de 400 años desde que los españoles comenzaron a fundar las diferentes ciudades en este territorio, al día de hoy se tienen aproximadamente 300 hectáreas dedicadas para el cultivo de viñedos.

Actualmente se producen 300 mil botellas de vino en el estado y se pueden visitar varios viñedos con sus respectivas bodegas, cada una con sus características y productos de gran calidad. Visitar estos lugares es conocer más sobre la producción vitivinícola, disfrutar de los parajes y del **terroir*** guanajuatense y gozar de la experiencia de probar excelentes vinos y otros productos de la región.

La ruta del Vino de Guanajuato "Valle de la Independencia", al ser una ruta autodidáctica, donde el turista decide qué lugares visitar y por donde pasar, la experiencia puede variar según la persona. Pero los operadores turísticos generaron las siguientes experiencias especialmente para esta Ruta; Coyote Canyon Adventures, Turisma y Jalpa Extremo.

Fuente: CMV y Sectur Guanajuato

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Guanajuato	1 Ruta	3 Operadoras



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

Estado	Guanajuato
Nombre del Producto	Ruta del Vino de Guanajuato y Valle de la Independencia
Servicios que incluyen	Traslado redondo, guía y chofer, explicación por sommeliers, degustación de vino, preparación y degustación de quesos, seguro del viajero
Actividades/Experiencias	Coyote Canyon Adventures: 1. Cabalgata de medio día, mas viñedo Tres Raíces. 2. Aguas termales, mas comida nirvana y viñedo Cuna de Tierra. Turisma: 1. Ruta del Vino Valle de la Independencia 2. Descubre la grandeza de Atotonilco. Jalpa Extremo: 1. Totalmente adaptable a las necesidades del turista.
Municipio (s)	León, San Francisco del Rincón, Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Comonfort
Descripción del Producto	Al ser una ruta autodidáctica, donde el turista decide que lugares visitar y por donde pasar, la experiencia puede variar según la persona. Pero los operadores turísticos generaron las siguientes experiencias especialmente para esta ruta.
Recomendaciones	Zapatos cómodos y sombrero, desayunar antes de comenzar el tour
Operadores	COYOTE CANYON ADVENTURES, TURISMA, JALPA EXTREMO
Localidad(es)	León, San Francisco del Rincón, Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Comonfort
Cupo mínimo-máximo	20 personas
Duración	Desde 3 horas hasta 8 días completos.
Temporalidad	Vigente durante todo el año con previa reservación

Estado
Producto
Operadores

Guanajuato
Ruta del Vino de Guanajuato
COYOTE CANYON ADVENTURES, TURISMA,
JALPA EXTREMO

Contacto

Nombre del Operador
Municipio
Página Web
Correo
Teléfono
Tipo de Prestador

JALPA EXTREMO
San Francisco del Rincón y León
operadorajalpaextremo.jimdofree.com
vivejalpaextremo@outlook.com
477 564 2888
Operador Turístico

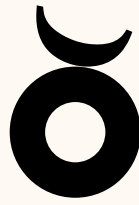
Nombre del Operador
Municipio
Página Web
Correo
Teléfono
Tipo de Prestador

COYOTE CANYON ADVENTURES
San Miguel de Allende
www.coyotecanyonadventures.com
coyotecanyonadventures@gmail.com
415 114 4945
Operador Turístico

Nombre del Operador
Municipio
Página Web
Correo
Teléfono
Tipo de Prestador

TURISMA
Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende
www.turisma.mx
reservas@turisma.mx
415 101 5923
Operador Turístico





CUNA DE TIERRA

La historia de Cuna de Tierra es de amistad y pasión por el vino.

Desde que Don Juan Manchón arribó a Dolores Hidalgo y se dedicó a propagar la vid, entabló amistad con Don Ignacio Vega y comenzaron la andadura de plantar vides en nuestro terruño. Más tarde el hijo de Don Juan decidió hacerse enólogo y con el propósito de hacer vino a su regreso, se plantó la tabla II con distintas variedades que hoy constituyen un gran valor para los vinos que nuestro enólogo elabora.

A principios de los noventas, con la asesoría de Eduardo Madero y Joaquín Madero, ambos doctores en viticultura por la Universidad de Montpellier se plantaron las primeras vides de variedades francesas sugeridas por ellos a la fecha se sigue contando con su apoyo.

En marzo de 2014 se formó la Asociación Uva y Vino de Guanajuato a iniciativa del entonces Secretario de Turismo de Guana-

juato, Mtro. Fernando Olivera Rocha, integrada por representantes originarios de los municipios de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Comonfort y San Felipe, presidida por Cuna de Tierra, con el fin de dar vida a la ruta del vino del Valle de la Independencia, estimulando el progreso de las personas y el enoturismo. Otro fin de esta asociación es conseguir la excelencia de los vinos guanajuatenses.

Actualmente siguen introduciendo nuevas variedades de uva entre las que destacan portuguesas, italianas y francesas, con la intención de evaluar aquellas que se adapten mejor al **terroir***.

Contacto:

www.cunadetierra.com

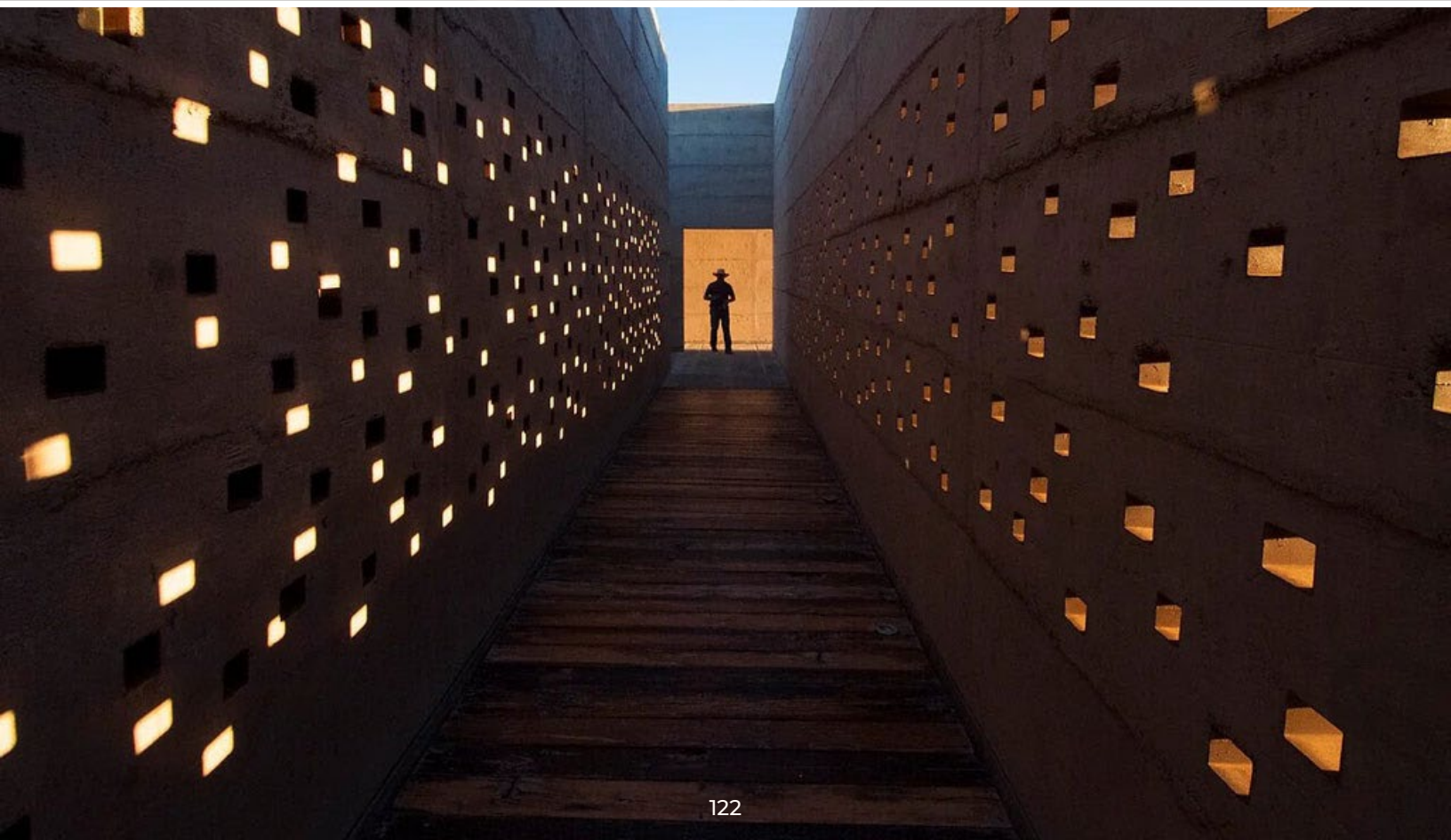
enoexperiencias@cunadetierra.com.mx

Teléfono: 415 152 6060

Facebook: Cuna de Tierra

Instagram: cunadetierra







“Somos una empresa vinícola familiar que nace en el año 2011 en Rancho Pájaro Azul, ubicado en el Valle de Jaral de Berrios, en San Felipe, Guanajuato; cuando la tercera y cuarta generación de agricultores y ganaderos de Pájaro Azul, grandes amantes del vino, comprueban que las características de la tierra y el micro clima de la zona, son aptos para el cultivo de la vid, a 1800 m.s.n.m Y es así, que, a partir de ese año, se inicia la plantación de las primeras vides de la variedad Syrah. Posteriormente, en el año 2012, 2013 y 2014 se continúa con variedades Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Es así que en el año 2015 sale al mercado la primera etiqueta, GUANAMÉ SYRAH 2014, cuyo significado es GUANAJUATO, MÉXICO, como remembranza del arraigo de más de 40 años a nuestra tierra”.

Contacto:

www.vinosguaname.com

vinosguaname@gmail.com

Teléfono: 444 600 1147

Instagram: [vinos_guaname](https://www.instagram.com/vinos_guaname)





El proyecto fue iniciado en el 2012 plantando las primeras vides. En 2016 se comenzó con la producción de vinos y la construcción del edificio principal. Finalmente, en octubre de 2018, el sitio contó ya con las condiciones e instalaciones óptimas para brindar servicio al turismo en general y la primera cosecha de vinos estuvo lista para su consumo y comercialización.

Se encuentra en el corazón del Bajío, dentro del estado de Guanajuato, promueven la enología, el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local, en conjunto para deleitar cada uno de los sentidos. Cuenta entre sus servicios con diferentes espacios para eventos sociales, empresariales y familiares.

El restaurante con cocina de raíz, rodeado por más de 60 hectáreas entre cultivo de viñedos, espejo de agua que hace la estancia todo un deleite a los sentidos, además de tener catas y recorridos por los viñedos, cava subterránea y zona de producción de los vinos.

Contacto:

www.viñedotresraices.com

enoturismo@tresraices.com.mx

Teléfono: +52 (415) 113 52 50

Facebook: Vinícola Tres Raíces

Instagram: vinicolatresraices

Villa Petriolo, una de las casas vitivinícolas más antiguas de Europa, en su aventura de expansión se propuso encontrar en el Nuevo Mundo las mejores tierras en donde fincar su base y cultivar un fruto que le permitiera continuar con su leyenda.

Con el objetivo de perpetuar su calidad y características de excelencia más allá de sus fronteras geográficas, encuentran en la cordillera del Bajío la altitud, el clima y la calidad de tierra propicia para continuar con su legado.

En ese entonces es cuando dan inicio a la construcción de Viñedo San Miguel heredando sus virtudes y valores, logrando así que el proceso y el resultado sean congruentes con su tradición de más de 400 años.

Dedicados a conservar el conocimiento y enfocados en mejorar la experiencia para honrar el legado, Viñedo San Miguel enaltece el proceso artesanal y los detalles desde el

cultivo hasta sus procesos de guarda y almacenamiento, para que desde su concepción hasta su maduración lleve el sello y los valores de la familia Cuadra.

La experiencia y la calidad del producto de la tierra han dado como resultado una familia de vinos que ha sido toda una revelación. Gracias al alto profesionalismo en sus técnicas y los rigurosos valores de la casa, han sido premiados y galardonados por su excelencia en los más prestigiosos concursos mundiales.

Brindar con un vino de Viñedo San Miguel es beber el elixir del corazón de México.

Contacto:

www.vinedosanmiguel.com.mx

bodega@vinedosanmiguel.com.mx

Teléfono: +52 477 289 1368

Facebook: Viñedo San Miguel

Instagram: vinedosanmiguel







“No somos un viñedo grande, somos un gran viñedo.

En Bernat Vinícola producimos vinos honestos y de calidad, preocupándonos por los pequeños grandes detalles para brindar una experiencia única y personalizada, tomando como protagonista al visitante”.

Contacto:

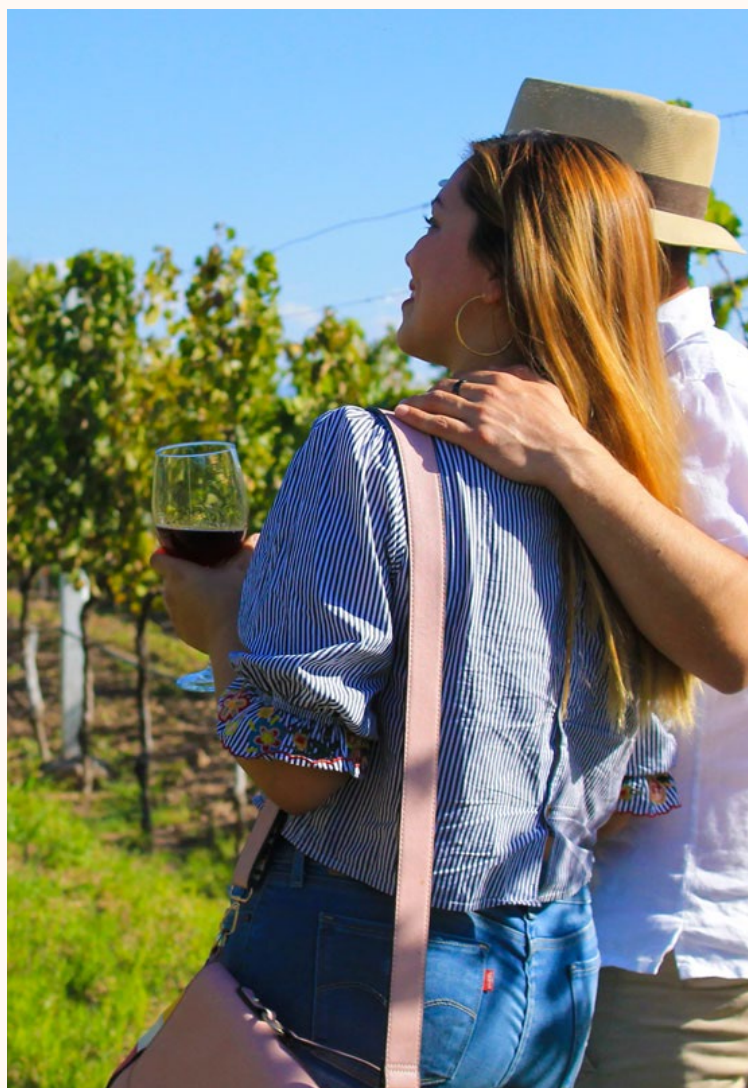
bernatvinicola.wixsite.com/bernatvinicola

bernatvinicola@gmail.com

Teléfono: 553 954 7344

Facebook: Bernat Vinicola

Instagram: bernat.vinicola





dos búhos

SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Dos Búhos es el sueño colectivo de tres generaciones de familia; es la suma de todos los esfuerzos y el reflejo de experiencia y pasión por el arte, arquitectura, agricultura y el vino.

Arrraigados a esta hermosa propiedad que tiene un pasado de más de 60 años de producción agrícola, frutal y ganadera, lo que ahora dedicada a la producción vitivinícola, nos permite hacer uso del amplio conocimiento acumulado sobre el clima y la tierra de la región.

Contacto:

www.dosbuhos.com

reservaciones@dosbuhos.com

Teléfono: +52 (415) 124-7583

Facebook: Viñedo Dos Búhos

Instagram: vinedodosbuhos





Vinícola con actividades enoturísticas donde queremos contagiarte de la pasión por el vino y que disfrutes en compañía de tu familia y amigos de la naturaleza, rodeado de hermosos campos de lavanda y vid.

Apelando una filosofía de cero desperdicio y de oda al vino pensado como una obra de arte.

Contacto:
www.vinedolosarcangeles.com
info@vinedolosarcangeles.com
 Teléfono: 418 134 7118
 Facebook: Viñedo los Arcángeles
 Instagram: vinedolosarcangeles





Manchón

Si quieres conocer los orígenes de la vitivinicultura moderna de Guanajuato, no puedes omitir la visita de Cavas Manchón, cuyo nombre te hace retroceder en el tiempo hasta llegar a los años 30 del siglo XX, donde Juan José Manchón llegó de España a Dolores Hidalgo huyendo de la guerra civil, la presencia de un catalán profundamente enamorado de la tierra y de la vid no pudo quedar sin consecuencias:

El menor de los hijos de Don Juan, Juan "Junior", vive desde su niñez entre las barricas y con el sonido del vino que fluye, se decide a dedicar su vida al vino y literalmente cumple esta vocación hasta hoy en día, siendo enólogo diplomado en España (Valencia), dueño de Cavas Manchón, consultor de muchas otras casas vinícolas y gran promotor de una excelente y asequible formación vitícola y asesoría integral para todos con el objetivo de construir la imagen de Guanajuato y especialmente de Dolores Hidalgo como un productor serio y de calidad con un respaldo de más de 180 medallas internacionales hasta el día de hoy.

Contacto:

cavas-manchon.negocio.site

manchondh@gmail.com

Teléfono: 418 688 0023

Facebook: Cavas Manchón

Instagram: cavasmanchon





VINÍCOLA



EL PARAÍSO

La Vinícola El Paraíso nace en 2015 en la Ciudad de Dolores Hidalgo Cuna de la Independencia Nacional, Guanajuato, con la plantación de 3 variedades de uva para vino: malbec, merlot y syrah.

En 2018 se agregaron 2 variedades más: sauvignon blanc y tempranillo. Actualmente se cuenta con 7 etiquetas:

1 vino blanco, 1 vino rosado, 4 vinos tintos y 1 vino rosado espumoso.

En 2022 se realizó la primera vinificación en nuestras instalaciones. En 2023 se llevó a cabo la Primera fiesta de la vendimia: un vinito en el paraíso, primer evento abierto al público.

