



Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo

**CATÁLOGO
MÉXICO ROMÁNTICO
VIÑEDOS**

2025

 Destination
Wedding
Specialist
Association



En la Secretaría de Turismo del Gobierno de México, hemos trabajado para mostrar al mundo la infinita diversidad de nuestro país, y hoy somos testigos del florecimiento de una industria vitivinícola que no solo ha alcanzado un reconocimiento internacional por la calidad excepcional de sus vinos. Los viñedos mexicanos son mucho más que campos fértiles; son espacios donde la tierra, la cultura y la pasión se entrelazan para crear experiencias inolvidables.

Las vitivinícolas mexicanas se han transformado para que sus campos sean destinos turísticos que, con su atmósfera de serenidad, se han consolidado como el escenario perfecto, logrando ser un producto para el turismo de romance.

Imaginen un atardecer entre vides, una cena maridaje bajo las estrellas o un paseo de la mano por barricas que guardan historias y sabores únicos. Cada viñedo aquí presentado es una promesa: la de crear recuerdos imborrables para parejas que buscan reconectar, celebrar aniversarios, proponer matrimonio o vivir una luna de miel inolvidable.

Desde el Gobierno de México, impulsamos un turismo que sea motor de desarrollo sostenible y que enaltezca la diversidad de nuestra oferta. El enoturismo y el turismo de romance son pilares de esta visión, pues generan experiencias auténticas que celebran nuestra cultura, nuestra gastronomía y la belleza de nuestros paisajes

Las páginas de este catálogo, son una ventana a los paisajes más románticos y seductores de nuestro México: sus extraordinarios viñedos que tiene sabor a uva, a tierra mojada y a tradición.

A todas las parejas que planean su próxima escapada, los invitamos a descorchar una botella de vino mexicano y a brindar por el futuro. Que las historias de amor que comiencen o se fortalezcan en nuestros viñedos sean tan ricas, complejas y memorables como los vinos que nuestra tierra nos regala.

Lic. Josefina Rodríguez Zamora
Secretaria de Turismo

Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Lic. Josefina Rodríguez Zamora

Secretaria de Turismo

<https://www.gob.mx/sectur>

Subsecretaría de Turismo

Dra. Nathalie Veronique Desplas Puel

Subsecretaria de Turismo

Unidad de Innovación, Sustentabilidad y Profesionalización Turística

Mtro. Miguel Aguiñiga Rodríguez

Titular de la Unidad

Dirección General de Innovación del Producto Turístico

Lic. Marcela Camacho Lozano

Directora General

Dirección de Segmentos Especializados y Apoyo a la Comercialización

Lic. Rodrigo Pacheco Aceves, Director

Lic. Carlos E. Pastrana Cervantes, Analista Especializado en Proyectos

Lic. Jessica Uribe Martínez, Jefe de Oficina

Ing. David Garfias Vázquez, Jefe de Departamento

Datos de contacto

Tel. (55) 30026300, 30031600 ext. 6322, 6305

asistente_segmentos@sectur.gob.mx





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



El
gigante
de **México**

Secretaría de
Turismo

CELEBRA TU BODA EN AGUASCALIENTES, UN PARAÍSO VITIVINÍCOLA LLENO DE MAGIA Y TRADICIÓN

La leyenda cuenta que Aguascalientes es un estado libre gracias al beso de una mujer. Este encantador lugar, lleno de historia, tradición y armonía, se presenta como el escenario ideal para celebrar el amor.

Ubicado en el corazón de México, Aguascalientes colinda con los Estados de Jalisco y Zacatecas. Ofrece una excelente conectividad terrestre y aérea, facilitando el acceso a turistas nacionales e internacionales. Su moderna red de carreteras y autopistas conecta con las principales urbes del país, como Guadalajara, Ciudad de México y León. Además, el Aeropuerto Internacional de Aguascalientes brinda vuelos directos a diversas ciudades de México y algunos destinos internacionales, incluyendo conexiones a Estados Unidos, como Houston, Dallas y Los Ángeles.

La viticultura en Aguascalientes tiene una rica tradición que se remonta a mediados del siglo XX, cuando comenzaron a producirse los primeros vinos en la región. Con condiciones climáticas privilegiadas y una altitud ideal para el cultivo de la vid, Aguascalientes se consolidó como el segundo mayor productor de uva en el país hacia 1970, destacándose por su producción de brandy. Los viñedos están situados en el encantador Valle de Aguascalientes, a una distancia máxima de 52 kilómetros, o 40 minutos desde la ciudad. Acceder a esta hermosa región es fácil, gracias a la conexión a través de la carretera Panamericana 45 norte.



Imagina tu boda rodeada de los impresionantes paisajes de Aguascalientes, donde la pasión por el vino, las tradiciones mexicanas y la gastronomía local se entrelazan para ofrecerte una experiencia única e inolvidable. Aquí, entre catrinas, toros y la calidez de su gente, cada rincón guarda una historia, mientras el atardecer sobre los viñedos pinta el cielo con colores que marcarán el inicio de tu nueva vida. Deja que tus sentidos se deleiten al maridar vinos excepcionales con la exquisita gastronomía local, quesos y productos frescos de la región, todo en un ambiente lleno de encanto y elegancia.

La Ruta del Vino en Aguascalientes tiene disponibles para ti, diez exclusivos viñedos donde podrás decir "sí, acepto" en un entorno incomparable, impregnado de la esencia hidrocálida. Donde cada detalle refleja la autenticidad y belleza de esta tierra, garantizando una experiencia única e inolvidable para las parejas y sus invitados.

Ven a descubrir cómo el amor y el vino se fusionan en Aguascalientes. Haz de tu boda un momento mágico, rodeado de naturaleza, tradición y una belleza única.





CASA DE QUESADA



CASA DE QUESADA

Casa de Quesada te invita a vivir una experiencia única en un entorno natural y elegante, donde cada detalle está pensado para hacer de tu evento un momento mágico y exclusivo para todos los asistentes.

Nuestra vinícola cuenta con un escenario incomparable: una terraza en forma de cinco majestuosas barricas, que ofrece una vista espectacular de nuestros viñedos, creando el ambiente perfecto para que tu celebración sea inolvidable.

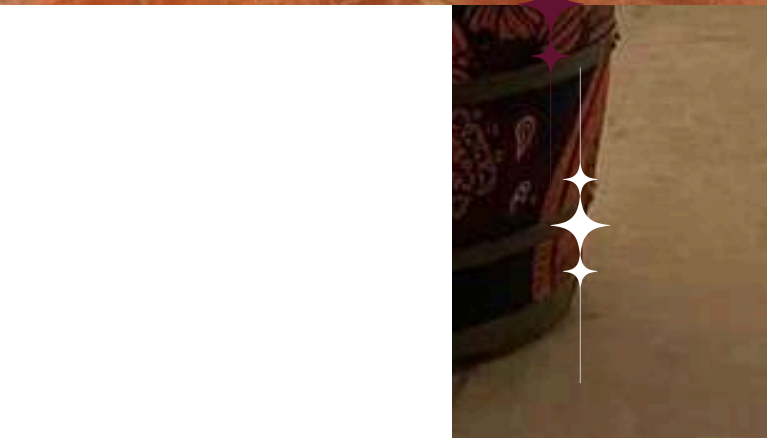
Este lugar ubicado en una zona privilegiada en el Valle de Santa María de Gallardo tiene uno de los mejores atardeceres del Estado, los cuales darán un escenario mágico siendo así el toque principal en este día tan especial.





Saborea un exquisito banquete acompañado de nuestros galardonados vinos, que han recibido premios nacionales e internacionales por su calidad excepcional.

En Casa de Quesada nos adaptamos a tus necesidades y presupuesto, ofreciendo cotizaciones personalizadas. Con el respaldo de nuestros proveedores de confianza, trabajaremos juntos para crear un evento que supere tus expectativas y haga realidad tus sueños.





Desde nuestras encantadoras terrazas, diseñadas en forma de barrica, tendrás la oportunidad de contemplar atardeceres deslumbrantes que realzan la belleza del paisaje.

¡Te invitamos a vivir una experiencia inolvidable, ya sea antes, después o durante tu boda!

Para complementar tu boda, contamos con catas exclusivas y recorridos guiados por nuestro experto sommelier.

Contamos también con un cortijo en el cual podrías realizar actividades increíbles para tus eventos, una construcción única la cual te hará vivir una experiencia diferente acompañado de tus familiares y amigos rodeados de naturaleza.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Dentro de nuestra plantilla de personal, tenemos colaboradores de las comunidades aledañas y nos preocupamos para que, a través de su trabajo, mejoren su calidad de vida.

La vinícola cuenta con el equipo más moderno y apegado a los estándares más altos de calidad, que permite crear productos y servicios honestos y procesados bajo los más estrictos estándares. La misión es siempre buscar la excelencia a través del perfeccionamiento, la mejora continua y la innovación, anteponiendo la calidad, ante todo, tomando riesgos que pocos estarían dispuestos a tomar, para elaborar año tras año, de manera constante, vinos que sorprendan y superen las más altas expectativas.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
info@casadequesada.com

PÁGINA WEB
casadequesada.com

TELÉFONO
+52 449 911 0889

DIRECCIÓN
C. Federal 25 AGS - San Marcos km 20.1
Comunidad de Santa María de Gallardo
Aguascalientes
C. P. 20323

REDES
Facebook - Casa de Quesada
Instagram - [casadequesadamx](https://www.instagram.com/casadequesadamx)



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

VIÑEDOS
CASA LEAL

VIÑEDOS CASA LEAL: UN LEGADO DE TRADICIÓN Y PASIÓN POR EL VINO

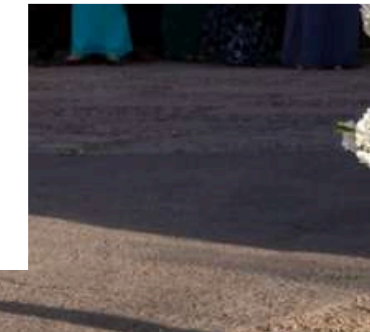
Ubicados en el corazón de Aguascalientes, Viñedos Casa Leal es la Casa Vitivinícola más antigua de la región, con más de medio siglo de historia. Desde nuestro primer embotellado, nos hemos dedicado a la producción de vinos, destilados y jugos, manteniendo viva una tradición que honra nuestra tierra y el legado familiar.

Nos encontramos sobre el histórico Camino Real de Tierra Dentro, parte del legendario Camino de la Plata, y junto al emblemático puente Cardo Santo, un lugar cargado de historia. Este puente fue testigo del encuentro entre dos jóvenes cuyo amor y lealtad dieron origen a Viñedos Casa Leal, un símbolo de compromiso y pasión que sigue vivo en cada botella que producimos.

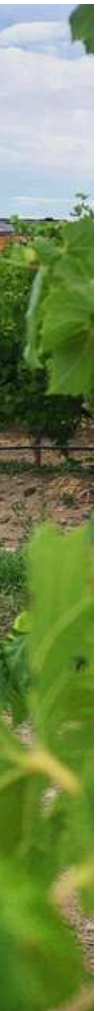


PUENTE CARDO SANTO HISTORIA, VINO Y ROMANCE

Vñedo Casa Leal



Revive la historia y el romance en una experiencia única en Casa Leal, donde cada rincón evoca el encanto de épocas pasadas. Inspirada en el emblemático Puente Cardo Santo, testigo silencioso de innumerables encuentros y travesías a lo largo del legendario Camino Real de Tierra Adentro, esta velada promete sumergirte en un viaje inolvidable a través del tiempo.





AMBIENTACIÓN

La celebración comienza con un montaje impecable en el jardín o la terraza, donde la majestuosidad de los viñedos ofrece una vista panorámica única. La decoración, cuidadosamente elegida, combina elegancia y calidez para crear un ambiente mágico y romántico, ideal para que tu boda sea un evento inolvidable.

LLEGADA DE INVITADOS Y RECEPCIÓN

A la llegada, los invitados son recibidos con una refrescante sangría en el área de bienvenida, dando inicio a una experiencia sensorial que los envolverá durante todo el evento.





BANQUETE

Los invitados se acomodan en el área principal del evento, ya sea al aire libre, en el jardín, o bajo la elegancia de una terraza cubierta. El banquete comienza con un maridaje personalizado, cuidadosamente diseñado para acompañar cada platillo, de acuerdo con el servicio contratado. Nuestros sommeliers presentan los vinos seleccionados, brindando una experiencia culinaria y vinícola excepcional.



Viñedo Casa Leal

ACTIVIDAD OPCIONAL

Recorrido Guiado por el Viñedo

La magia continúa con un exclusivo tour guiado por nuestra vinícola y viñedo, donde un experto guiará a los asistentes a través del fascinante proceso de producción del vino. Durante el recorrido, disfrutarán de una selección de nuestros mejores vinos, mientras descubren la historia y los secretos que hacen único este hermoso lugar.





Viñedo Casa Leal

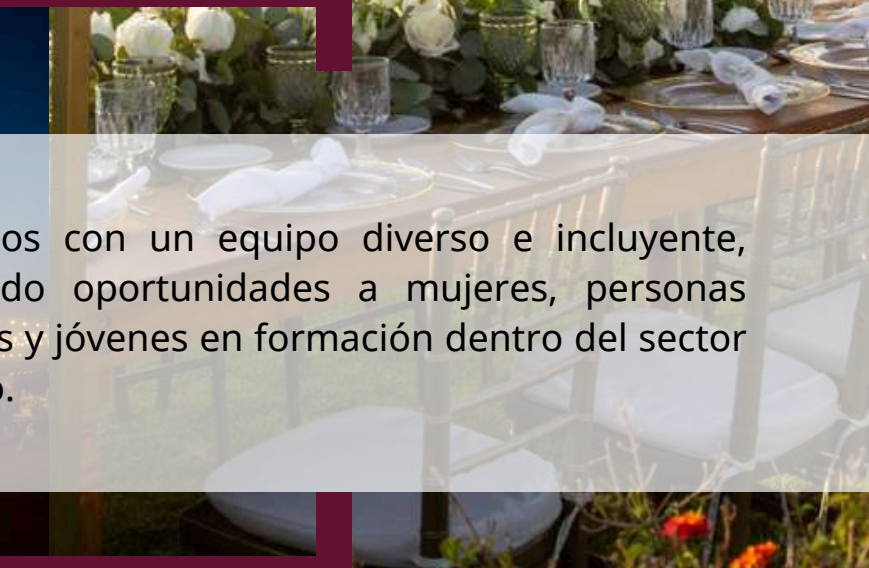


Te invitamos a vivir una experiencia única, llena de historia, sabor y la magia de Viñedos Casa Leal. ¡Ven a descubrir el alma de Aguascalientes en cada sorbo!

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Contamos con un equipo diverso e incluyente, brindando oportunidades a mujeres, personas mayores y jóvenes en formación dentro del sector turístico.



Priorizamos la colaboración con productores y emprendedores locales, impulsando el crecimiento de pequeños negocios y comunidades rurales.

Trabajamos con músicos y artesanos locales, promoviendo la cultura regional e integrando artistas emergentes.

Seleccionamos ingredientes de la región a través de proveedores sostenibles y con comercio justo, asegurando prácticas responsables y éticas.



Respetamos y promovemos la autenticidad sociocultural de la comunidad, integrando elementos históricos y tradiciones locales en nuestras experiencias.

