México
visitmexico.com

Pueblos Mágicos

MEDIO COOPERADO OFICIAL

ENCUENTRA +25 VIÑEDOS Y BODEGAS VINÍCOLAS

CONOCE + 35 DESTACADAS ETIQUETAS DE LA REGIÓN

DESCUBRE +5 CERVEZAS LOCALES ARTESANALES

vsd!



LOS MEJORES VINOS, QUESOS Y VIÑEDOS

EN QUERÉTARO Y EL BAJÍO

DESCARGA GRATIS LA GUÍA

EN PORTADA

Vaivén

www.bodegasvaiven.mx


Porque no hay mejor conexión
que volver a casa.
LA AEROLÍNEA QUE
CONECTA
TAR MÉXICO
Reserva tu vuelo
tarmexico.com
Aplica Terminos y Condiciones

· GRUPO PASTA ·

LA NOSTRA FAMIGLIA

il Duomo
COCINA ITALIANA

GUADALAJARA

Av. Américas

QUERÉTARO

Blvd. Bernardo Quintana

L'OSTERIA
IL DUOMO

QUERÉTARO

Plaza Antea

LEÓN

Plaza Mayor

GUADALAJARA

Plaza Punto Sur

Plaza The Landmark

DiaVolo
pizza + insalata + panino

GUADALAJARA

Andares

QUERÉTARO

Constituyentes

Universidad

CUCINA ITALIANA CANTINETTA
de il Duomo

MONTERREY

Plaza Arboleda

LA PASTERIA

GUADALAJARA

Chapalita Terranova Andares

López Cotilla

QUERÉTARO

Paseo de la República

LEÓN

Plaza Altacia

PRÓXIMAMENTE

MONTERREY

Plaza Cumbres

PARTICIPA EN LA GUÍA

CONTÁCTANOS:
WHATSAPP: 442 479 1489
EMAIL: PUBLICIDAD@ADCOMUNICACIONES.MX

vsd!

ORGULLOSAMENTE PRIMER MEDIO DE COMUNICACIÓN CERTIFICADO EN QUERÉTARO Y EL BAJÍO

Great Place To Work. Certificada

Editado por DosPuntoCero SA de CV
Domicilio: Av. Constituyentes 107-12, Colonia Carretas, C.P. 76050. Querétaro, Qro.

DIRECTORIO

EDITORA GENERAL
Arcelia Guadarrama Ayala
rguadarrama@vsd.mx

WEEKEND BY VSD!
Carlos Curiel Moreno
weekend@vsd.mx

EDITOR DE FOTO
Armando Vázquez López
fotografos@aldialogo.mx

EDITORA DE ARTE
Pamela Alvarez Vázquez
disenocomercial@adcomunicaciones.mx

COEDITOR GRÁFICO
Alan V. Sanabria
multimedia@adcomunicaciones.mx

CONTACTO DE VENTAS

Conmutador: (442) 291.99.00
Correo electrónico: publicidad@adcomunicaciones.mx

SUSCRIPCIONES
Andrea Jiménez Sánchez
suscripciones@adcomunicaciones.mx

CIRCULACIÓN
Emmanuel Hernández Pérez
pagos@adcomunicaciones.mx

ADMINISTRACIÓN
Mariana Picazo Santos
administracion@adcomunicaciones.mx

AGRADECEMOS A: CANADEVI Querétaro · INFONAVIT · Secretaría de Turismo · Secretaría de Educación

DIRECCIÓN CORPORATIVA

DIRECTOR GENERAL EDITORIAL
Miguel Ángel Flores García
mflores@adcomunicaciones.mx

DIRECTOR COMERCIAL
Antonio Collado Prieto
acollado@adcomunicaciones.mx

CONSEJO EDITORIAL

Alejandra Vega Reyes, Hans Alfonso Frei Nieto, José de la Garza Pedraza, Juan Emilio Torres Landa, Luis Miguel Rubín Colea, María Genoveva Anaya Saavedra, Mariana Vidales Guerrero, Mauricio Sánchez Botello, Óscar Peralta Casares, Pedro Ruiz Velasco, Verónica Valverde

AD Querétaro · Perfiles de Querétaro · Monitor de Promesas de Campaña · vsd! · weekend

VSD!, revista mensual. No. 872. Noviembre de 2025. Editor responsable: Miguel Ángel Flores García. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo número 04-2018-102910232200-102 y Certificado de Licitud de Título y Contenido número 17238, de los cuales AD COMUNICACIONES, S. DE R.L. DE C.V. es titular y autoriza su uso a DOSPUNTOCERO, S.A. DE C.V., quien tiene su domicilio en avenida Constituyentes número 107, interior 12, colonia Carretas, C.P. 76050, Santiago de Querétaro, Querétaro. Domicilio de la publicación: avenida Constituyentes número 109, interior 11, colonia Carretas, C.P. 76050, Santiago de Querétaro, Querétaro. Imprenta: SMARTPRESS VISION S.A. DE C.V., Caravaggio 30, colonia Mixcoac, C.P. 03910, delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Distribuidor: AD COMUNICACIONES, S. DE R.L. DE C.V., avenida Constituyentes número 109, interior 11, colonia Carretas, C.P. 76050, Santiago de Querétaro, Querétaro.
•Servicios informativos: Cuartoscuro, Istockphoto.
Prohibida la reproducción total o parcial del contenido, fotografía, ilustraciones, colorimetría y textos publicados en este ejemplar sin previa autorización de **DosPuntoCero SA de CV.** •Las opiniones y puntos de vista de las colaboraciones publicadas en esta revista, no necesariamente reflejan la opinión de **VSD!** y quedan bajo la responsabilidad de los autores.
Todos los derechos reservados.

ROMAY HERMIDA Y CIA

Circulación certificada por ROMAY HERMIDA y CIA, SC y registrada en el PNMI de la Segob

carlotados.com.mx

CARLOTA DOS

RESIDENCIAS

El hogar para tu familia

442 196 7 196

Explorar el Bajío a través del paladar

La cultura del vino en Querétaro sigue creciendo, y esta guía evoluciona con ella. En su tercera edición, la guía vinícola VSD! 2025 **Los Mejores Vinos, Quesos y Viñedos en Querétaro** amplía su enfoque, profundiza en los contenidos y reafirma su objetivo: **ser una herramienta útil, actualizada y deliciosa para todo tipo de lector.**

Aquí, encontrarás reseñas de viñedos que valen la visita, fichas de vinos seleccionados con **recomendaciones de maridaje, temperatura de servicio y consejos para disfrutarlos mejor.** Conocerás algunos de los vinos más reconocidos a nivel nacional e internacional, esas etiquetas que ponen en alto el nombre de Querétaro y de México; así como un vistazo a propuestas turísticas de Guanajuato y Querétaro que merecen la pena.

Además, esta edición llega en un momento histórico para el vino queretano: el reciente reconocimiento de la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) a los vinos** elaborados en la región, un logro que el Clúster Vitivinícola reconoce como reto para seguir mejorando.

Sobre ello **conversamos con Santiago Nieto, titular del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI),** en una entrevista exclusiva que enriquece el panorama y ayuda a entender qué significa este logro para los productores y consumidores.

La guía también incluye **artículos que exploran las nuevas rutas enoturísticas** y los proyectos que están transformando la experiencia del vino en el Bajío.

En VSD!, creemos que el vino es una forma de contar historias. Esta guía quiere ayudarte a encontrarlas, una copa a la vez. Te invitamos a explorarla, compartirla y disfrutarla.

Usa el hashtag **#vsdmx** y cuéntanos: ¿cuál será tu próxima parada?

Arcelia Guadarrama Ayala
Editora general de VSD!
Grupo AD Comunicaciones

¡No te quedes fuera!

VIÑEDO, QUESERÍA, CHARCUTERÍA, PANADERÍA, CAVA O RESTAURANTE, CUENTA CON NOSOTROS.
Deseamos apoyarte a difundir tu oferta de productos o servicios relacionados al mundo de los vinos.
Tenemos tarifas especiales.

Escanea, llena el formulario, y obtén GRATIS una reseña de tu producto o servicio. También puedes escribir a publicidad@amqueretaro.com o llamar al teléfono 442 479 1489

CONTENIDO

EN QUERÉTARO

CADEREYTA DE MONTES
Viña del Cielo 30

EL MARQUÉS
Bocca Lupo 18
Puerta del Lobo 22
Puerta del Lobo (vinos) 24

EZEQUIEL MONTES
Bodegas De Cote 16
Bodegas Vaivén 39
Bodegas Vaivén (vinos) 38
Freixenet 16
La Redonda 30
Casa Mateo 16
Viñedos Azteca 30

HUIMILPAN
Casa Vegil 16
La Terquedad 30

TEQUISQUIAPAN
San Juanito 28

EN GUANAJUATO

DOLORES HIDALGO
Bernat 36
Los Arcángeles 36
Manchón 42

GUANAJUATO
Camino de Vinos 40

SAN FRANCISCO DEL RINCÓN
El Lobo 40

SAN MIGUEL DE ALLENDE
Barrica de Fuego 34
Cava El Garambullo 36
Cuna de Tierra 40
Dos Búhos 40
El Pavo Real del Campo 42
Puente Josefa 42
San Francisco 36
San Lucas 32
San José La Vista 42
Santa Catalina 34
Santísima Trinidad 35



CONEXIÓN DIRECTA A MADRID CON EL AIQ, EUROPA ESTÁ MÁS CERCA

QUERÉTARO · QUERÉTARO · AIQ · iberojet

QUERÉTARO ✈ MADRID

Vuela desde el AIQ a partir de octubre

Conoce más en:

queretaro.travel

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

NIETO AFIRMA QUE QUERÉTARO ABRIÓ LA PUERTA PARA QUE EL VINO MEXICANO COMPITA COMO MARCA-PAÍS

En entrevista exclusiva, Santiago Nieto explica cómo la IGP de los vinos de Querétaro impulsa la economía local, posiciona a México globalmente y sienta un precedente para otras regiones vitivinícolas

Arcelia Guadarrama

Ciudad de México.- "¿Cómo es posible que un país con tanta diversidad tenga tan pocas Indicaciones Geográficas?"

La pregunta es directa y provocadora. Viene del doctor Santiago Nieto Castillo, titular del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), quien nos concedió una entrevista exclusiva para hablar de un tema que, aunque suene técnico, tiene implicaciones profundas para el desarrollo económico, cultural y simbólico de México: la Indicación Geográfica Protegida (IGP) otorgada a los vinos de Querétaro.