Contacto:

vinicolaelparaiso@gmail.com

Teléfono: 418 199 3329

Facebook: Vinícola El Paraíso

Instagram: [vinicola_paraíso](https://www.instagram.com/vinicola_paraíso)



Tierra de Luz Hacienda Vinícola vive en una de las Ex-Haciendas más antiguas de México, Hacienda Jaramillo de Abajo data de 1550. En los documentos manuscritos relativos a la fundación de esta hacienda, se precisa que esta Hacienda surge a través de un regalo de tierra que otorgó el virrey de la Nueva España Don Antonio de Mendoza al capitán y conquistador de Tenochtitlán: Juan Jaramillo encomendero de Jilotepec, esposo de la famosa doña Marina o La Malinche, la interprete del conquistador Hernán Cortés.

Es un viñedo que se localiza a 15 minutos de la Ciudad de León, Guanajuato. Y entre sus servicios ofrecen, recorridos, catas, restaurante y espacio para eventos sociales y empresariales.

Contacto:

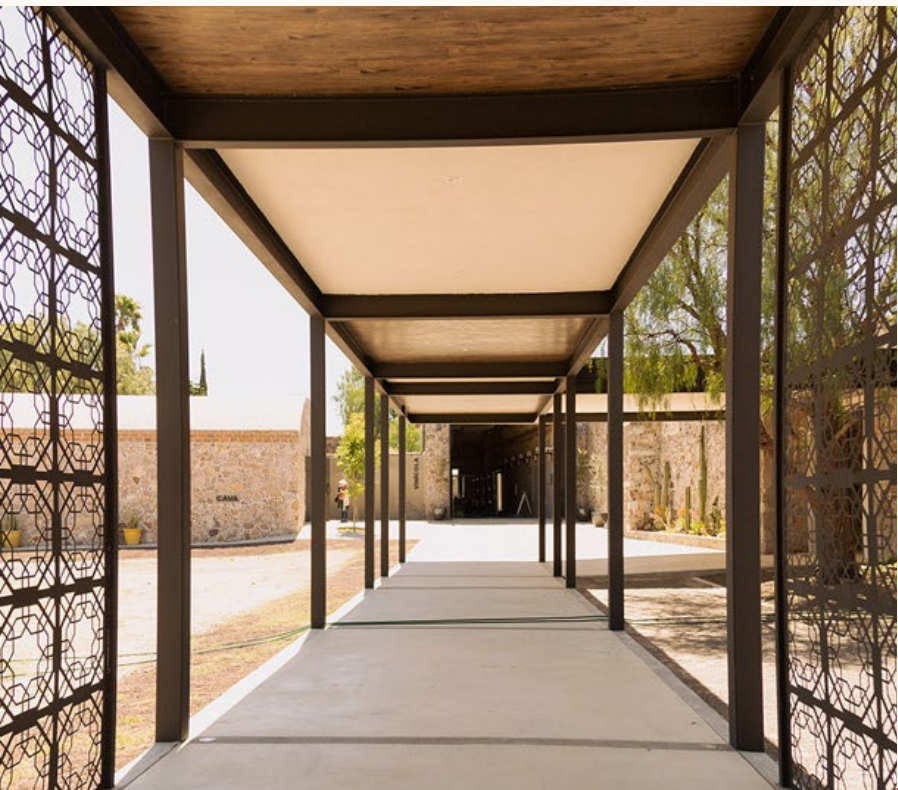
www.tierradeluzhaciendavinicola.com

info@tierradeluzhaciendavinicola.com

Teléfono: 477 289 0942 / 477 891 3733

Facebook: Tierra de Luz Hacienda Vinícola

Instagram: [tierradeluz_hdavinicola](https://www.instagram.com/tierradeluz_hdavinicola)





Hacienda San José Lavista, situada sobre una colina con impresionantes vistas de la mundialmente famosa ciudad de San Miguel de Allende y su presa, rodeada de viñedos y olivos; y convenientemente ubicada a menos de 8.5 km del centro de la ciudad, en el kilómetro 10.2 del nuevo libramiento San Miguel, Guanajuato; se logró concebir este ambicioso proyecto iniciado desde cero en 2010.

Retomando materiales antes usados en la edificación de haciendas; las bóvedas y el adobe se convierten en los protagonistas de esta majestuosa construcción, que rescata varios principios de arquitectura, poniendo a prueba el nulo uso de elementos estructurales y los muros sólidos de más de 50 cm de ancho que reviven la esencia de la arquitectura colonial mexicana, generando un ambiente de total tradición.

Sus estancias, sus patios interiores, salón de juegos, cava y terrazas junto con los objetos, piezas de arte y muebles coleccionados durante muchos años para el proyecto, recrean el encanto de una hacienda antigua con la comodidad de la vida moderna.

Contacto:

www.haciendasanjoselavista.com

info@haciendasanjoselavista.com

Teléfono: 415 155 8502 / 415 155 8503

Facebook: Hacienda San José Lavista

Instagram: sanjoselavista





Puente Josefa

SMA

San Miguel de Allende está rodeado de lugares mágicos que ofrecen experiencias únicas, y uno de ellos es el Puente Josefa Viñedos. Este es un viñedo boutique que está ubicado muy cerca de la histórica ciudad de San Miguel de Allende, Guanajuato; a 3.5 km de distancia, y se encuentra dentro de un fraccionamiento residencial. Solamente se puede acceder a este lugar por reservación o invitación.

Artesanalmente se produce un vino tinto delicioso con uvas de cepas provenientes de Francia, España y California.

Contacto:

www.puentejosefavinedo.com

puentejosefavinedo@gmail.com

Teléfono: 415 151 4798

Facebook: Puente Josefa Vinedo

Instagram: puentejosefavino





VIÑEDOS
DE LOS SENDEROS

Somos un desarrollo único donde podrás disfrutar de la naturaleza y escapar del bullicio de la ciudad, disfrutarás hermosas vistas que te harán sentir en un ambiente relajado donde podrás conectar tu cuerpo, mente y espíritu.

Contacto:

www.lasantisimatrinidad.com.mx

ventas2@sanlucas.com.mx

Teléfono: 418 120 3089 / 473 134 1086

Facebook: Valle de los Senderos



VIÑEDOS
SAN LUCAS

En el viñedo podrás tener una experiencia exclusiva con una degustación personalizada en los salones de cata, podrás caminar entre la naturaleza en los campos de lavanda y de olivo, además de tener una experiencia ecuestre y un día relajante en el spa.

Contacto:

www.lasantisimatrinidad.com.mx

ventas2@sanlucas.com.mx

Teléfono: 418 120 3089 / 473 134 1086

Facebook: Viñedos San Lucas

Instagram: [vinedosanlucas](https://www.instagram.com/vinedosanlucas)



VIÑEDOS
SAN FRANCISCO

Visita la vinícola y experimenta una cata única en su tipo en donde podrás probar los vinos y quesos artesanales y el aceite de oliva elaborado con nuestra propia cosecha, y conocer el taller de lavanda y deja que tus sentidos experimenten la magia de esta experiencia.

Contacto:

www.lasantisimatrinidad.com.mx

ventas2@sanlucas.com.mx

Teléfono: 418 120 3089 / 473 134 1086

Facebook: Viñedos San Francisco

Instagram: vinedossanfrancisco



VIÑEDOS
SANTA CATALINA

Ven y conoce el viñedo con vistas increíbles, recorre los jardines y degusta una copa de vino y una tabla de quesos, mientras te relajas en la terraza.

Ofrece servicio de restaurante, spa, catas, maridajes, eventos ecuestres, polo, y un hotel boutique.

Contacto:

www.lasantisimatrinidad.com.mx

ventas2@sanlucas.com.mx

Teléfono: 418 120 3089 / 473 134 1086

Facebook: Viñedos Santa Catalina

Instagram: vinedossantacatalina





LA SANTÍSIMA
TRINIDAD

Ubicado en el camino a Dolores, Hidalgo, a unos 25 minutos desde San Miguel de Allende se encuentra La Santísima Trinidad, un bello desarrollo (principalmente inmobiliario) que fusiona distintos conceptos en un solo lugar.

Además de una hermosa zona residencial, La Santísima Trinidad está compuesto por viñedos, plantaciones de olivos y lavanda, un hotel boutique, restaurante, cancha de polo, talleres de olivo y lavanda y por supuesto, una vinícola.

Contacto:

www.lasantisimatrinidad.com.mx

ventas2@sanlucas.com.mx

Teléfono: 418 120 3089 / 473 134 1086

Facebook: La Santísima Trinidad

Instagram: [la.santisima.trinidad](https://www.instagram.com/la.santisima.trinidad)





RINCONCILLO DE
LOS REMEDIOS

Los remedios es un espacio que conjunta la historia, naturaleza con vinicultura, una hermosa reserva con más de 50 especies de árboles, además hacienda y capillas, las cuales te transportarán en el tiempo, podrás dejar atrás tus preocupaciones para disfrutar por completo el momento, las instalaciones con escenarios naturales son ideales para cualquier evento.

El Rancho los Remedios es un destino único, especial y fascinante, es una hacienda de 1800 que se utilizaba como zona de descanso de los pasajeros del tren que pasaba por el lugar, está rodeado de escenarios naturales donde resguardamos la tradición del cultivo de la vid y la producción del vino.

Contacto:

www.rancholosremedios.com

dalilaleon@rancholosremedios.com

Teléfono: 415 105 7572

Facebook: Los Remedios Rancho y Viñedos

Instagram: rancho_losremedios







Espacio lleno de misterio que brindarán una experiencia que te remonta a épocas medievales, disfrutarás de un recorrido por el viñedo y al finalizar podrás experimentar una cata con 5 vinos y exquisitos bocadillos.

Además, cuenta con una gran variedad de pizzas cocinadas al carbón, maridadas con los mejores vinos mientras disfrutas de tu deliciosa comida podrás relajarte al aire libre.

Contacto:
www.vinicolatoyan.com
toyansadecv@gmail.com
 Teléfono: 555 502 4747
 Facebook: Viñedo Toyán
 Instagram: vinedotoyan





Vinos con alma musical de la región de San Francisco del Rincón, camina entre vides y cata con los 5 sentidos los sabores de Guanajuato en una copa.

Contacto:
www.bodegalobo.com
info@bodegalobo.com
 Teléfono: 477 571 9636 / 477 707 1790
 Facebook: Viñedo el Lobo
 Instagram: [vinedo_el_lobo](https://www.instagram.com/vinedo_el_lobo)





Museo del Vino de Guanajuato

Ubicado en calle Hidalgo #12, en la zona centro de la bella ciudad de Dolores Hidalgo podremos encontrar el Museo del Vino de Guanajuato. En este lugar podrás conocer la historia del vino y el proceso de elaboración de los vinos que ofrecen los productores del "Valle de la Independencia".

Cuentan con 5 salas interactivas en las cuales podrás conocer la historia del vino, el trabajo de campo y el ciclo de la vid, el proceso de elaboración del vino y los diferentes tipos de barricas, corchos y botellas así como nuestras catas virtuales dirigidas por expertos del vino en el estado. También podrás conocer la amplia gama de etiquetas que produce el estado de Guanajuato en el "wine bar" y vivir la experiencia de catar el vino.

Contacto:

www.museodelvinodeguanajuato.com.mx

museodelvinoguanajuato@gmail.com

Teléfono: 52-418-6880154

Facebook: Museo del Vino de Guanajuato DH



COMONFORT

Este Pueblo Mágico es un destino cargado de historias, leyendas, hechos y lugares inmejorables simbolizados en sus tradiciones, monumentos y vida cotidiana. La gastronomía es una de las formas más trascendentales. Los artesanos molcajeteros dan forma y vida a la piedra que permite crear deliciosas salsas con el utensilio más particular de la cocina mexicana.



Molcajete, Comonfort



Helados, Dolores Hidalgo

DOLORES HIDALGO

Patrimonio Histórico y cuna de la Independencia; preserva secretos, como la Catedral, testigo silencioso que guarda entre sus muros el sonido de la voz del cura Miguel Hidalgo cuando dio el grito de independencia. Mientras caminas por este encantador e interesante pueblo, de museos y monumentos que narran la historia de México, déjate cautivar por este lugar lleno de tradiciones.

JALPA DE CÁNOVAS

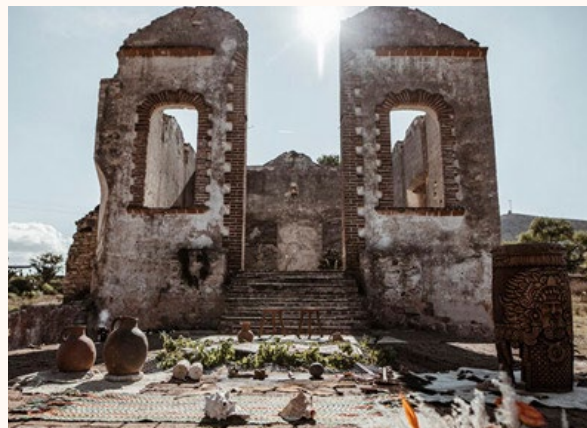
Se localiza en la frontera del estado, en una posición privilegiada ya que forma parte de las Rutas Turísticas de Negocios, Aventura, Haciendas del Bajío y Cristera. Por su fértil suelo se convirtió en uno de los principales productores de alimentos, por lo que también se le conoció como “El Granero de México”.



Templo del Señor de la Misericordia, Jalpa de Cánovas

MINERAL DE POZOS

Conocido como pueblo fantasma, fue abandonado dos veces desde su fundación. Cuando descubras sus ruinas te asombrarás de los vestigios de las minas y de las haciendas de beneficio que perpetúan la riqueza de las vetas de oro y plata. Desde los profundos túneles, escucharás rumores, leyendas e historias de esta tierra semidesértica.



Ex-Hacienda "El Triángulo", Mineral de Pozos

SALVATIERRA



Salvatierra, Guanajuato

Región de poemas y graneros de oro. Pueblo Mágico fértil, donde el Río Lerma transita orgulloso. Salvatierra es una de las ciudades coloniales más representativas de Guanajuato. La comunidad de Salvatierra se localiza en el Valle de Guatzindeo, nombre de etimología indígena que quiere decir "sitio de hermosa vegetación". Fue la primera comunidad elevada a la categoría de ciudad en esta región guanajuatense, en el año de 1644. Salvatierra es un lugar que atesora bellas muestras de arquitectura religiosa y civil, con abundantes puentes, haciendas, conventos y antiguas casonas, las cuales le brindan una gran distinción y ambiente tradicional.

YURIRIA

Yuriria, de origen purépecha, significa "Lago de sangre"; llamado así por los sugestivos colores de sus aguas, las cuales con el reflejo del sol forman tonos rojizos, escarlatas, e inclusive verdosos, similares a los tonos de la sangre.



Templo y Convento de San Pablo, Yuriria



HIDALGO

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Hidalgo	2 Rutas	2 Operadoras



Estado
Municipio
Localidad
Producto

Hidalgo
Nopala de Villagrán
San Lorenzo el Chico
Viñedo El Refugio

Contacto

Página Web
Correo
Teléfono
Tipo de Prestador

vinedoelrefugio.mx
fmagana@bienesraicesrojo.mx
55 3968 3921
Productor Vinícola

Estado
Municipio
Producto

Hidalgo
Tepeji del Río de Ocampo
Escapada al Camino Real
entre Vino y Queso
OPERADORA TURÍSTICA HGS

Operadores

Contacto

Página Web www.hgsagencia.com
Correo contacto@hgsagencia.com
Teléfono 773 733 2271
RNT 041 306 30004
Tipo de Prestador Agencia de viajes

Estado
Municipio
Producto

Hidalgo
Tula de Allende
Vive la Ruta Tolteca
y Vino
BIO TOURS

Operadores

Contacto

Página Web www.biotours.com
Correo operaciones@biotours.com
Teléfono 773 164 0581
RNT 041 307 60016
Tipo de Prestador Agencia de viajes

Estado	Hidalgo
Nombre del Producto	Escapada al Camino Real entre vino y queso
Servicios que incluyen	Transportación terrestre, alimentos, visita guiada, itinerario, conductor de grupo, entradas a las haciendas y viñedo
Actividades/Experiencias	* Tour de la ruta Camino Real de Tierra Adentro considerado como Patrimonio Mundial de la Humanidad * Visita al Centro Histórico de Nopala * Conoce el primer viñedo del estado de Hidalgo * Visita a la fábrica donde conocerás el proceso del vidrio soplado * Degustar la gastronomía local, como el platillo típico manguises, vinos y quesos
Municipio (s)	Tepeji del Río de Ocampo, Nopala de Villagrán
Descripción del Producto	En el Camino Real te transportas al pasado, circulando por un camino lleno de historia y acontecimientos que construyeron el México actual, degustarás de vinos y quesos, así como la gastronomía típica y verás como es la producción en la fábrica de vidrio soplado.
Recomendaciones para recorrido	Usar ropa y calzado cómodo, protector solar, lentes de sol, gorra o sombrero, en épocas de frío (diciembre a marzo) se recomienda llevar ropa abrigadora
Operadores	OPERADORA TURÍSTICA HGS, BIO TOURS
Localidad(es)	Centro Histórico, Hacienda La Cañada, Hacienda Caltengo, Museo Fábrica La Josefina, Viñedo El Refugio, Fábrica de vidrio soplado
Cupo mínimo-máximo	Mínimo 2 personas, máximo 240 personas o 5 autobuses
Duración	Desde 1 día (8 horas), 4 horas en Tepeji del Río y 4 horas en Nopala. Programa con extensión de 2 días y 1 noche, con más tiempo en los recorridos y experiencias.
Temporalidad	Todo el año



Estado	Hidalgo
Nombre del Producto	Ruta Tolteca entre vino y queso
Servicios que incluyen	Transportación terrestre, alimentos, visita guiada, itinerario, conductor de grupo, entradas a la zona arqueológica, fábrica de vidrio soplado y viñedo
Actividades/Experiencias	* Tour de la zona arqueológica de Tula * Visita al Centro Histórico de Nopala * Conoce el primer viñedo del estado de Hidalgo * Visita a la fábrica donde conocerás el proceso del vidrio soplado * Degustar platillos típicos de la región, vinos y quesos
Municipio (s)	Tula de Allende, Nopala de Villagrán
Descripción del Producto	En Tula visitaremos el Museo de Sitio y la Zona Arqueológica, para conocer la importancia que tuvo en la civilización de culturas de Mesoamérica, degustarás de vinos y quesos, así como la gastronomía típica y verás como es la producción en la fábrica de vidrio soplado.
Recomendaciones para recorrido	Usar ropa y calzado cómodo, protector solar, lentes de sol, gorra o sombrero, en épocas de frío (diciembre a marzo) se recomienda llevar ropa abrigadora
Operadores	OPERADORA TURÍSTICA HGS, BIO TOURS
Localidad(es)	Centro Histórico, Zona Arqueológica de Tula, viñedo El Refugio, fábrica de vidrio soplado
Cupo mínimo-máximo	Mínimo 2 personas, Máximo 240 personas o 5 autobuses
Duración	Desde 1 día (8 horas), 4 horas en Tula y 4 horas en Nopala Programa con extensión de 2 días y 1 noche, con más tiempo en los recorridos y experiencias
Temporalidad	Todo el año



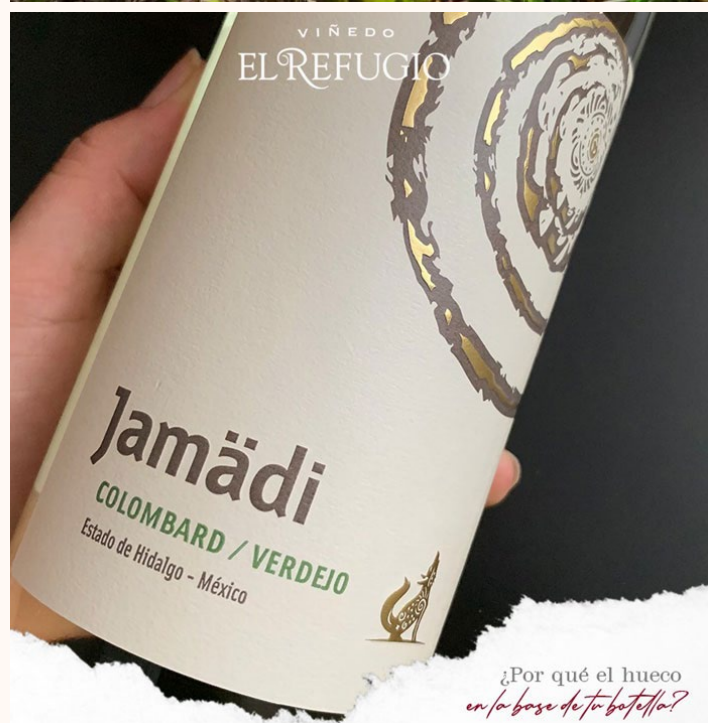


Viñedo El Refugio, lugar místico, localizado en el Valle del Mezquital en Hidalgo, nace bajo la premisa de “disfrutar el viaje llamado vida enfatizando el respeto por nuestra madre naturaleza, por el universo y por la vida misma”.