Mantenemos estrictas normas de conservación ambiental, asegurando que las visitas y eventos no afecten la flora y fauna del entorno.

Nuestros productos son 100% naturales.

Establecemos precios justos para todos los involucrados en la experiencia, garantizando una retribución equitativa para productores, trabajadores y colaboradores.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

enoturismocasaleal@gmail.com

PÁGINA WEB

megauva.com.mx

TELÉFONO

+52 449 455 4288

DIRECCIÓN

Av. Independencia norte #801

Col. Chespirititos

Jesús María

Aguascalientes

C. P. 20907

REDES

Facebook - Viñedos Casa Leal



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



DE LA PODA A LA VENDIMIA

RECEPCIÓN CON UN TOQUE ESPECIAL

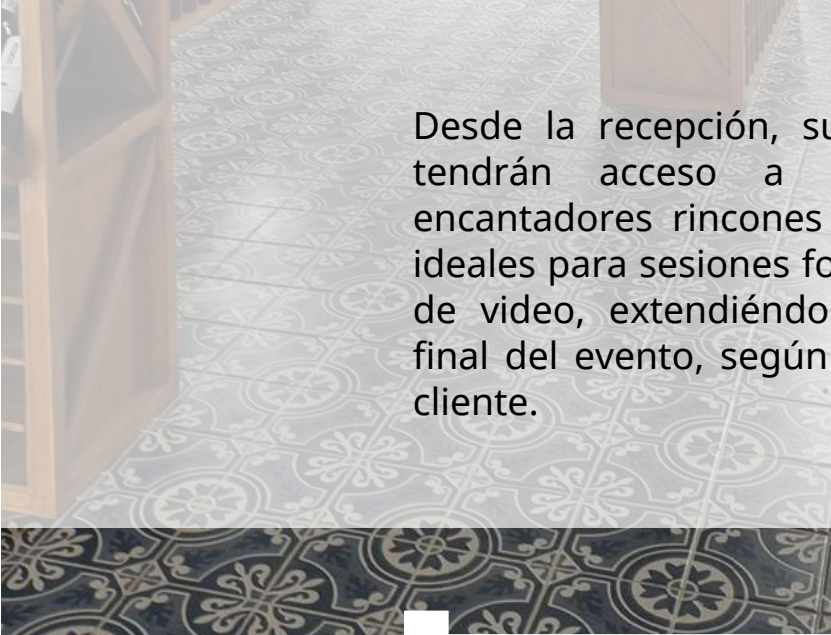
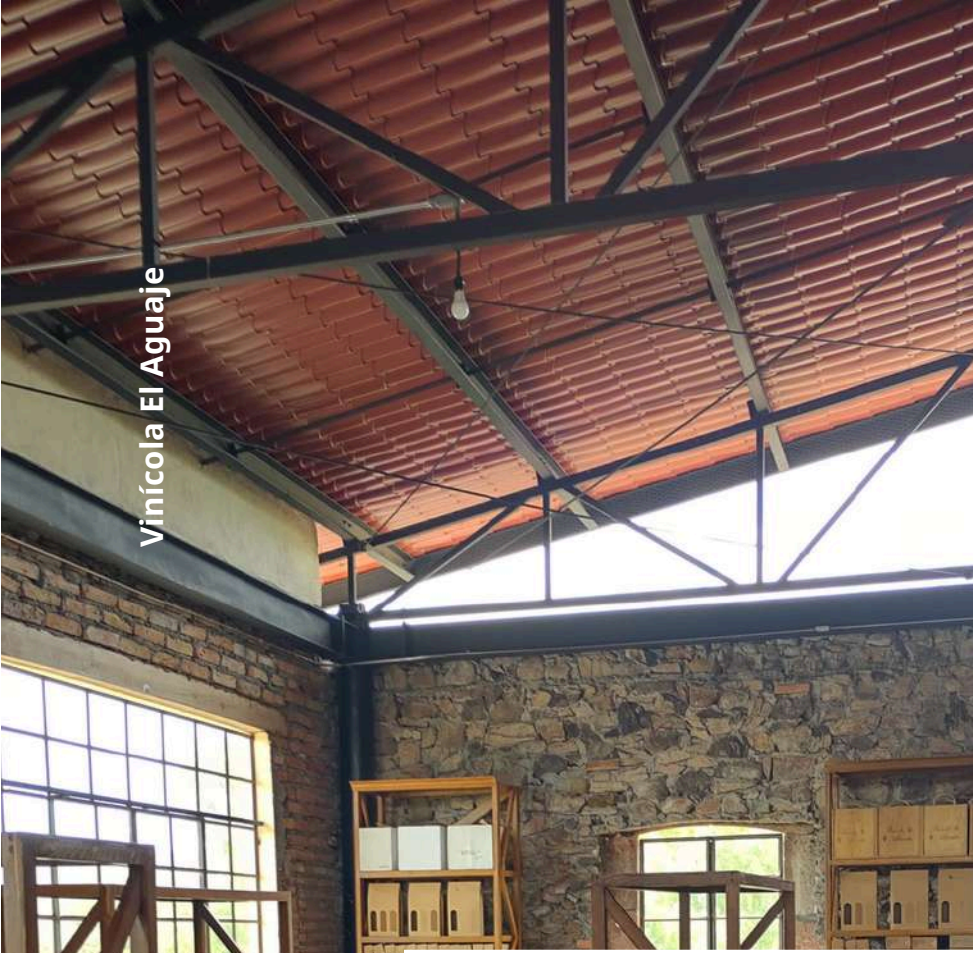
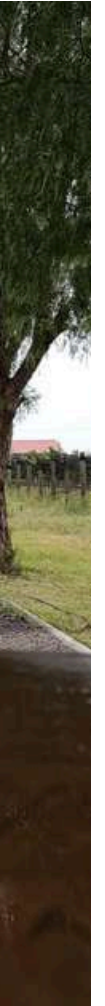
Reciba a sus invitados con una copa de vino blanco o rosado, según su elección, al ingresar por el majestuoso arco principal del viñedo. Un recorrido por la mezquitera, adornada con adoquines y cantera, ofrece un ambiente cálido que, desde el primer paso, transporta a los visitantes a un lugar lleno de historias que harán de su estancia una experiencia memorable y única.



Vinícola El Aguaje

ESPACIOS PARA FOTOS Y VIDEOS

Desde la recepción, sus invitados tendrán acceso a diversos y encantadores rincones del viñedo, ideales para sesiones fotográficas y de video, extendiéndose hasta el final del evento, según lo desee el cliente.





FLEXIBILIDAD EN LA PLANIFICACIÓN

Este servicio se adapta perfectamente al itinerario, pudiendo realizarse en días previos a la fecha del evento, siempre acorde con sus necesidades.

RECORRIDOS PERSONALIZADOS POR EL VIÑEDO

Si así lo solicita, ofrecemos recorridos exclusivos por el viñedo, permitiéndole conocer en detalle los rincones más especiales de nuestro espacio.





PUNTOS ICÓNICOS PARA BODAS CIVILES

Si su evento es una boda civil, le ofrecemos varios lugares únicos para la ceremonia: el balcón del mezzanine en el edificio de la planta de vinificación, la cava subterránea o la rotonda central, rodeada por las vides. Todos estos puntos se alcanzan a través de veredas enmarcadas por elegantes pirules y olivos.



Vinícola El Aguaje





BANQUETES ENTRE VIÑEDOS

Los banquetes se celebran en un entorno inigualable, entre las vides, ya sea en el área del restaurante o en la explanada superior. Estos espacios están rodeados por el viñedo, con la majestuosa sierra como fondo, mientras el sol se pone rápidamente, tiñendo el cielo de tonos rosados y violáceos, creando un paisaje digno de ser inmortalizado.



GASTRONOMÍA CON SABOR AUTÉNTICO

Ofrecemos una propuesta gastronómica que en su mayoría se elabora a la leña, en grill y horno de barro, utilizando ingredientes de la más alta calidad. Cada platillo es una verdadera celebración, deléitate con sus cortes como Picaña, arrachera, de pimientos, pork rib ahumado por 6 a 7 horas a la leña, así como otros platillos: crema de olivos, pizzas totalmente artesanales, salsas e ingredientes frescos del día. Sus postres y coctelería le darán a tu boda un toque único:

VINOS DE CALIDAD EXCEPCIONAL

Nuestros vinos de mesa, vinificados en la planta del propio viñedo, son de una calidad superior, con matices propios de nuestra tierra. Estos vinos reflejan el amor y la dedicación de los lugareños en cada etapa del proceso. Desde los vinos jóvenes blancos, rosados y tintos, hasta los maduros y robustos, cada copa será un viaje sensorial que evocará los colores, aromas y sabores que harán de su visita una experiencia inolvidable.





UN EQUIPO A SU DISPOSICIÓN

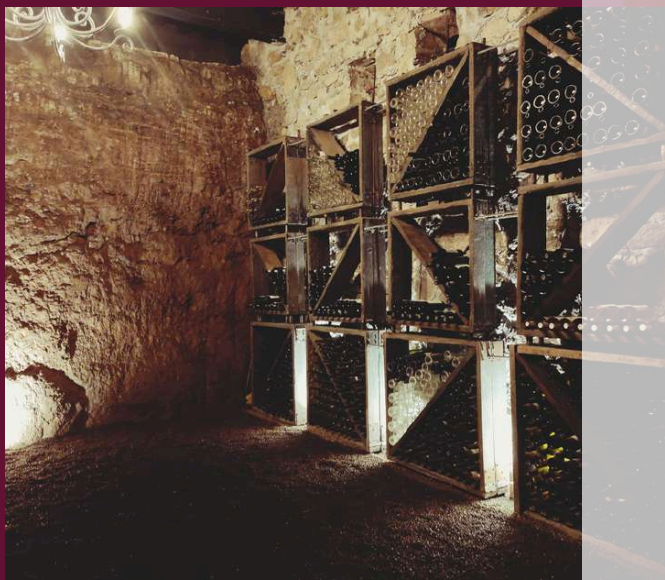
Nuestro equipo está siempre dispuesto a ofrecer un ambiente jovial y un servicio cercano y atento, asegurándose de que cada detalle de su evento sea perfecto.

Con gusto, le brindamos nuestra experiencia, calidad, calidez y servicio, para que su celebración sea simplemente inigualable.

Todos ellos se les ofrece capacitación continua para garantizar su desarrollo profesional y un desempeño adecuado en sus funciones. Además, un 60% del personal cuenta con más de 5 años de antigüedad, reflejando su compromiso y lealtad con nuestra empresa.

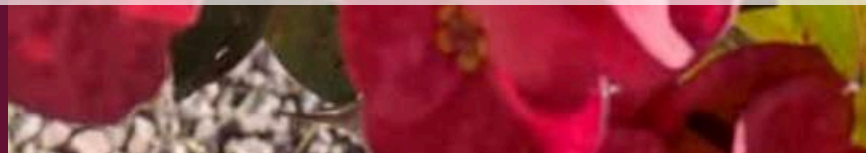


RESPONSABILIDAD SOCIAL



En Viñedo El Aguaje, promovemos un ambiente inclusivo donde el respeto a todas las identidades es fundamental. El 50% de nuestros empleados provienen de la comunidad local de El Garabato, Emiliano Zapata y Rincón de Romos. Creemos firmemente que la capacidad de desarrollo y crecimiento de nuestra empresa no debe verse limitada por ninguna circunstancia que afecte a nuestros colaboradores. Valoramos y apoyamos a las comunidades cercanas, sin importar su edad ni ninguna otra característica personal, invitándolas a formar parte de nuestro equipo.

Contamos con áreas accesibles en el restaurante para personas con capacidades diferentes, y nos comprometemos a brindar el apoyo necesario para satisfacer cualquier otra necesidad especial que pueda surgir, siempre buscando ofrecer un entorno laboral y de servicio accesible y equitativo para todos.





Basado en la contratación en buen porcentaje de personas de la comunidad, instalaciones techadas al aire libre, atención personalizada y jovialidad característica de nuestro personal.

“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
vinicolaelaguaje@gmail.com

PÁGINA WEB
vinicolaelaguaje.mx/

TELÉFONO
+52 449 980 3785

DIRECCIÓN
Camino El Garabato a Emiliano
Zapata km 1 Ejido El Garabato
Pabellón de Arteaga
Aguascalientes
20666

REDES
Facebook - Vinícola El Aguaje
Instagram - Vinicola_elaguaje



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



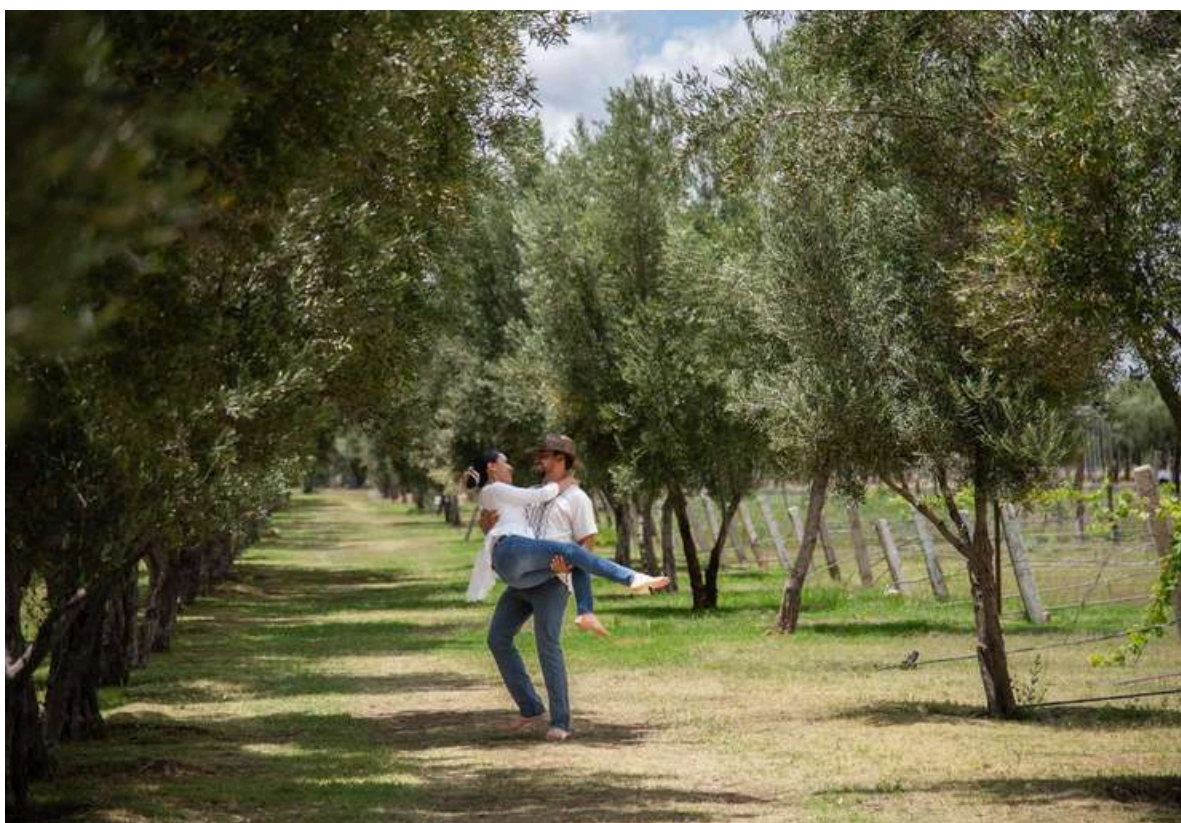
Vinícola
el Secreto



EXPERIENCIAS QUE ENAMORAN EN VINÍCOLA EL SECRETO

Contamos con paquetes exclusivos para parejas que buscan una experiencia romántica y memorable en un entorno natural y elegante.