Para Nieto, este reconocimiento no es un simple trámite burocrático ni una medalla decorativa: es una herramienta estratégica que puede cambiar la forma en que México produce, protege y exporta lo que es auténticamente suyo.

"Querétaro ha sido la punta de lanza en el tema de los vinos", aseguró. "Hoy, tenemos la posibilidad de que nuestros productos compitan a nivel internacional, como ya lo hace el tequila o el mezcal".

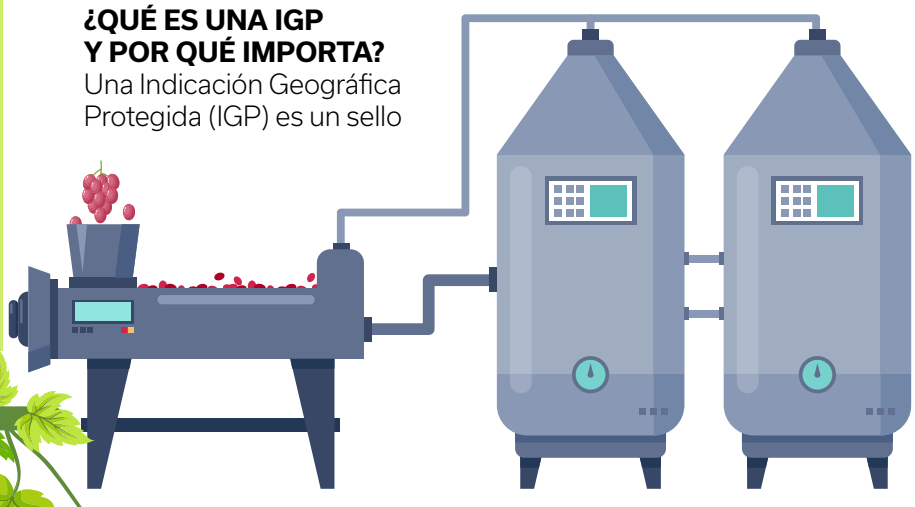


que garantiza que un producto tiene una calidad especial por venir de un lugar específico. Por ejemplo: el vino queretano no solo se produce en Querétaro; sabe a Querétaro. Tiene las características que le da su tierra, su altitud, su clima y la experien-

¿Qué es una IGP y por qué hace más valioso un producto mexicano?

Es un distintivo legal que protege productos cuya calidad o reputación se debe a su lugar de origen.
Ejemplo: El vino queretano sabe distinto por su clima, su altitud y su tierra.
No todos los vinos pueden llamarse "de Querétaro".

¿QUÉ ES UNA IGP Y POR QUÉ IMPORTA?
Una Indicación Geográfica Protegida (IGP) es un sello





BENEFICIOS

- Brinda reconocimiento internacional
- Vende hasta 50% más
- Impulsa economías locales
- Atrae turismo, inversión y prestigio

"La IGP convierte al vino queretano en marca-país", Santiago Nieto.



OBLIGACIONES

- Mantener calidad constante
- Cumplir con el reglamento de uso
- Transparencia en trazabilidad
- Evitar imitaciones o usos indebidos
- Si se incumple, se puede perder la IGP.

"No es un premio, es un compromiso", Santiago Nieto.

IGP vs. DOP

IGP: Solo una fase del proceso debe ocurrir en la región (como el embotellado o la fermentación).
DOP: Todo (producción, transformación, envasado) debe realizarse dentro de la zona delimitada.
IGP = más flexible.
DOP = más estricta.

cia de quienes lo producen.

La IGP no exige que todo el proceso ocurra en el lugar, a diferencia de la Denominación de Origen Protegida (DOP), que es más estricta. Por eso, puede verse como una puerta de entrada al reconocimiento internacional, más flexible pero igual de poderosa.

"Con la IGP, no solo protegemos el nombre 'Vinos de Querétaro'; también reconocemos su identidad, su reputación y su valor comercial", explicó Nieto.

MAYOR VENTA DEL PRODUCTO

Los datos lo confirman: un producto con IGP puede vender hasta 50 por ciento más que uno sin esta protección, dijo Nieto. Para los productores, esto significa crecimiento. Para la región, significa turismo, empleo y proyección global. Para el país, significa contar con una marca-país sólida y reconocida.

"Estamos absolutamente orgullosos de nuestro pasado indígena, pero muchas veces discriminamos nuestro presente. Con la IGP estamos diciendo: esto es valioso, esto es nuestro y merece estar en el mundo", comentó Nieto.

El impacto va más allá del vino. Querétaro también podría proteger el ópalo de Tequisquiapan, la cantera de Escolásticas o incluso sus quesos bajo esta figura. Otras regiones ya se alistan para seguir el ejemplo: Coahuila, Guanajuato, Aguascalientes y Baja California han manifestado interés en solicitar su propia IGP para vinos.

¿CÓMO SE CUIDA UNA IGP?

Obtenerla es solo el primer paso. Mantenerla requiere calidad constante y cumplir con un reglamento de uso, una especie de manual que regula desde los procesos hasta el etiquetado.

"Hay que cumplir las reglas. Si baja la calidad, se puede perder la IGP. No es un premio, es un compromiso", advirtió Nieto.

Además de proteger al productor, la IGP protege al consumidor. Garantiza que lo que se compra es auténtico y no una imitación. Es también una forma de combatir la competencia desleal y fortalecer la economía popular.

Con esta declaratoria, los vinos queretanos no solo ganan prestigio: ganan territorio en mercados internacionales. Ahora pueden insertarse en rutas enoturísticas, competir en ferias, atraer inversiones y consolidar un ecosistema vitivinícola competitivo.

"Lo que necesitamos es que resurja la economía popular. Que más productos mexicanos se reconozcan como valiosos allá afuera. La IGP es una vía para lograr ese segundo piso de la Cuarta Transformación", expresó Nieto.



VINOS Y TURISMO: MARIDAJE PERFECTO

San Juanito anunció que su proyecto para reutilizar botellas de vidrio busca reducir aún más la huella de carbono. Puerta del Lobo cuenta con más de 165 hectáreas y variedad de uvas blancas y tintas que aprovechan su altitud y suelo.

En términos de turismo, la región vitivinícola de Querétaro acaba de recibir la denominación de Indicación Geográfica Protegida (IGP) para sus vinos, lo cual refuerza su autenticidad y la ruta del vino como experiencia regional.

VIÑEDOS QUERETANOS CON PRÁCTICAS SOSTENIBLES PARA REDUCIR EL IMPACTO AMBIENTAL

En Querétaro, cinco bodegas aplican tecnologías verdes, viticultura de mínima intervención y turismo responsable para producir vino con conciencia ambiental

Arcelia Guadarrama

En el estado de Querétaro, la viticultura ha comenzado a incorporar la sostenibilidad como eje estratégico.

Bajo condiciones de clima semidesértico, altitud significativa y escasez hídrica, algunos viñedos han decidido ir más allá de la producción tradicional: adaptan tecnologías, cultivan suelos con cuidado, optimizan recursos y transmiten una experiencia de enoturismo que incorpora valores ecológicos.



De acuerdo con información de la Guía Vinícola de VSD! (Los mejores Vinos, Quesos y Viñedos en Querétaro, edición 2024) en la entidad queretana hay al menos cinco viñedos que destacan por sus prácticas sustentables.

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

MIENTRAS MÁS AMOR, MENOS FRÍO.

Las cobijas que dones,
llevan abrigo
y esperanza a quien
más lo necesita.

Más información
sobre centros de acopio:

442 238 5100



COLECTA INVERNAL 2025

COBIJAS

QUERÉTARO | QUERÉTARO GOBIERNO DEL ESTADO | CONTIGO TODOS AVANZAMOS | DIF ESTATAL QUERÉTARO

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Viñedos San Juanito

Ubicado en Tequisquiapan, San Juanito es reconocida como la primera bodega en México certificada como "carbono neutral".

Entre sus estrategias destacan:
- Uso de energías renovables y reducción de emisiones de carbono a través de auditoría de ciclos productivos.
- Agricultura responsable que disminuye insumos y protege el suelo.
- Enoturismo que invita al visitante a relacionarse con la naturaleza y a consumir de forma consciente.
- Reconocimiento por parte de organismos de compensación como MÉXICO2 para certificar su neutralidad.
- Estos elementos convierten a San Juanito en un referente de viticultura sostenible en la región.

Viñedo Puerta del Lobo

En El Marqués, Puerta del Lobo ha crecido como proyecto vitivinícola y turístico con un fuerte énfasis en la viticultura de mínima intervención y la armonía con el entorno.

Su propuesta incluye:
- Ubicación a más de mil 800 metros sobre el nivel del mar, lo cual genera un microclima especial para la vid.
- Técnicas que buscan "aplicar lo necesario para que la vid actúe lo más naturalmente posible", reduciendo la intervención química y respetando el ciclo de la planta.
- Completo enoturismo: desde catas hasta hospedaje boutique y restaurantes de autor integrados al paisaje vinícola.

Así, Puerta del Lobo apunta hacia una sustentabilidad más holística: producción, paisaje y experiencia.

Viñedos El Sueño

En Ezequiel Montes, Viñedos El Sueño plantea un modelo que combina producción vinícola con hotelería de lujo, residencias y experiencias de vida.

Aspectos relevantes:
- Su viñedo se describe como "orgánico, vegano y kosher", lo cual implica una producción más respetuosa con el entorno.
- Si bien la información pública sobre consumo energético, paneles solares o producción por gravedad es limitada, su proyecto sugiere una aspiración hacia la autosustentabilidad.
- La integración de turismo, hospedaje y viña favorece una experiencia prolongada que conecta al visitante con el ciclo del vino.
- Este viñedo muestra un enfoque híbrido: producción sostenible.

Tierra de Peña

Ubicación: Carretera Bernal kilómetro 3, Los Benitos.

Enfoque sustentable:
- Este viñedo adopta la permacultura y el biodinamismo: combina sistemas vivos (plantas, animales, suelo) para crear un ecosistema autosuficiente, sin pesticidas químicos.
- No filtran, no clarifican y no usan sulfitos añadidos en algunos de sus vinos, cosa que lo posiciona como "vino natural".
- Actividad de turismo consciente: visitas con reserva para evitar impacto, y se busca que el visitante entienda el suelo, la vid y el medio.

De Cote Casa Vitivinícola

Ubicación: Libramiento Norponiente kilómetro 5+900, Tunas Blancas, Ezequiel Montes.

Enfoque sustentable:
- Define su compromiso con la sostenibilidad, mencionando que cultiva más de 20 variedades en 50 hectáreas "respetando la naturaleza y su entorno".
- Se presenta como un viñedo que trabaja bajo prácticas orgánicas y sin uso de fertilizantes/pesticidas químicos.