“Viñedo El Refugio es el resultado de experiencias, errores, esfuerzos y enseñanzas del mundo empresarial en México. Nos reinventamos en muchas ocasiones a través de prueba y error, hasta que finalmente fuimos capaces de ser disruptivos al convertirse en el primer viñedo en el Estado de Hidalgo”.

A una altura de 2,240 m. s. n. m, Se consigue una muy buena amplitud térmica con una diferencia de temperatura promedio de 12 a 15°C. Clima semiárido y concentración de lluvias mayormente en verano. El suelo de tipo franco arcilloso en su mayoría.

Contacto:
www.vinedoelrefugio.mx
fmagana@bienesraicesrojo.mx
Teléfono: 553 968 3921
Instagram: [vinedoelrefugio](https://www.instagram.com/vinedoelrefugio)



¿Por qué el hueco
en la base de tu botella?



Tierra y Almas es un santuario para reconectar con la esencia y enaltecer el alma. Nuestro templo se ubica en Tecozautla, Hidalgo, la tierra de agua y fuego, corazón del Valle del Mezquital. Pueblo mágico inmerso en vegetación, cultura prehispánica y ancestral.

Uno de los atractivos especiales de Tierra y Almas es su Museo Interactivo del Vino, un discreto y muy bien concebido espacio que nos da un agradable recorrido por los highlights de la historia y evolución de la historia de este alimento ancestral. Los visitantes pueden conocer más sobre las diferentes regiones productoras en el mundo, procesos de elaboración, técnicas e implementos en la industria y diversas curiosidades como, por ejemplo, la evolución de los sacacorchos a través de la historia.

Contacto:

www.tierrayalmas.com

tierrayalmasmx@gmail.com

Teléfono: 442 377 3044

Facebook: Tierra y Almas

Instagram: tierrayalmasmx



ACA XOCHITLÁN

Dentro de los sitios turísticos que pueden encontrarse aquí, está la Presa de El Tejocotal, así como las Cascadas de Chimalapa, espacio boscoso donde encontrarás dos caídas de agua con más de diez metros de altura, lugar que se vuelve ideal para senderismo.



Cascadas de Chimalapa, Acaxochitlán



Prismas Basálticos, Huasca de Ocampo

HUASCA DE OCAMPO

Primer Pueblo Mágico de México, destacado por sus increíbles paisajes naturales, lugares históricos, hermosas vistas, calles empedradas, paseos románticos, haciendas coloniales, lugares mágicos, donde se combinan lo hecho por el hombre y la obra de la naturaleza, creando una imagen agradable y acogedora para pasar unos días de verdadero descanso en esta pintoresca provincia.

HUICHAPAN

Al recorrer las calles empedradas de este Pueblo Mágico descubres admirables construcciones virreinales y antiguas casonas con marcos de madera y ventanas de hierro forjado, encuentras tranquilas plazas arboladas. A visitar de forma obligada es El Chapitel donde se celebró por primera vez “El Grito de Independencia” el 16 de septiembre de 1812.



El Chapitel, Huichapan

METZTITLÁN

Algunos atractivos que Metztitlán ofrece a visitantes y turistas son: observación de flora y fauna, fotografía de paisaje, senderismo, pinturas rupestres, cestería, comida tradicional, ríos, así como las construcciones coloniales.



Convento de los Santos Reyes, Metztitlán

MINERAL DEL CHICO



Vía Ferrata, Mineral del Chico

En esta región se han practicado desde hace décadas actividades deportivas y recreativas; actualmente se considera la meca del turismo de naturaleza y aventura. En sus montañas, valles y presas se practica ciclismo de montaña, pesca deportiva, senderismo, campamentos, descenso a rappel, tirolesas y especialmente la escalada en roca, ya que en el Parque Nacional "El Chico" existen más de 200 formaciones rocosas con sitios maravillosos para este deporte. Es un verdadero paraíso natural en medio del bosque.

REAL DEL MONTE

Ubicado a quince minutos de la capital de Hidalgo, es el Pueblo Mágico más alto del país. Esta región, históricamente minera fue testigo de importantes episodios como la primera huelga de América, o el nacimiento de la pasión por el futbol soccer en México, cuando los mineros ingleses lo introdujeron al país. Aquí se disputó el primer partido de futbol del país, deporte que llegó para quedarse.



Mina de Acosta, Real del Monte

TECOZAUTLA

El Pueblo Mágico de Tecozautla es un paraíso natural dentro de un gran valle compuesto por mesetas, fallas geológicas y domos volcánicas que lo rodean. Es una población turística de ambiente colonial, con estrechas calles que desembocan en la plaza principal donde predomina la majestuosidad del reloj municipal, una torre de cantera de principios del siglo pasado y que es símbolo de fortaleza de todos sus habitantes.



El Geiser, Tecozautla



Acueducto del Padre Tembleque, Zempoala

ZEMPOALA

El Acueducto del Padre Tembleque, sitio declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, es un sitio donde la historia, las creencias y las tradiciones son descritas como mágicas, la localidad es la zona donde los teotihuacanos, toltecas y chichimecas plasmaron sus huellas en una tierra bondadosa y prodiga como sus habitantes.

ZIMAPÁN

Existe un encantador Pueblo Mágico, un pueblo minero, al pie de la Sierra Gorda que vale la pena visitar: Zimapán. Es el municipio más grande del Estado, lo que ofrece una gran variedad de paisajes, atractivos y actividades como por ejemplo el vuelo en parapente; en este lugar podrás practicar infinidad de deportes extremos al aire libre.



El Vigilante, Zimapán



JALISCO

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

Jalisco se ha ido poco a poco integrando al grupo de los estados con productos vinícola, por lo que en los municipios aledaños al pintoresco Lago de Chapala como Jalostotitlán, San Gabriel y Tolimán, así como municipios como Jacotopec, Tuxcueca (algunos de los mayores productores de la región) y Encarnación de Díaz, es donde se cultivan actualmente las variedades de uva de mesa y para la producción de vino tinto.

Esta zona de tierra volcánica permite conmemorar dos temporadas de cosecha que ocurren de enero a febrero y de julio a agosto. Una peculiaridad sobre los viñedos en esta región de Jalisco es gracias al microclima generado por el lago de Chapala, es posible obtener una doble cosecha anual. Actualmente, Jalisco es un destacado productor de uvas, incluyendo variedades como Garnacha Blanca, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Shiraz, Malbec y Malvasía.

Entre julio y agosto tienen cabida la primera vendimia, y de diciembre a enero sucede la segunda, dando como resultado que han ido mejorando con los años, por lo que se le ha otorgado un vino con buena acidez y color, con cada temporada la planta evoluciona y mejora su calidad.

De acuerdo a las últimas cifras compartidas por el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV), ya son al menos 16 productores jaliscienses, por lo pronto, se han unido 8 viñedos de las 2 regiones como los Altos de Jalisco y Ribera sur del Lago de Chapala.

La vendimia en nuestro país se lleva a cabo entre julio y octubre, dando paso a las grandes fiestas de celebración por las buenas cosechas realizadas por las casas vitivinícolas, en las que se dan principalmente catas, visitas guiadas por los viñedos y bodegas, entre otras actividades para celebrar la buena cosecha, por lo que los viñedos en la Rivera de Chapala son donde se celebra la vendimia en Jalisco. (Muñoz O. 2022).

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Jalisco	4 productos	



DATOS TÉCNICOS:

Principales cepas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo y Sauvignon Blanc.

Inicio la producción de vino en el año 2016.

En el Estado de Jalisco, se encuentran dos regiones Vitivinícolas:

A) La Región de los Altos de Jalisco, conformada por estos viñedos:

1. Altos Norte Vinícola en Encarnación de Díaz, Jalisco.
2. Tierra de Luz, Hacienda Vinícola, ubicada entre dos estados, en Lagos de Moreno, Jalisco y en León, Guanajuato, la cual se menciona en Guanajuato.
3. Cerca Blanca en Jalostotitlán, Jalisco.
4. Bodega Tierra de Origen en Valle de Guadalupe, Jalisco.
5. Bodegas Varaduz, en Unión de San Antonio, Jalisco.

B) La Región de la Ribera Sur del Lago de Chapala:

1. Viñedo El Tejón, San Luis Soyatlan, Jalisco.
2. Cava Posdata. Está contra el cerro del poblado El Tepehuaje (entre San Luis Soyotlán y Tuxcueca).
3. La Estramancia, se localiza en carretera Guadalajara-Jiquilpan en el poblado de San Nicolás municipio de Tuxcueca, Jalisco.
4. Ritualista. Situado en la Ribera Sur del Lago de Chapala, a 4 kilómetros del poblado de San Luis Soyatlan, Jalisco.
5. Cava Chalupo, San Luis Soyatlan-Textcueca, Jalisco, cerro de García.
6. Quinta Fabiana, se localiza en la Ribera de Chapala.

Fuente: Muñoz O. (2 agosto 2022). "Ya es tiempo de vendimia!. Conoce los viñedos de la Rivera de Chapala". Playersoflife. Recuperado de: <https://playersoflife.com/guadalajara/ya-lle-ga-la-vendimia-conoce-los-vinedos-de-la-ribera-de-chapala/>

Fuente: CMV. (@cmv_mx). (2023). Rutas del vino de Jalisco. [Instagram]. [Fotografía]. Recuperado de: https://instagram.com/cmv_mx?igshid=MXVhaWJnNHllamlkbA==



Estado	Jalisco
Nombre del Producto	Hotel Quinta Fabiana
Servicios que incluyen	Viñedo, restaurante, spa
Actividades/Experiencias	Recorridos, catas en viñedo, maridajes.
Municipio (s)	Jocotepec
Descripción del Producto	Servicios de recorridos con cata en nuestro viñedo in situ, donde los participantes podrán degustar de nuestros vinos de la casa.
Recomendaciones para recorrido	A público en general. De viernes a domingo 11 hrs., 13 hrs., 17 hrs.
Localidad(es)	San Cristóbal Zapotitlán
Cupo mínimo-máximo	20 personas
Duración	90 minutos
Temporalidad	Octubre - diciembre Marzo - julio

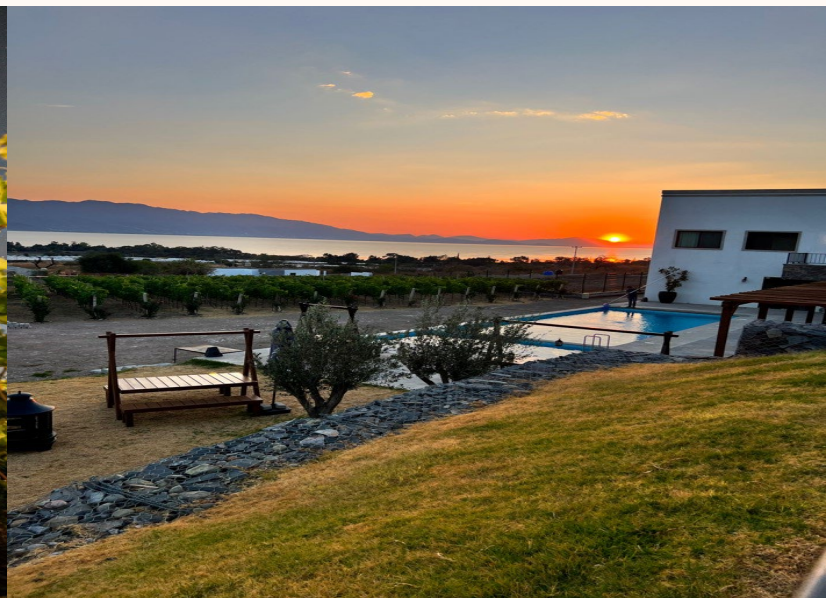
Estado
Municipio
Localidad
Producto

Jalisco
Jocotepec
San Cristóbal Zapotitlán
Hotel Quinta Fabiana

Contacto

Página Web
Correo
Teléfono
Tipo de Prestador

www.quintafabiana.com
cflores@quintafabiana.com
333 218 5132
Productor Vinícola



FINCA LA ESTRAMANCIA



Este viñedo nace del sueño de Gerardo Torres, que tras apreciar el arte de los cultivos de las vides en la zona del Río Rhin en Alemania, decide transformar su propiedad en un viñedo, ubicada en las faldas del cerro de la “Mujer Dormida” en la Ribera Sur de Chapala, contribuyendo con ello a crear una zona vitivinícola en la región. De manera coincidental, se encuentra con el señor Serapio en San Luis Soyatlán, Jalisco, quien había comenzado a experimentar el cultivo de uva en la zona.

Al jubilarse de su carrera de abogado, el Señor Torres inició en 2011 con sus primeras cien plantas de Tempranillo. A la fecha cultiva 7 mil plantas, principalmente Malbec, Tempranillo y Syrah, en la finca que instaló a pie del lago y bautizó como Finca La Estramancia.

Hecho con el corazón, este viñedo boutique ha requerido de pasión y constancia, para lograr que todas las personas que los visitan reciban un buen servicio, atención personalizada y detalles que permitan apreciar el arte de la vid y experimentar la cultura del vino en Jalisco.

Contacto:

www.laestramancia.com
contacto@laestramancia.com
Teléfono: 01 (33) 1546 4631
Facebook: La Estramancia
Instagram: laestramancia





ALTOS NORTE

VINÍCOLA

JALISCO

Altos Norte vive en la Hacienda San José del Tepozán, que se encuentra en el municipio de Encarnación de Díaz, Jalisco. El vínculo con esta tierra se remonta al año de 1922, a partir de 1994, al gestionar la propiedad de forma ecológica conforme a un modelo agro-silvo-pastoril, buscando la conservación de suelos y la regeneración del ecosistema.

En Altos Norte practican una viticultura regenerativa, enfocada a la conservación y mejoramiento del suelo. No utilizan herbicidas, insecticidas, fungicidas ni fertilizantes sintéticos. Por lo que los abonos son compostas y bio-fertilizantes.

“Producimos vinos naturales, mediante fermentación espontánea por las levaduras silvestres que vienen naturalmente en la piel de la uva. Esto es lo que realmente hace único a un vino, pues al conservar la microbiología del viñedo, reflejamos la identidad del lugar donde son producidos.

Nuestra filosofía es producir vinos auténticos, que reflejen el terroir, el varietal y el esfuerzo humano. Nos hemos especializado en vinos espumosos, tanto por método

ancestral (Pet Nat´s) mediante una sola fermentación que comienza en tanque y termina en la botella, así como por método tradicional mediante doble fermentación”.

En el año 2022 ganaron una medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, realizado en Parras, Coahuila, con "Bruto" (un espumoso de Tempranillo, método tradicional, 2021) la primera en su tipo para el Estado de Jalisco.

Altos Norte cuenta con una superficie total de 4.0 hectáreas. Varietales: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec y Albarniño. Origen de las cepas, de Viveros Mercier y Richter, Francia.

Servicios:

- 1.- Catas con previa cita
- 2.- Experiencias
- 3.- Atención reuniones de trabajo

Contacto:

www.altosnortevinicola.mx

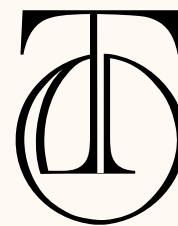
contacto@altosnortevinicola.mx

Teléfono: +52 (449) 890 9949

Facebook: Altos Norte Vinícola

Instagram: [altosnorte.vinicola](https://www.instagram.com/altosnorte.vinicola)





Bodega Tierra de Origen es una empresa fundada en 2017 con la idea de incursionar el mundo del vino en una región aún no conocida por su elaboración de vinos.

El viñedo se plantó en un rancho dedicado por más de 100 años a la ganadería; actualmente cuenta con 4 hectáreas plantadas de 3 variedades distintas, como Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

El rancho La Ventita, donde se plantó el viñedo, cuenta con 2 cascos de hacienda del siglo XVII ya que antiguamente eran diligencias en la antigua ruta a Guadalajara.

También el rancho fue participe en la historia, ya que fue escondite de varios sacerdotes durante la guerra cristera.