Manejamos tres experiencias: picnic romántico, pedida de mano y boda destino



Vinícola El Secreto

PICNIC ROMÁNTICO



Todo comienza con un mágico Picnic Romántico, una oportunidad para desconectar del mundo y sumergirse en la belleza de los viñedos o la tranquilidad de la zona de pinos. Un tapete de yute, cojines cómodos y una canasta cuidadosamente preparada te esperan, junto con una exquisita tabla de quesos añejos, charcutería fina, una pizza de masa madre y, por supuesto, una botella de nuestro mejor vino. Cuatro horas de intimidad y conexión, rodeados por la armonía de la naturaleza.



LA PEDIDA DE MANO

—◆◆◆—

Vive un momento diseñado para sorprender y enamorar. Desde el momento en que llegas, una copa de vino de bienvenida te introduce a una experiencia sin igual. Un recorrido guiado por los viñedos, la bodega y la cava, seguido de una cata maridaje con nuestros vinos premium, prepara el escenario para la gran pregunta. La cena romántica, montada en nuestra terraza junto al lago, en la cava o entre los viñedos, es el cierre perfecto. Mientras la noche cae y un violinista en vivo envuelve el ambiente con melodías cautivadoras, el momento especial se sella con una botella de nuestro espumoso, listo para brindar por el amor eterno.

A photograph of a wedding reception. In the center, a man in a black tuxedo with a white shirt and black bow tie stands with his hands near his face, looking distressed. To his right, a woman in a white wedding dress with a floral pattern and a white veil looks on with a concerned expression. In the foreground, a man in a light blue button-down shirt and sunglasses sits at a table, looking towards the couple. The table is set with white linens, glassware, plates of food, and a vase of pink and white flowers. In the background, there is a lush green landscape with palm trees and a blue body of water under a blue sky with white clouds. The text "TU BODA ENTRE COPAS Y PROMESAS" is overlaid in large white capital letters, with decorative swirls above and below it.

TU BODA
ENTRE
COPAS Y
PROMESAS



DÍA 1

EXPERIENCIA PRE-BODA

Una sesión profesional de fotos entre los viñedos y la cava captura la esencia de la pareja. Luego, una cata a ciegas agudiza los sentidos y sumerge a los novios en una experiencia sensorial inigualable. Finalmente, una cena pre-boda en una sala privada, decorada especialmente para la ocasión, reúne a los familiares más cercanos en un ambiente íntimo y acogedor.

Vinícola El Secreto



LA BODA



DOS LOCACIONES PARA ELEGIR

Ceremonia en el viñedo: Espacio íntimo entre los viñedos con la mesa para la ceremonia y alrededor sillas para los invitados más cercanos, decorado con flores de temporada, todo enmarcado por la calidez del atardecer. Se ofrece la opción de dar canapés o tablas mixtas, acompañado de vino espumoso para brindar por los novios.

Ceremonia en Star Wine: Se realiza dentro de la cava, proporciona un ambiente cálido y exclusivo, rodeado del aroma de las barricas, con una pantalla para proyectar recuerdos y un sistema de sonido para hacer aún más especial el momento.

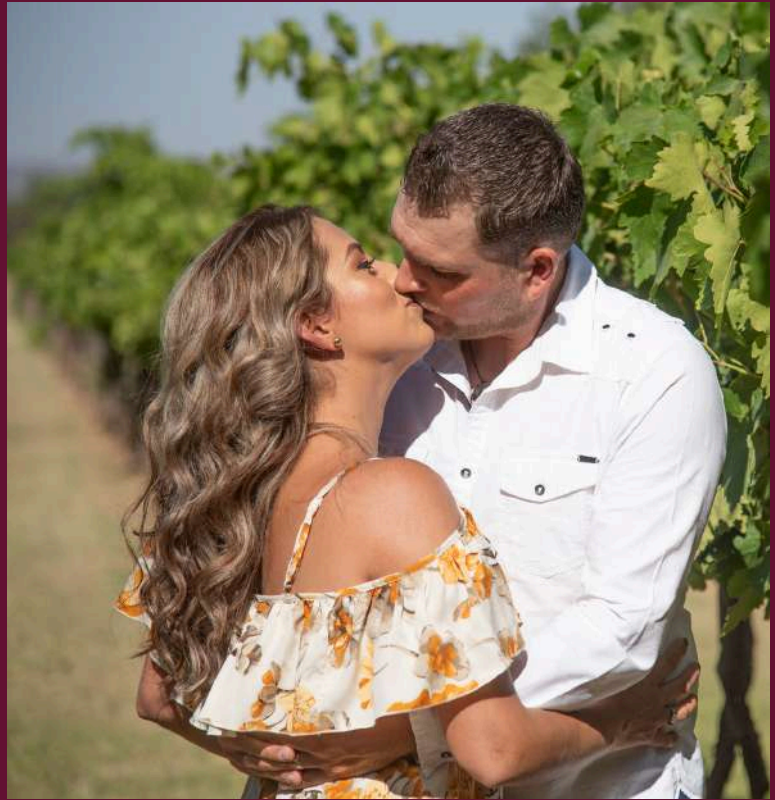
LA RECEPCIÓN



El Banquete de la boda se ajusta a las especificaciones de los novios, puede ser buffete o emplatado en 3 o 4 tiempos. Así mismo se les proporciona un menú de bebidas de coctelería, destilados y vino de mesa para elegir.

El lugar para la recepción puede ser:

- Restaurante (máximo 90 personas). Lugar cerrado, con clima controlado, mobiliario de parota.
- Jardín de Eventos junto al lago (máximo 400 personas). Lugar abierto con opción para toldos o carpas, con baños exclusivos para la zona, escenario para música, con opción de renta de mobiliario acorde al presupuesto de los novios.



Como **regalo especial**, los recién casados reciben una caja con una botella de vino personalizada y un certificado para una cena de aniversario en el viñedo, asegurando que el recuerdo de su boda en Vinícola El Secreto perdure en el tiempo. Además, ofrecemos tarifas preferenciales en hospedaje para ellos y sus invitados, con opciones en suites y cabañas, para prolongar la celebración en un entorno de ensueño.

Incluye: · Planeación y coordinación de eventos · Fotografía profesional. · Decoración floral personalizada.

Beneficios clave: · Experiencia completa, desde la pedida hasta la boda. · Exclusividad y personalización. · Escenario natural y elegante en nuestro viñedo.

RESTRICCIONES: Incluye servicios específicos, ajustes a experiencia con cargo adicional sujeto a disponibilidad, temporalidad y cambios sin previo aviso.

En el año 2024 obtuvimos el Premio al Proyecto de Innovación Turística 2024 categoría Turismo Gastronómico, entre las experiencias que manejamos están:

- *Paseo entre viñedos* focalizado en la singularidad del terroir: influencia del clima, el suelo y la mano del hombre en las diferentes variedades plantadas así como el cuidado de la vid en todas sus fases; mientras hacemos una cata de diferentes variedades de uva, aprendiendo de su tipicidad y maduración fenólica. Visita la Vinícola y aprende de todo el proceso de vinificación de la mano de nuestro Enólogo experto
- *Lunada y camping*: Admira las estrellas con una noche de Camping Boho u hospédate en nuestras suites o cabañas con desayuno incluido.
- *Cata maridaje* con tres etiquetas de vino, tabla de quesos, carnes frías y mermeladas de nuestro huerto.
- *Cenas y comidas maridaje*
- *Talleres de Gastronomía y Mixología*: donde los visitantes pueden aprender a preparar platos con productos auténticos de la región.
- *Taller de queso pan y vino*: hecho con quesos de Rincón de Romos, pan artesanal de casa y maridado con el vino de la vinícola, haciendo de esto una experiencia integral desde el aprendizaje hasta la degustación.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Nuestro equipo de trabajo ha asistido a cursos de sensibilización para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además somos un viñedo en el que sus instalaciones están acondicionadas con rampas y elevador para que las personas con discapacidad motriz puedan tener la movilidad necesaria dentro del viñedo y las instalaciones.

Se promueve el uso de productos locales y regionales incluyéndolos en el menú de evento tales como quesos de la región, conservas de los ranchos locales como recuerdos, artesanías de comunidades aledañas, como lo son exhibidores de madera artesanales y playeras bordadas a mano con el tema del vino y la uva.

Varios de los servicios subcontratados son de proveedores de las localidades cercanas, como lo son florería, luz y sonido, renta de mobiliario, servicio de transporte, seguridad.

Se prohíbe el uso de envases desechables. Se cuenta con paneles solares y así utilizar energías limpias. Parte del estacionamiento está techado con estos paneles para así no tener que usar otro tipo de materiales para dar sombra a los vehículos. Se cuenta con biodigestores para tratar los residuos generados por los baños de las distintas áreas.

Tenemos un área de composta, donde se reaprovechan los residuos generados por la cocina y que posteriormente servirán para abonar los campos. No usamos pesticidas en nuestros cultivos, y el producto que se utiliza para fumigar las áreas sociales es orgánico.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

reservaciones@vinicolaelsecreto.com

PÁGINA WEB

www.vinicolaelsecreto.com

TELÉFONO

+52 449 418 2587

DIRECCIÓN

Camino Rancho San José, No Conocido

Carretera Cosío-Ags

La Punta Cosío Aguascalientes

20460

REDES

Facebook - Vinícola el Secreto

Instagram - vinicolaelsecreto.ags



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



HACIENDA[®]
DE ETTRAS

FUNDADA

• 1854 •

El vino de Aguascalientes[®]



BODAS

Imagina sellar tu amor en un lugar lleno de historia, tradición y encanto. Hacienda de Letras, construida en 1854, es el lugar perfecto para una boda única, donde la magia de un entorno vinícola se fusiona con la elegancia de un sitio que ha sido sinónimo de pasión por el vino por más de 40 años.

Ubicada en una de las regiones más exclusivas del enoturismo, Hacienda de Letras te ofrece un ambiente incomparable para tu boda. Rodeados de majestuosos viñedos, podrás disfrutar de recorridos privados que te sumergirán en la tradición vinícola de la zona, mientras celebras tu unión en un lugar con historia.

Uno de los momentos más especiales de tu gran día podría ser en la fascinante cava de la hacienda, un lugar exclusivo donde podrás vivir una experiencia sensorial completa con catas de vino y maridajes perfectos. La magia de este espacio, rodeado de barricas y vinos de la más alta calidad, hará que tu celebración sea aún más memorable.

Haz de tu boda en Hacienda de Letras un evento que tus invitados jamás olvidarán, y vive la experiencia de un día lleno de amor, tradición, y el mejor vino en un entorno inigualable.



Hacienda de letras

RECEPCIÓN DE LOS INVITADOS



Al llegar, tus invitados serán recibidos en la cava antigua de la hacienda, un espacio único donde la calidez del ambiente y la iluminación suave crean una atmósfera elegante y acogedora. Para iniciar la celebración, se les ofrecerá una copa de vino de la casa, cuidadosamente seleccionado para la ocasión. Además, habrá una mesa de charcutería con una deliciosa selección de quesos, embutidos y frutos secos, perfectos para acompañar los sabores del vino. Nuestro equipo estará atento en todo momento para guiar a los invitados y resolver cualquier duda que puedan tener.



CEREMONIA

La ceremonia se celebrará en la misma cava antigua, un entorno íntimo y romántico, decorado con elegantes arreglos florales y velas que realzan la belleza natural del lugar. Se dispondrá un espacio con cómodos bancos para los invitados, mientras el oficiante inicia el acto legal, donde los novios intercambiarán votos y anillos en un ambiente lleno de emoción. Música en vivo o un fondo musical acompañará cada instante, aportando una atmósfera aún más especial y conmovedora.

TRASLADO A LA RECEPCIÓN

Después de la ceremonia, los invitados serán guiados a través de un pintoresco pasillo entre los viñedos, creando un recorrido escénico y romántico hacia la recepción. Durante el trayecto, podrán disfrutar del impresionante paisaje mientras se preparan para la celebración principal. Se colocarán puntos de luz y decoraciones sutiles a lo largo del camino, embelleciendo aún más el ambiente y asegurando la comodidad y seguridad de los asistentes.



The background of the entire page is a photograph of an outdoor wedding reception. At the top, a black canopy is visible with several warm-toned string lights hanging from it. The area is heavily decorated with greenery and white flowers. In the foreground, several white, ornate metal lanterns are placed on a green lawn. A semi-transparent white rectangular box is centered over the image, containing the title and descriptive text.

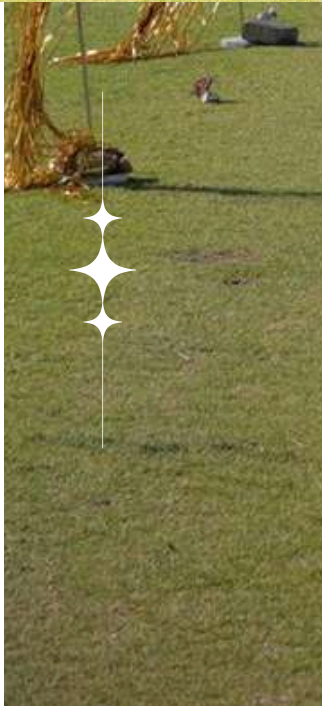
RECEPCIÓN Y CENA

Al llegar a la recepción, el equipo de coordinación dará una cálida bienvenida a los invitados y los acompañará hasta sus mesas. La decoración estará cuidadosamente diseñada para armonizar con el entorno natural, usando materiales orgánicos y detalles sofisticados que destacan la belleza del lugar. La cena será un festín de tres tiempos, especialmente diseñada para complementar y realzar los exquisitos vinos de la casa, brindando una experiencia gastronómica inigualable.



FIESTA Y ENTRETENIMIENTO

Tras la cena, la fiesta comenzará con la presentación de artistas locales, quienes animarán la noche con música en vivo. La pista de baile se abrirá con el tradicional primer baile de los novios, un momento mágico para compartir con los seres queridos. Durante la celebración, se dispondrá de una barra de cócteles y vinos de la casa, para el disfrute de todos los asistentes. Además, se organizarán actividades interactivas como una cabina de fotos y una zona lounge, ideal para descansar y socializar. La fiesta continuará hasta el cierre del evento, asegurando que todos se lleven una experiencia inolvidable y llena de recuerdos.



Hacienda de letras





Cada momento de la boda en la Hacienda de Letras está diseñado para brindar una experiencia inolvidable, combinando la belleza del entorno con una atención personalizada y una atmósfera de ensueño. Con una planificación detallada y una ejecución impecable, esta boda será un evento elegante y memorable para todos los asistentes.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



La inclusión en nuestras instalaciones es una tarea diaria, no tenemos restricciones para recibir a cualquier visitante, así mismo, incluimos a personas de las comunidades aledañas como San Luis de Letras, Emiliano Zapata y Pabellón de Arteaga como parte de los colaboradores y parte de los insumos que usamos también son locales, contribuyendo así a la derrama económica de los alrededores.