Estas bodegas muestran que la viticultura en Querétaro puede evolucionar hacia modelos más sostenibles sin sacrificar calidad. La combinación entre tecnología, respeto al suelo, compromiso ambiental y experiencias turísticas representa una narrativa potente para la enología mexicana. Para un lector latinoamericano, estas iniciativas significan que la producción de vino ya no sólo se mide por la copa, sino también por la huella que deja en la tierra.

TE RECOMENDAMOS

Para el turista o aficionado al vino que visita estos viñedos:

- Maridar visitas con la vendimia (época de cosecha) potencia la experiencia de conectar con la tierra.
- Pedir al guía del viñedo que señale las prácticas sostenibles concretas (paneles solares, cálculo de huella de carbono, manejo del agua) profundiza la visita.
- Elegir etiquetas de producción sustentable (por ejemplo, San Juanito carbono neutral) permite apoyar modelos responsables.
- Combinar la degustación con un plato local de la región (quesos del semidesierto, productos de temporada) fortalece el vínculo entre vino, terroir y gastronomía.


RÍO QUINTANA
ASADOR CONTEMPORÁNEO
Celebra tus **eventos corporativos navideños**
Haz tu reserva
442 722 0679
AV UNIVERSIDAD 371 QUERÉTARO
ÁLAMOS 1RA SECCIÓN, QUERÉTARO 76160
HORARIO L-S 8AM A 12AM | D 8AM A 6PM

VIÑEDOS QUERETANOS QUE CONQUISTAN MEDALLAS INTERNACIONALES

En Querétaro, las bodegas San Juanito y Puerta del Lobo acumulan premios en competencias globales, elevando la enología mexicana y ofreciendo experiencias de enoturismo de alto nivel

Arcelia Guadarrama

En el estado de Querétaro, la vitivinicultura no solo ha crecido en volumen, sino también en reconocimiento internacional.

De acuerdo con información de la Guía Vinícola de VSD! (Los Mejores Vinos, Quesos y Viñedos en Querétaro, edición 2024) destacadas bodegas locales han logrado medallas en concursos globales, consolidándose como referentes de calidad en México. A continuación, tres de los viñedos más reconocidos:

Ganar una medalla en alguno de estos concursos es como obtener una "estrellita dorada mundial": significa que expertos de varios países cataron el vino sin saber de qué marca era... y lo consideraron de los mejores en sabor, equilibrio y calidad.

San Juanito (Tequisquiapan)

Ubicada en Tequisquiapan, San Juanito es reconocida por haber obtenido "más de 100 medallas" en concursos nacionales e internacionales.

Entre sus distinciones se menciona, por ejemplo, su etiqueta Brut Rosé fue galardonada con Oro en el concurso Mexico Selection by Concours Mondial de Bruxelles.

Esta bodega ofrece experiencias que incluyen maridajes, visitas al viñedo, actividades para toda la familia y conexión con el turismo enológico.

Su doble vertiente (calidad y experiencia) hace de San Juanito un actor relevante para el turismo del vino en la región.



Puerta del Lobo (El Marqués)

Situada en El Marqués, Puerta del Lobo ha logrado también reconocimiento internacional. Por ejemplo, en la edición 2022 del concurso Sélections Mondiales des Vins Canada (Montreal, Canadá), su vino espumoso Brut Nature 2020 obtuvo medalla de oro con 93 puntos.

Además, la bodega informa que cuenta con "más de 60 medallas nacionales e internacionales".

También ha sido reconocida como Bodega del Año 2025 por la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM).

Sus instalaciones combinan wine-bar, restaurantes, jardín para eventos y recorridos, lo cual la posiciona para turismo de experiencias junto a la calidad de sus vinos.

QUERÉTARO, NOS MUEVE



¡EN QUERÉTARO, **NOS MUEVE** QUE VIVAS MEJOR!

Protegemos a nuestras hijas e hijos de los peligros que hay en la Red con la

LEY DE ENTORNOS DIGITALES SEGUROS

Cuidamos de nuestras mascotas, con la

LEY OLI

Defendemos nuestra paz, con la

LEY ANTI CORRIDOS

CERO OBSERVACIONES

en auditorías federales.

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

GOBIERNO DE QUERÉTARO · QUERÉTARO GOBIERNO DEL ESTADO · CONTIGO · USEBEQ

CONOCE MÁS



De Cote Casa Vitivinícola (Ezequiel Montes)

La bodega De Cote, ubicada en Ezequiel Montes, ha impulsado su producción con una clara intención de posicionarse entre los mejores vinos de México. Su sitio refiere que sus vinos ya han sido galardonados con premios; por ejemplo, en la edición de Bruselas 2020: Inédito Tinto Roble 2019 (Medalla de Plata), atempo Viognier 2019 (Plata), atempo Merlot 2016 (Gran Oro), Tempranillo Gran Reserva 2016 (Plata).

De Cote también aparece en listados de vinos queretanos ganadores en el Mexico International Wine Competition (MIWC) con varias medallas de oro por añadas como Atempo Verdejo 2022, Vino Blanco; Inédito Blanco 2022; Tempranillo Gran Reserva 2019; entre otras.

Experiencias: catas guiadas, recorridos por la cava y el viñedo, maridajes y restaurante de autor.

Cuando ves que un vino queretano tiene medalla del Concours Mondial de Bruxelles o del IWC, estás frente a un vino que literalmente ha competido y brillado entre miles del mundo.

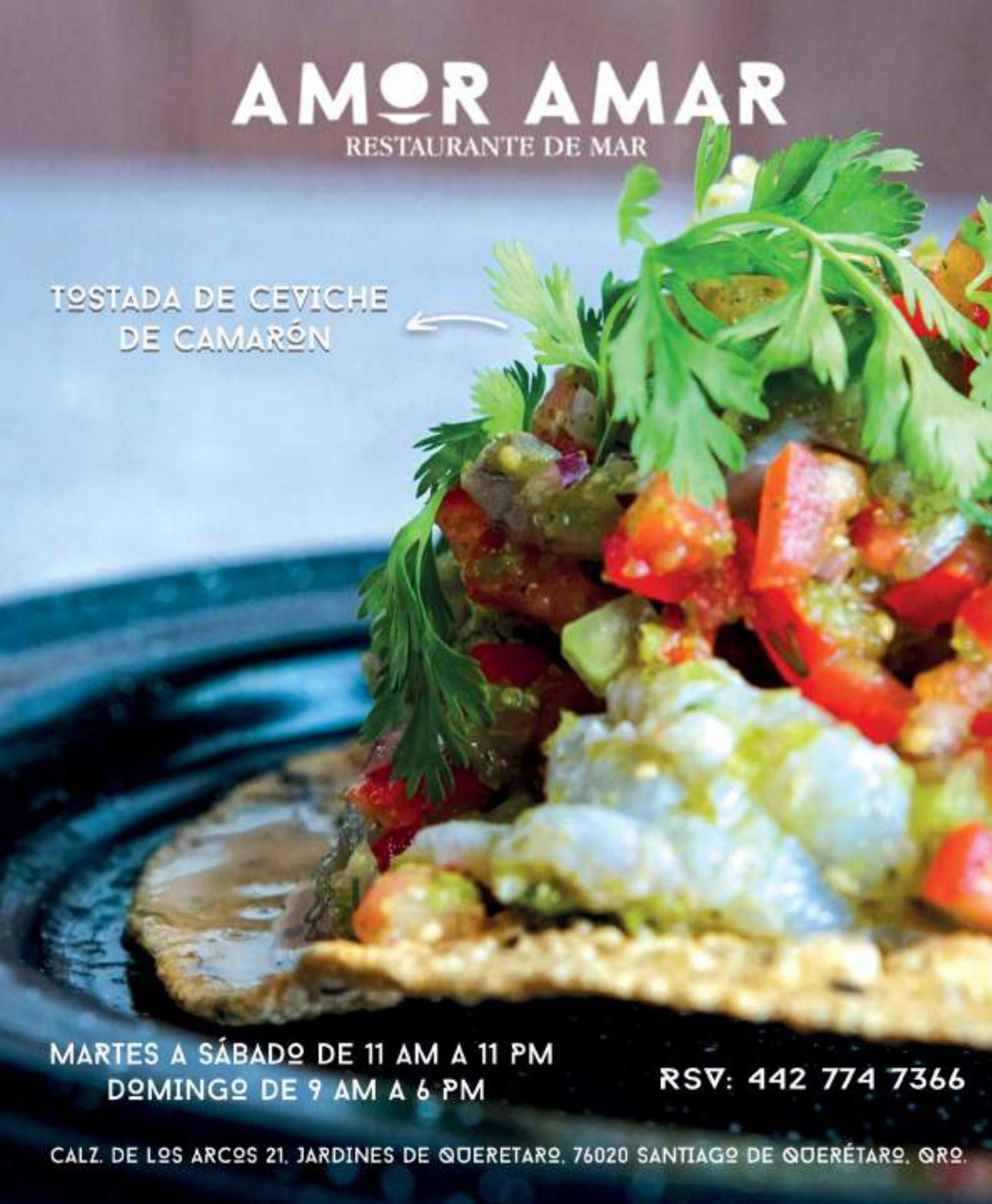
La presencia de estos tres viñedos (De Cote, San Juanito y Puerta del Lobo) con reconocimientos internacionales reafirma que la región de Querétaro está produciendo vinos competitivos en el ámbito global.

Los premios actúan como aval de calidad, mientras que las experiencias turísticas que ofrecen permiten al visitante participar del proceso, del paisaje y del disfrute sensorial. Para el lector interesado en enoturismo o en vinos de exportación, la región vitivinícola queretana deja de ser una promesa y se consolida como una realidad de alto nivel.