Hoy en día es un rancho familiar donde se producen derivados lácteos, tequila y hoy empezando a producir vino.

Se puede visitar el casco antiguo, ver el proceso de ordeña y elaboración de quesos, el proceso y cuidado de los agaves y visitar el viñedo así como la bodega de producción, Bodega de Origen, se localiza a 45 minutos de Guadalajara y a 1 hora de León.

Contacto:
www.bodegatierradeorigen.com
jecasillas@gmail.com
 Teléfono: 554 194 3320

AJIJIC

Fundada en 1531, su nombre proviene del náhuatl Axixic que significa "donde se derrama el agua" o "donde brota el agua", es una de las villas más antiguas de México. Mucho antes de la conquista española ocupó esta zona, en las orillas del Lago de Chapala, una pequeña comunidad náhuatl y nombraron a este lugar -según su mitología- uno de los cuatro puntos cardinales, en referencia al clima y energía poderosa de la región.



Muelle Lago de Chapala, Ajijic



Museo del Marichi, Cocula

COCULA

Su nombre significa "lugar que se mueve en lo alto", dentro de sus atractivos figuran el Templo de San Miguel Arcángel. Se incorporó al programa Pueblos Mágicos en 2023.

LAGOS DE MORENO

Localizado al noreste de Jalisco, este hermoso Pueblo Mágico, donde su centro histórico y su famoso puente sobre el Río Lagos fueron nombrados Patrimonio Mundial por la UNESCO en 2010, ofrece al visitante actividades como paseos, espectáculos de charrería, y hermosas construcciones religiosas como la Parroquia de la Asunción, gran ejemplo del barroco mexicano y obra maestra de la arquitectura colonial, construida en 1741.



Centro Histórico, Lagos de Moreno

MASCOTA

El Pueblo Mágico de Mascota está ubicado entre encinos, pinos y bajo el cielo azul de la Sierra Madre Occidental, abrazará tu llegada con su aire fresco de montaña que se mezcla con calor del pacífico.



Templo Inconcluso de La Preciosa, Mascota



Andador, Mazamitla

MAZAMITLA

Enclavado en el corazón de la Sierra del Tigre, un lugar lleno de historia, tradición, magia y ensueño que te invita a vivir experiencias inolvidables en una de las poblaciones más emblemáticas y tradicionales en el occidente del país. Su gente amable, su arquitectura provinciana, su deliciosa gastronomía, sus fiestas tradicionales, y sus festividades culturales, entre muchos otros atractivos, hacen de Mazamitla una vivencia mágica.

SAN SEBASTIÁN DEL OESTE

Al borde de la Sierra Madre Occidental, y de origen minero, tuvo sus mejores momentos durante la Colonia, cuando tuvo 20,000 habitantes; pero el cierre de minas durante el siglo XIX provocó la migración de muchos habitantes. Visitarlo es como volver al pasado: sus iglesias, haciendas y antiguas minas que continúan ahí.



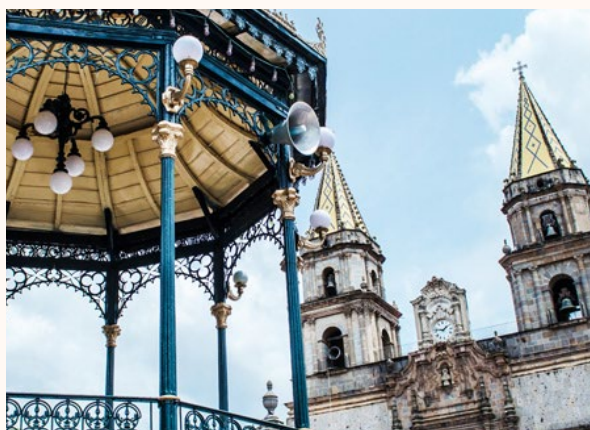
Hacienda Jalisco, San Sebastián del Oeste

SAYULA

Reconocida por sus tradiciones culturales. Entre ellas, destaca la Fiesta de los Negritos, una celebración que se lleva a cabo en enero y que combina música, danza y coloridos trajes típicos. Además de todo esto, Sayula cuenta con hermosos paisajes naturales, como el río del mismo nombre, que ofrece la oportunidad de disfrutar de actividades al aire libre como la pesca y el senderismo.



Plaza Principal, Sayula



Kiosko Plaza Principal, Talpa de Allende

TALPA DE ALLENDE

Entre verdes montañas, encontrarás calles empedradas y casonas multicolores con techos de teja; por las noches escucharás a los grillos mientras las luces de sus faroles iluminan pinos y buganblias. También experimentarás la inmensa fe que sus residentes le profesan a la virgen que salvaguarda las perfumadas calles olor chilte de Talpa.

TAPALPA

Se encuentra 140 km al suroeste de Guadalajara. Por su altura, a dos mil m.s.n.m da la bienvenida a sus visitantes con el aroma de pinos, robles, encinos y flores que lo rodean, y con el olor a la leña quemada que mantiene cálidos los hogares. Debido a la abundancia de bosques en la región, la mayor parte de la producción artesanal de Tapalpa se elabora con madera, por lo que se pueden encontrar numerosos adornos tallados y muebles.



Valle de los Enigmas, Tapalpa

TEMACAPULÍN

Cuenta con una arquitectura típica de la región compuesta por casas de adobe con tejas de barro, calles empedradas y una plaza central donde se puede disfrutar de la tranquilidad y la belleza del entorno. Entre sus joyas arquitectónicas, destaca la Basílica de Nuestra Señora de Los Remedios. Además, existen albercas y pozas de agua termal y cristalina, debido a su cercanía con el Río Verde, afluente de gran importancia ecológica para la zona y el país.



Balneario, Temacapulín



Paisaje Agavero, Tequila

TEQUILA

Su nombre viene de la voz náhuatl “Tecuilan” que significa “lugar de tributos”. Tequila guarda celosamente algunas de sus más antiguas tradiciones, como la típica bendición de las nueve de la noche, cuando el cura del lugar bendice a los habitantes al tocar las campanas en tres ocasiones. El pueblo se detiene en ese momento, los lugareños se ponen de pie y dirigen su mirada hacia la iglesia.

TLAQUEPAQUE

Comenzó habitado por totonacas que creaban utensilios y objetos de arte desde antes de la conquista. San Pedro Tlaquepaque en nuestros días forma parte de la metrópolis de Guadalajara, y es un destino para todos aquellos en busca de arte mexicano.



Andador, Tlaquepaque



NAYARIT

Nuevo estado vinícola en México

Nayarit nos ha sorprendido con este nuevo viñedo.

Se encuentra ubicado en Juanacatlán, municipio de Jala, el cual es Pueblo Mágico. Con una extensión territorial llena de bondades gastronómicas y culturales, con una belleza natural excepcional.

Con el volcán Ceboruco que alcanza una altura de 2,280 m.s.n.m, con la historia y una imponente sierra, Jala es un verdadero paraíso por explorar.

En este lugar se entrecruza el lazo místico del hombre y la naturaleza. Este nuevo viñedo se encuentra a una altura de 1,900 m.s.n.m, con siembra de uvas Syrah y Macabeo se adaptan a la perfección a su terroir* o terruno. El viñedo Meseta del Cielo es el primero del estado y cuenta con un poco más de 4 hectáreas.

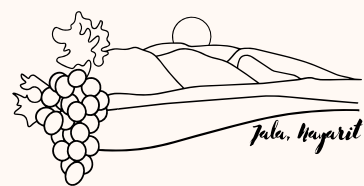
*Fuente: Viñedo Meseta del Cielo y
www.jalapueblomágico.gob.mx*

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Nayarit	1 Producto	





MESETA DEL CIELO



Ubicado al sur de Nayarit, en el municipio de Jala, este viñedo ofrece un panorama amplio sobre el quehacer de la uva y la fermentación, dentro de una de las comunidades más pintorescas de la región.

Un innovador proyecto que desde 2019 inició su plantación con parras traídas desde Europa siendo Syrah y Macebeo las que se adaptaron mejor al ecosistema.

Para 2022 se producen los primeros vinos nayaritas con fines comerciales y con la etiqueta Meseta del Cielo y es en 2023 que se abre como espacio turístico para convertirse en una parada obligatoria de quienes visitan el Pueblo Mágico de Jala.

Contacto:
info@santasirena.com
 Teléfono: 311 141 5142
 Facebook: Meseta del Cielo



AHUACATLÁN

De este encantador poblado te enamorará su arquitectura colonial. Aún conserva el encanto del pasado y sus pobladores son muy amables, siempre recibiendo a los visitantes con los brazos abiertos. Aquí vas a poder visitar inmuebles como el templo de San Francisco de Asís, el Palacio Municipal, la Casa de la Cultura y el Templo de la Inmaculada Concepción.



Volcán El Ceboruco, Ahuacatlán



Balneario Natural El Manto, Amatlán de Cañas

AMATLÁN DE CAÑAS

Este hermoso pueblo se localiza al sur de Nayarit. Sus calles están empedradas y destacan sus casas de adobe y techos rojizos. En su Centro Histórico se encuentra el Templo de Jesús Nazareno que data de 1750 y el Palacio Municipal de siglo XIX. En los alrededores se encuentran manantiales de aguas termales.

COMPOSTELA

Compostela o Villa de Santiago de Galicia de Compostela de Indias es uno de los pueblos más emblemáticos de Nayarit. Este poblado lo fundó el conquistador Cristóbal de Oñate en 1540. Su cabecera municipal cuenta con edificios históricos, como la parroquia de Santiago Apóstol, construida en la época colonial. También podemos ser testigos de la tradicional tala-bartería que se produce en la zona y en su área costera podemos encontrar hermosas playas con arenas granuladas y maravillosas olas ideales para surfistas.



Playa Las Tortugas, Compostela

IXTLÁN DEL RÍO

Este destino cuenta con todos los servicios de una ciudad y con el encanto y tradición de un pequeño pueblo. Se encuentra muy cerca de una de las zonas arqueológicas más importantes de la región, Los Toriles. Uno de sus atractivos más famosos es el cerrito de Cristo Rey, donde se reúnen los feligreses durante la última semana de octubre.



Zona Arqueológica Los Toriles, Ixtlán del Río



Basílica Lateranense, Jala

JALA

El nombre de Jala se deriva del vocablo náhuatl “Xali” que significa arena, y de la variante “Tla”, que hace referencia a “lugar donde abunda”. Cuenta con grandes atractivos como el volcán del Ceboruco, sus paisajes, los cerros y sus caídas de agua ubicados al norte de la cabecera municipal, donde se observa toda el área urbana. En la localidad hay cuatro templos tradicionales: La Basílica Lateranense de la Señora de la Asunción; el templo de La Natividad; el templo de San Francisco; y el templo de la comunidad vecina de Jomulco.

MEXCALTITÁN

Al noroeste de Nayarit, una isla da cobijo a Mexcaltitán; un pequeño poblado pesquero, colorido y tranquilo. Desde arriba se mira como la antigua urbe de Aztlán rodeada de agua. Ahí están las marismas y los manglares llenando de bondades a la gente de corazón franco, la que espera sentada afuera de sus casas, la que teje, la que pesca, la que ríe.



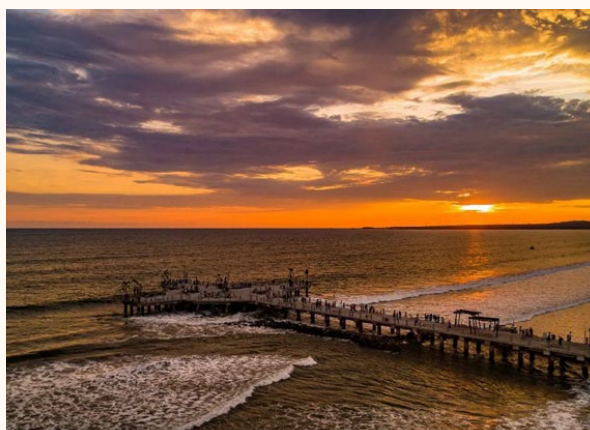
Isla de Mexcaltitán

PUERTO BALLETO

Este nuevo puerto se desarrolló en el archipiélago de la exproisión federal de las Islas Marías. Aquí se encuentran atractivos como el Templo de Guadalupe, la Casa de la Monja y la Plaza Juárez. Además, se pueden disfrutar de ciertas actividades como senderismo por la isla, paseo en bicicleta y disfrutar de la hermosa playa.



Islas Marías, Puerto Balleto



Bahía de Matanchén, San Blas

SAN BLAS

Sus playas, sus manglares, gastronomía, diversidad y tradición hacen de San Blas un puerto único en todo el Pacífico mexicano. Es ideal para disfrutar de las bondades del mar o tener una sesión de surf. Puedes explorar los esteros de hasta 20 kilómetros de tierra dentro entre la selva y observar la flora y la fauna.

SAYULITA

Al sur de la costa de Nayarit, en la región de Bahía de Banderas se encuentra Sayulita, pequeño paraíso adornado por la hermosura del mar, la reciedumbre de los acantilados, ríos, lagunas y los esteros plenos de vida marítima, las playas plácidas de arena blanca características naturales de sus olas, para eventos internacionales de Surf.



Bahía de Banderas, Sayulita



NUEVO LEÓN

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

La industria del vino en Nuevo León es una industria naciente, con apenas cuatro empresas dedicadas a la producción superior a las nueve mil botellas por año. La entidad cuenta con zonas con potencial para el cultivo de la uva y consecuencia la producción de esta bebida, que se encuentran al norte del estado, algunas cerca de los límites con Coahuila.

**Zona: Higuera
Viñas de Picacho**

Puede visitar 3 viñedos, pronto se podrá disfrutar a modo de picnic frente al lago vino y quesos de la región.

**Zona: Cadereyta
Casa QUVE**

Es un paraje verde donde la vid y los cítricos conviven, el lugar es ideal para pasar la tarde con amigos y familia.

**Zona: Allende
Casa Garza Moschen**

Puedes hacer picnic, cata y maridaje en su restaurante además de hacer recorrido por las vides y también conocer el proceso de molienda de la zona.

Facebook: Viñedo Garza-Moschen

**Zona: Santiago
Casa Dos Mundos**

Viñedo orgánico del estado, situado en la sierra de Santiago a 1900 m. s. n. m., hace recorrido de la cepa a la copa el lugar cuenta con cabañas para disfrutar de todo el paisaje.

www.bodegadosmundos.com

**Zona: Montemorelos
Vinos y Viñedos Monterrez**

Está próximo a abrir sus puertas con propuesta de picnic, maridaje en ciertas fechas con productos gourmet.

www.monterrez.com

**Zona: García
Vinícola Maravillas**

Don Ramiro junto a su esposa Rosa María García Velázquez, pusieron todo su empeño al proyecto del viñedo en pleno despoblado a donde ahora acuden visitantes de todo el país y del sur de Estados Unidos. Las dos hectáreas del desierto ahora convertido en un vergel, emergen una producción de 5 mil botellas de vino en cinco etiquetas al año.

Contacto: vinicolamaravillas@hotmail.com

Teléfono: 81 4593 5517

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Nuevo León	No tiene	



TURISMO
GABINETE DE GENERACIÓN
DE RIQUEZA SOSTENIBLE



Empresa Familiar fundada en 2006, cuenta con 2.5 de hectáreas cultivadas con variedades de uva como Cabernet, Merlot, Malbec, Carignan, Pinot Noir.

Posee 6 etiquetas de vino, cosechas tardías, Reserva y Especiales. Han realizado las fiestas de vendimia desde el año 2009.

Cuenta con servicio de cata de vinos, recorrido por los viñedos y la bodega. Tiene un área de camping, ofrece un espacio para eventos sociales.

Contacto:

rosapola@gmail.com

Teléfono: (52) 814 593 5517

Facebook: Vinícola Maravillas

Instagram: vinicolamaravillas



BUSTAMANTE

Este Pueblo Mágico es conocido como “El jardín de Nuevo León” ya que es el oasis de la región. El verdor de los árboles rodea a Bustamante y permite adentrarse en la calma de sus calles que nos recibe para encontrar una arquitectura típica. Los conquistadores españoles trajeron a unas 30 familias Tlaxcaltecas para trabajar en las minas, ellos dieron forma y color al pueblo; a la vez que heredaron al “Señor de Tlaxcala”. Por ello es la última chispa de herencia tlaxcalteca.



Ojo de Agua de San Lorenzo, Bustamante



Presa Los Mimbres, General Terán

GENERAL TERÁN

Entre los mejores atractivos que puedes disfrutar al conocer este nuevo Pueblo Mágico en el norte del país está el Parque El Sabino Gordo, un área de recreación donde podrás maravillarte con un árbol gigante con más de mil años de vida. La Hacienda Soledad de la Mota es un sitio histórico donde sucedieron varios eventos importantes para la vida nacional relacionados con el ex presidente Plutarco Elías Calles.

GENERAL ZARAGOZA

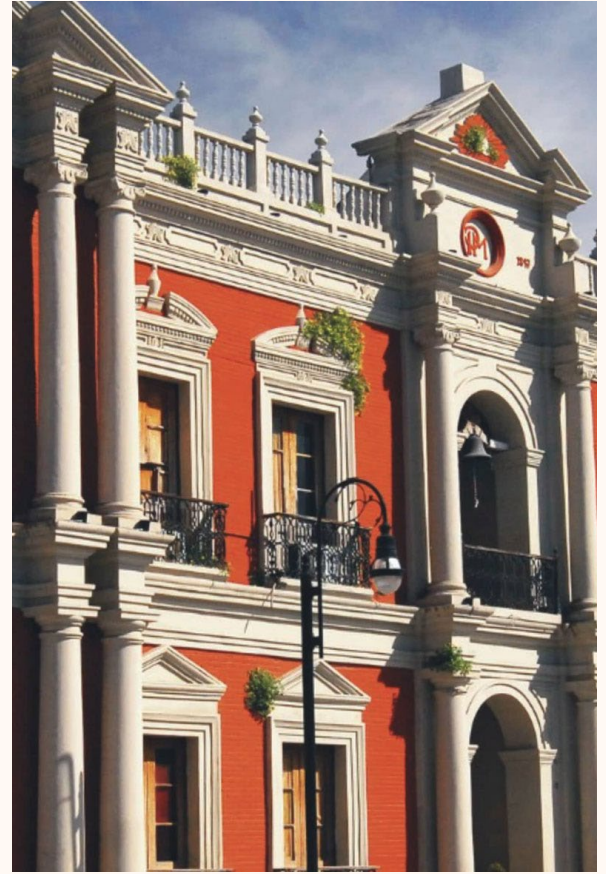
El nombre de este Pueblo Mágico es un homenaje al General Ignacio Zaragoza, héroe nacional de la batalla de Puebla, un hecho histórico suscitado el 5 de mayo de 1862. Cuenta con una gran riqueza cultural, la cual se puede vivir a través de sus fiestas tradicionales, por ejemplo, la Fiesta Patronal, considerada como la más importante y que se celebra el 19 de marzo.



