

V I Ñ E D O S

*Azteca*





V I Ñ E D O S



Ubicados en el Municipio de Ezequiel Montes en el estado de Querétaro, ven y disfruta nuestras instalaciones que te transportan al México de la época de las haciendas, cuando las labores del día a día se realizaban a tiro de caballos.

Disfruta de El Viñedo más Mexicano, rodeado de hermosos jardines y lagos que ofrecen hermosos paisajes y tranquilidad total.











# RECORRIDOS BÁSICOS

## R 1

\$280.00 P / P

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo).
- Explicación de como hacemos nuestros vinos artesanales.
- Copa grabada
- 1 Degustación guiada
  
- Duración: 1 hora.

## R 2

\$330.00 p / p

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo).
- Explicación de como hacemos nuestros vinos artesanales.
- Copa grabada
- 2 Degustaciones guiadas
  
- Duración: 1:15 horas aprox.

## R 3

\$380.00 p / p

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo).
- Explicación de como hacemos nuestros vinos artesanales.
- Copa grabada
- 3 Degustaciones guiadas
  
- Duración: 1:30 horas aprox.



# RECORRIDOS ESPECIALES

## VERMUTEANDO

\$450. P / P

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo).
- Explicación de como se hacen nuestros vermutos.
- Copa grabada
- 2 degustaciones de nuestros vermutos premiados.
- 1 coctel de vermut
- Maridaje con quesos, carnes frías y papas.
- Duración: 1:30 horas.

## PREMIUM

\$550 P / P

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo).
- Explicación de como hacemos nuestros vinos artesanales.
- Copa grabada
- 3 degustaciones con cata guiada de nuestros vinos tintos premiados en Baja California y Bruselas.
- Maridaje con quesos, carnes frías y frutas.
- Duración: 1:30 horas.

## VIP

\$750 P / P

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de viernes a domingo). Explicación de como hacemos nuestros vinos artesanales.
- Copa grabada
- 5 degustaciones con cata guiada por Sommelier Jr, se sirven nuestras etiquetas en una terraza privada.
- Maridaje con quesos, carnes frías y frutas.
- Duración: 1:50 horas.





## TALLER PARA ESCUELAS

Experiencia de 3 horas.

Dirigido a: Escuelas de gastronomía, turismo, ingenierías y sommeliers.

### TEMARIO

1. Introducción a la Viticultura
2. Introducción a la Enología  
Viticultura extrema de Querétaro
3. Recorrido guiado por el viñedo.
4. Recorrido guiado por la bodega de producción.
5. Cata guiada de 2 vinos.

### INCLUYE:

- Taller en salón con proyección
- 1 botella de agua.
- 1 copa grabada.
- 1 Chapata de Jamón de pavo.
- 1 Refresco.
- 1 papas Sabritas.

**PRECIO \$850 PESOS POR PERSONA  
MÍNIMO 15 PERSONAS.**

10% de descuento en grupos de 20 personas



## PINTA TU BOTELLA

Actividad para grandes y chicos

**\$150.00 por persona**

Incluye botella vacía, pinturas y pinceles

**No se requiere previa reservación**





V I Ñ E D O S



## RESTAURANTE “EL ITACATE”

PIZZAS

PASTAS

CORTES DE  
CARNE

ENSALADAS

El servicio de restaurant esta disponible de Martes a Domingo de 12:00 a 17:30 horas. Para atención de más de 10 personas se requiere previa reservación.

Contamos con paquetes especiales de alimentos para grupos.



V I Ñ E D O S



## Tu evento en Viñedos Azteca

- ❖ Eventos empresariales
- ❖ Dinámicas de integración.
- ❖ Eventos sociales.
- ❖ Despedidas de soltera:
- ❖ Pedidas de mano.
- ❖ Sesión de fotos



# Horarios y consideraciones importantes

## Recorridos:

De Lunes a Domingo de 11:00 a 17:00 horas.

- Precio especial a Tour Operadores, Agencias de Viajes y DMC a partir de su segunda visita.
- Los recorridos son para un máximo de 40 personas por horario, en caso de que el grupo sea mayor a este numero, se asignan más guías.
- Para cancelación de visitas pagadas por anticipado, se informa que no se podrá hacer ningún reembolso.



V I Ñ E D O S



FACEBOOK E INST

@VIÑEDOS

Liz Valerio

Relaciones Públicas



414 231 0395



[rp@vinedosazteca.com](mailto:rp@vinedosazteca.com)

