# V I Ñ E D O S





Vinos personalizados

Personalice cualquiera de nuestros vinos con su marca en la etiqueta. Servicio disponible a partir de 100 botellas.



Nosotros

Viñedos Azteca nace en el año 2005, en el municipio de Ezequiel Montes, Qro; dentro de una atractiva hacienda porfiriana, retomando la historia enológica de la región.

Con la confianza en su capacidade de brindar uvaspara crear grandes vino de autor, y crear un fuerte vínculo entre el terruño, el vino y el caballo.

Con más de 7 etiquetas en la actualidad, y la oportunidad de personalizar tus botellas.

El diseño de la etiqueta es a tu elección y te ofrecemos en caso de necesitarlo asistencia directa con nuestra diseñadora.

Te ofrecemos el 10 % de descuento por volúmen en cualquiera de nuestros vinos ya incluida la etiqueta, con el 50 % del valor total como anticipo para hacer el pedido y el 50 % restante antes de enviar a destino (flete por cobrar), o si prefieres puedes retirar directamente en nuestra bodega.

Contacto:

ferreira@vinedosazteca.com marianariojas\_malo@hotmail.com jcardonso@vinedosazteca.com



pretexto

#### Vino Tinto Premium:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Syrah y Tempranillo

Temperatura de sevicio: 17 a 18°C.

#### Descripción:

Combinación perfecta de barricas y cosechas de 6 diferentes variedades, maduradas en 3 tipos de roble (americano, francés y hungaro) por 18 meses.

#### Notas de cata:

Vino tinto granate de capa media-alta con ribetes rojos.

En nariz es frutal y especiado con aromas de fruta negra madura y matices de canela, vainilla y cacao principalmente.

En boca es amable, de ataque seco y persistente con taninos pulidos, de acidez y alcohol bien integrados.

# Maridaje:

Ideal para maridar con quesos maduros, carnes a la parrilla, cordero, pato y mole.

Botella: \$700.00 menos 10%

pretexto

13% alc/vol cont. neto 750 ml.



Cabernet Sauvignon y Malbec

cahuayo

Cabernet Sauvignon

Malbec

cont.neto 750 ml.

Temperatura de sevicio: 16 a 18°C.

Vino tinto de capa media-alta, con matices violeta.

Vino Tinto joven:

Maridaje:

Notas de cata:
En nariz es frutal e intenso, recuerda
la fruta roja y negra madura.
En boca es suave y redondo, de
taninos suaves pero presentes,
acidez y alcohol en equilibrio.

Carnes y platos con fruta negra, setas, champiñones aderezados con pimienta negra y salsas suaves. Quesos de pasta suave y semi-maduros.

Botella: \$370.00 menos 10%

rosillo

#### Vino Rosado:

Temperatura de sevicio: 8 a 10°C.

# Descripción:

De olor muy suave "piel de durazno" y nariz frutal, recuerda la fruta roja fresca.

#### Notas de cata:

En boca es limpio acorde a la nariz, de acidez fresca denotando juventud.

# Maridaje:

Para un día caluroso, acompaña de manera ideal pescados azules o grasos como el atún, paellas y otros platos a base de mariscos. Queso de cabra y setas.

Botella: \$350.00 menos 10%





retinto

#### Vino Tinto:

Syrah, Merlot y Malbec

Temperatura de sevicio: 17 a 18°C.

### Descripción:

La combinación perfecta de 3 varietales que maduran en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. De color rojo granate, con capa media y ribete rojo.

#### Notas de cata:

En nariz es potente, especiado, se encuetra la canela, vainilla, tabaco, café y fruta negra madura con ligeras notas vegetales.

En boca es lleno, de tanino presente y equilibrado con astringencia media, buena acidez y retrogusto medio, congruente con la nariz.

#### Maridaje:

Maridaje ideal con asados, cortes grasos y quesos maduros.

Botella: \$490.00 menos 10%

colibri

#### Vino Rosado Espumoso Brut

Temperatura de sevicio: 5°C.

#### Descripción:

Elaborado por el método Charmat, resulta de una segunda fermentación del vino base en tanque y no en botella como el método tradicional.

De color muy sutil pareciodo a la piel de un durazno, un rosado pálido muy fino y delicado a nuestros ojos.

#### Notas de cata:

En nariz presenta una muy buena frutalidad, con recuerdos a frutos amarillos y toques florales potentes y envolventes.

En boca entra con sutileza marcada y muy fina debido a la efervescencia de sus delicadas burbujas, con acidez fresca, franca y con muy buen volúmen, su conjunto envuelve el paladar con una muy agradables sensación de aterciopelado dejando un retrogusto largo, fresco y afrutado, resultado de la crianza de 30 días en contacto con sus lías.

# Maridaje:

Para consumirse en días calurosos acompañando de cocina de mar, paellas, quesos de pasta suave, quesos semimaduros, pastas, pizza y postres.

Botella: \$400.00 menos 10%



apertura rojo

Vermút

Temperatura de sevicio: 10 a 12°C.

# Descripción:

De sabor fresco y potente, complejo en nariz y boca, por su carácter de notas amargas estimula el apetito.

# Maridaje:

Ideal para días calurosos o cocteles, se recomienda servir en vaso corto con hielo. apertura

VERMÚT

14% alc/vol cont.neto 750 ml.

Botella: \$350.00 menos 10%



Vermút Blanco

#### Descripción:

los aperitivos, compuesto de vino, ajenjo y otra sustancias amargas.

aperivito previo a una buena comida.

especiada. Sutil y suave para servir como aperitivo con hielo y agua tónica.

#### Maridaje:

Ideal para días calurosos o cocteles, se recomienda servir en vaso corto con hierlo

Elaborado en recuerdo y memoria de nuestros padres de la "Generación Silenciosa" (1925-1942), y a quienes tanto debemos como guía y ejemplo de valores y amor al prójimo.

Botella: \$350.00 menos 10%



Carretera San Juan del Río - Cadereyta km. 40.4 Ezequiel Montes, Qro. Tel. (442) 277 2978

www.vinedosazteca.com