CONCURSO O PREMIO	QUÉ ES / DÓNDE SE REALIZA	QUÉ EVALÚA	QUÉ SIGNIFICA GANAR UNA MEDALLA	POR QUÉ IMPORTA
Concours Mondial de Bruxelles (CMB)	Concurso internacional que nació en Bélgica y hoy viaja por distintos países cada año.	Evalúa vinos del mundo según color, aroma, sabor, equilibrio y originalidad.	**Oro:** vino sobresaliente en su categoría. **Plata:** vino de excelente calidad. **Gran Oro:** vino excepcional, entre los mejores del mundo.	Es uno de los concursos más influyentes del planeta: ser premiado aquí posiciona a una bodega en el mapa global del vino.
International Wine Challenge (IWC)	Certamen británico con jurado internacional; uno de los más antiguos (desde 1984).	Analiza cada vino a ciegas varias veces por distintos jueces.	Oro, plata o bronce según la consistencia del vino y su estilo.	Gana prestigio porque los jueces son expertos de todo el mundo y el proceso es muy riguroso.
México Selection by Concours Mondial de Bruxelles	Versión mexicana del CMB, celebrada cada año en una región vinícola diferente de México.	Destaca los mejores vinos mexicanos, catados por expertos internacionales.	Oro o plata significa que el vino representa lo mejor de México ante el mundo.	Ayuda a promover la calidad y exportación de vinos nacionales.
Sélections Mondiales des Vins Canada (SMVC)	Concurso en Quebec, Canadá; uno de los más grandes de América.	Evalúa vinos de todo el mundo según estándares internacionales.	**Medalla de oro:** vino con calidad sobresaliente (más de 90 puntos).	Ser reconocido aquí abre puertas a mercados de exportación en Norteamérica.
México International Wine Competition (MIWC)	Concurso organizado por la Asociación Mexicana de Sommeliers.	Evalúa vinos nacionales e importados vendidos en México.	Oro o plata distingue vinos con alta calidad sensorial y técnica.	Es la referencia principal para consumidores y distribuidores en el mercado mexicano.

AMOR AMAR

RESTAURANTE DE MAR



MARTES A SÁBADO DE 11 AM A 11 PM
DOMINGO DE 9 AM A 6 PM

RSV: 442 774 7366

CALZ. DE LOS ARCOS 21, JARDINES DE QUERETARO, 76020 SANTIAGO DE QUERÉTARO, QRO.



Bodegas De Cote

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Libramiento Norponiente kilómetro 5+900, Tunas Blancas

TELÉFONO
441 277 5000

HORARIO
De 11:00 a 18:00 horas

SERVICIOS
Vendimia
Maridaje
Catas guiadas
Restaurante
Recorrido a viñedos
Recorrido a bodegas o cavas
Jardín para eventos

PRODUCTO
Vinos con medallas CMB, IWC, Mexico International Wine Competition

PRECIO
De $450 a $1,200

PET FRIENDLY No

ÁREA DE NIÑOS
No

www.decote.mx



Casa Mateo

GIRO
Hotel boutique
Restaurante con terraza

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Calle 5 de Mayo número 21, Bernal, Ezequiel Montes

TELÉFONO
441 296 4472

HORARIO
Recepción: 24 horas
Restaurante: De 8:30 a 21:30 horas

SERVICIOS
Restaurante
Hotel boutique

PRODUCTO
Edificio histórico conservado y remodelado con vistas increíbles

PRECIO
Varios precios

RECOMENDACIÓN
El restaurante internacional con platillos mexicanos deliciosos

PET FRIENDLY
No

ÁREA DE NIÑOS
No

www.hotelcasamateo.com



Casa Vegil

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Huimilpan

DIRECCIÓN
Bulevar Metropolitano Corregidora-Huimilpan kilómetro 12+500, El Vegil, Huimilpan

TELÉFONO
442 8796473

HORARIO
Privado/Reservación

SERVICIOS
Hote boutique
Catas privadas
Salones para eventos
Escapes coorporativos

PRODUCTO
Fügi Vino Espumoso

PRECIO
$1,250 por botella

RECOMENDACIÓN
Con todo tipo de alimentos

PET FRIENDLY
Sí

ÁREA DE NIÑOS
Sí

www.casavegil.com



Freixenet México

GIRO
Bodega de vinos

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Carretera San Juan del Río–Cadereyta kilómetro 40.5

TELÉFONO
441 277 5100

HORARIO
Lunes a domingo:
De 11:00 a 17:30 horas

SERVICIOS
Visita clásica
Uva bus
Cata de vinos
Cabalgando en viñedos

PRODUCTO
Vinos espumosos

PRECIO
Varios

PET FRIENDLY
No

ÁREA DE NIÑOS:
N/D

www.freixenetmexico.com.mx



QUERÉTARO LA CAPITAL

de los atardeceres

"Vi un poniente en Querétaro que parecía reflejar el color de una rosa en Bengala" Jorge Luis Borges, "El Aleph", 1949

QUERÉTARO CON FUTURO

QUERÉTARO MUNICIPIO

QUERÉTARO LA CAPITAL

Querétaro Ciudad

@qrociudad

Este programa es de carácter público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

BOCCA LUPO
INCONTRO DI VINO

UBÍCALO AQUÍ

Bocca Lupo







BOCCA LUPO TINTO



Ideal para compartir. Un vino que en nariz es como una tarta de frutos rojos con un toque de especias, que te invita a seguir probándolo.

- Montepulciano
- 14 °C
- Sin guarda
- Ideal para cortes de carne, cordero y postres con chocolate.

PECORA



Vino fácil de tomar, fresco e ideal para refrescar desde la primera copa. En nariz encontrarás mucha fruta fresca como maracuyá y manzana amarilla.

- Sauvignon Blanc y Chardonnay
- 9 °C
- Sin guarda
- Ideal para ceviche, pastas cremosas y mariscos.

ASSELUS



Vino frutal, muy fácil de tomar con mucho durazno y chabacano que te atrapa.

- Nebbiolo
- 9 °C
- Sin guarda
- Ideal para tomar solo, con pizza margherita y tabla de quesos maduros.

SINISTRA



Elegante, en nariz, un pay de cerezas, además de un equilibrio entre ligereza y persistencia.

- Refosco
- 14 °C
- 10 meses
- Cortes de carne, prosciutto, lomo de cerdo y cortes de carne.

Viñedo Bocca Lupo es un lugar donde cada visita se convierte en un recuerdo inolvidable. Rodeado de paisajes encantadores, ofrece experiencias únicas que combinan buena comida, naturaleza y momentos especiales para compartir.

Su restaurante brinda una propuesta deliciosa ideal para disfrutar entre familia o amigos, en un ambiente relajado y acogedor. Además, puedes dar un paseo por el viñedo, disfrutar de la vista y vivir un día lleno de tranquilidad y encanto.

Bocca Lupo es el destino perfecto para desconectarte de la rutina y disfrutar de experiencias auténticas que se quedan en la memoria.

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
El Marqués

DIRECCIÓN
Carretera La Griega, Calle Ejido Lote kilómetro 5, El Lobo

TELÉFONO
446 139 7578

HORARIO
Jueves, viernes y domingo, de 12:00 a 20:00 h
Sábados, de 12:00 a 22:00 h

SERVICIOS
Catas
Pícnic
Cabalgata
Recorridos
Restaurante

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
$500 promedio

RECOMENDACIÓN
Visita la toscana Italiana dentro de Querétaro.

PET FRIENDLY
Sí

ÁREA INFANTIL
Sí

www.boccalupo.mx
IG: boccalupomx
FB: viñedoboccalupo
Tiktok: @boccalupomx



VIVE EL VIÑEDO MÁS ALLÁ DEL VINO
CONECTA CON LA NATURALEZA, EL ARTE Y LA MAGIA DE CADA EXPERIENCIA.

HORARIOS

JUEVES Y VIERNES
1:00 p.m a 8:00 p.m
SÁBADOS Y DOMINGOS
12:00 p.m. a 10:00 p.m



RESERVACIONES

WWW.BOCCALUPO.COM.MX
(446) 139 7578
(442) 606 5332



@BOCCALUPOMX VIÑEDO BOCCA LUPO

CARRETERA LA GRIEGA, CALLE EJIDO LOTE KILOMETRO 5, EL LOBO, QRO.









CABO SIERRA
ASADOR MEDITERRANEO

CABO SIERRA PRESENTA SU EXCLUSIVA CAVA PARA CLIENTES FRECUENTES



El asador mediterráneo Cabo Sierra lanza un programa diseñado para consentir a sus comensales más fieles: la Cava de Clientes Frecuentes, una experiencia premium que combina exclusividad, beneficios y atención personalizada.

Con una membresía anual de $25,000, los socios disfrutan de un nicho personalizado para resguardar sus botellas, tres destilados y dos vinos de cortesía, además de descuentos especiales en botellas adicionales, licores y eventos privados.

Entre las etiquetas destacadas se incluyen Buchanan's 12, Black Label, Herradura Ultra, Malleolus, Viceversa y Unshackled Wine. Los miembros también cuentan con servicio de concierge privado y una placa personalizada con su nombre, haciendo de su cava un espacio único dentro del restaurante.

La membresía puede renovarse con 50% de descuento, y permite registrar a un acompañante adicional para compartir la experiencia.

Una propuesta perfecta para quienes disfrutan del buen vino, los destilados de alta gama y la hospitalidad característica de Cabo Sierra.

ETIQUETAS

A continuación les dejamos un par de las mejores etiquetas de Cabo Sierra

MALLEOLUS / DE VALDERRAMIRO / 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Se trata de una añada excepcional y única. Con motivo de las heladas que cayeron en 2017, la cosecha se redujo un 50% respecto a las posibilidades de producción del viñedo. Malleolus de Valderramiro logra en la cosecha del 17 la máxima calidad de uva, por lo que nos encontramos ante una añada de grandes expectativas

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se ha realizado durante 26 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble americano y la crianza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo granate muy cubierto. En nariz destacan los aromas varietales del tempranillo madurados y matizados tras su paso por barrica. Su evolución en copa es excelente desarrollando matices complejos propios de los grandes vinos. En la boca es carnoso, con mucho volumen pero de paso amable, de postgusto largo y muy persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero
Suelo: Arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble americano Variedad: 100 % Tempranillo

PASCAL JOLIVET / SANCERRE SANCERRE AOC, LOIRE, FRANCIA

VINIFICACIÓN

Fermentado en acero inoxidable con levaduras naturales, a 16° C durante 25 días. Las uvas de cada parcela se fermentan por separado. Después de la fermentación, el vino pasa otros dos meses madurando en acero inoxidable antes de embotellar. Tipo de suelo arcillos, calcáreo, sílex. Capacidad de Guarda: 5 años. Temperatura de Servicio: Servir de 10 - 12o C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo oro con reflejos verdes.
Brincan en la copa aromas muy florales y frutales, manzana, pera, limón.
Acidez marcada, muy elegante confirma mucho cítrico, manzana y su suelo calcáreo y sílex.
Se recomienda acompañar con pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

DOP Oro 2017

VINIFICACIÓN

Elaborado a partir de viejas cepas de Garnacha, cultivadas entre 35 y 60 años en laderas de suelos pizarrosos y arcillo-calcáreos. Fermentación controlada a temperatura baja para preservar los aromas frutales. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, seguida de reposo en botella.

