



¡ VIVE ESTA GRAN EXPERINCIA !

# VIÑEDOS AZTECA

NUESTRO RECORRIDO POR EL VIÑEDO



# VIÑEDOS AZTECA

Ubicados en el Municipio de Ezequiel Montes Queretaro, ven y disfruta de nuestras instalaciones que te transportan al Mexico de la epoca de las haciendas, cuando las labores del dia a dia se realizaban a tiro de caballos.

Disfruta del Viñedos más Mexicano rodeado de hermosos jardines y lagos que ofrecen paisajes y tranquilidad.



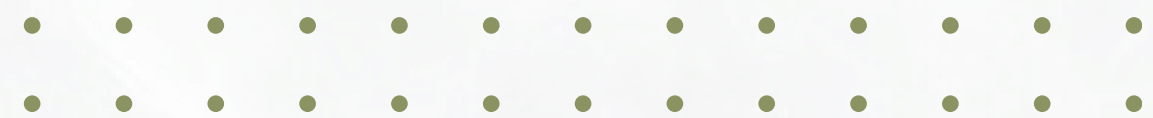


## VIP \$750 P/P

---

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por la bodega (de sábado a domingo).
- Explicación de como hacemos nuestros vino 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



## PREMIUM \$600 P/P

---

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de sábado 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.

## VERMUTEANDO \$500 P/P

---

### INCLUYE

- Recorrido por el viñedo toda la semana.
- Recorrido por bodega (de sábado a domingo)
- Explicación de como hacemos 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





### RECORRIDO 3 \$400 P/P

---

#### INCLUYE

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

### RECORRIDO 2 \$350 P/P

---

#### INCLUYE

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

### RECORRIDO 1 \$295 P/P

---

#### INCLUYE

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



# 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
3. Viticultura extrema de Querétaro
4. Recorrido guiado por el viñedo
5. Recorrido guiado por la bodega de producción
6. Cata guiada de 2 vinos

Incluye

1. Taller en salón con proyección
2. 1 botella de agua
3. 1 copa de cristal grabada
4. 1 chapata de Jamón de pavo.
5. 1 refresco.

PRECIO \$950 PESOS POR PERSONA, MINIMO 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.



# RESTAURANTE “EL ITACATE”

PIZZAS

PASTAS

CORTES DE  
CARNE

ENSALADAS



El servicio de restaurat esta disponible de Martes a Domingo de 12:00 a 17:00 horas.

# ENOBAR “AZTECA”

VENTA DE VINO POR BOTELLA, COPEO O DEGUSTACIÓN

- Pretexto - Tinto de crianza 18 meses
- Retinto - Tinto crianza 12 meses
- Cahuayo - Tinto joven
- Apertura - Vermut rojo
- Apertura - Vermut blanco
- Rosillo - Vino rosado joven
- Colibrí - Vino rosado espumoso
- Tordillo Edición Especial
- Tordillo

## SNACKS

- Chapata de pavo y jamón serrano.
- Tablas de quesos
- Tapas



# SERVICIOS ADICIONALES

## TU EVENTO EN VIÑEDOS AZTECA

- EVENTOS EMPRESARIALES
- TEAM BUILDING
- EVENTOS SOCIALES, ESPECIALISTAS EN BODAS
- PEDIDA DE MANO
- SESION DE FOTOS





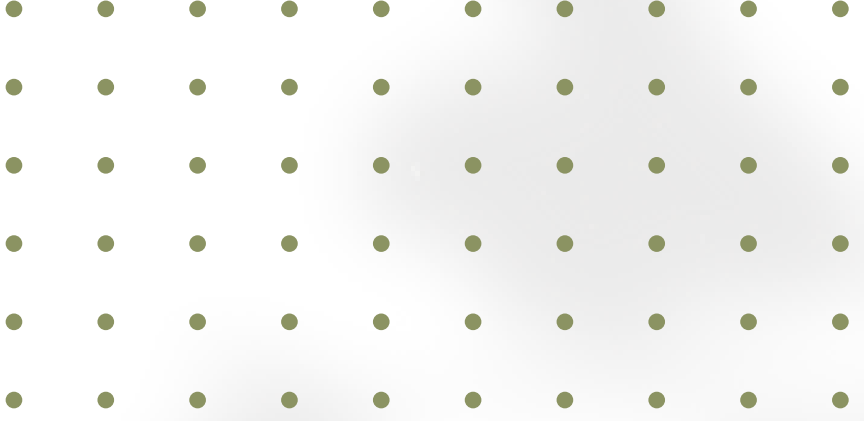
# Horario y consideraciones importantes

## Recorridos:

Precios especiales a Tour Operadores, Agencias de viajes y MDC a partir de su segunda vista.

Los recorridos son para un máximo de 40 personas por horario, en caso de que el grupo sea mayor a este número, se asignara más guías.





## **CONTACTO**

**Liz Valerio**  
**Relaciones Públicas**

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

**414 231 0395**



**Facebook e Instagram**  
**@ViñedosAzteca**