En Hacienda de Letras nos enorgullece contar con un equipo compuesto por habitantes de la comunidad de San Luis de Letras y sus alrededores. Además, apoyamos a estos talentosos artesanos locales al poner a la venta productos hechos por ellos, como mermeladas, quesos y bisutería. Con esta iniciativa, no solo promovemos el comercio local, sino que también contribuimos al desarrollo económico de la región, mejorando la calidad de vida de las personas que forman parte de nuestra comunidad.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

servicios@haciendadeletras.com

PÁGINA WEB

haciendadeletras.com

TELÉFONO

+52 449 279 5020

DIRECCIÓN

Teodoro Olivares s/n

San Luis de Letras

Pabellón de Arteaga

Aguascalientes

20668

REDES

Facebook - Hacienda de Letras

Instagram - [haciendadeletrasoficial](#)



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



VIÑEDOS

Iberia.



AMOR ENTRE VIÑEDOS

Donde el Amor Se Celebra, Se Siente y Se Brinda Viñedos Iberia

Imagina los mejores atardeceres de Aguascalientes tiñendo de dorado los viñedos. En nuestro viñedo, cada historia de romance se convierte en una experiencia inolvidable, diseñada con la magia de la naturaleza y el encanto de nuestros espacios exclusivos.

Desde íntimas pedidas de mano bajo las estrellas, hasta una boda mágica entre viñedos, por cenas románticas en cava entre barricas o en jardines bajo el mezquite iluminado, espacios perfectos para su ceremonia civil y recepción y un hotel boutique para que cada instante sea cómodo, especial y memorable.

Cada rincón de nuestro viñedo está pensado para enamorar y celebrar el amor. Aquí, los sabores del vino se mezclan con emociones auténticas, gastronomía y maridajes que hacen que cada instante sea una celebración para los sentidos.





Si sueñan con un lugar donde el romance florezca en cada detalle, donde cada momento se sienta único y cada recuerdo se conserve como el mejor de los vinos... Bienvenidos a su historia, bienvenidos a Iberia.

Porque sabemos que el amor, como un buen vino, merece el escenario perfecto para ser disfrutado.

Viñedos Iberia

ENTRE VIÑEDOS Y TRADICIÓN



Un escenario único para bodas con esencia, elegancia y romanticismo. El viñedo se convierte en testigo de una celebración inolvidable, combinando los mejores atardeceres de México, arquitectura única de un cortijo y experiencias enoturísticas personalizadas.

EXPERIENCIAS

- Espacio exclusivo para ceremonia, rodeado de flores, parras y vistas espectaculares
- Velaria con barricas periqueras, recepción con barras de charcutería y cocteles de bienvenida
- Cortijo privado con jardín, cubierto de rocío cena bajo las estrellas, con iluminación romántica y ambientación tipo medieval/española
- Experiencia enoturística integrada, con recorrido en tractor remolque decorado para los novios e invitados.
- Cava para fotografías
- Hospedaje boutique para familiares y experiencia post-boda con desayuno y spa (en construcción)



Vñedos Iberia

ITINERARIO DEL EVENTO

16:30 hrs - Llegada de invitados al viñedo (recepción con vino de la casa viognier chardonnay)

17:00 hrs - Ceremonia Civil en jardín con estructura especial (bajo pérgola floral rodeada de parras y paisaje)

18:00 hrs – Recepción

- Barra de coctelería y vinos, con estaciones de tapas y canapés
- Recorridos al atardecer en tractor remolque con decoración de novios por el viñedo
- Shots y narración de historia del lugar y la vid
- Parada en cava para fotos y brindis

20:00 hrs - Cena en el Cortijo

- Decoración con guirnaldas de luces, mesas imperiales y velas
- Cena de 3 tiempos con maridaje y vino libre durante el evento
- Ambientación musical (DJ o grupo en vivo)
- Brindis con vino rosado espumoso de la casa

12:00 hrs – Cena para desvelados Antojitos mexicanos para los desvelados





HOSPEDAJE

NOCHE EN
HABITACIONES
BOUTIQUE ESTILO
CONTAINER A PIE DEL
VIÑEDO PARA
FAMILIARES CERCANOS

DÍA 2



9:00 a 12:00 hrs - Desayuno bajo los mezquites en jardín exclusivo del viñedo

- Panes artesanales, fruta fresca, café de olla, jugos naturales y platillos calientes

Tiempo libre y zona de descanso/spa relajante

- Masajes express, té, aceites esenciales

13:00 hrs - Check out de habitaciones y cierre del evento



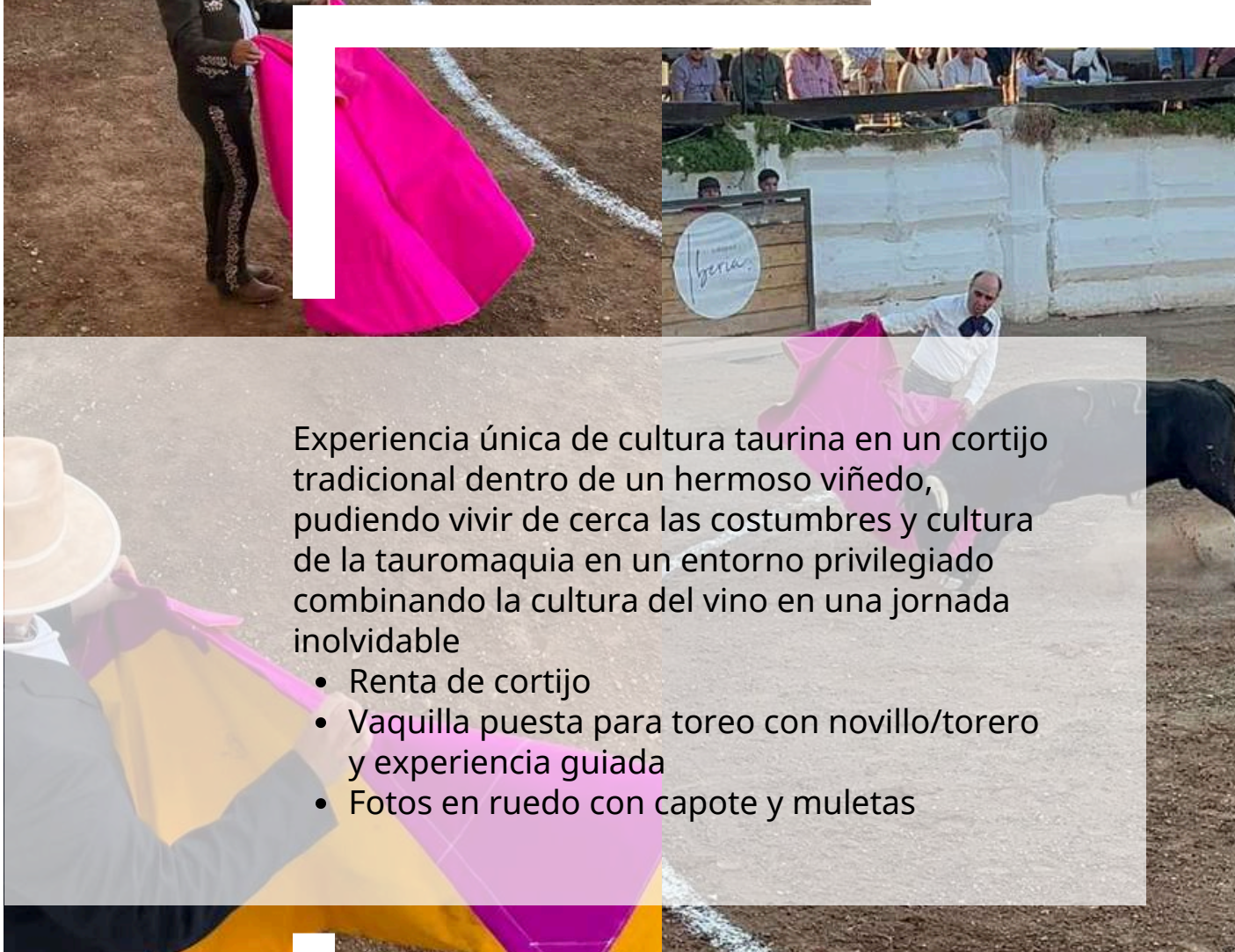


INCLUYE:

- Coordinación integral del evento
- Espacios exclusivos: ceremonia civil, cortijo, jardines y cava
- 1 noche de hospedaje en 8 habitaciones dobles (16 personas)
- Cena 3 tiempos con maridaje
- Barra de coctelería y vinos
- Decoración floral base para ceremonia y cena
- Mobiliario mesas de parota, guirnaldas y ambientación nocturna
- Recorrido guiado en remolque decorado + shots
- Desayuno post-boda
- Zona de spa relajante

EXPERIENCIA TAURINA

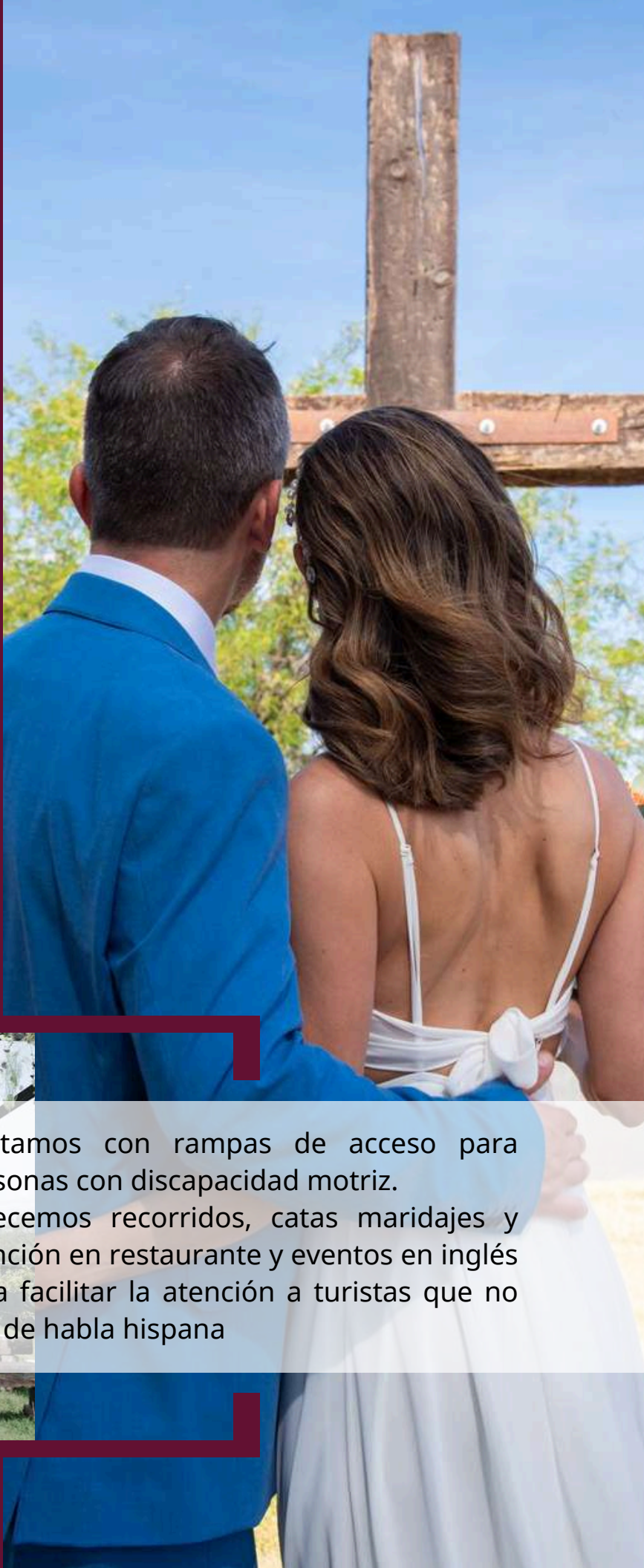
OPCIONAL



Experiencia única de cultura taurina en un cortijo tradicional dentro de un hermoso viñedo, pudiendo vivir de cerca las costumbres y cultura de la tauromaquia en un entorno privilegiado combinando la cultura del vino en una jornada inolvidable

- Renta de cortijo
- Vaquilla puesta para toreo con novillo/torero y experiencia guiada
- Fotos en ruedo con capote y muletas

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Contamos con rampas de acceso para personas con discapacidad motriz. Ofrecemos recorridos, catas maridajes y atención en restaurante y eventos en inglés para facilitar la atención a turistas que no son de habla hispana

Somos un viñedo con procesos naturales como lo es la integración de ovejas para la poda y abono del mismo, contamos con paneles solares para la optimización de la energía solar y las botellas se reciclan para diferentes actividades como lo es la decoración del lugar.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
vinedosiberia@gmail.com

PÁGINA WEB
iberiavinos.com.mx

TELÉFONO
+52 449 195 1361

DIRECCIÓN
Camino a Borrotes Km1
Comunidad de Borrotes
San Francisco de los Romos
Aguascalientes
20354

REDES
Facebook - Viñedos Iberia
Instagram - [vinosiberia.mx](https://www.instagram.com/vinosiberia.mx)



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



AMOR EN LA VIÑA

Experiencia única para propuesta de matrimonio en donde somos parte desde la pedida de mano hasta una ceremonia íntima en una vinícola urbana, creando experiencias románticas en un ambiente natural con un mini viñedo sin tener que salir de la ciudad. La boda está diseñada para ser una celebración única que no solo une a dos personas, sino que también rinde homenaje a las tradiciones, la cultura y los sabores autóctonos de Aguascalientes. El menú de la boda es una verdadera obra maestra de la gastronomía local, elaborado con productos frescos, orgánicos y representativos de la región. Cada platillo ha sido cuidadosamente seleccionado para ofrecer una experiencia culinaria auténtica, que permite a los invitados saborear los ingredientes más frescos y característicos del entorno, respetando las recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. El menú incluye platos que son un reflejo de las raíces culinarias de la región, utilizando ingredientes que se cultivan localmente, como maíz, frijoles, chiles, hierbas y frutas. Los platos típicos pueden incluir desde tacos, tamales, y mole, hasta sopas y guisos elaborados con carnes y vegetales frescos.