NOTAS DEL SOMMELIER

deal con carnes rojas, cordero al horno, guisos tradicionales, quesos curados y embutidos ibéricos.



MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2017

Nombre completo: Malleolus de Valderramiro 2017
Bodega: Bodegas Emilio Moro
Región: Ribera del Duero, Castilla y León, España
Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero
País: España
Tipo de vino: Tinto reserva de alta gama
Añada: 2017
Varietal: 100% Tempranillo (Tinto Fino)
Graduación alcohólica: 15% vol



PASCAL JOLIVET SANCERRE SANCERRE AOC, LOIRE, FRANCIA

Nombre completo: Pascal Jolivet Sancerre
Bodega: Domaine Pascal Jolivet
Región: Valle del Loira, Francia
Denominación de Origen: Sancerre AOC
País: Francia
Tipo de vino: Blanco seco
Añada: Variable (la 2017 o 2020 son las más distribuidas; aplica igual para ambas en estilo)
Varietal: 100% Sauvignon Blanc
Graduación alcohólica: 13% vol



DOP Oro 2017

Nombre completo: Papal D.O.P. Oro 2017
Bodega: Bodegas Borsao
Región: Campo de Borja, Aragón, España
Denominación de Origen: Protegida (D.O.P.): Campo de Borja
País: España
Tipo de vino: Tinto reserva
Añada: 2017
Varietal: Garnacha 100% (también conocida como Grenache)
Graduación alcohólica: 15% vol

PUERTA DEL LOBO

UBÍCALO AQUÍ

Puerta del Lobo





NARANJA

Nuestro vino con causa: una creación genuina que transforma el placer del vino en un acto con propósito.
Un porcentaje de las ventas se destina a una causa social.



- Verdejo
- 8-10 °C
- Ligero paso por barrica
- Cocina especiada, quesos curados y pescados grasos.



Premiada como Bodega del Año 2025 por la Asociación Mexicana de Sommeliers, Puerta del Lobo fue reconocida por su excelencia enológica, innovación enoturística y su contribución al impulso del vino queretano.

Cada copa encierra el alma de un territorio y la pasión de quienes lo transforman en oro líquido.

BODEGA DEL AÑO
ASOCIACIÓN DE SOMMELIERS MEXICANOS A.C.
2025

PIONEROS DEL VINO NARANJA EN LA REGIÓN

GIRO
Viñedo
Eventos
Hospedaje
Real Estate
Experiencias
Gastronomía

UBICACIÓN
El Marqués

DIRECCIÓN
Carretera La Griega-El Lobo kilómetro 4.5; El Marqués

TELÉFONO
442 454 5470

HORARIO
Miércoles a domingo, de 12:30 a 19:00 horas

SERVICIOS
Wine Bar
Restaurantes
Recorridos y catas
Jardín para eventos

PRODUCTO
Vino tinto
Vino blanco
Vino rosado
Vino naranja
Vino espumoso

PRECIO
De $450 a $1,300

PET FRIENDLY
Sí

ÁREA DE NIÑOS
Sí

www.puertadellobo.mx


BODEGA DEL AÑO
ASOCIACIÓN DE SOMMELIERS MEXICANOS A.C.
LA BODEGA DEL AÑO 2025
ESTÁ EN QUERÉTARO...
PUERTA DEL LOBO
VINOS PREMIADOS
60 MEDALLAS
RESTAURANTES
EXPERIENCIAS
REAL ESTATE
BODAS & EVENTOS
Diners' Choice
@puertadellobo

Etiquetas de Puerta del Lobo

TÍO NETO



Vino tinto de mezcla (Merlot, Tempranillo, Malbec) con notas de fruta roja madura y madera, de cuerpo medio-alto y sabor persistente.

- Merlot, Tempranillo y Malbec
- 16-18 °C
- 12 meses
- Acompaña de maravilla carnes rojas asadas, costillas BBQ o quesos curados. Cuerpo medio-alto y final largo que resiste sabores intensos.



ÁBORA



Vino tinto de mezcla elegante, con notas de fruta madura, vainilla y especias suaves.

- Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- 15-18 °C
- 12 meses
- Ideal con carnes asadas, pastas con salsa de tomate o quesos curados. También acompaña bien platillos de caza o guisos especiados.



EMILIA



Vino rosado de cuerpo untuoso, aromas a durazno y melocotón, acidez fresca y textura delicada, elegante para platos de sabor moderado.

- Syrah
- 10-12 °C
- Sin guarda
- Excelente con paella, pastas con mariscos o salmón a la plancha. Su textura cremosa combina con platos sabrosos pero no pesados.



E60



Vino tinto tranquilo con aromas de frutas rojas maduras, notas de madera suave y especias dulces.

- Malbec 60%, Merlot 20%, Tempranillo 20%
- 16-18 °C
- 10 a 12 meses
- Excelente con cortes de carne a la parrilla, pastas con salsa roja o quesos semicurados. También marida bien con tacos de arrachera o cordero al horno.



ENSAMBLE DE BARRICAS



Vino tinto suave y equilibrado, con sabores de frutas maduras y un toque de vainilla y especias. Es redondo al paladar, con buena fuerza.

- Malbec y Tempranillo
- 14-18 °C
- 12 meses
- Ideal con carnes asadas, pastas con salsa de tomate o quesos semicurados. También acompaña bien platillos mexicanos al horno o al carbón, como chiles rellenos o arrachera.



BRUT NATURE FINCA



Espumoso, elegante y seco, con burbujas finas y aromas a manzana, pan tostado y flores blancas. Refrescante y ligero, ideal para cualquier ocasión.

- Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- 6- 8 °C
- 12 meses
- Va muy bien con ostras, mariscos, sushi o aperitivos salados. También acompaña estupendamente quesos suaves y frutas frescas.



VERDEJO



Blanco seco con sabores de manzana verde, hierbas y un toque de madera. Tiene una textura suave y un final fresco que invita a seguir bebiendo.

- Verdejo
- 10-12 °C
- 6 meses
- Perfecto con pollo al limón, ceviche o sushi, y también con verduras asadas o quesos frescos.



SAUVIGNON BLANC



Vino blanco fresco y aromático, con toques de frutas tropicales y un ligero matiz de vainilla por su paso en roble. En boca es equilibrado y muy fácil de beber.

- Sauvignon Blanc
- 10-12 °C
- 6 meses
- Ideal con pescados, mariscos o ensaladas frescas. También combina bien con quesos suaves o pastas ligeras.



TINTO JOVEN



Vino tinto joven, frutal y de paso fácil, con cuerpo ligero-medio, pensado para beber con amigos sin complicaciones.

- Tempranillo y Malbec
- 10-12 °C
- Sin guarda
- Perfecto con pizza, carnes frías o hamburguesas caseras. Frutal, sin exceso de tanino, ideal para comidas informales.



ROSADO



Rosado de uva Syrah, con aromas de fruta roja fresca, acidez animada y cuerpo casi medio, perfecto para aperitivo o comida informal.

- Syrah
- 8-10 °C
- Sin guarda
- Acompaña muy bien tacos de camarón, sushi o ensaladas con fruta. Refrescante y fácil de disfrutar al sol.



SAUVIGNON BLANC



Vino blanco ligero con fruta verde y herbácea, muy fresco al paladar y de cuerpo suave, ideal para empezar.

- Sauvignon blanc
- 8-10 °C
- Sin guarda
- Va muy bien con ensaladas frescas, ceviche o pescado a la plancha. Su acidez limpia el paladar y realza sabores cítricos.



VERDEJO JOVEN



Blanco seco con notas cítricas y ligeros recuerdos herbales, de textura amable y final limpio para disfrutar solo o con comida ligera.

- Verdejo
- 8-10 °C
- Sin guarda
- Ideal con quesos suaves, pastas con mariscos o pollo al limón. Su toque herbal combina perfecto con comidas ligeras.



El vino es arte, tiempo y memoria

Cada etiqueta encierra el trabajo de muchas manos, el ritmo de la naturaleza y la inspiración de quienes creen que el vino es más que una bebida: es una experiencia, un recuerdo, una forma de vivir.

TEMPORADA DE **INVIERN**



TIEMPO DE **PONER ATENCIÓN**

- Evita sobrecargar enchufes y tomas de corriente eléctrica, pueden causar cortos.

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos al desarrollo social".

FIGQ
FERIA INTERNACIONAL GUADALUPE-QUERÉTARO
2025

PALENQUE QUERÉTARO 2025



28 Y 29 NOV

CARÍN LÉON



21 Y 22 NOV

ALEJANDRO FERNÁNDEZ



15 NOV

GLORIA TREVI



20 NOV

BANDA MS

Puntos de venta:

CASA INN HOTELES

WESTERN BOUTIQUE

SUCURSAL PLAZA VICTORIA

Venta de boletos en:

BOLETIWORLD

BOLETIWORLD.COM

DEL 14 AL 30 DE NOVIEMBRE

ESPECTÁCULOS PRESENTA



19 NOV

CHRISTIAN NODAL



16 NOV

EDEN MUÑOZ



14 NOV

MATUTE



23 NOV

PANCHO BARRAZA

QUERÉTARO

DANZ SELTZER MEGA TORRES 10 Don Romulo TECATE Coca-Cola

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

San Juanito

UBÍCALO AQUÍ







ESPUMA DEL VALLE DE BERNAL ROSÉ



Espumoso método tradicional, vibrante y festivo. Elegante burbuja fina con notas de frutos rojos y un carácter fresco que celebra el terroir de Bernal.

- Malbec 100%
- Entre 6-8 °C
- 18 meses sobre sus lías
- Pescados y mariscos de todo tipo. Platillos elaborados a base de aves. Salsas cremosas o espaciadas con picantes ligeros.

RESERVA MALBEC



Malbec de altura con paso por roble francés. Estructura equilibrada, taninos sedosos y un perfil frutal que se ha convertido en un clásico del viñedo queretano.

- Malbec 95% | Syrah 5%
- 18 °C
- 13 meses
- Quesos de intensidad alta, cortes con buen marmoleo, pato, cordero, platillos especiados y estofados. Postres con base de chocolate.

GRAN RESERVA MALBEC



Una selección excepcional de barricas. Profundo, complejo y de guarda, con capas de frutas maduras, especias y elegancia en cada sorbo.

- Malbec 89% | Syrah 11%
- 18 °C
- 24 meses
- Cordero, platillos mediterráneos, quesos azules, cortes de marmoleo medio y postres con base de chocolate.