Parque Recreativo El Salto, General Zaragoza

LINARES

Este Pueblo Mágico es un atractivo visual, posee una bella arquitectura que se puede admirar al recorrer sus calles. Pero es más un deleite: es reconocido mundialmente por sus dulces de leche de vaca y cabra, entre los que resaltan las famosas “Glorias de Linares”.



Palacio Municipal de Linares



Cascada El Chipitín, Santiago

SANTIAGO

Escondido entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra de la Silla, Santiago es un Pueblo Mágico que aguarda tu visita. Si bien las casas y calles del poblado son un gran atractivo, aquí hay muchas más cosas que hacer. En el templo de Santiago Apóstol, construido en 1745, así como en el Palacio Municipal construido en 1910, se conserva el estilo arquitectónico de los siglos XVIII y XIX.



PUEBLA

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Puebla	2 productos	



Gobierno de Puebla

Hacer historia. Hacer futuro.



En el municipio de San Andrés Calpan, Puebla, se encuentra Entreerres Viñedos, un lugar que desde el 2019 demuestra que Puebla también es tierra de vinos. Rodeado de montañas y volcanes – el Popocatepetl e Iztaccíhuatl – aquí se propicia el clima y la riqueza en la tierra para la plantación de vides que luego, se convierten en exquisitos vinos de mesa. Entreerres ofrece servicio de restaurante, catas y maridajes.

Contacto:
www.entreerres.mx
reserva@entreerres.mx
Teléfono: 222 535 4454



CASA MIGUEL HERNÁNDEZ

VINOS Y VIÑEDOS

Casa Miguel Hernández es una casa vinícola cien por ciento poblana con más de 30 viñedos donde se producen las marcas: Elementos, Blanc de Noir, Preludio, Nobilis y Gamay, parte de la producción de la región de Cholula.

Los principales cultivos se ubican en la región de Santa Rita Tlahuapan, San Salvador el Verde y San Felipe Teotlalcingo. Ahí, los visitantes podrán disfrutar de una copa de vino y admirar los paisajes compuestos por los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl.

El enólogo Miguel Hernández ha apoyado a 130 familias que tienen viñedos en 14 municipios como San Jerónimo Tecuanipan, San Andrés Calpan, Huejotzingo, San Andrés Cholula, Tochtepec y Tepayahualco, entre otros.

Contacto:

Facebook: Casa Miguel Hernandez

Teléfono: 222 577 3905



ATLIXCO

Este Pueblo Mágico convive con el volcán Popocatepetl. Donde te ubiques, sea una terraza o en la punta del Cerro de San Miguel, el coloso siempre vigila y recuerda su presencia a través de una bocanada. Visitar Atlixco es una aventura aromática y multicolor. Este pueblo presume su clima como superior al del resto de México pues aquí hay árboles, flores, frutas y plantas por dondequiera.



Huey Atlixcáyotl, Atlixco



Esfera Artesanal, Chignahuapan

CHIGNAHUAPAN

Descubrirás tal belleza de la selva que parece extraída de un libro de aventuras: todos los días un telón de bruma se abre lentamente con la luz del alba. Para descubrir laderas inclinadas, árboles frutales y cafetales dejando ante tus ojos hermosas cascadas y una laguna al centro rodeada por ríos y pozos termales. Como si eso fuera poco, en Chignahuapan encontrarás un manantial de aguas sulfurosas de propiedades curativas.

CHOLULA

Si en Puebla se muestra el arte novohispano en todo su esplendor, en Cholula se respiran profundos aires prehispánicos. La ciudad fue levantada sobre los cimientos de una importante urbe indígena en donde se edificaron diversos templos y adoratorios, sobre los cuales más tarde se construyeron templos católicos; hoy Cholula tiene 37 iglesias, algo sorprendente para una ciudad de su tamaño.



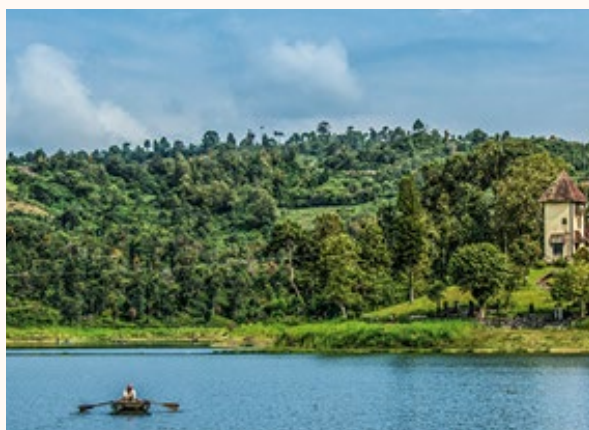
Santuario de la Virgen de los Remedios, Cholula

CUETZALAN

El Pueblo Mágico que habita en la sierra entre bosques con niebla, cafetales, cascadas, cuevas, grutas y helechos gigantes; allá donde los pájaros inician su canto y el propio significado de su nombre lo afilia con la divina ave mítica de las culturas prehispánicas: el quetzal.



Centro Ceremonial Yohualichan, Cuetzalan



Presa Tenango, Huauchinango

HUAUCHINANGO

Ubicado al centro de la Sierra poblana te permitirá descubrir su despreocupación en los ríos y cascadas que lo rodean. Huauchinango es el lugar ideal para el turismo de aventura y naturaleza: ciclismo de montaña, paseos en lancha, pesca, safari fotográfico y senderismo; aquí han celebrado eventos como el Raid Adventure o el Extreme Tour.

HUEJOTZINGO

El nombre de este atractivo pueblo procede de la palabra náhuatl "huexotl" que significa "sauce", aunque también exhibe el diminutivo tzingo, por lo cual ha de entenderse como "saucecito". Se localiza cerca de la carretera que une a Cholula con Texmelucan.



Ruta del Chile en Nogada, Huejotzingo

PAHUATLÁN

Llegar a este Pueblo Mágico es viajar en el tiempo, esta región rodeada de valles y barrancas, ha logrado mantener intactos sus modos de vida y tradiciones con el paso de los siglos. Pahuatlán está situado en la Sierra Norte de Puebla, marca la entrada al Totonacapan, área cultural de la civilización totonaca que tiene como uno de sus símbolos a los voladores.



Amate de la Comunidad de San Pablito, Pahuatlán

TETELA DE OCAMPO

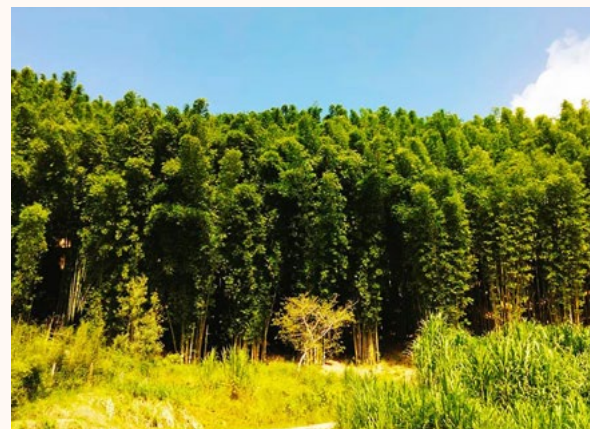


Hemiciclo los Tres Juanes de la Sierra Norte, Tetela de Ocampo

Destaca por su participación en la Batalla del 5 de mayo de 1862. Tres personajes conocidos como los Tres Juanes de la Sierra, Juan Nepomuceno Méndez, Juan Crisóstomo Bonilla y Juan Francisco Lucas, quienes al llamado de la patria, organizan a los milicianos tetelenses quienes no contaban con instrucción militar y sus armas fueron machetes, hondas y el espíritu patriota, forman el Sexto Batallón de la Guardia Nacional de Puebla, con 4 compañías de Tetela, una más de Xochiapulco y otra de Zacapoxtla, por lo que marchan hacia el encuentro con el destino, ya integrados al Glorioso Ejército de Oriente.

TEZIUTLÁN

El nombre de este diminuto poblado, fundado por los conquistadores españoles, en 1552, se deriva del náhuatl teziu-xiotepelzintlan, que quiere decir, lugar donde cae granizo. A Teziutlán se le conoce como la Perla de la Sierra.



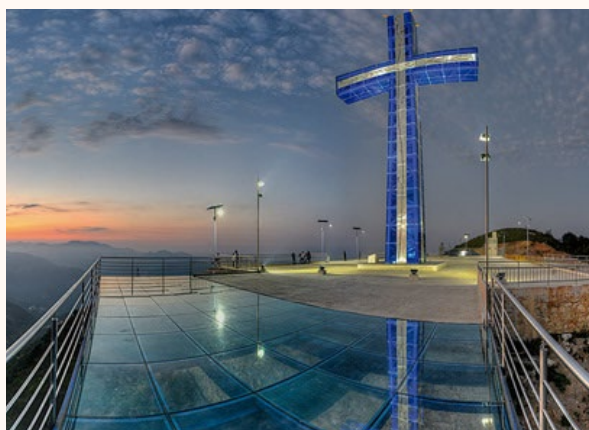
Bosque de Bambú, Teziutlán

TLATLAUQUITEPEC

Es el Jardín de la Sierra Poblana, sus verdes paisajes lo revelan. En Tlatlauquitepec hay mucho que hacer, desde pasear por su tranquilo centro histórico y degustar su exquisita gastronomía, hasta realizar deportes extremos en lo alto del Cerro Cabezón. Posee variedad de climas únicos que van desde el frío en la zona sur del municipio, pasando por un clima templado más agradable en la cabecera municipal hasta el clima cálido propio del norte del municipio.



Danza de los Quetzales, Tlatlauquitepec



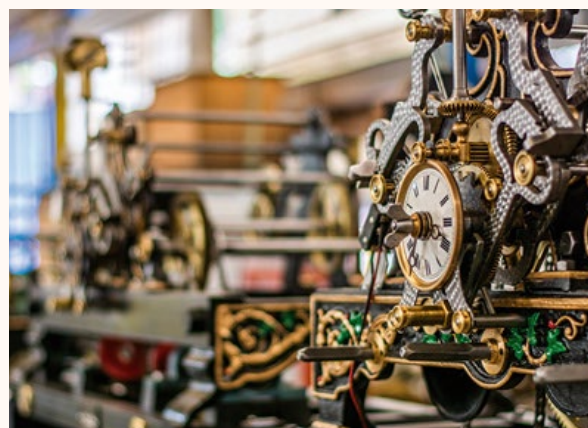
Mirador de la Cruz Celestial, Xicotepec

XICOTEPEC

Rodeado de montañas, se ubica en el corazón de la Sierra Madre Oriental, su plaza central luce arbolada y flanqueada por portales donde hay varias cafeterías para que el parroquiano deguste del aroma y sabor de su producto célebre: el café. En Xicotepec se toma café, a toda hora y esto se debe a que es uno de los productores de café más importante de Puebla, podrás degustar esta bebida en los portales del Pueblo Mágico.

ZACATLÁN

Entrar a este Pueblo Mágico es llegar a un mundo distinto, se percibe niebla y frío, como si alguien hubiera levantado la comunidad entera hasta las nubes. Por las tardes rápidamente las calles se llenan de niebla y no es posible verse ni la punta de la nariz. Sin duda, este milagro es sugestivo y atrayente. Una vez que clarea el día podrás ver un enorme y colorido reloj floral en el Centro Histórico, el cual marca el ritmo de vida de este pueblo de encanto.



Museo del Reloj, Zacatlán de las Manzanas



QUERÉTARO

Ruta del Arte, Queso y Vino de Querétaro

Querétaro es un estado de la República Mexicana que tiene mucho que ofrecer. Se encuentra ubicado a 200 km al noroeste de la Ciudad de México y tiene, entre otras cosas, un recorrido para tu paladar que no puedes perderte.

Queserías y viñedos se extienden a través del territorio semidesértico del estado, ofreciendo al visitante carreteras llenas de deliciosa diversión. El recorrido abarca no sólo lugares, sino costumbres, recetas, anhelos y emociones. Las posibilidades son muchas y las combinaciones que puedes hacer son variadas. Planea tu ruta de acuerdo a tus sabores preferidos, a la calma que desees darle a tus vacaciones y los días que puedas dedicarle a este tour gastronómico.

La sed se anticipa al gozo de beber, el hambre al placer de comer. El deseo es una promesa para el disfrute y la espera de la saciedad encumbra el deleite. Comer con hambre y dormir con sueño son sin duda, la mejor manera de existir. Comer con furor y cerrar los ojos con desespero es como se debe vivir. Pasea largamente por el estado de Querétaro y

recorre las fincas y ranchos que conforman esta ruta, detente en alguno a comer. Visita fábricas, observa flores, explora todas las posibilidades para saciar la curiosidad. Conduce por el vacío semidesértico que promete grandes paisajes, contempla el tiempo en los pueblos de la ruta, agota los colores de las vistas queretanas y vuela. Camina. Pide platillos pletóricos al final del día y bebe. Pasa horas de deliciosa diversión y un recorrido que abarca no sólo lugares, sino costumbres, recetas, anhelos y emoción. Y no olvides visitar el Museo del Queso y el Vino en Tequisquiapan, donde aprenderás sobre la producción del vino y quesos.

La Ruta del Arte, Queso y Vino de Querétaro promete la saciedad y el vacío, el cansancio y la tregua, la avidez y el empacho. Sigue leyendo y encuéntralos todos.

Usted puede contactar a los 10 operadores turísticos a través de las páginas:

www.queretaro.travel

www.avq.com.mx

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Querétaro	1 Ruta	10 Operadoras

QUERÉTARO
Y ENTONCES, ENCONTRÉ MÉXICO.

Estado	Querétaro
Nombre del Producto	Ruta del Arte, Queso y Vino de Querétaro
Servicios que incluyen	Transporte, guías, accesos
Actividades/Experiencias	Catas y/o degustación
Municipio (s)	Ezequiel Montes, Tequisquiapan, Colón
Descripción del Producto	Recorrer la región de vinos visitando una vinícola, una quesera y pueblos mágicos.
Recomendaciones para recorrido	Calzado cómodo, gorra o sombrero, bloqueador solar, suéter o chamarra, cámara fotográfica, dinero en efectivo para compras
Operadores	EQRO TURISMO, PALOMA ´S TOUR, QUERÉTARO LINDO, AGTEQ, VOCHOTUR, TURISMO SIN LIMITES, JAGUARES, VIAJES Y ENOTURISMO, CULTOURS, VINO TOURS
Localidad(es)	Bernal, Los Pérez, Purísima de Cubos, El Lindero
Cupo mínimo-máximo	12 a 15 personas por camioneta, 35 a 50 personas por autobús
Duración	9:00 a 19:00 horas
Temporalidad	Todo el año

Contacto

Página Web www.queretaro.travel
Correo turismo@queretaro.gob.mx
Teléfono 442 238 5067
Tipo de Secretaria de Turismo del
Prestador Estado de Querétaro

Contacto

Página Web www.avq.com.mx
Correo contacto@avq.com.mx
Teléfono 442 249 8710 / 442 457 5128
Tipo de Cluster Vitivinícola de
Prestador Querétaro



Freixenet

MÉXICO

Esta casa vitivinícola, de las más importantes de América Latina, se ubica en la finca Doña Dolores, a solo 20 minutos de Tequisquiapan.

Freixenet se distingue por la elaboración de vinos a través del **método champenoise*** (los llamados vinos espumosos). Además, cuenta con unas impresionantes cavas enterradas a 25 metros de profundidad, donde se controla la temperatura y la humedad para la perfecta crianza de sus vinos.

Contacto:

www.freixenetmexico.com.mx

recepcion@freixenetdemexico.com

Teléfono: 441 277 01 47

Facebook: Freixenet México

Instagram: freixenetmexico







DE COTE®
CASA VITIVINÍCOLA

La idea del viñedo nació hace siete años de la mano de los socios y fundadores, época en la que comenzaron con la plantación de las vides. En 2013 se inició el proyecto de construcción de la bodega.

El viñedo cuenta con 25 variedades de uva. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Tempranillo Shiraz y Merlot Cabernet Sauvignon Shiraz, son las cepas con las cuales actualmente producen sus excelentes vinos, los cuales puedes degustar y maridar también en su restaurante.

Contacto:
www.decote.mx
reservaciones@decote.mx
Teléfono: 441 277 5000
Facebook: De Cote Casa Vitivinícola
Instagram: decotemx

Viñedos **LaRedonda®**

La Redonda, fundada en 1975, cuenta con una tradición de más de 40 años como viticultores, nuestra casa ha emprendido la aventura de elaborar productos de calidad, materializando así la amplia tradición vitivinícola de esta región de parajes semidesérticos y caprichoso clima.

Con una ubicación geográfica de 1,950 m.s.n.m, equivalente a 20° latitud sur, coloca a esta región en una área similar a la mediterránea, que le permite a viñedos La Redonda brindar al conocedor y no conocedor de vinos, un producto que puede equipararse con los vinos de las mejores áreas vitivinícolas.

Importando de Francia cepas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Chenin Blanc, Ugni Blanc, Moscatel entre otras, contribuye con ello a rescatar el nombre y la imagen de los vinos mexicanos.

Contacto:

www.laredonda.com.mx

reservaciones@laredonda.com.mx

Teléfono: 442 230 1636

Facebook: Viñedos La Redonda

Instagram: vinoslaredonda





San Juanito, ubicado en el pintoresco Valle de Bernal en Querétaro, México, es un rincón encantador donde el arte de la viticultura se encuentra con la belleza natural del entorno. Este viñedo y bodega se ha ganado renombre por sus vinos multipremiados en los principales concursos internacionales de vino y la experiencia inolvidable que ofrece a sus visitantes. Ya sea un amante del vino, un apasionado por la gastronomía o simplemente busque un lugar relajado y acogedor para disfrutar, San Juanito lo tiene todo.

Degustación de Vinos: San Juanito es famoso por su selección de vinos de alta calidad. Venga y pruebe sus multipremiados vinos en una experiencia de degustación que despierta los sentidos y le permite explorar la riqueza de los sabores locales.