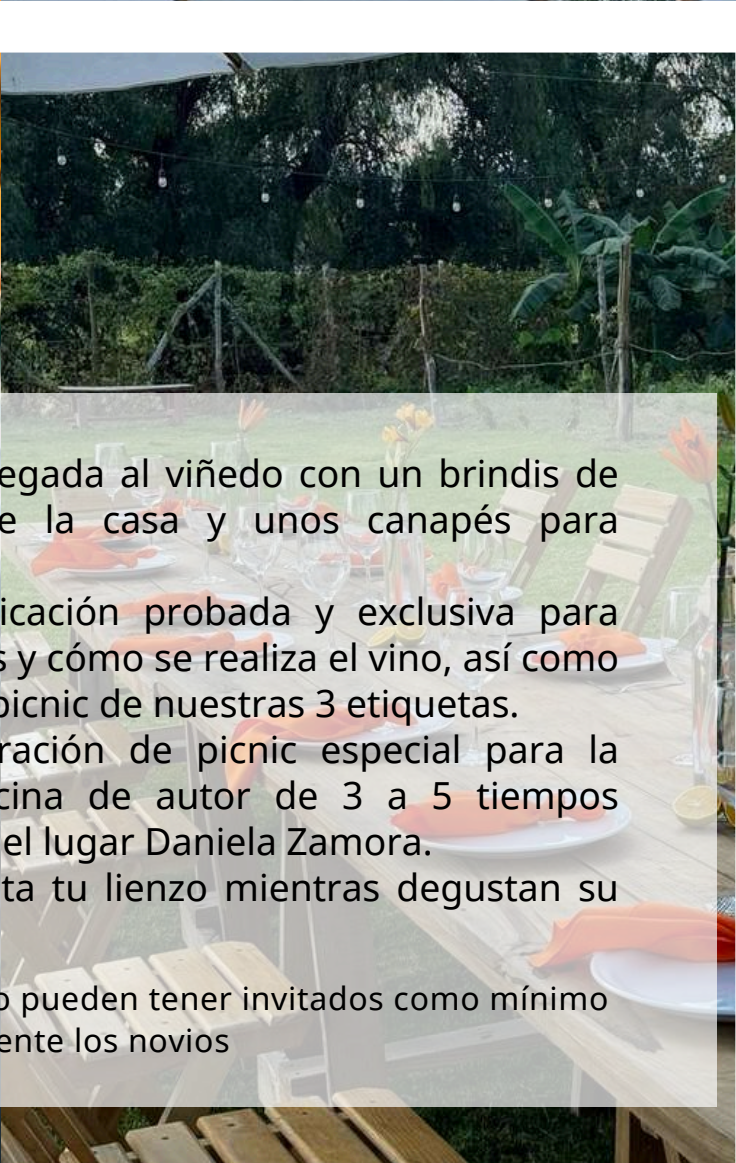
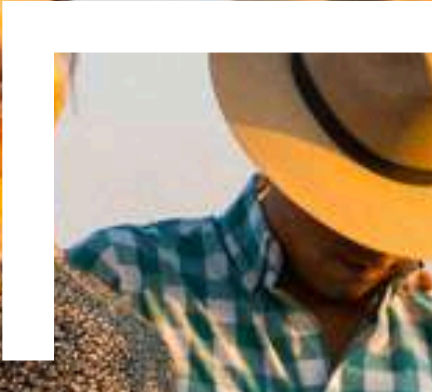
Además, los postres también incorporan sabores autóctonos, como postres a base de cacao (chocolates artesanales y bombones rellenos), miel y frutas que son emblemáticas de la zona. La boda no solo deleita los sentidos con su gastronomía, sino que también ofrece una inmersión total en la cultura local a través de la música con artistas de jazz locales. La decoración de la boda se inspira en la herencia artesanal de la región, con una cuidada selección de artesanías locales que adornan el lugar. Se pueden encontrar piezas únicas como cerámicas pintadas a mano, tejidos y tapices tradicionales, así como muebles y adornos de madera, todo elaborado por artesanos locales del municipio de Jesús María que es donde se encuentra el viñedo. Estos detalles no solo embellecen el ambiente, sino que también cuentan la historia y las tradiciones de la comunidad, añadiendo un toque de autenticidad y orgullo cultural a la celebración. Además de la boda, los invitados pueden ser parte de una experiencia turística completa, que los conecta con la región de una manera profunda. Antes o después de la boda, se pueden organizar visitas guiadas, donde los huéspedes pueden descubrir los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias, así como participar en talleres de arte y pintura con el artista J.H. de Loera donde podrán aprender a crear sus propias piezas y se lleven a sus hogares un recuerdo del viñedo y de Aguascalientes.





Roble Negro

PEDIDA DE MANO



Encuentro exclusivo: llegada al viñedo con un brindis de bienvenida del vino de la casa y unos canapés para acompañar el vino.

Recorrido: tour y explicación probada y exclusiva para conocer las instalaciones y cómo se realiza el vino, así como seguido de una cata en picnic de nuestras 3 etiquetas.

Comida privada: decoración de picnic especial para la ocasión, menú con cocina de autor de 3 a 5 tiempos preparados por la chef del lugar Daniela Zamora.

Momento especial: pinta tu lienzo mientras degustan su botella de vino.

NOTA: En la pedida de mano pueden tener invitados como mínimo de 10 personas o ser solamente los novios



EXPERIENCIA PRE-BODA

Sesión de fotos pre boda: sesión de fotos profesional en el establecimiento para hacer un "Save the date"

Brunch pre-boda: brunch en picnic alrededor del viñedo con sus familiares más cercanos y vino de la casa, decoración personalizada.

BODA



Coordinación total: wedding planner del viñedo para asegurar que la ejecución de la boda sea la correcta y todo salga conforme a lo planeado.

Recepción: recibimos a los invitados con mixología y cocteles de bienvenida, así como con canapés y mesas de carnes frías y quesos. Se les incorpora un lienzo grande con un trazo hecho con el artista y pintor del estado de Aguascalientes “Jorge de Loera”, (el cual ha obtenido premios del estado por sus obras de arte) en donde los invitados al llegar podrán poner su huella con un poco de pintura rellenando el dibujo y dejándoles a los novios un recuerdo de quienes asistieron.

Cena boda: banquete de 3 tiempos maridando con los vinos de la casa.

Beso de medianoche: baile bajo las estrellas en pista pintada a mano, con luces colgantes, flores y violín o flauta en vivo.

Cena trasnochados: opción de cena sencilla como tacos, tortas, chaskas (elote rebanado preparado con mayonesa, salsas, limón), burritos etc.

Regalo personalizado: botella de vino de la casa con etiqueta personalizada (nombres y fecha), así como un cupón válido para una botella de aniversario.

INCLUYE:

Asesoramiento y planificación general:

- Definición del estilo y temática de la boda.
- Establecimiento del presupuesto y control de costos.
- Asesoría sobre fechas, lugares y proveedores.
- Coordinación de la logística y el cronograma del día.
- Selección y coordinación de proveedores:
- Contratación de proveedores como catering, floristas, fotógrafos, músicos, maquilladores, etc.
- Supervisión de contratos y acuerdos con proveedores.

GESTIÓN DE INVITADOS

Elaboración de listas de invitados y seguimiento de confirmaciones.

Diseño e impresión de invitaciones y papelería personalizada (tarjetas, menús, programas, etc.).

Coordinación de transporte para los invitados si es necesario.



DISEÑO Y DECORACIÓN

Creación del concepto decorativo acorde con la temática elegida.
Decoración de la ceremonia, recepción y áreas comunes.
Selección y disposición de flores, iluminación, mesas, sillas y accesorios.



Roble Negro

BENEFICIOS

Los beneficios principales son un evento sin estrés, una gestión eficiente del presupuesto, acceso a proveedores de confianza y una experiencia única y personalizada, todo sin que los novios tengan que ocuparse de los detalles logísticos

ATENCIÓN A LOS DETALLES

Supervisión de la preparación del banquete y la distribución de mesas. Asegurarse de que todo el evento siga el cronograma, incluyendo los tiempos de llegada, inicio y cierre.

Coordinación del día de la boda:

Supervisión y coordinación durante todo el día del evento para que todo salga según lo planeado.

Gestión de imprevistos y solución de problemas.

Asistencia en la organización de las fotos, entradas y demás momentos clave.

Servicios adicionales (dependiendo del paquete):

Coordinación de luna de miel.

Servicio de planificación personalizada para eventos pre-boda (despedidas de soltera/o, etc.).

Acceso a servicios exclusivos o personalizados.





Roble Negro



RESTRICCIONES

- Incluye servicios específicos
- Se requiere un depósito para asegurar la fecha y los servicios del wedding planner. Este depósito puede ser un porcentaje del total del paquete y no es reembolsable.
- La cancelación podría implicar perder el depósito o parte del pago, y los servicios ya contratados con terceros (proveedores, lugares, etc.) podrían ser no reembolsables.
- Si los novios eligen proveedores fuera de esa lista, podría haber un cargo adicional por la coordinación de estos proveedores
- Si se realiza un cambio en la fecha, la ubicación o la hora de la boda, el wedding planner podría cobrar una tarifa adicional por reorganizar todos los aspectos logísticos y contactar a los proveedores ya contratados. Las tarifas y disponibilidad de los proveedores también pueden verse afectadas.
- Sujeto a disponibilidad, temporalidad y cambios sin previo aviso.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Para apoyar la inclusión en el equipo de trabajo y en el desarrollo de un producto turístico, es clave fomentar un ambiente de respeto y colaboración, asegurando que cada miembro tenga acceso equitativo a oportunidades y responsabilidades. La capacitación en diversidad e inclusión ayuda a sensibilizar al equipo, mejorando la comunicación y la toma de decisiones. Además, es esencial diseñar productos accesibles para personas con discapacidad motriz y seleccionar proveedores que compartan valores inclusivos, promoviendo la equidad social y económica. Empoderar a comunidades locales y vulnerables fortalece la autenticidad del producto, mientras que la evaluación continua asegura que las prácticas inclusivas sigan siendo efectivas y justas. Se hacen los ajustes necesarios dentro de nuestras instalaciones para que las personas con discapacidades motrices puedan tener una movilidad adecuada y cómoda dentro del viñedo.



El menú de la boda es diseñado con productos locales, se utilizan elementos autóctonos como la cocina tradicional, música, danzas y artesanías en la experiencia turística. Esto no solo ayuda a preservar las tradiciones, sino que también apoya a los artesanos y productores locales, generando un impacto económico positivo en la comunidad.

Se evita el uso de desechables dando siempre platos trinche de cerámica, copas de vidrio, entre otros. Se promueve la reutilización y el reciclaje de recursos (reutilizamos las botellas de vino dándoles un correcto seguimiento de lavado).



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

hola@roblenegro.mx

PÁGINA WEB

roblenegro.mx

TELÉFONO

+52 449 327 2255

DIRECCIÓN

Av. Paseo de las Maravillas 326

Corral de Barrancos

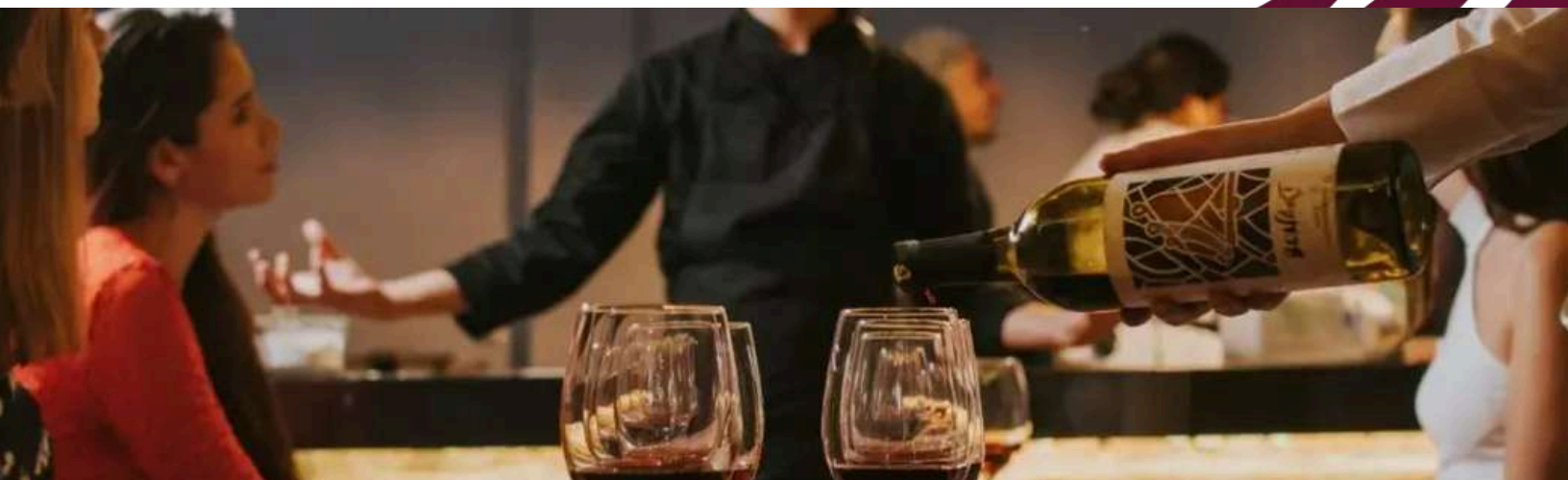
Aguascalientes

20900

REDES

Facebook - Roble Negro

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



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



VINÍCOLA SANTOSSCA ROMANCE

Nuestro viñedo, ubicado a tan solo unos minutos de la ciudad, te ofrece un lugar único para celebrar una boda. En un entorno verde y lleno de vida, podrás disfrutar de la tranquilidad que solo la naturaleza puede brindar, sin tener que alejarte de la ciudad.

Enclavado en el corazón de Aguascalientes, nuestro viñedo orgánico combina métodos tradicionales con prácticas sostenibles, creando vinos excepcionales que reflejan la riqueza de nuestra tierra. Al ser un viñedo orgánico, nos comprometemos con el cuidado del medio ambiente, cultivando nuestras uvas de manera natural y libre de químicos. Esto no solo asegura productos de calidad excepcional, sino que también aporta una sensación de bienestar y pureza a toda la experiencia.



Con una vista excepcional al Cerro del Muerto, vive ese momento memorable con un banquete acompañado de nuestros mejores vinos. Tenemos la ubicación ideal para tu boda, la combinación perfecta entre la cercanía con la ciudad y el ambiente natural que rodea nuestro viñedo. Esto facilita el acceso para tus invitados mientras disfrutan de la belleza y calma de un paisaje verde, ideal para hacer de tu boda un evento realmente único.

Llegada de los novios y sus invitados:

Desde el momento en que los novios y sus invitados lleguen al viñedo, serán recibidos con una cálida bienvenida. Se les ofrecerá una copa de nuestro vino exclusivo, acompañado de pequeños bocados gourmet que capturan la esencia de nuestra cocina de autor. Esta recepción será en uno de los puntos más panorámicos del viñedo, donde las vistas del paisaje verde y los cerros cercanos crearán un ambiente mágico desde el inicio.



CEREMONIA AL AIRE LIBRE



La ceremonia se llevará a cabo en medio del viñedo, rodeados por la belleza natural del lugar. Los novios se unirán bajo un arco floral que se integra perfectamente con el entorno, creando un escenario íntimo y romántico. Los invitados podrán disfrutar del aire fresco y la tranquilidad del viñedo, haciéndolo aún más especial



CÓCTELES EN EL VIÑEDO

Después de la ceremonia, los invitados podrán brindar con cócteles innovadores y exclusivos, preparados con ingredientes locales. Los cócteles estarán acompañados de aperitivos creados por nuestros chefs, para complementar la experiencia gastronómica que continuaremos durante el banquete.

BANQUETE COMIDA DE AUTOR

El banquete se servirá en un salón o en un área al aire libre, donde cada plato será una creación personalizada de nuestros chefs, destacando los mejores ingredientes locales y orgánicos. El vino de la casa, producido en el mismo viñedo, será el complemento perfecto para cada plato, ofreciendo una experiencia culinaria única.



A romantic wedding scene set in a vineyard. In the background, a large, dark, arched sign reads "SANTOSSCA" in white serif capital letters. The arch is supported by two wooden posts. In the foreground, a bride in a white lace gown with a long veil and a groom in a dark suit are walking towards the camera, holding hands. The bride is carrying a bouquet of white flowers. The vineyard rows are visible on either side of the couple, with green leaves and some red flowers. The overall atmosphere is soft and romantic, with a light, hazy sky.