ABOLENGO DE DON JUAN SYRAH



Edición limitada que honra orígenes y linaje. Syrah de gran carácter, intenso y sofisticado, criado cuidadosamente para verdaderos coleccionistas.

- Tinta de Bernal 75% | Malbec 25%
- 18 °C
- 24 meses
- Tapas y carnes frías, jamón ibérico, chorizo, sobrasada, fuet, pan tumaca y chistorra. Salsas a base de jitomate. Cocina mexicana, no muy picante.

San Juanito es el resultado de la determinación de transformar un terreno poco prometedor en Querétaro en un viñedo galardonado internacionalmente.

Inspirada por su experiencia en la Toscana y una reveladora visita a Napa Valley, la familia Treviño comenzó en 2011 con variedades como Malbec y Syrah. Contra todo pronóstico, sus primeras cosechas sorprendieron por su calidad, dando paso a una bodega con más de 10 etiquetas, entre ellas la línea superprémium Abolengo de Don Juan y un espumoso rosado de Malbec que ha brillado en ferias internacionales.

Más allá del vino, San Juanito apuesta por la sustentabilidad.

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Tequisquiapan

DIRECCIÓN
Antiguo Camino a San Juan s/n, San José de la Laja

TELÉFONO 55 5004 7300

HORARIO
Viernes desde las 11:00 horas
Sábados y domingos: 9:00 horas
Último acceso: 17:00 horas

SERVICIOS:
Maridaje
Vendimia
Catas guiadas
Recorrido a viñedos
Recorrido a bodegas

PRODUCTO
- Vinos ganadores de más de 140 medallas en los principales concursos de vino a nivel mundial
- 12 etiquetas

PRECIO
De $290 a $1,180

RECOMENDACIÓN
Mente y paladar abiertos y ¡ganas de disfrutar!

PET FRIENDLY Sí

ÁREA DE NIÑOS Sí

www.sanjuanito.com.mx
sanjuanito.carrd.co

San Juanito
Vino del valle de Bernal

Descubre el corazón del Valle de Bernal



Una bodega familiar con un toque refinado, situada en el Valle de Bernal, Querétaro, México.

Establecida en 2011, a lo largo de nuestras primeras doce cosechas, nuestros excepcionales vinos han ganado más de 140 medallas en los concursos de vino más prestigiosos del mundo.

Camina entre viñedos, brinda frente a la Peña y comparte una comida al aire libre con quienes más quieres.

San Juanito combina hospitalidad familiar, vinos premiados y experiencias pensadas para disfrutar, celebrar y reconectar con la esencia del Valle de Bernal.

Vino

Experiencia

Medio Ambiente

Experiencias

- Tours guiados
- Catas y degustaciones
- Restaurante en la terraza
- Hospedaje
- Bodas
- Eventos corporativos

Oferta especial

Presenta este anuncio en la terraza y recibe:
* 1 copa de vino de cortesía para ti y tus acompañantes

55 79476854

sanjuanito.carrd.co

San Juanito, Tequisquiapan



La Terquedad

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Huimilpan

DIRECCIÓN
Carretera Los Cues–Galindo kilómetro 8.8, Los Cues, Huimilpan

TELÉFONO
442 315 5173

HORARIO
Jueves a domingo
De 13:00 a 19:00 horas

SERVICIOS
Cava
Viñedo
Restaurante

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Varios precios

PET FRIENDLY
No

ÁREA DE NIÑOS
Sí

FB: laterquedadmx
IG: laterquedadmx



La Redonda

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Carretera San Juan del Río-Ezequiel Montes kilómetro 33.5, Ezequiel Montes

TELÉFONO
55 8066 5984

HORARIO
No disponible

SERVICIOS
Restaurante
Wine garden
Wine bar
Catas

PRODUCTO
Varios vinos

PRECIO
Varios precios

PET FRIENDLY
N/A

ÁREA DE NIÑOS
N/A

www.laredonda.com.mx



Viña del Cielo

GIRO
Viñedo
Hotel boutique

UBICACIÓN
Cadereyta de Montes

DIRECCIÓN
Carretera a Santa Bárbara kilómetro 1.6, Cadereyta de Montes

TELÉFONO
441 107 2764

HORARIO
De 8:30 a 22:00 horas

SERVICIOS
Cabañas
Vendimia
Festivales
Maridajes
Catas guiadas

PRODUCTO
Vino
Hospedaje
Food Truck
Eventos sociales, deportivos y empresariales

PRECIO
Varios precios

RECOMENDACIÓN
Cava
Recorridos
Bodas en lago
Bodas en salón
Hotel boutique

PET FRIENDLY No

ÁREA DE NIÑOS Sí

www.vinadelcielo.mx



Viñedos Azteca

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Carretera San Juan del Río-Cadereyta kilómetro 40 + 0.4

TELÉFONO
442 249 7664

HORARIO
De 10:00 a 18:00 horas

SERVICIOS
Maridaje
Vendimia
Restaurante
Catas guiadas
Hotel boutique
Recorrido a viñedos
Recorrido a bodegas
Salones para eventos

PRODUCTO
Vino de mesa

PRECIO
Ticket de consumo
$300 por persona

RECOMENDACIÓN
Con alimentos

PET FRIENDLY Sí

ÁREA DE NIÑOS
Sí

www.vinedosazteca.com

QUERÉTARO, NOS MUEVE



¡EN QUERÉTARO, **NOS MUEVE** QUE TENGAS MÁS OPORTUNIDADES!

Somos el tercer estado* con mayor **GENERACIÓN DE EMPLEO** per cápita de todo el país.

* Actualizado 2024

NUESTRA ECONOMÍA **CRECE AL DOBLE** QUE LA DEL RESTO DE MÉXICO.

Más de **81 mil** **EMPLEOS** generados en **cuatro años.**

180 nuevos **PROYECTOS DE INVERSIÓN** concretados.

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

QUERÉTARO

QUERÉTARO GOBIERNO DEL ESTADO

CONTIGO

CONOCE MÁS

VIÑEDOS SAN LUCAS

UBÍCALO AQUÍ

Viñedo San Lucas



Es un desarrollo único que combina el encanto del campo con la elegancia de un hotel boutique. Rodeado de viñedos, olivares y lavanda, a minutos de San Miguel de Allende. Ofrece descanso, hospitalidad cálida y conexión con la naturaleza. Ya sea para una escapada de fin de semana o para establecer un nuevo hogar entre vides y lavanda, Viñedo San Lucas ofrece un entorno excepcional, donde cada día se vive con intención y cada detalle honra la tradición vitivinícola de la región.

RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Tinto de perfil maduro y estructurado, con notas de fruta negra, toques de vainilla, cacao y cedro. En boca muestra tanino firme y acidez moderada.

- Cabernet Sauvignon
- 16-18 °C
- 12 meses
- Carnes rojas asadas, cordero o quesos curados mexicanos (Cotija, añejo de cabra).

ESPUMOSO ROSE



Color salmón brillante. Nariz con fruta roja fresca (fresa, frambuesa) y toques florales. En boca, burbuja fina, acidez viva y final seco con eco frutal.

- Tempranillo, Pinot Noir, y Syrah
- 6-8 °C
- Método Charmat
- Ideal para disfrutar en días calurosos como aperitivo, junto con fresas o para acompañar pescados frescos y sushi.

BLEND CRIANZA



Tinto de fruta negra y roja madura (cereza, ciruela) con notas de vainilla, cacao y pimienta dulce. Estructura media, taninos pulidos y final largo.

- Malbec 55%, Cabernet Sauvignon 20%, Pinot Noir 20%, Syrah 5%
- 16-17 °C
- 6 meses
- Ideal para disfrutar con pasta bolognesa, salmón, atún o paellas bien condimentadas.

BARRICA DE FUEGO



Color rubí intenso. Aromas de moras, violeta y tostados de roble. En boca, cuerpo medio-alto, tanino firme y redondo, con notas de café y cacao en el final.

- Malbec
- 17 °C
- 6 meses
- Cortes de res, cordero al horno, mole negro o quesos añejos.

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Carretera Querétaro-San Miguel de Allende kilómetro 6.2

TELÉFONO
415 688 2210 (WhatsApp)

HORARIO
A partir de las 12:00 horas

SERVICIOS
Catas
Vinos
Hotel
Ecuestre
Restaurante
Recorrido en vinícola

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Catas desde $850

RECOMENDACIÓN
Maridajes

PET FRIENDLY
N/D

ÁREA DE NIÑOS
N/D

www.vinedossanlucas.com/san_lucas


VIÑEDOS
SAN LUCAS
VIVE
la experiencia
VISITAS GUIADAS
CATAS DE VINO
GASTRONOMÍA LOCAL
Ubicación:
Carretera Querétaro - San Miguel de Allende km 6.2.
San Miguel de Allende. Gto. , México.
(415) 688 2210

Viñedos Santa Catalina



Viñedos Santa Catalina, el más reciente viñedo del grupo La Santísima Trinidad en San Miguel de Allende. Primer desarrollo agrícola con viñedos, olivos y lavanda, con hotel boutique y restaurantes. Disfrute de la magia de los sentidos con una degustación en los salones de cata de la vinícola. Una experiencia única para aprender, compartir y relajarse al descubrir el maravilloso mundo del vino.

GIRO
Viñedo
Restaurante
Hotel boutique

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Carretera San Miguel de Allende-Querétaro kilómetro 6.5, San Miguel de Allende

TELÉFONO
415 688 2210

SERVICIOS
Vendimia
Restaurante
Catas guiadas
Hotel boutique

HORARIO
De 9:00 a 17:00 horas

PRODUCTO
Vino La Santísima Trinidad

PRECIO
Varios precios

RECOMENDACIÓN
Ideal para tomar con amigos

PET FRIENDLY Sí

ÁREA DE NIÑOS Sí

www.lasantisimatrinidad.com.mx

Barrica de Fuego



Somos un exquisito restaurante y una increíble terraza donde te ofrecemos la mejor vista para que disfrutes de una deliciosa comida gourmet en un ambiente inolvidable.

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Libramiento José Manuel Zavala 2, fraccionamiento Tierradentro

TELÉFONO
415 689 0090

SERVICIOS
Catas
Maridaje
Food Pairing

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Varios costos

RECOMENDACIÓN
Restaurante smokehouse y una increíble terraza donde te ofrecemos la mejor vista para que disfrutes de una deliciosa comida gourmet, en un ambiente inolvidable.

PET FRIENDLY
No

ÁREA INFANTIL
N/D

www.barricadefuego.com
IG: barricadefuego
FB: Barrica de Fuego

VIÑEDOS SAN LUCAS

Santísima Trinidad



Arte de vivir entre vides, campo y tradición
Vive la Santísima experiencia

La Santísima Trinidad es un desarrollo que une campo, lujo y cultura en Dolores Hidalgo.