Recorrido Guiado: Descubra los secretos de la vinificación en un recorrido guiado por el viñedo, la bodega y la cava. Aprenda sobre el proceso de elaboración del vino y la pasión que impulsa a los productores de San Juanito.

Gastronomía Exquisita: Disfrute de la armonía entre vino y comida en la terraza con vistas panorámicas. Deléitese con una copa de vino acompañada de una pizza recién horneada en un horno de leña o experimente el arte del maridaje con platillos elaborados a partir de ingredientes locales frescos.

Contacto:

www.sanjuanito.com.mx
ventas@sanjuanito.com.mx
Teléfono: +(55) 5004 7300
Facebook: *Vino San Juanito*
Instagram: *vinosanjuanito*





Vinaltura elabora vinos con pasión por la cultura vinícola, apoyados en la innovación tecnológica, el factor humano calificado y las mejores prácticas de control y calidad.

Vendimiamos pequeñas cantidades de uva para hacer micro-vinificaciones, con una mínima intervención enológica, logrando elaborar grandes vinos que expresan la tipicidad de la región, la diversidad de la vid, la identidad del terruño y la personalidad de Vinaltura.

Vinaltura se localiza en el Valle de Colón, Querétaro y cuenta con 20 hectáreas de viñedo, más de 100,000 vides y 15 variedades de uva entre blancas y tintas, organizado en pequeñas parcelas y con una capacidad de producir más de 200 toneladas de uva para vinificar cada año.

El suelo es franco arcilloso en la superficie, seguido de una capa de tepetate calcáreo y, finalmente, una base pedregosa compuesta de piedra laja y basalto. Para el manejo del viñedo usamos el enfoque de “viticultura razonada”, respetando el medio ambiente y la diversidad biológica de la región.

Contacto:
www.vinaltura.mx
info@vinaltura.mx
Teléfono: 442 824 7701
Facebook: Vinaltura
Instagram: vinaltura





PUERTA DEL LOBO

vid, vida y tierra

Puerta del Lobo es un proyecto vitivinícola ubicado en el estado de Querétaro, establecido en el municipio del Marqués en 2014.

Nace por la pasión y amor por el vino y las tierras queretanas, con el objetivo de demostrar que en esta región se pueden elaborar vinos de gran calidad, así como desarrollar una mano de obra capacitada y asesorada por gente experimentada en sus diferentes ámbitos. Constantemente realiza mejoras continuas que suman para seguir produciendo vinos de calidad.

Todos los vinos que produce son elaborados con uvas de viñedos propios, los cuales son manejados con técnicas de mínima intervención respetando el proceso natural de su crecimiento, buscando un modelo de viticultura integrada. “Todo esto nos ha llevado a lograr más de 20 reconocimientos nacionales e internacionales para seguir produciendo vinos de calidad”.

Contacto:

www.puertadellobo.mx

comercial@puertadellobo.mx

Teléfono: 442 454 5470

Facebook: Puerta del Lobo

Instagram: puertadellobo





BODEGAS
JACQUES & CIE, S.A.
ESPUMOSO MEXICANO

Este majestuoso viñedo se encuentra en el Valle de Tequisquiapan; no tan lejos de la entrada de Bodegas Jacques, se observa Peña de Bernal, el espacio es increíble, el aire fresco y el sol imponente que emana sus reflejos en las vides cubiertas con malla sombra que prometen cuatro vinos espumosos exquisitos.



Todo inicia en el valle de Barcelonette (Alpes Franceses) con Henri Jaques, el heredero de esas tierras; él se dedicaba a trabajarlas y en un momento de decisión estableció un pequeño viñedo en 1873. Con el paso del tiempo algunos de sus hijos decidieron buscar fortuna en otros países y llegaron a México en 1887. Es así como Bodegas Jacques inicia su travesía en estas tierras mexicanas.

Contacto:
bodegasjacques.com
Facebook: Bodegas Jacques
Instagram: bodegasjacques



AMEALCO DE BONFIL

Este Pueblo Mágico siempre ha tenido mucho que ofrecer a sus visitantes. Es un lugar especial por sus cuerpos de agua y sus paisajes boscosos. En Amealco se pueden realizar distintas actividades tales como practicar campismo, ciclismo de montaña, senderismo, ecoturismo y rutas en cuatrimoto.



Museo de muñecas artesanales, Amealco



Peña de Bernal

BERNAL

Lleno de colores y vida donde puedes pasar un fin de semana en familia gozando de la tranquilidad y buen clima que ofrece, mientras disfrutan de la gastronomía y las artesanías locales. En este pueblo se encuentra uno de los atractivos turísticos más importantes de Querétaro, la Peña de Bernal.

CADEREYTA DE MONTES

Un municipio con gran diversidad geográfica: tiene clima semidesértico en el sur y bosques en el norte. En 2011 fue nombrado Pueblo Mágico gracias a su historia y a su magia heredada de los pueblos originarios de la región, así como por sus diversos atractivos turísticos.



Hacienda Tovares, Cadereyta de Montes



Panorámica, Jalpan de Serra

JALPAN DE SERRA

Jalpan se encuentra en el corazón de la Sierra Gorda. Su belleza natural se complementa con las diversas expresiones culturales y la magnificencia del arte barroco de las misiones franciscanas, legado de Fray Junípero Serra. La Presa Jalpan entró en la lista de sitios Ramsar desde 2004 gracias a su importancia ecológica, al ser un humedal y recibir aves migratorias.

PINAL DE AMOLES

Se encuentra en el municipio del mismo nombre, en una de las partes más altas de la Sierra Gorda Queretana, rodeado de bosques de coníferas. Fue un pueblo minero con pequeños manantiales dispersos por la zona.



Mirador Cuatro Palos, Pinal de Amoles

SAN JOAQUÍN



Baile Tradicional Huapango, San Joaquín

Este Pueblo Mágico ubicado en la Sierra Gorda, está lleno de historia y ofrece una gran diversidad turística, riqueza cultural y gastronómica y paisajes naturales impresionantes. La población está entre montañas y rodeada de pinos y encinos que contrastan con las coloridas casas. Es reconocido por su pasado minero. San Joaquín es la casa del huapango pues cada año, en abril se realiza el Concurso Nacional de Huapango al que asisten personas de toda la república para presenciar este tradicional evento, en donde se puede admirar una de las expresiones culturales del país que es el baile y la música de huapango.

TEQUISQUIAPAN

Tequisquiapan, otro de los seis Pueblos Mágicos de Querétaro se caracteriza por su tranquilidad y su buen clima a lo largo del año. A sus alrededores se encuentran varios balnearios y aguas termales perfectos para refrescarse en vacaciones de verano o en una escapada de fin de semana. Las calles del pueblo son coloridas y en ellas se puede apreciar la vida cotidiana de provincia.



Parroquia Santa María de la Asunción, Tequisquiapan



SAN LUIS POTOSÍ

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

En los últimos años el estado potosino ha incursionado en la producción de vino, en diferentes ocasiones sus productos han sido acreedores de premios de talla internacional, posicionando al estado junto a diferentes marcas vinícolas de alto prestigio.

Durante la época del Virreinato, San Luis Potosí era una tierra de vino, lo cual se interrumpió durante la independencia. Si bien San Luis Potosí tiene una historia vinícola antigua, hasta hace aproximadamente 10 años algunos empresarios comenzaron a retomar la producción del vino en la entidad.

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
San Luis Potosí	5 Productos	4 Operadoras



POTOSÍ
PARA LOS POTOSINOS
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO



Hermoso Viñedo Viña Cordelia ubicado a 25 minutos de la capital en donde tendrás un recorrido guiado y degustarás alguno de sus vinos que son elaborados de manera artesanal ya que aún realizan el pisado de la uva. Conocerás el árbol de alcornoque con el que se realizan los corchos.

Contacto:

www.vinacordelia.com

d.rosas@grupocordelia.mx

Teléfono: 444 316 4410

Facebook: Viña Cordelia

Instagram: vinacordelia





Parras del Altiplano

Venado es una joya del Altiplano donde tendrás la experiencia de dar un paseo por el Ojo de Agua y conocer también sus recintos culturales y su hermosa arquitectura. Disfruta de las delicias de la vinícola Parras del Altiplano que te ofrece un concepto integral de esparcimiento con alojamiento y la visita guiada para que pruebes sus diferentes vinos de gran calidad.

Contacto:

www.delaltiplano.mx

parras.delaltiplano94@gmail.com

Teléfono: 555 069 8688

Facebook: Parras del Altiplano México



LA MALANCA

La Malanca Hotel & Spa, te ofrece unas tardes diferentes, donde puedes hospedar, y posteriormente visitar al viñedo. Dentro de sus experiencias puedes degustar sus etiquetas, caminar por el viñedo y tomar talleres de elaboración de mermelada o aceite.

Contacto:

www.hotellamalanca.com.mx

reservaciones@hotellamalanca.com.mx

Teléfono: 487 107 7935

Facebook: La Malanca Hotel y Spa

Instagram: lamalancahotelmex



“En medio de los viñedos más hermosos del centro del país se ubica la Bodega Vinícola Cava Quintanilla”. La idea de este gran proyecto surge hace 11 años tras una visita a la campiña francesa, consolidándose en el año 2011 con el arranque de la plantación de las primeras cepas en una superficie de 20 hectáreas.

La aceptación, el reconocimiento de calidad y alta demanda de nuestros vinos, nos llevaron a crecer de manera muy acelerada y en tan solo 6 años después de la primera cosecha, el viñedo cubre una superficie de 120 hectáreas. Actualmente contamos con 11 varietales de uva tinta y 3 de uva blanca, todas son manejadas bajo el método de conducción en cordón y poda en pulgar.

Cava Quintanilla es producto de nuestro profundo conocimiento del cultivo de la tierra y el amor por la agricultura responsable. Somos pioneros en el cultivo de la vid en el Altiplano Potosino, nuestro proyecto representa el descubrimiento y colonización de un nuevo y fascinante terruño mexicano.

Cava Quintanilla se encuentra situada en el municipio de Moctezuma, San Luis Potosí, México. A una altitud de 1,630 m.s.n.m en la región del Altiplano Potosino. El clima de la zona es semi desértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha, oscila entre 28°C y hasta 36°C. Por la noche hay un brusco descenso de la temperatura que puede llegar hasta los 12°C. Una variación tan marcada de temperatura, sumada al clima seco y la elevada radiación lumínica, permite el desarrollo de frutos de colores intensos, muy dulces y con alto contenido de sustancias benéficas para la salud como el resveratrol. Cultivamos la vid en un suelo franco arcilloso, profundo y con alto contenido de minerales, que aportan a los vinos, cuerpo, buena intensidad colorante y perfiles aromáticos muy intensos.

Contacto:

www.cavaquintanilla.com

atencionclientes@cavaquintanilla.com

Teléfono: 444 126 0572

Facebook: Cava Quintanilla

Instagram: cavaquintanilla







P O Z O D E L U N A

El viñedo Pozo de Luna se ubica en el municipio de Soledad, a 1,870 m.s.n.m., el clima semidesértico y el microclima propio del viñedo hacen que la producción de vinos sea única, ya que se caracteriza por realizar procedimientos artesanales con la implementación de tecnología de última generación en su bodega para ofrecer vinos de expresión auténticamente potosina.

Visita Pozo de Luna y pasea por los viñedos, la cava, la zona de producción, donde podrás catar nuestros vinos, incluso probar productos gastronómicos locales o importados.

Pozo de Luna ofrece experiencias únicas. El recorrido comienza en el corazón del viñedo. Durante la caminata, entre vides de diversas variedades, platicaremos sobre el suelo y el clima que hacen inigualables a los vinos de Pozo de Luna. Después, entramos a la bodega que vinificación, donde te mostramos el proceso de producción de nuestras 7 etiquetas. Para finalizar la visita, haremos una cata de 2 vinos seleccionados especialmente, y de la mano del sommelier disfrutarás de su expresión auténticamente potosina.



Contacto:
www.pozodeluna.mx
mktpozodeluna@gmail.com
 Teléfono: 444 142 2423
 Facebook: Vinícola Pozo de Luna
 Instagram: pozodeluna

AQUISMÓN

El Pueblo Mágico de Aquismón es la Meca para los amantes de los deportes de aventura como: abseiling, climbing, hiking, kayaking, mountain biking, parachiting rafting, o wingsuit flying; ya que aquí te podrás lanzar a la conquista de espectaculares ríos, cascadas y los impresionantes sótanos y cavernas que abundan en la zona.



Cascada de Tamul, Aquismón



Manantiales Los Peroles, Ciudad del Maíz

CIUDAD DEL MAÍZ

Se localiza al noroeste del estado y su pasado se remonta a la época prehistórica con grupos nómadas. Se han descubierto objetos de obsidiana además de pinturas rupestres. Entre sus atractivos sobresale el templo de la Purísima Concepción de más de 300 años de vida, baluartes artísticos de gran importancia nacional ya que han sido mudos testigos de los diferentes sucesos históricos que le dieron identidad al Estado de San Luis Potosí y a todo México.

REAL DE CATORCE

Como una leyenda viviente, Real de Catorce es donde en antaño existió un pueblo de piedra, desbordante de plata, capaz de hacer un largo túnel como ostentación de poder. También otro de culto, saqueado por la bola, casi fantasmal, con perros salvajes y ancianos que aguardaban la muerte.



Centro de Real de Catorce

SANTA MARÍA DEL RÍO

Santa María del Río es un pueblo encantador por su gente, sus lugares llenos de cultura y tradiciones únicas en el país. Se respira un aire de tranquilidad y paz que envuelve a sus habitantes. Tiene gran potencial turístico.



Museo del Rebozo, Santa María del Río



Presa La Muñeca, Tierra Nueva

TIERRA NUEVA

Localizado en la cuenca del Río Verde, Tierranueva cuenta con arquitectura colonial como la Iglesia del Santuario y para disfrutar la naturaleza está la Presa de la Muñeca. También puedes visitar las Sierras del Divisadero, La Ciénega, el Cerro del León, Presa “La Muñeca y El Camarón”, donde puede realizar excursionismo, senderismo, trekking y camping. Se incorporó al programa en 2023.

XILITLA

En la Huasteca Potosina existe un sitio único en el mundo que combina una vasta riqueza natural con surrealismo, es el Jardín Surrealista de Edward James. Hablar de Xilitla, en San Luis Potosí pone en la mente palabras como magia, arte, surrealismo y exuberancia.



Jardín Escultórico de Edward James, Xilitla



SONORA

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

En 2008 se comenzó a hablar de vino, “Uvas de Altura” era hasta ese momento la única bodega vitivinícola en el estado, pero tan solo a tres años de producción paulatinamente llama la atención de los amantes y expertos del vino, gracias a su interesante propuesta de calidad. Es una zona muy seca con clima desértico caliente. Sin embargo, su tradición vitivinícola se remonta a tiempos prehispánicos.

Actualmente se produce uva de mesa y también aguardiente.

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Sonora	1 Producto	





4 SIERRAS

Con un espacio de 27 hectáreas y rodeado de 4 Sierras: Ajos, San José, Sierra Vista y la de la Mariquita, este lugar se ubica muy cerca de las poblaciones de Naco, Sonora y Naco, Arizona.

El proyecto inició en el 2008 cuando un grupo de empresarios sonorenses se juntaron para apostarle a uno de los negocios más honestos en temas de agricultura: el cultivo de la vid y la creación de vino.

De acuerdo con el enólogo y coordinador de la empresa Uvas de Altura, Alfredo Valenzuela Salazar, el viñedo 4S, la Casa de Vino y la Bodega, son la punta de lanza de un proyecto ambicioso que se puede visualizar como el más grande de toda América.

Con un viñedo arriba de los 1460 m. s. n. m. se aseguró una buena producción que comenzó con la plantación de más de treinta variedades de uva y sus porta-injertos, para experimentar cuáles de ellas se adaptan al suelo de Sonora.

Después de varios intentos la producción comercial comenzó en 2013 y dos años después se logró la primera cosecha. Actualmente el viñedo está conformado de 27 hectáreas con 12 uvas a producir y más de 100 mil botellas al año.

Contacto

www.cuatro-sierras.com

ventas@uvasdealtura.com

Teléfono: 662 341 0040

Facebook: Cuatro Sierras mx

Instagram: cuatrosierras



ÁLAMOS

Muy cerca de la frontera con Sinaloa y Chihuahua se encuentra Álamos, un Pueblo Mágico que sorprende por su arquitectura y tradiciones, resultado de la fusión del barroco español y de nuestros pueblos originarios. Al pasear por sus calles empedradas y callejones se pueden admirar antiguas casonas muy bien conservadas que cuentan historias de otras épocas, especialmente del auge minero debido a la veta de La Europea.



Iglesia de la Purísima Concepción, Álamos



Mausoleo del Padre Kino, Magdalena de Kino

MAGDALENA DE KINO

En el norte del Estado de Sonora, a 80 kilómetros de la frontera, Magdalena de Kino es una pintoresca ciudad, con paisajes históricos y calles empedradas. Magdalena te recibirá con deliciosos platillos regionales y nacionales, lugares para acampar y coloridas fiestas que recuerdan con alegría nuestras raíces y tradiciones.

SAN CARLOS

Desde el mirador del cerro Tetakawi podrás admirar la fusión de paisajes desérticos, formaciones rocosas y el mar azul celeste. Las dunas blancas de la Playa Algodones seguramente te dejarán maravillado.



Nuevo Guaymas, San Carlos



Paseo El Gavilán, Ures

URES

Es la puerta de entrada a la ruta del Río Sonora, un increíble recorrido entre cascadas y paisajes de la sierra. Este nuevo Pueblo Mágico es famoso por sus dulces conocidos como jamoncillos hechos con una receta distinta a los del resto del país.



ZACATECAS

Sin ruta vitivinícola hasta el momento

El estado de Zacatecas tiene una zona vinícola que goza de una ubicación y clima privilegiado, que junto con la riqueza mineral del suelo, han ayudado a producir uvas de gran calidad para elaborar unos vinos magníficos como propuesta vinícola a nivel nacional e internacional.

Abarca los municipios de Trancoso, Jerez, Fresnillo y Ojocaliente. Aunque la actividad es de recién desarrollo en el estado y se caracteriza por un clima seco, semi árido y con temperaturas variadas entre el día y la noche, lo que hace que la uva tenga una maduración constante otorgando una presencia de azúcar ideal para vinos de calidad.

Entre las variedades de uva plantadas en el territorio se encuentran Chenin Blanc, French Colombard, Ugni Blanc, y Traminer para las blancas y Ruby Cabernet, Petite Syrah, Merlot y Tempranillo para las tintas. La viticultura en la zona de Zacatecas es muy reciente, iniciándose en la época de los 70´s.