SANTOSSCA

~

PROPUESTA ESPECIAL
PARA

TU BODA

Lo que realmente hace única nuestra oferta es la posibilidad de personalizar cada detalle. Podemos organizar una cata de vinos antes de la ceremonia, donde los novios y sus invitados conocerán el proceso de cultivo y producción de nuestros vinos, o incluso un recorrido guiado por el viñedo con el enólogo. Además, si lo desean, podemos organizar una sesión de fotos al atardecer entre las viñas, para capturar momentos especiales en el corazón de la naturaleza.

~



LA DESPEDIDA Y RECUERDOS

Al final de la celebración, cada invitado y los novios recibirán una botella de vino personalizada con una etiqueta conmemorativa de la boda, como un recuerdo único de esta experiencia tan especial.





Vinícola Santosca



DIFERENCIADOR CLAVE

Lo que nos hace realmente especiales es nuestra capacidad de ofrecer experiencias personalizadas basadas en la belleza natural del viñedo y la calidad de la comida de autor. Si bien otros viñedos pueden ofrecer bodas similares, nosotros nos destacamos por crear un evento totalmente único, con un servicio personalizado, fácil acceso desde la ciudad y una inmersión profunda en la cultura del vino y la gastronomía local.

Con nosotros, no solo estás organizando una boda, sino creando una experiencia inolvidable que tus invitados llevarán siempre en el corazón

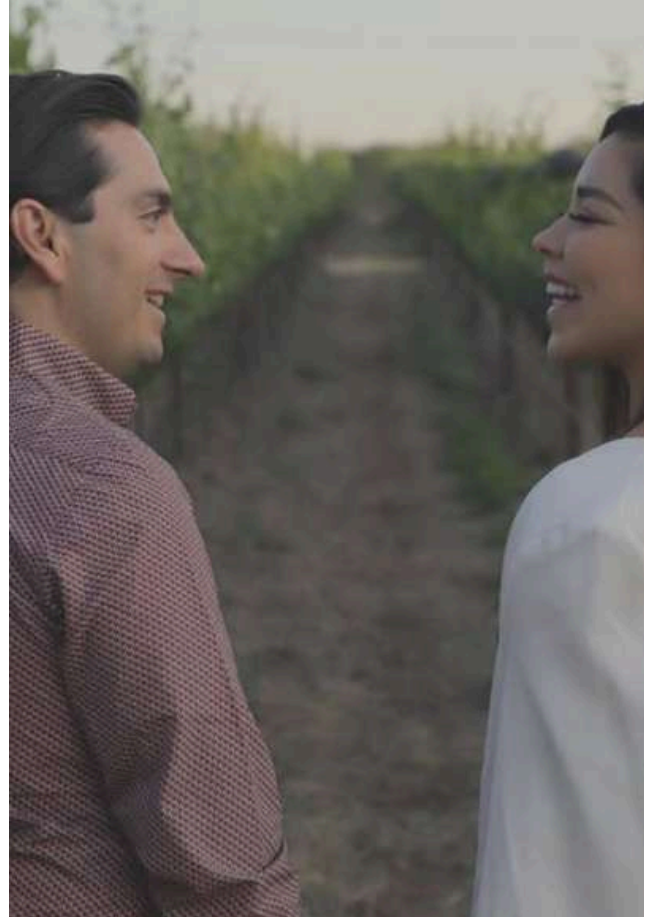
RESPONSABILIDAD SOCIAL



Contamos con rampas de acceso para personas con discapacidad física motriz. Ofrecemos recorridos, catas -maridajes y atención en restaurante y eventos en inglés para facilitar la atención a turistas que no son de habla hispana.



Somos un viñedo orgánico, es decir, no agregamos químicos ni productos enológicos en el proceso tanto de campo como en el proceso de producción del vino, lo que garantiza que los trabajadores tengan un desarrollo sustentable y los clientes no consuman químicos que puedan ocasionar problemas de salud. Promovemos el consumo local creando nuestros propios productos como el aceite de oliva y la mermelada de malbec, mismos que se utilizan en la creación de nuestros platillos. En nuestros eventos se prohíbe a los clientes el uso de pirotecnia y cañones de papel pues son altamente contaminantes y ponen en riesgo la flora, fauna y población donde residimos.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

santosscavinicola@gmail.com

PÁGINA WEB

vinicolasantossca.com

TELÉFONO

+52 449 399 7616

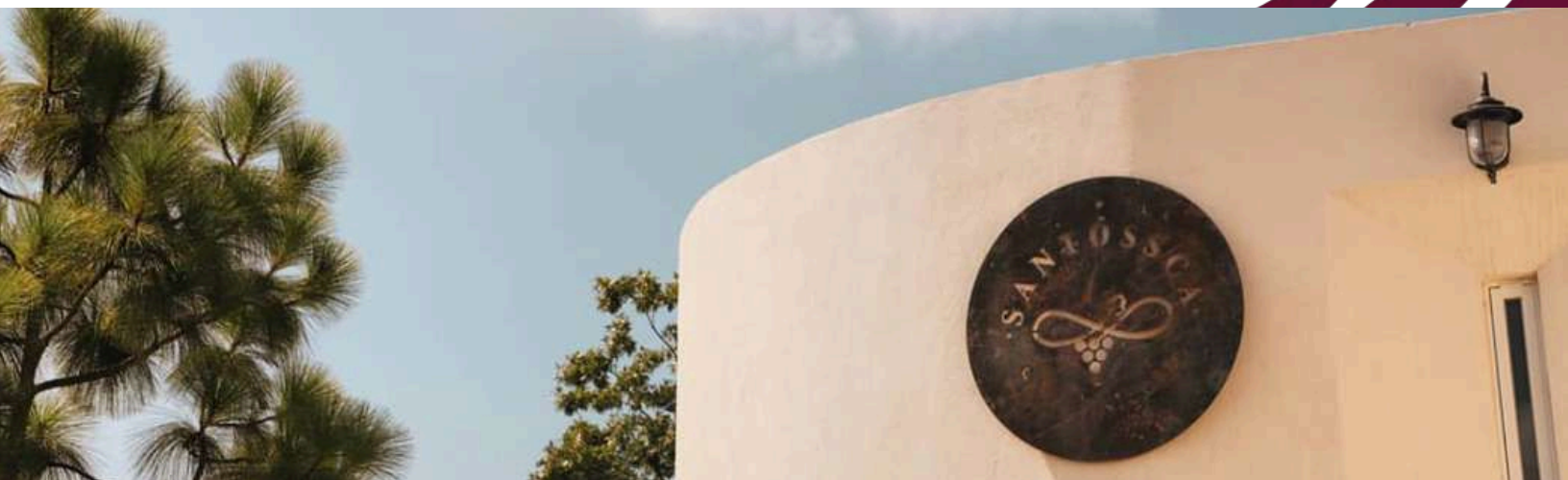
DIRECCIÓN

Av. Filemón Alonso 425.
Comunidad El Cariñan Ags
Aguascalientes
20310

REDES

Facebook - Vinicola Santossca

Instagram - vinicolasantossca



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



TU BODA BOUTIQUE EN VINÍCOLA SANTA ELENA

Si lo que deseas es una boda exclusiva, donde cada detalle esté impregnado de pasión y elegancia, y donde la experiencia gastronómica sea simplemente inigualable, Vinícola Santa Elena es la opción perfecta para hacer realidad tu celebración soñada.





Tu boda ideal comienza en una de las hermosas parroquias o iglesias coloniales de la región, como el templo de San Blas en el Pueblo Mágico de Pabellón de Hidalgo, con su hermosa arquitectura con detalles barrocos que le dará a tu ceremonia un toque único.



Al llegar a nuestra vinícola, serás recibido por nuestro equipo con una copa de vino espumoso, un brindis lleno de frescura y felicidad, donde las burbujas del vino se fusionan con la emoción del momento. Nuestro personal se encargará de asignar las mesas de los invitados, mientras nos preparamos para el gran momento: la entrada de los novios.



VINÍCOLA SANTA ELENA

Puedes optar por una celebración íntima en nuestra majestuosa sala de producción, rodeada de tanques de roble francés y elegantes tulipanes de concreto, con una iluminación suave que embellecerá el espacio lounge, decorado con barricas de vino. O, si prefieres un escenario natural, nuestra espectacular zona verde, con vistas a los cerros del vecino municipio de Tepezalá y los últimos rayos del sol iluminando nuestros viñedos, creará un ambiente único, elegante y sorprendente.





La experiencia gastronómica será un deleite para los paladares más exigentes, bajo la dirección del chef internacional Rodger Babel. Con su maestría, creará platos perfectamente equilibrados, diseñados para armonizar a la perfección con nuestros premiados vinos, brindando una experiencia culinaria sin igual.



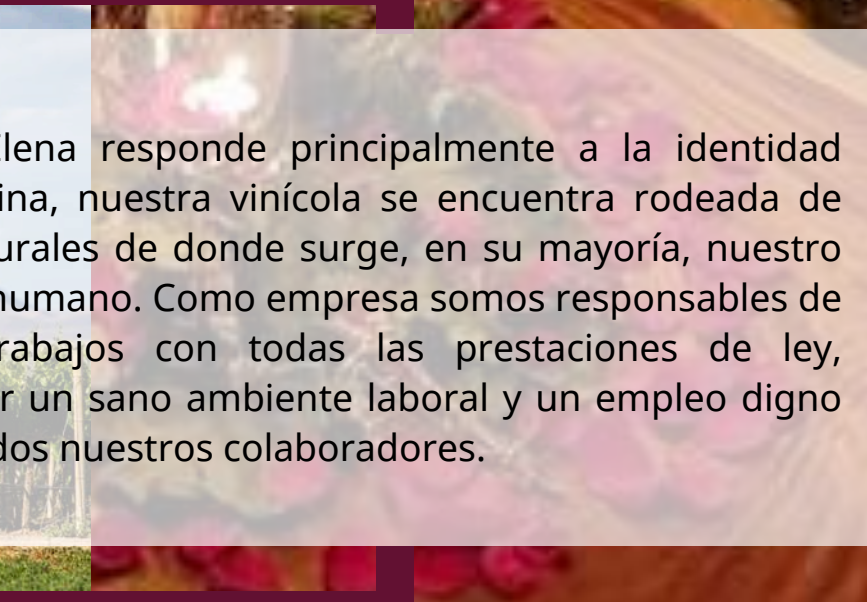
La noche culminará con un baile bajo un cielo estrellado, mientras las estrellas acompañan este momento tan especial. Permítenos cerrar con broche de oro, creando una atmósfera exclusiva en la primera vinícola del estado, donde tradición y legado se fusionan para ofrecerte un evento inigualable, lleno de magia y elegancia.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Santa Elena responde principalmente a la identidad campesina, nuestra vinícola se encuentra rodeada de zonas rurales de donde surge, en su mayoría, nuestro capital humano. Como empresa somos responsables de crear trabajos con todas las prestaciones de ley, impulsar un sano ambiente laboral y un empleo digno para todos nuestros colaboradores.



En Santa Elena nos enorgullecemos de tener prácticas sostenibles como la reconversión del campo, el uso de paneles solares, un ahorro en el uso de agua para riego, aplicación de grava en nuestros caminos y suelos para evitar erosión y cuidado de los mantos acuíferos. Así como el cuidado del campo bajo el uso de elementos naturales y minerales de las parras y del silo.

Del mismo modo nuestro Restaurante posee un menú seleccionado según temporada pensado para reducir el desperdicio, mientras algunos alimentos son cosechados en nuestra huerta.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

santaelenavisitas@gmail.com

PÁGINA WEB

vinicolasantaelena.mx

TELÉFONO

+52 449 198 9131

DIRECCIÓN

Valladolid – Emiliano Zapata km 4.
Ampliación Ejido Garabato
Pabellón de Arteaga
Aguascalientes.
206668

REDES

Facebook - Vinícola Santa Elena

Instagram - vinicolasantaelena

TikTok - @vinicolasantaelena



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes
Mtra. Teresa Jiménez Esquivel
Gobernadora Constitucional del Estado de Aguascalientes
C.P.F Mauricio González López
Secretario de Turismo del Estado de Aguascalientes
mauricio.gonzalez@aguascalientes.gob.mx
4499102088 Ext. 4301



El
gigante
de México

Secretaría de
Turismo



Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
Secretaría de Turismo

Con el
corazón
por delante.



BODEGAS DE

SANTO TOMÁS^{MA}

— DESDE 1888 —

En Santo Tomás, cada historia
de amor se convierte en
leyenda, cada propuesta en
poesía, y cada 'sí' en eternidad.



PETICIÓN DE MATRIMONIO EN VALLE DE SANTO TOMÁS

Una experiencia romántica única de día completo diseñada especialmente para la propuesta de matrimonio más memorable en el corazón vinícola de Baja California. Este producto combina la rica historia de la bodega más antigua del estado (fundada en 1888) con paisajes espectaculares, gastronomía excepcional y momentos íntimos que culminará en el momento perfecto para la pregunta más importante de sus vidas.



RECEPCIÓN VIP Y BIENVENIDA

Horario sugerido: 10:00 AM

Ubicación: Recepción principal de Bodegas Santo Tomás

Actividad: Bienvenida personalizada con copa de vino espumoso de la casa

Experiencia: Presentación de la historia centenaria de la bodega por sommelier especializado

Duración: 30 minutos

Detalle especial: Entrega de mapa personalizado del recorrido del día con mensaje romántico oculto



CATA SENSORIAL ÍNTIMA

Horario sugerido: 11:30 AM

Ubicación: Sala de Tintos
privada

Actividad: Cata dirigida de 5
vinos premiados
internacionalmente

Experiencia: Degustación de
vinos con notas de cata
personalizadas que narran una
historia de amor

Duración: 45 minutos

Sorpresa: Cada vino representa
una etapa de su relación
(encuentro, primer beso, primer
"te amo", etc.)