Vino, arte, arquitectura y gastronomía conviven en armonía en un entorno diseñado para disfrutarse con todos los sentidos.

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Dolores Hidalgo

DIRECCIÓN
Carretera San Miguel de Allende-Dolores kilómetro 81

TELÉFONOS
418 120 3089
473 134 1086
(ambos WhatsApp)

SERVICIOS
Spa
Hotel
Biking
Ecuestre
Restaurante
Recorrido a viñedos
Recorrido a bodegas

HORARIO
Lunes a jueves, desde las 12:00 horas
Viernes a domingo, desde las 9:00 horas

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Catas desde $790

RECOMENDACIÓN
Visita a la vinícola y degustación de vinos, aceite de oliva y quesos

PET FRIENDLY N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.lasantisimatrinidad.com.mx







Viñedo San Francisco

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Carretera Querétaro-San Miguel de Allende kilómetro 26, San Miguel de Allende

TELÉFONO
415 688 2209

HORARIOS
De 8:00 a 12:00 h (desayuno)
De 13:00 a 22:00 h (comida)

SERVICIOS
Terrenos
Restaurante
Hotel Boutique
Recorridos ecuestres

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Más de $500

RECOMENDACIÓN
Viñedo San Francisco es una forma de habitar el campo con elegancia y redescubrir el tiempo lento, los aromas de la tierra y el valor de la comunidad.

PET FRIENDLY
No

ÁREA DE NIÑOS
N/D

https://vinedossanfrancisco.com/
IG: vinedossanfrancisco
FB: vinedossanfrancisco



Bernat

GIRO Viñedo

UBICACIÓN
Dolores Hidalgo

DIRECCIÓN
Carretera Dolores-Xoconostle kilómetro 8.5

TELÉFONO
55 3954 7344

HORARIO
N/D

SERVICIOS
Catas
Talleres
Eventos
Recorridos
Venta de vino

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Desde $1,020 (paquete de tres botellas)

RECOMENDACIÓN
Catas y recorridos por viñedo

PET FRIENDLY
N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.bernatvinicola.wixsite.com/bernatvinicola



Los Arcángeles

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
Dolores Hidalgo

DIRECCIÓN
Carretera San Diego de La Unión kilómetro 13

TELÉFONO 418 134 7118

HORARIO
De jueves a sábado, de 12:00 a 20:00 horas
Domingo, de 10:00 a 18:00 horas

SERVICIOS
Tienda
Viñedo
Restaurante
Experiencias
Hotel boutique

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Desde $500

RECOMENDACIÓN
Vive las seis experiencias que ofrece el viñedo

PET FRIENDLY N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.vinedolosarcangeles.com



Cava El Garambullo

GIRO
Bodega

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Carretera San Miguel Allende-Dolores Hidalgo 3.5 kilómetro, El Vergel de los Laureles

TELÉFONO N/D

HORARIO
Abierto de jueves a sábado

SERVICIOS
Visitas
Catas
Se necesita reservar (vía Instagram)

PRODUCTO
Vino

PRECIO
N/D

RECOMENDACIÓN
Catas en la bodega

IG: cava_garambullo


SPORTSWORLD
10-10-10
PASES %OFF MESES
EMPIEZA TU
CAMBIO AHORA
*Consulta términos y condiciones en www.sportsworld.com.mx
Válido solo en noviembre 2025

vaivén

Vinos y cervezas Vaivén

Vinos creados en el municipio de Ezequiel Montes, que se caracteriza por ser un entorno de semidesierto. Este terroir permite la producción de una diversidad de vinos (blancos, tintos, rosados y espumosos) y el cultivo de productos orgánicos.

VINO ROSADO TORRENTE



Elegante vino al paladar de carácter frutal, acidez equilibrada, ligero y sutil en retrogusto afrutado.

- Syrah
  Malbec
- 9-12 °C
- Sin barrica
- Pizzas, pastas, salmón y mariscos.

$ 360.00

ARRECIFE VINO BLANCO



Elegante vino al paladar de carácter frutal, abocado y ligero denotando una acidez vivaz.

- Macabeu
  Muscat
- 8-10 °C
- Sin barrica
- Platillos condimentados, queso de cabra, ensaladas tropicales y postres cremosos.

$ 360.00

FORESTA VINO TINTO



Elegante vino al paladar de carácter dulce, denotando una acidez equilibrada.

- Malbec
- 8-10 °C
- Sin barrica
- Ensaladas con frutos rojos, postres como pay de queso, tarta de frutos rojos y brownie.

$ 390.00

EQUILIBRIO VINO BLANCO



Vino suave, refrescante y seco con una acidez muy sutil, deja unas marcadas notas frutales y cítricas con un posgusto armonioso.

- Macabeu
  Chardonnay
- 8-10 °C
- Sin barrica
- Mariscos, empanadas, pastas y ensaladas.

$ 360.00

EQUILIBRIO VINO ROSADO



Vino seco con acidez fresca, ataque ligero y tanino muy sutil.

- Malbec
  Cabernet Sauvignon
- 9-12 °C
- Sin barrica
- Pizzas, pastas, salmón, tostadas de atún y mariscos.

$ 360.00

EQUILIBRIO VINO TINTO



Vino seco en el que la acidez está perfectamente integrada a su astringencia de tanino suave y pulido.

- Malbec
- 14-16 °C
- Sin barrica
- Pizza y pasta con salsas de tomate, carnes rojas no muy grasas, quesos madurados y postres frutales.

$ 420.00

IMPULSO VINO BLANCO ESPUMOSO SEMISECO



Vino suave, ligero y fresco al paladar, tiene una acidez vivaz con una sensación de burbuja pequeña y fina al paladar.

- Macabeu
  Xarel-ló
- 6-8 °C
- 9 meses
- Quesos frescos, pescados y mariscos. Comida levemente picante.

$ 420.00

IMPULSO VINO BLANCO ESPUMOSO BRUT NATURE



Vino de ataque medio con carácter seco y una acidez vivaz destacando sus burbujas en boca.

- Macabeu
  Xarel-ló
- 6-8 °C
- 9 meses
- Sushi, arroz oriental y pollo. Pastel de zanahoria o de queso.

$ 420.00

IMPULSO VINO ROSADO ESPUMOSO BRUT



Vino elegante al paladar, denotando una burbuja delicada y constante con acidez equilibrada

- Pinot Noir
  Chardonnay
- 8-10 °C
- 18 meses
- Quesos, estofados, pizzas, ensaladas con frutas, salmón, mariscos y postres con base de frutos rojos.

$ 520.00

BALANCE VINO BLANCO



Vino refrescante. Presenta una acidez marcada con una clara expresión frutal.

- Viognier
- 6-8 °C
- Sin barrica
- Pescados, mariscos, sushi, ensaladas, quesos frescos, pastas y pollo.

$ 410.00

BALANCE VINO TINTO



Vino con taninos finos y elegantes y con acidez vivaz. Bien estructurado, amable y en equilibrio.

- Tempranillo
  Syrah
- 14-16 °C
- 6 a 8 meses
- Carnes rojas, a las brasas, gastronomía mexicana, estofados, quesos semimaduros, variedad de pastas y postres con chocolate.

$ 530.00

BALANCE VINO TINTO



Vino afrutado y ligero, destacando su acidez vivaz característica de la región, con retrogusto amargo.

- Marselán
- 14-16 °C
- 12 a 14 meses
- Pizzas de carnes frías, pastas con salsas rojas, quesos con añejamiento y carnes asadas.

$ 530.00

TEMPLE VINO TINTO RESERVA



Vino seco de ataque amplio y gran cuerpo.

- Cabernet Sauvignon
- 14-16 °C
- 16 meses
- Carnes rojas y suaves, asados, cortes a las brasas, platillos condimentados y especiados.

$ 695.00

TEMPLE VINO TINTO RESERVA



Vino de ataque amplio, seco y con acidez vivaz, se percibe un tanino sedoso y amable en equilibrio.

- Merlot
- 14-16 °C
- 18 meses
- Platos con legumbres, frutos secos, carnes de caza, estofados, guisos grasos y quesos semimaduros.

$ 695.00

RED ALE



Cerveza estilo irlandés de color ámbar rojizo, con aroma a caramelo, costra de pan y toffee.

- Ale
- Ámbar rojizo
- Medio
- Hamburguesas, pizzas, alitas de pollo, comida asiática, comida mexicana, comida picante y alimentos fritos o grasos.

$ 85.00

UBÍCALO AQUÍ

Bodegas Vaivén



GÜERA DE RANCHO



Cerveza estilo alemán de color amarillo dorado, con aroma a cereales, trigo y cítricos.

- Ale
- Ámbar rojizo
- Medio
- Hamburguesas, pizzas, alitas de pollo, comida asiática, comida mexicana, comida picante y alimentos fritos o grasos.

$ 80.00

ENGLISH PALE ALE



Estilo inglés, balanceada, de color ámbar dorado, con aroma a malta, caramelo, ligeras notas a pan y nueces.

- Ale
- Ámbar dorado
- Medio
- Comida especiada o picante, quesos semimaduros, mariscos, gastronomía asiática, cerdo y pollo frito asado, pizza y pasta.

$ 85.00

LAGER



De estilo lager, de color amarillo pálido y espuma blanca. Con aromas cítricos y florales.

- Lager
- Amarillo medio
- Medio-bajo
- Pescados y mariscos, pizzas con quesos y carnes frías, hamburguesa y hot dog con papas, ensalada con frutas y verduras, pastas ligeras, cecina con crema y frijoles y pechuga de pollo la plancha.

$ 80.00

PORTER



De estilo americano, color ámbar oscuro a café con destellos rojizos destacan aromas a chocolate, toffee y vainilla.

- Ale
- Ámbar oscuro
- Medio
- Carne a la parrilla, hamburguesas, barbacoa y carnitas, ostras y crustaceos, mole o BBQ, quesos azules y postres de chocolate.

$ 90.00

Vive la experiencia de la Ruta del Arte, Queso y Vino de primera mano, mientras aprendes sobre la elaboración del vino, y para finalizar podrás disfrutar de una cata de su línea de vinos. Bodegas Vaivén, concepto enoturístico de economía circular, es un sitio integral con viñedo, cervecera, huerto, granja y enfocado a la producción y sustentabilidad. Rodeado de vid, olivos y romero, se levanta este escenario que ofrece a quien lo visita una fábrica de cerveza artesanal Cirquera, un espacio de viñedo y un ambiente que tiene toda la intención de que las personas que entran por su puerta se diviertan.