Fuente: Consejo Mexicano Vitivinícola.

Estado	Número de rutas o productos enoturísticos	Número de operadoras que las comercializan
Zacatecas	4 Productos	





Vinícola Luévano Ruíz, te ofrece entre sus servicios recorrido por sus viñedos y bodegas, así como explicación del proceso del vino, catas, y si así lo deseas, puedes tomar un recorrido a caballo. Se recomienda reservar con anticipación, y los recorridos puedes durar aproximadamente 3 horas.

Contacto:

www.vinicolaluevanoruiz.com

enoexperiencia@vinicolaluevanoruiz.com

Teléfono: 492 870 7954

Facebook: Vinícola Luévano Ruíz

Instagram: vinicolaluevanoruiz



Vinícola El Consuelo

PRESENTE EN EL PRESENTE

El Consuelo surge de una pasión, de una idea en familia, de una tierra fértil, donde el viento y la tierra se unen para brindarnos los mejores frutos, y del tiempo, que nos ha otorgado la experiencia para convertir estas uvas en un consuelo que reconforta el alma.

A más de 2 mil cien m.s.n.m se encuentra el Valle de las Arcinas, en Zacatecas, locación ideal para la producción de vinos de alta gama.

Aquí, la mayor parte del año es soleado, con un ambiente seco y pocas precipitaciones. Los inviernos son fríos y el clima es fresco.

Este hermoso lugar ofrece servicio de comidas, catas y recorridos guiados, cuenta con espacio para eventos hasta para 500 personas. Se recomienda reservar con anticipación.

Contacto:

www.vinicolaelconsuelo.com

ventas.im@vinicolaelconsuelo.com

Teléfono: 449 178 2525

Facebook: Vinícola El Consuelo

Instagram: [vinicola_elconsuelo](https://www.instagram.com/vinicola_elconsuelo)





La familia López Rosso tiene una historia de más de 30 años de tradición vitivinícola, teniendo su origen en el Valle de las Arsinas del estado de Zacatecas. En la década de 1980 nuestro fundador Isauro López Muñoz, su padre Isauro López López y sus hermanos incursionaron en el cultivo de la uva de mesa y uva para vino. Comenzaron con la comercialización de la uva proveyendo a los productores de vino y brandy más importantes del país.

Poco después fueron pioneros en la región Bajío al incursionar directamente en la elaboración de vino de mesa. Su principal etiqueta Reserva del Patrón, de variedad Ruby Cabernet, sembró las bases para la tradición vinicultora de Zacatecas que llegaría a tener renombre internacional.

En 2010, Isauro López Muñoz comienza su propio proyecto vitivinícola en la misma región bajo la guía del renombrado enólogo Dr. Joaquín Madero Tamargo. López Rosso Cavas se constituye sobre décadas

de experiencia y numerosos ensayos que confirman la idoneidad del Valle de las Arsinas para el cultivo de la vid. El **terroir*** de suelo fértil, sol incandescente y clima seco hacen de nuestros viñedos un lugar único dentro de la geografía mexicana para cultivar uva para la vinificación.

“Nuestra única combinación de un prodigioso terroir, amplia experiencia en la industria vinícola y entrega a la noble labor viticultora nos ha permitido producir vinos excepcionales que son testigo de la pasión y el esfuerzo que se ve reflejado en cada botella. La historia de López Rosso Cavas apenas comienza. Nuestra misión es ofrecer la mejor gama de vinos del país y seguir ensalzando el renombre de México en la milenaria tradición vitivinícola”.

Contacto:

www.lopezrossocavas.mx

contacto@lopezrossocavas.mx

Teléfono: 492 103 2973

Facebook: López Rosso Cavas

Instagram: lopezrossocavas





Tierra Adentro

EL VINO MEXICANO DE ALTURA

El Camino Real de “Tierra Adentro” revela la auténtica historia de México. La UNESCO, catalogó a éste Camino de la Plata o Camino Santa Fé como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El gran valor que toma nuestra región a través de ésta distinción, nos define para dar el nombre al vino elaborado por nuestra vinícola “Campo Real”. “Tierra Adentro” es el vino resultado de la actividad que viene realizando nuestra vitivinícola desde hace 40 años.

La tecnología de punta y el conocimiento entusiasta y perseverante de los enólogos Dr. Joaquín Madero Tamargo, descendiente de la legendaria familia Madero y de Hugo D´Acosta López; experto y reconocido internacionalmente; apoya para transformar un vino de sueño por un vino de altura.

Hoy es una realidad la comercialización que se hace del vino bajo la marca “Tierra Adentro”. Creemos fielmente que Zacatecas

merece destacar como estado, y ésta propuesta contribuye al crecimiento cultural de la gente que se dará la oportunidad de vivir esta gran experiencia.

En Tierra Adentro, ofrece:

- Clases de gastronomía
- Tienda de vinos
- Catas y cenas maridaje (con la experiencia de una clase de cocina para tener un gran maridaje)
- Museo
- Tour guiado por sus viñedos
- Salón para eventos

Contacto:

www.vinostierraadentro.net

reservacionescr@vinostierraadentro.net

Teléfono: (492) 124 6030

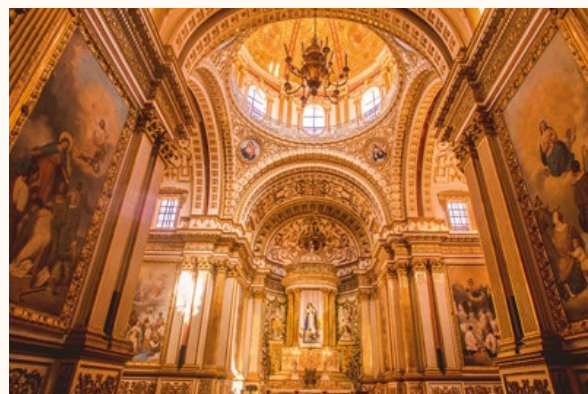
Facebook: Vinos Tierra Adentro

Instagram: vinostierraadentro



GUADALUPE

Este Pueblo Mágico de calles tranquilas y de gente trabajadora, te invita a conocer porqué es diferente, aún cuando colinda, y es parte de la zona metropolitana de Zacatecas. Este lugar forma parte del “Camino Real de Tierra Adentro”, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



Capilla de Nápoles, Guadalupe



Sierra de los Cardos, monolitos naturales, Jerez

NOCHISTLÁN DE MEJÍA

No hay Pueblo Mágico como Nochistlán para conjuntar el pentagrama de baluartes turísticos que circundan el estado de Zacatecas, y es que de ninguna manera su belleza e importancia histórica podían ser indiferentes. Esta población, cuyo nombre puede interpretarse como “lugar de tunas” o “lugar de grana”; es ejemplo de fuerza, tesón y valor.



Acueducto, Nochistlán



Danza de Matlachines, Pinos

JEREZ DE GARCÍA SALINAS

Es conocido por ser la cuna del poeta Ramón López Velarde, y primero en Zacatecas. Se dice que el nombre de Jerez proviene de un vocablo árabe que significa “lugar donde abundan los pastizales”, y que sus fundadores fueron andaluces extremeños, pero lo cierto es que su documentación histórica dice que fue establecido en la segunda mitad del siglo XVI.

PINOS

Como toda población minera, la irregular topografía natural propició el forjamiento de un conglomerado pero encantador conjunto de viviendas que con el transcurrir dieron forma e importancia al real, surgiendo estupendos edificios religiosos como la parroquia de San Matías, el templo de Tlaxcalita, el de San Francisco y el de la Santa Veracruz.

SOMBRERETE

Devoto de la Virgen de la Candelaria, el pueblo de Sombrerete fue fundado en 1555 por Juan de Tolosa, el minero español que encontró en la plata el destino que habría de cumplirse en este rincón zacatecano.



Portales Azcunaga del Centro Histórico, Sombrerete



Andador Cervantes, Teúl de González Ortega

TEÚL DE GONZÁLEZ ORTEGA

Es un Pueblo Mágico cuya belleza natural y arquitectura le dan un aspecto colonial de extraordinaria sencillez y belleza. Este hermoso lugar está custodiado por gárgolas, calzadas empedradas y muros de cantera; y vecindario de gente amistosa, cálida y de mezcal. La región es fértil en agave azul, con él se elaboran diversos tipos únicos de mezcal; aquí tienes la oportunidad de conocer el proceso de elaboración en alguna de las fábricas o talleres.

VILLANUEVA

Cuenta con una zona arqueológica que es la más importante de la zona centro- norte del país: La Quemada con su museo de sitio. Otro de los imperdibles de este nuevo Pueblo Mágico es el Balneario de Aguas Termales El Salitre, para tener un rato de relajación mientras te sumerges en sus aguas con propiedades minerales. Villanueva se ha caracterizado a lo largo de su historia por contar con un gran conjunto de tradiciones, costumbres, atractivos turísticos y leyendas.



Zona Arqueológica La Quemada, Villanueva



Testimoniales



“Para mí, el vino representa la fusión de la belleza de la biología, las virtudes de la uva, así como el esfuerzo, el trabajo y el gusto del ser humano. Apoyar a los productores de vino significa respaldar la profesión de crear esta bebida tan estética, al igual que el talento mexicano que actualmente se enfrenta al desafío de demostrar al mundo nuestra capacidad para producir vinos con sabores, aromas, texturas y carácter que no solo enriquezcan momentos sociales, sino que también creen nuevas vivencias y experiencias memorables. Ser parte de este mundo me ha mostrado que el talento de los vitivinicultores mexicanos es algo que debemos compartir con el mundo, y que este talento debe ser motivo de orgullo para nosotros como mexicanos”.

Boris González

Ingeniero Agrónomo del Tec. de Monterrey
@brsgnz



“Yo soy de Baja California, y me gusta mucho recorrer una y otra vez los viñedos de mi estado, siempre me sorprende más de probar y conocer las bondades de cada bodega y casa vitivinícola. Siempre recomendaré la Ruta del vino de Baja California, porque encontrarás una excelente gastronomía, increíbles paisajes y gente amable; pero sobre todo la recomendaré para apoyar a nuestro rico vino mexicano”.

Lupita García

Turista de Baja
@Guadalupegarcia7672



“Para mí, visitar los viñedos mexicanos, es una experiencia espectacular a los sentidos, a la vista, el contraste de sus colores; al olfato por sus diversos aromas al igual que sus vinos frescos y naturales... que al degustarlos todo ello en su conjunto se transforma en alegría para quien lo visita”.

Elvia G. Aguirre

Turista

“Como productor de vino y propietario de una vinícola familiar, me siento muy orgulloso de contribuir con nuestros vinos de calidad a este gran movimiento del resurgimiento de la industria vitivinícola en México, orgulloso de ser parte de una generación de pequeños y medianos empresarios que le apuestan a la creación del buen vino, por gusto y por pasión, en una campaña permanente por difundir la cultura del vino mexicano en nuestro país y en el extranjero. Me uno al sueño colectivo de todos los enólogos y productores de que algún día en algún año en todas las mesas de las familias mexicanas y porque no, extranjeras, se acompañe a diario nuestra rica y diversa gastronomía con una botella de vino mexicano”.

Daniel Sánchez Oliveros

Director General de Viñedos Hacienda Guadalupe
@haciendaguadalupeoficial



“El mundo enológico va muy arraigado a la identidad de cada lugar, sus valores culturales, históricos, económicos, sociales y se ha convertido en un componente clave del turismo gastronómico. Trabajar en este segmento para mí es una oportunidad de diversificar, enriquecer y generar experiencias que enaltezcan esa cultura. Trabajar en Casa Frida es un reto constante ya que buscamos que cada propuesta, sea una experiencia que toque el corazón de quien visita nuestra casa y el crecimiento radica en la responsabilidad de unir todas las mentes creativas, para hacer de cada idea un proyecto que sumen a la mejora continua de nuestras experiencias y honren la cultura de nuestro valle mexicano”.

Ámbar A. Rivera Molina
Directora General
Casa Frida, Valle de Guadalupe
@casafridavallegpe



“Bodegas de Santo Tomás este año cumple 135 años, su fundación data de 1888, la fundación de Ensenada data de 1882, por lo tanto, no se puede hablar de la historia de una sin hablar de la otra y viceversa. Por los pasillos y viñedos de Santo Tomás a lo largo de todo este tiempo, han caminado generaciones de familias, profesionistas con sueños, trabajadores que empezaron en un lugar y terminaron en otro. Santo Tomás ha sido el sustento de muchas familias ensenadenses y la mía es una de ellas. Yo soy ensenadense, y para mí trabajar en Santo Tomás es un logro profesional, un sueño, pero más que todo, un compromiso. Esta vinícola se toma muy en serio la responsabilidad que tiene como parte de la identidad de los ensenadenses y bajacalifornianos, yo trabajo todos los días para engrandecer esa identidad, para contribuir en el fortalecimiento de los tejidos sociales de la comunidad que nos rodea y para mejorar la calidad de vida”.

Keiko Nishikawa Chávez
Gerente de Relaciones Públicas de Bodegas de Santo Tomás



“En Guanajuato la capacitación constante en la industria vitivinícola es uno de los ejes más importantes en la Asociación Uva y Vino de Guanajuato, y en el enoturismo ha sido la clave para que a través del personal capacitado brinden las mejores experiencias que merecen los visitantes y turistas. La experiencia en el viñedo no solo se trata de probar vino, sino de ofrecer un entorno atractivo, cultural y educativo. Varias bodegas en el estado crean eventos constantes durante todo el año para así fomentar la lealtad con los clientes, lo que es esencial para la promoción y difusión de las bodegas en Guanajuato”.

Eliás Torres Barrera
Presidente de la Asociación Uva y Vino de Guanajuato
@elias_torresbarrera
@uvayvinodeguanajuato



“México se considera un país productor emergente y forma parte del denominado "Nuevo Mundo" en la industria vinícola. Sin embargo, hemos experimentado casos esporádicos de vinos que han obtenido reconocimiento a nivel mundial debido a su excepcional calidad, expresión y fidelidad a las características de la región, especialmente en el caso de los Cabernets Sauvignon.

Para mí, el enoturismo constituye el pilar de muchas bodegas y proyectos vinícolas. Es un enfoque adecuado para estimular la curiosidad de los consumidores ya que la visita a una bodega es una experiencia completamente inclusiva, independientemente de la edad e incluso para aquellos que no consumen alcohol. La sensación que se experimenta al pasear por los campos de viñedos y luego sentarse a escuchar historias, mientras se disfruta de una copa de vino, es una experiencia recomendable para todos.

México es reconocido mundialmente por su notable papel como anfitrión y posee una rica herencia cultural llena de historias para compartir. Todo esto está interconectado y, desde mi punto de vista, fomenta la inversión en el país, contribuyendo así a la generación de riqueza y enriquecimiento de nuestra vasta cultura. Mi única recomendación, sería que la planificación de rutas turísticas se haga de manera cuidadosa y con un enfoque inclusivo. Al considerarse esto como una experiencia cultural, se puede otorgar un mayor valor. Los campos de cultivo de vid y los proyectos vinícolas serios requieren más espacio de tierra que hoteles, de lo contrario, el propósito principal podría desviarse de su objetivo central”.

Joanna Vallejo
Sommelier
@sommelier a la carta
@joannasommelieralacarta



“El vino mexicano ha ido ganando terreno en el gusto del consumidor y mucho de este avance se ha logrado precisamente por el enoturismo. Hay un mayor número de personas que se han dado la oportunidad de descubrir nuestra industria, de experimentarla directamente en las bodegas, realizando viajes y reuniones, que los acercan al proceso de la elaboración del vino. Además de que se está conquistando a un público cada vez más joven.

Monte Xanic siempre ha apostado por fomentar la cultura y la educación hacia el vino mexicano, preservando la vocación agrícola de nuestros valles, manteniendo su esencia y apoyando el desarrollo ordenado de la zona. La región vinícola de Ensenada ha tenido un gran crecimiento tanto de visitantes como de vinícolas. En solo 10 años, el Valle de Guadalupe en Baja California, figura como el principal destino en turismo enológico en México”.

Hans Backhoff
Director General Monte Xanic
Monte Xanic ganador del premio Travellers
'Choice 2023 dentro de la categoría de mejores
para visitar en el Valle de Guadalupe, BC.





Recetas con
**MARI
DAJE**





ENSALADA DE HIGOS FRESCOS

ENSALADA DE HIGOS FRESCOS

Rinde: 10 porciones

**Se necesita tener a la mano aceite de oliva y miel de agave para aderezar los ingredientes.*

Ingredientes:

450 g. Pasta hojaldre
453 g. Queso mascarpone (1 bote)
10 cdita. Miel de agave
4 ramitas de mejorana
100 g. Jamón serrano
3 mjos. Espinacas
15 pz. Higos enteros

½ tz. Vinagre balsámico (120 ml)
100 g. Glucosa
2 mjos. Albahaca
60 g. Queso parmesano en polvo
50 g. Nuez de la india
1 tz. Aceite de oliva extra virgen
1 pz. El jugo de un limón

Preparación de las plaquitas de hojaldre:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Extender la pasta hojaldre hasta tener 3 mm de grosor aproximadamente.
3. Con la ayuda de un tenedor, pincharla y posteriormente recortar rectángulos de 10 cm x 6 cm.
4. En una charola para hornear, rociar un poco de aceite en aerosol o untarla con un poco de mantequilla y colocar las plaquitas, con un poco de separación.
5. Hornear a 180 °C por 8 min aprox. O hasta que estén bien cocidas y ligeramente doraditas.

Reducción de Balsámico:

1. En una pequeña olla, colocar el vinagre balsámico y la glucosa y calentar a fuego bajo, sin dejar que hierva, hasta obtener una reducción ligeramente melosa.
2. Dejar enfriar.

Queso Mascarpone preparado:

1. Sacar las hojitas de mejorana de las 4 ramas.
2. Mezclar el queso mascarpone, la miel de agave y la mejorana muy bien, y colocarla en una duya.



Ensalada:

1. Lavar muy bien las espinacas, quitarles los tallos, dejar solo las hojas.
2. Picar finamente las hojas de espinaca y aderezarlas ligeramente con un poco de una mezcla de aceite de oliva extra virgen y jugo de limón (aliño).
3. Picar también muy fino el jamón serrano.
4. Quitarles la piel a los higos y cortarlos por la mitad. Dejarlos marinar en un poco de miel de agave.