RECORRIDO HISTÓRICO PRIVADO

Horario sugerido: 1030 AM

Ubicación: Instalaciones históricas
y Centro Cultural Santo Tomás

Actividad: Tour exclusivo por las
bodegas históricas con
declaratoria de patrimonio cultural

Experiencia: Conocimiento de la
maquinaria antigua reconvertida
en piezas decorativas únicas

Duración: 60 minutos

Momento romántico: Fotografía
profesional en los tanques
históricos con iluminación especial



PASEO ROMÁNTICO EN CARRUAJE

Horario sugerido: 12:15 PM

Ubicación: Viñedos del Valle de Santo Tomás

Actividad: Recorrido en carruaje histórico rehabilitado entre los viñedos

Experiencia: Vista panorámica del valle y montañas con explicación de las variedades de uva

Duración: 45 minutos

Detalle especial: Manta de lana artesanal y bebida caliente de temporada durante el recorrido



ALMUERZO GASTRONÓMICO BAJA MED

Horario sugerido: 1:00 PM

Ubicación: Terraza privada con vista panorámica al valle

Actividad: Menú degustación de 5 tiempos con maridaje

Experiencia: Cocina de autor que fusiona ingredientes locales con técnicas mediterráneas

Duración: 90 minutos

Especialidades:

Entrada: Crudo de atún rojo con aguacate y aceite de oliva local

Segundo: Ostras frescas de Ensenada con mignonette de vino blanco

Principal: Cordero con verduras orgánicas

Postre: Mousse de chocolate con vino dulce de la casa

Opciones veganas disponibles

MOMENTO DE RELAJACIÓN Y CONEXIÓN

Horario sugerido: 2:30 PM

Ubicación: Jardines privados de la bodega

Actividad: Tiempo libre para caminar entre los jardines y quioscos

Experiencia: Ambiente musical suave en vivo (guitarrista local)

Duración: 30 minutos

Preparación secreta: Mientras la pareja se relaja, el equipo prepara el setup para la propuesta

SESIÓN DE BIENESTAR PARA PAREJAS

Horario sugerido: 3:00 PM

Ubicación: Espacio wellness al aire libre

Actividad: Masaje relajante de 30 minutos con aceites esenciales de lavanda local

Experiencia: Momento de conexión y relajación antes del gran momento

Duración: 30 minutos

Beneficio: Liberar tensión y nervios antes de la propuesta



Bodegas de Santo Tomas

ACTIVIDAD SORPRESA:

CREACIÓN DE SU PROPIO BLEND

Horario Sugerido: 3:30 PM

Ubicación: Laboratorio enológico privado

Actividad: Sesión de enología donde crean su propia mezcla de vinos

Experiencia: Trabajar juntos para crear "su vino" con etiqueta personalizada

Duración: 45 minutos

Recuerdo: Botella personalizada con sus nombres y fecha del día para llevarse

LA PROPUESTA

EL GRAN MOMENTO

Horario sugerido: 4:30 PM

Ubicación: Mirador exclusivo con vista panorámica al Valle de Santo Tomás

Escenario:

Decoración rústico-elegante con elementos naturales sostenibles

Pétalos de rosa orgánicos y velas de cera de abeja

Arco floral con flores de temporada locales

Iluminación dorada natural del atardecer

Experiencia:

Música en vivo (violín y guitarra)

Fotografía y videografía profesional discreta

Copa de champagne o vino espumoso de celebración

Duración: 30 minutos

Sorpresa adicional: Lluvia de pétalos de rosa desde las colinas (efecto drone)



CELEBRACIÓN ÍNTIMA POST-PROPUESTA

Horario sugerido: 5:00 PM

Ubicación: Terraza privada decorada para la ocasión

Actividad: Brindis especial con vino de edición limitada de la bodega

Experiencia:

Degustación de postres gourmet

Sesión fotográfica profesional en diferentes escenarios de la bodega

Entrega de obsequios especiales de la experiencia

Duración: 60 minutos



CIERRE DORADO Y DESPEDIDA

Horario sugerido: 6:00 PM

Actividad: Entrega del paquete de recuerdos personalizado

Incluye:

Álbum fotográfico instantáneo del día

Botella de vino personalizada creada por ellos

Certificado de la experiencia

Invitación especial para regresar en su aniversario

Regalo sorpresa: Kit de planificación de boda con contactos de proveedores locales recomendados

DISPONIBILIDAD

Temporada alta: Marzo - Noviembre
(mejor clima y paisajes)

Días recomendados: Martes a domingo

Horario: 10:00 AM - 6:30 PM

Capacidad: Experiencia exclusiva para la pareja



RESPONSABILIDAD SOCIAL



1. *Agricultura orgánica y viticultura de baja intervención*

Bajo el liderazgo del enólogo David Nájera, se está avanzando hacia una viticultura totalmente orgánica con métodos de baja intervención que favorecen la salud del suelo y reducen el uso de químicos sintéticos-

Además, se prioriza la reducción de rendimiento en viñedo (un requisito alineado con estándares de calidad y sostenibilidad) y un cultivo más consciente de recursos.

2. ***Economía circular y gestión de residuos***

Santo Tomás integra prácticas vinculadas a economía circular, como el uso de subproductos del vino (hollejos, pepitas, tallos) para compostaje y fertilización del viñedo, reflejando tendencias globales del sector.

3. ***Conservación del patrimonio industrial***

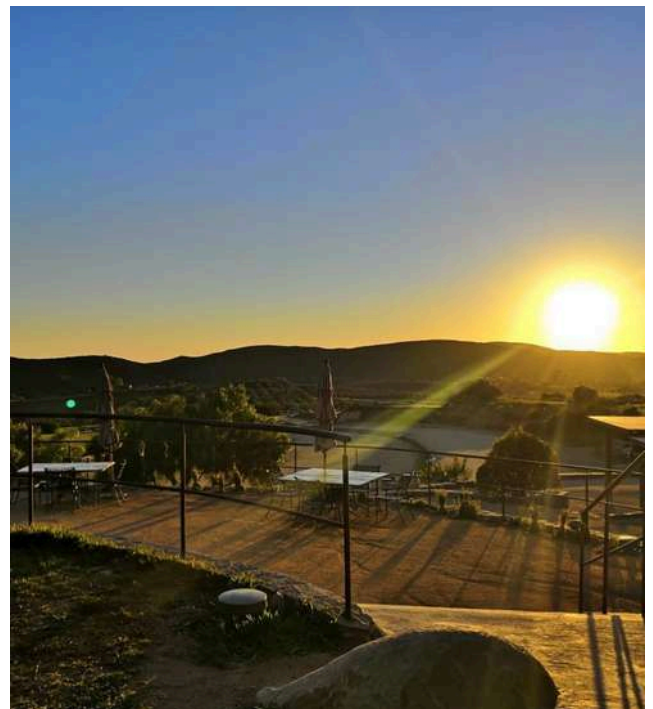
La antigua bodega en Miramar se conservó del riesgo de demolición en los años 90, transformándola en un centro cultural vivo que respeta su arquitectura original y maquinaria histórica.

Este espacio ahora alberga eventos culturales, conciertos, exposiciones y ferias, promoviendo convivencia comunitaria e identidad local.

4. ***Equidad de género e inclusión en enología***

Pionera en la región, fue la primera bodega mexicana en contar con una winemaker mujer (Laura Zamora), ganadora de más de 220 medallas; actualmente nuestro enólogo David Nájera aporta su visión y conocimiento, para ofrecer a nuestros visitantes de las mejor experiencia.

Fomenta un equipo profesional inclusivo, apoyando la visibilidad y liderazgo de las mujeres en el sector vitivinícola.





5. ***Enoturismo inclusivo e innovación social***

Ofrece experiencias accesibles al público: tours educativos, catas históricas, cavas en diversos entornos (rural y urbano), y espacios adaptados para eventos comunitarios.

Su oferta promueve la diversidad cultural, alineada con programas de Ensenada como Ciudad Creativa UNESCO.

6. ***Vinculación regional y desarrollo sostenible***

Colabora con organismos como Provino para impulsar la sustentabilidad agrícola y apoyar a pequeños productores en toda la región

Durante acontecimientos como la Fiesta de la Vendimia, Santo Tomás promueve prácticas agrícolas sostenibles y actividades de inclusión social – una estrategia de impacto económico-social en el Valle.

Nuestras prácticas reflejan un compromiso sólido por parte de **Bodegas de Santo Tomás** con la **sustentabilidad integral** y la **inclusión**, convirtiéndose en un referente del sector vitivinícola de Baja California y México.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
edlyntcarballo@gmail.com

PÁGINA WEB
santo-tomas.com

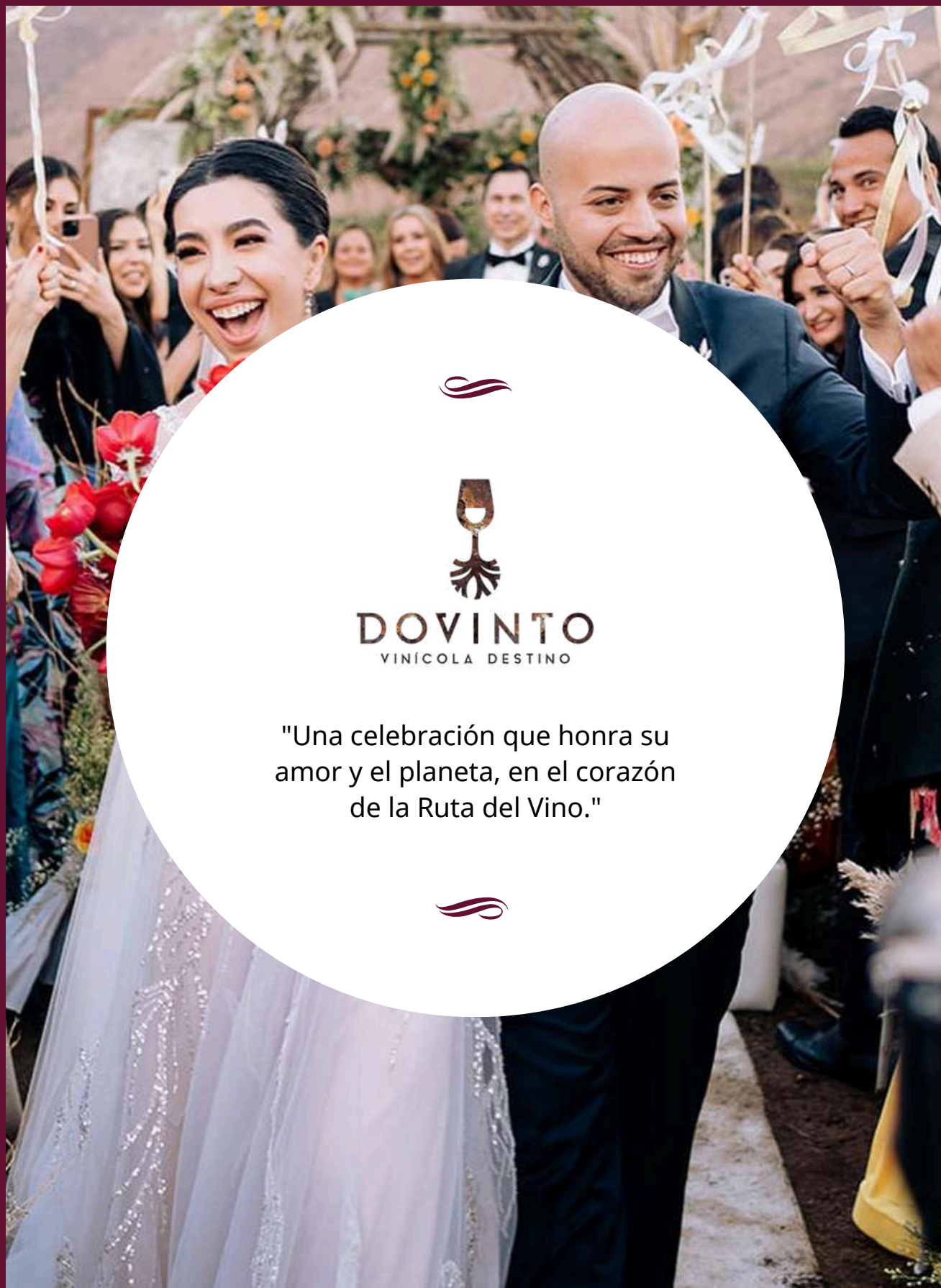
TELÉFONO
+52 646 127 7805

DIRECCIÓN
Ave. Miramar #666
Zona Centro
Ensenada, Baja California
22800

REDES
Facebook - Bodegas de Santo Tomás
Instagram - bodegasdesantotomas



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



DOVINTO
VINICOLA DESTINO

"Una celebración que honra su
amor y el planeta, en el corazón
de la Ruta del Vino."



AMOR QUE PERDURA

Celebren su amor en perfecta armonía con la naturaleza en Vinícola Dovinto, donde la pasión por el vino se fusiona con prácticas sustentables. Esta experiencia romántica está diseñada para parejas que buscan reconectar mientras disfrutan de la belleza paisajística del Valle de San Vicente, en la Antigua Ruta del Vino y contribuyen al cuidado del medio ambiente.

Vinícola Dovinto



Vinícola Dovinto

LLEGADA Y BIENVENIDA VERDE



Hora sugerida: 2:00 PM

Recepción con copa de vino espumoso orgánico de la casa

Check-in en suite romántica con vista a los viñedos

Kit de bienvenida sustentable: productos locales artesanales y amenities ecológicos

Briefing sobre las prácticas sustentables de la vinícola



"RAÍCES DEL AMOR"

Horario sugerido: 4:00 PM

Actividades: Recorrido privado por los viñedos orgánicos

Explicación del proceso de vinificación sustentable

Participación en actividad de plantación simbólica de vid.

Experiencia: Degustación de 5 vinos premium con maridaje de quesos artesanales locales

CENA

"SABORES DEL CORAZÓN"

Horario sugerido: 7:00 PM

Actividad: Cena romántica de 5 tiempos en terraza privada con vista panorámica

Experiencia: Menú farm-to-table con ingredientes orgánicos locales

Maridaje con vinos de la casa seleccionados por el sommelier

Música acústica en vivo con repertorio romántico



NOCHE DE ESTRELLAS

Hora sugerida

9:30 PM

Actividades

Fogata sustentable en área
privada del viñedo

Observación astronómica con
telescopio

Cava nocturna con vino tinto
reserva especial

DÍA 2



RENOVACIÓN DE VOTOS Y DESPEDIDA

DESAYUNO DEL AMANECER

Horario sugerido: 8:00 AM

Desayuno campestre entre los viñedos

Productos frescos de la huerta orgánica de la vinícola

Café de especialidad y jugos naturales recién exprimidos



Vinícola Dovinto



RENOVACIÓN VERDE



CEREMONIA

Hora sugerida: 10:00 am

Experiencia:

Ceremonia simbólica de renovación de votos al aire libre (locación a elegir: viñedos, estación Las Águilas, terraza cava subterránea, o interior de cava) decorada con flores y madera reciclada.

Intercambio de anillos elaborados con materiales reciclados (opcional)

Siembra conjunta de árbol nativo como símbolo de crecimiento del amor

Fotografía profesional de la ceremonia

ALMUERZO

Hora sugerida: 12:00 PM

Actividades

Comida de despedida con vista a los viñedos

Brindis final con vino espumoso de la casa

Entrega de botella personalizada y certificado de plantación

Vinícola Dovinto



DESPEDIDA

Caja vino personalizada con upcycling de madera y certificado de adopción simbólica de una vid.

Nota: Esta propuesta puede adaptarse para incluir actividades adicionales como spa al aire libre con productos naturales o visita a la comunidad pesquera de San Quintín.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Vinícola Dovinto

En DOVINTO la inclusión es un factor fundamental en sus valores tanto la inclusión en todo tipo de clientes como la inclusión de las personas que colaboran en la prestación de los servicios o desarrollo de productos teniendo en su planta de asociados personas con diversas etnias, orientaciones, capacidades. Dovinto ha contribuido a la generación de empleo local y al desarrollo de empresas que fortalecen la cadena de valor del turismo en la región

1. Contratación de personal local: Dovinto emplea principalmente a personas de la región para puestos en sus operaciones diarias, desde el manejo de viñedos hasta la atención a visitantes, apoyando directamente a la comunidad mediante empleos estables, sin importar el género, orientación sexual, edad ni condición social.

2. Capacitación profesional para el personal local: Dovinto organiza programas de capacitación en temas de enología, turismo y hospitalidad, mejorando las habilidades de sus colaboradores locales y contribuyendo a su desarrollo profesional dentro de la industria turística.

En conclusión, Dovinto es más que un venue: es una experiencia integral que equilibra la belleza natural, la innovación ecológica y el apoyo a la comunidad.