GIRO
Viñedo
Restaurante

UBICACIÓN
Ezequiel Montes

DIRECCIÓN
Camino a las Adelitas kilómetro 8

TELÉFONO
414 118 0705

HORARIO
De jueves a lunes, de 9:00 a 17:00 h

SERVICIOS
Maridaje
Vendimia
Festivales
Restaurante
Catas guiadas
Hotel boutique
Recorrido a viñedos
Salones para eventos
Talleres gastronómicos
Recorrido a bodegas o cavas

PRODUCTO
Cervezas
Vino tinto
Vino blanco
Vino espumoso

PRECIO $650 promedio

TERRAZA Sí

ÁREA INFANTIL Sí

PET FRIENDLY Sí

ÁREA PARA FUMAR Sí

PANTALLAS No

IDEAL PARA
Parejas
Familias
Extranjeros

IDIOMAS
Inglés
Español

www.bodegasvaiven.mx
FB: Bodegas Vaivén
IG: Bodegas Vaivén



Camino de Vinos

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Felipe

DIRECCIÓN
Carretera Silao-Sangre de Cristo kilómetro 19, comunidad de Sangre de Cristo

TELÉFONO
473 735 8139

HORARIO
A partir de las 11:00 horas

SERVICIOS
Hotel
Viñedo
Terrazas
Restaurante
Área de asado

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Varios

RECOMENDACIÓN
Consultar cartelera

PET FRIENDLY N/D

ÁREA DE NIÑOS
N/D

www.caminodevinos.com



Cuna de Tierra

GIRO
Vinos y licores

UBICACIÓN
Guanajuato

DIRECCIÓN
Carretera Dolores Hidalgo–San Luis Potosí kilómetro 11, Guanajuato

TELÉFONO
415 181 7691

HORARIO
De 11:00 a 19:00 horas

SERVICIOS
Vendimia
Catas guiadas
Maridaje
Recorrido a viñedos
Recorrido a bodegas
Talleres gastronómicos
Festivales
Restaurante
Salones para eventos

PRODUCTO
Vinos Cuna de Tierra

PRECIO
$500

RECOMENDACIÓN
Disfrutar de una de las experiencias en el viñedo

PET FRIENDLY No

ÁREA DE NIÑOS Sí

www.cunadetierra.com



Dos Búhos

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Kilómetro 6, carretera San Miguel de Allende-Querétaro

TELÉFONO
415 124 7583

HORARIO
Martes a domingo, de 11:00 a 16:00 horas

SERVICIOS
Tours
Tienda
Restaurante
Degustaciones
Eventos privados

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Desde $540

RECOMENDACIÓN
Tiene cinco opciones de Gran Reserva

PET FRIENDLY N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.dosbuhos.com



El Lobo

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Francisco del Rincón

DIRECCIÓN
Camino de la Uva s/n, El Nacimiento

TELÉFONO
477 571 9636

HORARIO
A partir de las 10:00 horas

SERVICIOS
Catas
Tienda
Viñedo
Recorridos

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Desde $150

RECOMENDACIÓN
Recorridos

www.bodegalobo.com


QUERÉTARO
LA CAPITAL
donde la cantera
es poesía
Exconvento de San Agustín
Forma parte de la Zona de Monumentos Históricos de Querétaro,
inscrita como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1996.
QUERÉTARO
CON FUTURO
QUERÉTARO
MUNICIPIO
QUERÉTARO
LA CAPITAL
Querétaro Ciudad
@qrociudad
Este programa es de carácter público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



El Pavo Real del Campo

GIRO
Bodega/viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Pavorreal 2, Sosnabar. Carretera Jalpa kilómetro 5

TELÉFONO
415 144 8431

HORARIO
Viernes a domingo, a partir de las 11:00 horas

SERVICIOS
Catas
Alberca
Recorridos
Sala de degustación
Asador campestre

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
N/D

RECOMENDACIÓN
Recorridos

IG: elpavorealdelcampo



Manchón

GIRO Cavas

UBICACIÓN
Dolores Hidalgo

DIRECCIÓN
Dolores Hidalgo-San Luis de La Paz kilómetro 12, El Rosillo

TELÉFONO 418 688 0023

HORARIO
De lunes a viernes, de 8:00 a 17:00 horas
Sábados, de 8:00 a 15:00 horas

SERVICIOS
Catas
Cursos
Recorridos
Degustaciones
Experiencias en winebar

PRODUCTO
Vino secos tranquilos y vinos generosos

PRECIO
Desde $220

RECOMENDACIÓN N/D

PET FRIENDLY N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.enoturismo.cavasmanchon.com



Puente Josefa

GIRO
Viñedo boutique

UBICACIÓN Guanajuato

DIRECCIÓN
Carretera San Miguel de Allende-Dolores Hidalgo kilómetro 3.5, San Miguel de Allende

TELÉFONO
415 151 4798

HORARIO
Solo por reservación

SERVICIOS
Catas guiadas
Recorrido a viñedos
Talleres gastronómicos

PRODUCTO
Hacemos experiencias sensoriales, catas, talleres, pícnics y contamos con un temazcal

PRECIO
Varios precios

RECOMENDACIÓN
Pícnics con temáticas mexicanas, románticas o infantiles

PET FRIENDLY
Sí

ÁREA DE NIÑOS
Sí

www.puentejosefavinedo.com



San José La Vista

GIRO
Viñedo

UBICACIÓN
San Miguel de Allende

DIRECCIÓN
Nuevo libramiento San Miguel kilómetro 10.2, Centro

TELÉFONO
415 155 8502

HORARIO
N/D

SERVICIOS
Hotel
Tienda
Recorridos
Restaurante
Eventos privados

PRODUCTO
Vinos

PRECIO
Desde $420

RECOMENDACIÓN
Consulta la cartelera de servicios

PET FRIENDLY
N/D

ÁREA DE NIÑOS N/D

www.haciendasanjoselavista.com

MANAHAL

DEPAS

Con Todo

NUEVA



¡Visítanos!

442 45 45 510

CORREGIDORA · QUERÉTARO

COMPAÑÍA INTERNACIONAL PROART ABRE TEMPORADA

Cerrando el año con broche de oro, la CIP presenta una cartelera de funciones que prometen al espectador, además del disfrute del arte, un momento de reflexión de la vida a través de la danza



La temporada de cierre de año de la Compañía Internacional Proart ya arrancó funciones con su primer espectáculo, 'Relatos', en septiembre pasado, y con esta temporada pretende cerrar un año que ha estado enmarcado por montajes de piezas que han buscado trazar un diálogo de cuestionantes entre la mujer, la sociedad y la danza. Una conversación que se extiende hasta el público para re-







flexionar sobre cómo cada individualidad se ve trastocada por un contexto social que a ratos marca y en otros impulsa el compañerismo, la reflexión, la sororidad y la introspección.

Bajo el liderazgo de la licenciada Adriana Covarrubias, directora de Fundación Proart, y con la Dirección Artística de la Compañía Internacional Proart a manos de Sandra Ostrowski, este último semestre la CIP trae grandes sorpresas, pues se unen a la compañía bailarinas nuevas con propuesta dancística y talento traído desde España; ellas suman vitalidad y capacidad creativa a este colectivo que, en cada una de sus propuesta, bus-



ca provocar al público con piezas vanguardistas que mezclan estilos para crear uno propio.

Con el trabajo de seis bailarinas y tres oyentes (Sandra Ostrowski, Sandra Diez, Julia Sapiña, Natalia Thais, Lucía Nicolás, María Belchi y Bárbara Valencia) se presenta esta nueva temporada de funciones en la que se esperan algunas piezas que van desde danza clásica hasta danza contemporánea y danza española. Además, podremos disfrutar de piezas como 'Hembra Beta' de María Belchi, quien ha sido galardonada en diferentes certámenes de España, y 'Suffa' de Sandra Ostrowski, que recientemente se presentó dentro de la clausura de la edición 10 del Festival Ibérica Contemporánea.

Este 13 de noviembre será su próxima función, a las 19:30 horas en Gala 11.°, en donde además viviremos un evento que combina arte, música, cena y subasta a beneficio del Museo de Arte de Querétaro. La siguiente función será el 29 de noviembre, en el Art Weekend de Balvanera, en donde además podremos disfrutar exposición de obras, networking, instalaciones, coleccionismo, música, diseño, workshops y más.

En estas presentaciones podremos disfrutar de piezas como 'Cartografía de lo invisible' (coreografía e intérprete: Sandra Diéz), 'Eco de una caída' (coreografía e intérprete: Júlia Sapiña), 'Fandango' (coreografía e entérprete: Natalia Thaïs) y 'La vida breve' (coreografía e

QUERÉTARO, NOS MUEVE



¡EN QUERÉTARO, NOS MUEVE CUIDAR A TU FAMILIA!

Contamos con el complejo de seguridad

RHINO

único en Latinoamérica: opera con **más de 750 puntos de monitoreo inteligente**, más de 3 mil cámaras fijas, 61 satelitales, 18 drones y 64 arcos carreteros.

600

nuevos policías incorporados en los últimos 4 años.

100%

de nuestros elementos están **certificados.**

Tenemos un sistema estatal de

VIDEOVIGILANCIA

con más de **11 mil cámaras interconectadas** y seis centros tácticos remodelados y completamente equipados.

ACCIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO

QUERÉTARO

QUERÉTARO

CONTIGO

CONOCE MÁS



intérprete: Natalia Thaïs).

Esta temporada arranca con un elenco renovado de España y Suiza y se anticipan algunas sorpresas enormes, entre ellas la función por el Día de la Mujer el próximo 06 de marzo que tendrá como gran invitada especial María Juncal y el estreno de piezas nuevas como la que montañas por Mariana Collado

Si quieres mantenerte al día de todo lo que la Compañía Internacional Proart hace, puedes seguir su cuenta en Instagram, en donde además podrás conocer las clases que ofrecen a bailarines profesionales y en formación todas las mañanas con una amplia variedad de profesores y estilos para seguir impulsando la formación de alta calidad en nuestro estado.





REGÁLATE UN MOMENTO
PARA DEGUSTAR Y DISFRUTAR

ESCANÉA Y GANA
Visítanos y vive la experiencia.

BODEGAS
vaivén

Viñedo - Cervecera - Restaurante - Villas

HACIENDA

CARLOTA

NUEVA SECCIÓN

LA VIDA QUE AMBICIONAS

TERRENOS RESIDENCIALES

442 196 7 196

haciendacarlota.com.mx