Pesto de albahaca:

1. Lavar la albahaca y dejar secar. Separar todas las hojas.
2. Colocar en la licuadora las hojas de albahaca. La nuez de la india, el parmesano en polvo y un poco del aceite de oliva.
3. Licuar y seguir agregando, poco a poco, el resto del aceite de oliva hasta obtener la consistencia deseada.

Montaje del platillo:

1. Colocar una cucharada del pesto de albahaca y extenderla lo más posible en el plato.
2. Sobre una plaquita de hojaldre, colocar un poco de las espinacas picadas y aderezadas (2 cucharadas aprox.), encima colocar también un poco de jamón serrano picado (1 cucharadita aproximadamente).
3. Con ayuda de la duya o de la manga, hacer 3 chopitos medianos en línea con la mezcla de queso mascarpone, sobre el jamón serrano, formando una línea horizontal.
4. Colocar 3 mitades de higos marinados sobre el queso mascarpone, una mitad sobre cada chopito.
5. Agregar una cucharada de pesto sobre el plato haciendo la forma de una gota extendida.

El **Chef Juan Ramón Cárdenas Cantú**, recomienda maridar este platillo con un **vino rosado de Coahuila**, puede ser, Casa Madero, Los Cedros o San Juan de la Vaquería.

DON ARTEMIO.

Director General

Don Artemio Restaurante| Saltillo|Fort Worth-Tx
@donartemiorestaurante



CHILES CAPONES RELLENOS DE QUESO Y CHICHARRÓN

CHILES CAPONES RELLENOS DE QUESO Y CHICHARRÓN

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

12 pzas. Chile negro o pasilla curados
500 g Queso mozzarella fresco
250 ml Salsa ranchera
60 g Chicharrón de cerdo picado

50 ml Salsa bechamel
3 cda. de Queso cotija D.O. espolvoreado
30 ml Crema de rancho
1 Manojito perejil picado

Picar el queso mozzarella en cubos pequeños, agregar 100 g de queso cotija D.O y mezclar.

Rellenar los chiles previamente curados con la mezcla de quesos. Servir una cucharada de salsa bechamel en cada uno para cubrir el relleno y espolvorear con el resto de queso cotija D.O.

Servir un espejo de la salsa ranchera bien caliente.

Colocar los chiles rellenos y gratinar en horno o grill.

Terminar con un poco de crema de rancho, el chicharrón de cerdo picado y perejil.

Para curar los chiles:

12 chiles negros o pasilla
800 ml de vinagre de manzana

Abrir los chiles a lo largo, quitar semillas y venas cuidando de no romperlos y no quitar el tallo. Remojar los chiles en el vinagre, intentando que estén completamente sumergidos, por aproximadamente 12 horas o toda la noche.

Al día siguiente escurrirlos y lavarlos perfectamente para quitar el exceso de vinagre. Reservar.

Salsa Ranchera

10 tomates
2 jitomates
1 chile serrano
1 diente ajo
20 gramos de cebolla
1 taza puré de tomate natural
Sal c/n
1 cucharada de aceite de canola

Hervir los tomates, jitomate, ajo, cebolla y chile serrano. Ecurrir y licuar.

En una budinera, poner una cucharada de aceite de canola, freír la mezcla y agregar el puré de tomate, dejar hervir un par de minutos y rectificar sazón.



MARIDAJE SUGERIDO

Casa Madero Gran Reserva Malbec
Valle de Parras, Coahuila.

Don Leo Cabernet Sauvignon / Shiraz
Valle de Parras, Coahuila

Chef Mariana Valencia

Restaurante Cocina M

Instagram
@cocinam
@vgmarianna

Página web
www.cocinam.com

Fotografía Ignacio Urquiza para el libro
Lula Chef México Contempo



PESCADO EN HOJA SANTA

PESCADO EN HOJA SANTA

Para la salsa verde con hoja santa

½ kilo de tomates verdes
3 chiles serranos
3 hojas santas chicas remojadas en agua caliente
¼ de cebolla chica finamente picada
2 dientes de ajo
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra
2 tazas de agua
5 nopales grandes cortados en julianas

Para el pescado

4 tabiques de pescado de 120 g. cada uno
4 hojas santas grandes
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra

Para decorar

4 hojas santas medianas
2 cucharadas de aceite
4 palillos grandes de madera

Rinde: 4 porciones

Para la salsa verde con hoja santa

Hervir el tomate, los chiles, el ajo y la cebolla; licuar con las hojas santas chicas y sazonar con sal y pimienta. Asar los nopales, cortar en julianas, incorporar a la salsa y hervir durante 10 minutos aproximadamente.

Para el pescado

Salpimentar los filetes, envolver cada uno en una hoja santa grande (remojada en agua caliente); colocar en una charola para horno, bañar con la salsa y hornear a 190°C Por 10 minutos aproximadamente.

Para decorar

Freír las hojas santas (escurrir) e insertar en un palillo.

Montaje

Servir en plato hondo un poco de salsa y encima el pescado. Clavar la hoja santa frita.



MARIDAJE SUGERIDO

Vino blanco Casa Madero
2V de Parras, Coahuila.

Chef Lula Martín del Campo
Restaurantes Cascabel y Marea

@lulachef
@cascabel_cdmx
@marearestaurantedemar



FILETE DE RES EN SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO

FILETE DE RES EN SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO

Carne

800 gr. Medallón de filete de res (4 pzas.)
CN Sal
CN Pimienta

Salsa

6 pzas. Chipotle ahumado
¼ Cebolla
2 Dientes de ajo
6 pzas. Jitomate
200 ml Fondo de ave
CN Comino

**Nota: CN, significa al sazón personal.*

Guarnición

2 pzas. Papa
4 pzas. Tortilla
¼ Cebolla
1 pza. Chile serrano
2 pzas. Nopales
CN Aceite vegetal
100 gr. Quesillo de Oaxaca
200 gr. Huitlacoche
5 hojas de Epazote

Rinde: 4 porciones

Preparación

Salpimentar la carne y parrillar al termino deseado.
Cortar los nopales por la mitad y parrillarlos.

Salsa

En un sartén, tatemar el ajo, la cebolla y el jitomate, agregar los chipotles teniendo cuidado que no se quemen.
Agregar fondo de ave y dejar hervir hasta que los chile estén suaves. Agregar el comino.
Moler hasta hacer una salsa homogénea.
Sazonar.

Guarnición

Cocer las papas con cáscara en agua con sal. Aplastarla para hacer un puré.
Pasar las tortillas por aceite caliente.
Picar la mitad de la cebolla y chile serrano.
En un sartén calentar un poco de aceite y agregar la cebolla, dejarla cocer hasta que quede transparente, agregar el chile y la papa, mezclar perfectamente y sazonar.
Formar las quesadillas con las tortillas pasadas por aceite, Ponerlas en un sartén hasta que se dore la tortilla.

En un sartén calentar un poco de aceite y agregar la otra mitad de la cebolla, dejarla cocer hasta que quede transparente, agregar el huitlacoche y dejarlo cocer, agregar epazote y sazonar.

Montaje

Colocar en el plato un espejo de salsa, en el centro colocar el nopal y la carne, arriba el huitlacoche y el queso, a un lado colocar la quesadilla.

MARIDAJE SUGERIDO

Monte Xanic, Cabernet Merlot, las notas ahumadas de este vino por su paso en barrica de roble francés, ayuda a potencializar la salsa de chipotle ahumado, así la elegancia de estos varietales armonizan con las carnes rojas.

Chef Manuel Reyes

Instagram: mr_gastronomica
X (tweeter): @chefmanuelreyes
Mail: chefmanuelreyes8@gmail.com



Vinícola El Secreto

Alejandrina González, Directora General

Viñedo Accesible en Aguascalientes



1. ¿Qué los motivó a empezar a trabajar con acciones para el segmento de turismo accesible (visual, auditivo y motriz) en su viñedo?

Lo que nos motivó a realizar acciones fue justamente el cubrir las necesidades de nuestros visitantes y poder ofrecer un lugar donde cada persona sienta que tiene un espacio seguro y libre para poder recrearse y aprender sobre la cultura del vino.

Implementar el turismo accesible e incluyente no solo enriquece la experiencia de los visitantes, sino que también amplía la base de clientes al incluir a personas con diversas capacidades y necesidades. Además, muestra un compromiso con la diversidad y la responsabilidad social, lo que puede mejorar la reputación y la competitividad de la vinícola.

2.- ¿Cómo comenzaron a implementar los ajustes razonables para las discapacidades que mencionan?

Se hizo una evaluación de la accesibilidad física de las instalaciones para identificar barreras, así como de la información y servicios que se ofrecen, por lo que hicimos las siguientes acciones:

- Identificamos las necesidades específicas de diferentes grupos.
(visual, auditivo, motriz, cultural, de idioma)
- Se diseñó y se hizo una planificación inclusiva.
- Establecer políticas de accesibilidad que garanticen la inclusión en todas las áreas, desde restaurantes hasta actividades recreativas.
- Se rediseñaron las instalaciones para eliminar barreras arquitectónicas.
(rampas, ascensores, señalización)
- Desarrollamos un plan para ofrecer opciones culturales diversas y respetuosas, como eventos igualitarios, servicios en otros idiomas, traducción de menús a inglés y japonés.

3.- ¿Cómo trabajaron con su personal en la sensibilización para lograr la inclusión en su viñedo?

Capacitación del personal. **¡ES LA CLAVE!**

- Se realizaron capacitaciones regulares sobre la importancia de la accesibilidad y la inclusión.
- Instruir al personal en cómo interactuar y asistir a personas con discapacidades.
- Se pretende proporcionar recursos para aprender lenguaje de señas y braille si es relevante.
- Fomentar la sensibilidad cultural y la apreciación de la diversidad.
- El poder formar parte de redes de turismo inclusivo y compartir mejores prácticas.



GLOSARIO

Añada:

El año en el que se elaboró un vino, puede definir significativamente en su calidad y valor. (Vino consentido, 2023).

Atractivos Turísticos:

Valores propios existentes: natural, cultural o de sitio, que motivan la concurrencia de una población foránea susceptible a ser dispuesto y/o acondicionadas específicamente para su adquisición y/o usufructo recreacional directo.

Biodinámica:

Un enfoque de agricultura ecológica que incorpora prácticas holísticas y alinea las actividades del viñedo con los ciclos lunares. (Vino consentido, 2023).

Cata o cata sensorial:

Actividades se refiere a un conjunto de operaciones propias de una persona o entidad y experiencia con cata. Podemos decir que los dos términos son sinónimos, ya que se refieren a un análisis organoléptico de un producto que se guía con los sentidos.

Caldos:

Definición coloquial del producto de la fermentación de la uva. Normalmente haciendo referencia a vinos de una misma región o del mismo productor. (Casillas, Javier. 2023)

Circuito:

Área turística que incluye un conjunto de cinturones vacacionales. Toma una semana de ser recorrido y generalmente se combina con un centro turístico. (JICA, 1997.)

Coupage:

El coupage es un término de origen francés que se emplea para denominar a la técnica de mezclar distintas variedades de uva o distintos tipos de vino ya fermentados, como parte del proceso de elaboración de algunos vinos. El objetivo del coupage es que cada variedad empleada o cada vino del que se parte, aporte sus características propias a la mezcla.

Destino:

Es el lugar visitado. En el caso de los visitantes internos, el destino es una zona dentro del mismo país de residencia. En el caso de los visitantes internacionales, el destino puede referirse al país visitado o a una región de dicho país. Un destino es la unidad geográfica básica utilizada para la elaboración de las estadísticas del turismo. Dentro del país de referencia, el país puede dividirse en zonas de destino que representan regiones turísticas homogéneas o que pueden ser grupos de regiones administrativas del gobierno local. (SECTUR, 2016).

Enoturismo:

La definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT) del enoturismo es la siguiente: "El turismo del vino incluye visitas a bodegas, degustaciones y otros eventos relacionados con la producción de vino, así como visitas a viñedos y otras atracciones culturales y naturales relacionadas con el vino en una región determinada".

Fermentación:

Proceso natural en el que la levadura consume el azúcar y lo convierte en alcohol y dióxido de carbono. (Vino consentido, 2023).

Fermentación maloláctica:

Fermentación secundaria que convierte el ácido málico duro en ácido láctico más suave, añadiendo cremosidad al vino. (Vino consentido, 2023).

Franco:

Vinos sin defecto ni alteraciones en sus aromas y con características claras. (Vino consentido, 2023).

Maridaje:

El maridaje es el arte de emparejar una bebida y un alimento de tal forma que se complementen entre sí y uno realce los sabores del otro. Es decir, se trata de ser un casamentero culinario.

Mega Uva:

Es un producto único. Es un concentrado de uva, 100% natural, en estado puro inalterado, no contiene ningún aditivo, endulzante o edulcorante. Contiene más de ocho veces antioxidantes, que el promedio de otros jugos; esto hace que Mega uva ayude a la salud, al rejuvenecimiento celular. (Vinícola Casa Leal de Aguascalientes).

Monovarietal:

Se usa para definir aquellos vinos que fueron elaborados con al menos 85% de una uva en particular. (Vino consentido, 2023).

Oferta Turística:

Comprende el conjunto de bienes y servicios capaces de facilitar la comercialización del producto turístico a fin de satisfacer la demanda de los visitantes, en esta condición se entiende por cualquier establecimiento en donde el cliente y/o usuario es principalmente turista. Por lo tanto, el mismo deberá cumplir con las siguientes condiciones para establecerse como oferta turística:

- Vender bienes y servicios que por sus características sean demandados en su mayoría por turistas.

Estos establecimientos deberán vender su producto para uso final en zonas turísticas, por lo tanto, la mayoría de sus clientes sean turistas.

Producto Turístico:

Es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado en forma individual o en una gama muy amplia de combinaciones resultantes de las necesidades, requerimientos o deseos del turista y/o visitante. Ahora bien, en la producción de productos turísticos hay que destacar el tratamiento especial de tres tipos de actividad productiva turística:

- a.- Producción de bienes
- b.- Las agencias de viajes y
- c.- Los operadores turísticos (SECTUR,2016).

Pueblos Mágicos:

Localidad que a través del tiempo y ante la modernidad, ha conservado su valor y herencia histórica cultural y la manifiesta en diversas expresiones a través de su patrimonio tangible e intangible irremplazable y que cumple con los requisitos de permanencia. (DOF, 2014).

Ruta o recorrido vitivinícola:

Un recorrido a una vitivinícola incluye una visita al viñedo a una bodega, así como a las instalaciones de la misma donde se elabora el vino.

Recorrido por un viñedo:

Un recorrido a un viñedo es una visita al mismo que es donde se encuentran localizadas las plantaciones de vid.

Registro Nacional de Turismo (RNT):

Consiste en un sistema que permite contar con una base de datos de todos los prestadores de servicios turísticos que efectúen operaciones. Para prestar servicios turísticos de manera legal, los prestadores de servicios deben inscribirse en el mismo. (SECTUR,2016).

Roble:

Madera utilizada habitualmente para envejecer el vino, que aporta sabores como la vainilla, las especias y el tostado. (Vino consentido, 2023).

Ruta Turística:

Es un circuito temático o geográfico que se basa en un patrimonio natural o cultural de una zona y se marca sobre el terreno o aparece en los mapas. (DOF, 2015).

Servicios Turísticos:

Los dirigidos a atender las solicitudes de los turistas a cambio de una contraprestación. (DOF, 2015).

Terroir:

El término terroir, o terruño, es un concepto que combina las características específicas del suelo, la topografía, la climatología y la biodiversidad del entorno donde se cultiva una viña. *Terroir es el clima y las condiciones del terreno en donde están plantadas las vides. (Salvador Rodarte Salcedo, Sommelier).

Tour:

Es un recorrido o desplazamiento en donde el punto de salida y entrada se encuentra dentro de una misma localidad. (SECTUR, 2016).

Vendimia:

Es el momento en que las uvas maduras se recogen cuidadosamente de los viñedos, tras la vendimia se someten a un proceso de selección para eliminar cualquier material no deseado. (Ecnology Cyt, 2023).

Viñedo:

Una viña o viñedo es una plantación de vides (*Vitis vinifera*) para la producción de uvas de mesa o de vino.

Vitivinícola:

Vitivinícola es todo lo relacionado con el conocimiento, el estudio y la elaboración o fabricación de vino.

Vino tranquilo:

Se refiere al vino que contiene menos alcohol y no tiene gas. Pueden ser vinos tintos, blancos y rosados.

Fuente y referencias:

Vino consentido [@vinoconsentido]. (16 de octubre de 2023). *El secreto detrás de la suavidad y la complejidad en muchos vinos [Fotografía]*. Instagram. Recuperado de: <https://instagram.com/vinoconsentido.mx?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>

SECTUR. (2016). *Glosario. Sistema Nacional de la Información Estadística del Sector Turismo de México – DATATUR*. Recuperado de: https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx#Glosario_A

DOF. (2015). “Ley General de Turismo”. *Diario oficial de la federación*. Recuperado de: http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGT_171215.pdf

Ecnology Cyt [@ecnology.cyt]. (23 de junio de 2023). *5 cosas que sí o si tienes que saber del vino [video]*. Instagram. Recuperado de: <https://www.instagram.com/reel/Ct2b5oZIJLS/?igshid=MTc4MmMlYmI2Ng==>

DOF. (2014). *ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos generales para la incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágicos*. Recuperado de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5361690&fecha=26/09/2014#gsc.tab=0

Jala, Pueblo Mágico.
www.jalapueblomagico.gob.mx

Consejo Mexicano Vitivinícola.
<https://uvayvino.org.mx/>

Fuente: austinatorivero.com/vino/coupage-vino
Fuente: Enólogo, Javier Emiliano Casillas.



CRÉDITOS

Agradecemos la información, contenido y fotos otorgadas por el Consejo Mexicano Vitivinícola, así como por las bodegas y viñedos participantes. La información de las rutas y productos, así como el nombre de las operadoras, fue otorgada por las Secretarías de Turismo estatales y la que corresponde a los Pueblos Mágicos, por esta Secretaría.

DERECHOS DE USO

Queda prohibido copiar, reproducir, distribuir, publicar, transmitir, difundir, o en cualquier modo explotar cualquier parte de esta revista digital sin la autorización previa por escrito de La Secretaría de Turismo o de los titulares correspondientes. Sin embargo, usted podrá bajar material a su computadora personal para uso exclusivamente personal o educativo y no comercial limitado a una copia por página. Usted no podrá remover o alterar de la copia ninguna leyenda de Derechos de Autor o la que manifieste la autoría del material.

© Derechos Reservados 2023.
Derechos de Contenido Reservados.

GOBIERNO DE MÉXICO