Se emplean en los servicios sólo productos reciclables, los desechos orgánicos se integran a compostas que inoculadas con microorganismos benéficos son preparadas para alimento de lombrices que producen lixiviados enriquecidos que se usan como biofertilizantes, estimuladores y como agentes de protección contra patógenos para los cultivos.

Se respetan las tradiciones usos y costumbres de los asociados indígenas así como el respeto a las personas de todas las diversidades sexuales, incentivos por productividad y propinas sugeridas en los servicios son repartidas equitativamente a todas las personas involucradas.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
jesusantonio@dovinto.com

PÁGINA WEB
dovinto.com

TELÉFONO
+52 646 1163473

DIRECCIÓN
Km 77.5 Carretera Ensenada-San
Quintín
Delegación de Santo Tomas
Municipio de Ensenada
Baja California
CP 22795

REDES
Facebook - Dovinto
Instagram - Dovintomx



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



M^a

"Momentos eternos
en María Trinidad"



“MOMENTOS ETERNOS EN MARÍA TRINIDAD”

Nuestra experiencia gastronómica más exclusiva te transporta directamente a las colinas toscanas sin salir de Baja California. Una mesa imperial de madera rústica, cuidadosamente dispuesta entre hileras de vides centenarias, se convierte en el escenario perfecto para una velada inolvidable.



Hacienda María Trinidad

EXPERIENCIA SENSORIAL



Mesa Imperial Artesanal: Fabricada con madera de roble local, decorada con elementos naturales del viñedo

Iluminación Mágica: Guirnaldas de luces italianas tipo Edison crean un ambiente cálido y romántico, complementadas con velas flotantes y faroles vintage

Gastronomía de Autor: Menú degustación de 5 tiempos inspirado en la cocina toscana con ingredientes locales del valle

Maridaje Exclusivo: Selección de vinos de la casa, incluyendo etiquetas limitadas no disponibles al público
La música eleva cada momento a una dimensión sublime. Nuestros músicos profesionales crean la atmósfera perfecta:



VIOLÍN CLÁSICO

- Repertorio que incluye desde Vivaldi hasta música contemporánea romántica
- Interpretación en vivo adaptada al ritmo de la velada
- Posibilidad de solicitar piezas especiales con significado personal

SAXOFÓN JAZZ

- Estilo lounge que complementa perfectamente el ambiente nocturno
- Improvisaciones que hacen única cada experiencia.

ELEMENTOS DIFERENCIADORES EXCLUSIVOS

Ubicación Privilegiada

- Paisajes únicos del Valle de Guadalupe, considerado la Toscana mexicana
- Gran conectividad hacia los mejores destinos fronterizos.

Personalización Total

- Cada detalle se adapta a la historia de amor de la pareja
- Menús personalizados con nombres y fechas especiales
- Decoración temática según las preferencias de los enamorados.

Exclusividad Absoluta

- Reserva privada de espacios (solo una experiencia por noche)
- Servicio de mayordomía dedicado exclusivamente a la pareja
- Acceso a áreas restringidas de la hacienda



VALOR AGREGADO ÚNICO

- Botella de vino personalizada con etiqueta conmemorativa
- Certificado de "Pareja Distinguida" de la Hacienda María Trinidad

Desde el momento en que cruzan el portón de entrada hasta el último brindis bajo las estrellas, cada segundo está cuidadosamente orquestado para crear recuerdos que perdurarán toda la vida. La combinación de tradición, elegancia y romance convierte cada visita en una experiencia transformadora.



Hacienda María Trinidad



RESPONSABILIDAD SOCIAL

Hacienda María Trinidad



La Hacienda María Trinidad apoya la inclusión en varias etapas clave de su operación: desde la integración de su equipo de trabajo hasta la selección de proveedores y la creación de experiencias turísticas. A continuación, se detalla cómo se aplica este enfoque inclusivo en cada parte del proceso:

Inclusión en la integración del equipo de trabajo

a) Contratación equitativa y sin discriminación:

Se promueve una política de puertas abiertas, donde se valora el talento sin importar género, edad, discapacidad, origen étnico o situación socioeconómica. Esto permite conformar un equipo diverso que aporta diferentes perspectivas y fortalezas.

b) Capacitación continua:

Se ofrece formación en habilidades técnicas y humanas (como atención al cliente, trabajo en equipo y sensibilización sobre diversidad), lo que garantiza que todos tengan oportunidades reales de crecimiento profesional.

c) Participación activa:

Se fomenta un ambiente de respeto y colaboración, donde todos los miembros pueden proponer ideas para mejorar los servicios y la experiencia del cliente. Esto fortalece el sentido de pertenencia y empoderamiento del equipo.





2. Inclusión en el desarrollo del producto turístico o experiencia

a) Diseño de experiencias para todos:

Las experiencias en la hacienda se diseñan considerando diferentes perfiles de clientes (familias, adultos mayores, personas con discapacidad, etc.), asegurando accesibilidad física y sensorial, así como servicios adaptados.

b) Valoración de lo local y cultural:

Se integran elementos de la cultura y tradiciones locales (gastronomía, música, artesanías) involucrando a comunidades cercanas, lo que contribuye a la inclusión social y económica de pobladores locales.

c) Flexibilidad en la oferta:

El servicio se adapta a las necesidades particulares de los visitantes (restricciones alimenticias, requerimientos especiales, idiomas, etc.) para brindar una experiencia personalizada e inclusiva.





Hacienda María Trinidad



3. Inclusión en la selección de proveedores

a) Diseño de experiencias para todos:

Las experiencias en la hacienda se diseñan considerando diferentes perfiles de clientes (familias, adultos mayores, personas con discapacidad, etc.), asegurando accesibilidad física y sensorial, así como servicios adaptados.

b) Valoración de lo local y cultural:

Se integran elementos de la cultura y tradiciones locales (gastronomía, música, artesanías) involucrando a comunidades cercanas, lo que contribuye a la inclusión social y económica de pobladores locales.

c) Flexibilidad en la oferta:

El servicio se adapta a las necesidades particulares de los visitantes (restricciones alimenticias, requerimientos especiales, idiomas, etc.) para brindar una experiencia personalizada e inclusiva.

“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

reservas@haciendamariatrinidad.com

PÁGINA WEB

haciendamariatrinidad.com

TELÉFONO

+52 686 175 2827

DIRECCIÓN

Calle Choix #1100

Valle De Guadalupe,

Baja California

22766

REDES

Facebook - Hacienda María Trinidad -

Casa de huéspedes en el Valle de

Guadalupe

Instagram - hacienda_ma



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Baja California

Lic. Sergio Alberto Egozcue Ayala

Director de Productos Turísticos

saegozcue@baja.gob.mx

664 624 2020

Lic. Karla Durazo Soto

Coordinadora de Turismo de Romance

kdurazo@baja.gob.mx

664 624 2020



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
Secretaría de Turismo





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



Secretaría de
Turismo y Economía
Gobierno de Baja California Sur



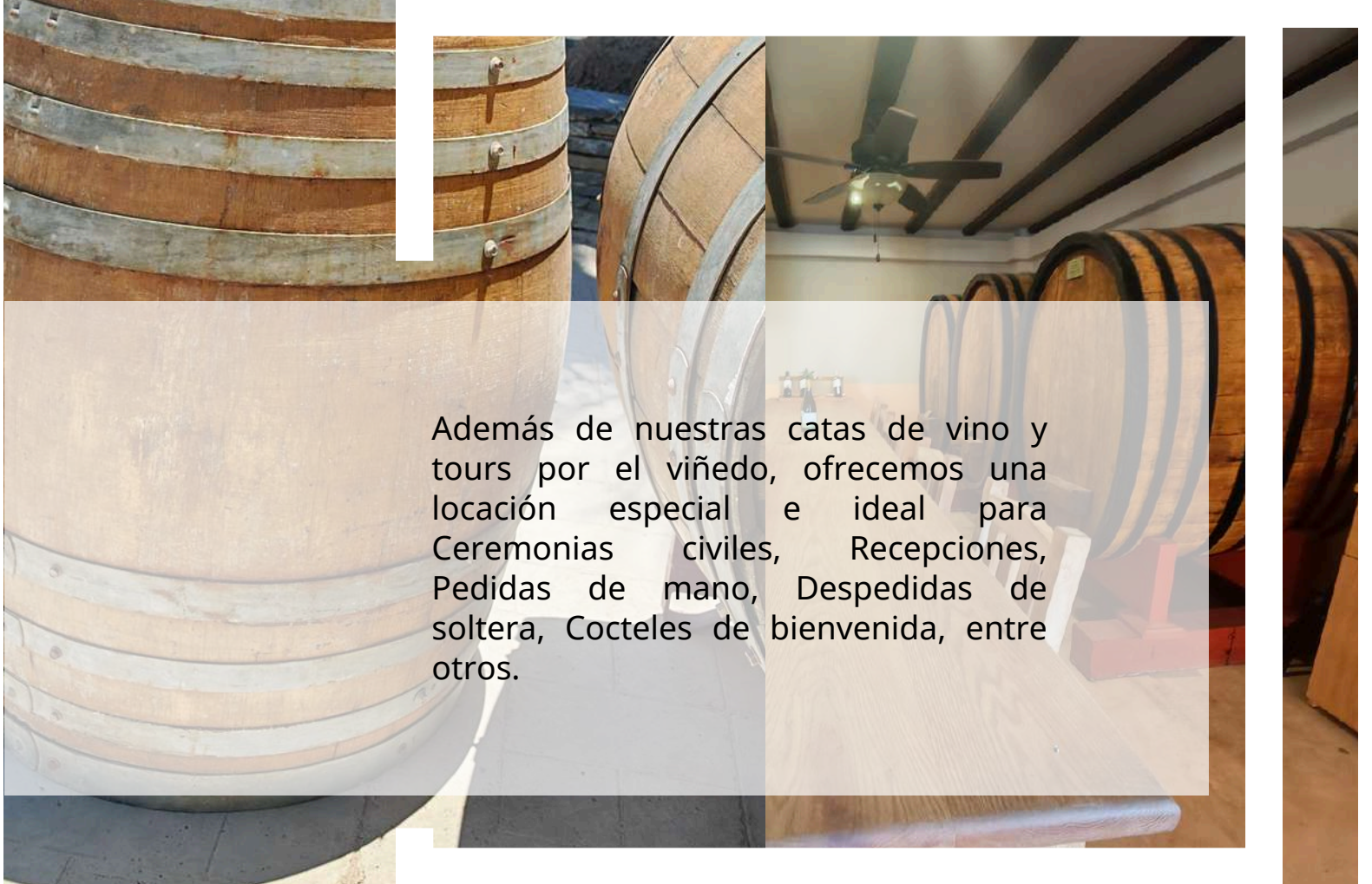
BODAS CON SABOR A VINO, AROMAS A LAVANDA Y VISITAS DE ENSUEÑO

En Viñedo Las Tinajas te ofrecemos atención personalizada en tu idioma para adaptarnos a tus necesidades de servicio, accesibilidad, intereses y menú.

Puedes reservar en línea o a través de cualquiera de nuestros canales y plataformas.

Vive la experiencia de tu evento de romance de forma única en el Pueblo Mágico de Todos Santos.





Además de nuestras catas de vino y tours por el viñedo, ofrecemos una locación especial e ideal para Ceremonias civiles, Recepciones, Pedidas de mano, Despedidas de soltera, Cocteles de bienvenida, entre otros.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Promovemos la participación de todas las personas, sin distinción de origen étnico o cultural, preferencias o discapacidad. Priorizamos talento y experiencia por sobre todas las cosas.



Se crean espacios seguros donde todas las voces son escuchadas y valoradas.

Se capacita al equipo en temas de inclusión, derechos humanos y comunicación efectiva.

Se asignan funciones considerando las habilidades y necesidades particulares de cada persona, promoviendo la igualdad de oportunidades.

- Se involucra a pobladores locales en el diseño del producto turístico, respetando su identidad cultural y tradiciones.
- Se garantiza que el beneficio económico y social del proyecto sea compartido con ellos.
- Se diseñan experiencias adaptadas para personas con discapacidades físicas.
- Se elige trabajar con proveedores que pertenezcan a comunidades vulnerables, mujeres emprendedoras, personas con discapacidad o empresas de la economía social.
- Se evalúa a los proveedores no solo por precio y calidad, sino también por su compromiso con la inclusión, equidad de género, condiciones laborales dignas y respeto ambiental.
- Cuando un proveedor tiene potencial pero necesita mejorar, se le brinda apoyo para alcanzar los estándares requeridos, en lugar de descartarlo de inmediato.

Se diseña la experiencia con un enfoque de bajo impacto ambiental, priorizando actividades que no degraden el entorno, como el senderismo interpretativo, la observación de flora y fauna o los talleres culturales. Además, se fomenta el uso de energías limpias, el manejo adecuado de residuos y el consumo de agua controlado.

Se integra un componente educativo dentro de la experiencia que sensibiliza a los visitantes sobre la importancia de conservar el patrimonio natural y cultural del destino, transformando al turista en un agente de cambio.

Se prioriza la contratación de proveedores que implementan procesos sostenibles, como el uso de materiales reciclados, empaques biodegradables o prácticas agrícolas orgánicas, promoviendo así una cadena de valor responsable.

Al emplear y capacitar a personas locales, especialmente jóvenes y mujeres, se generan oportunidades económicas que reducen la necesidad de migrar. Esto fortalece el tejido social y permite que las comunidades permanezcan activas en su propio territorio.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
marketing@lastinajas.mx

PÁGINA WEB
lastinajas.mx

TELÉFONO
+52 624 264 2572

DIRECCIÓN
Carretera Todos Santos a La Paz
KM 50
Todos Santos, Baja California Sur
C.P. 23300

REDES
Facebook - Viñedo Las Tinajas
Instagram - [lastinajaswinery](#)



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Baja California Sur

Lic. Thalia Alejandra Agúndez Arámburo

Directora de Promoción Turística

tagundez@setuesbcs.gob.mx

612 124 0100 ext: 108



Secretaría de
Turismo y Economía
Gobierno de Baja California Sur



Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



GOBIERNO
DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA

SECRETARÍA
DE TURISMO

CHIHUAHUA, ROMANCE ENTRE VIÑEDOS Y MONTAÑAS

Chihuahua es una tierra de contrastes que recorre hermosos paisajes entre montañas, bosques y desiertos, su enorme territorio permite hacer de sus caminos una experiencia única bajo un cielo transparente que cobra vida con sus dorados atardeceres y que ilumina la profundidad de sus cañones durante las noches estrelladas.

En medio de esta región árida yace su emergente vocación vinícola que encuentra refugio en la tierra que se deja cultivar y que generan un entorno romántico que acompaña la naturaleza del viñedo, enmarcando momentos que perduran. Una experiencia ideal para parejas que buscan experiencias memorables en escenarios naturales y auténticos.

Chihuahua te invita a respirar, a caminar por sus fríos amaneceres, a recorrer por sus cañones y perderse en la historia de sus pueblos, escenarios de romance llenos de paisajes y silencios.



-vinícola-
AMELIA

SÍ, ACEPTO

Vive uno de los momentos más importantes de tu vida en un entorno natural, romántico y exclusivo. Vinícola Amelia te invita a celebrar el inicio de tu nueva etapa con una experiencia personalizada entre viñedos, rodeados de luz cálida, buena comida y el sabor único de nuestros vinos.

Cada detalle, desde el paseo entre las vides hasta el brindis final está cuidadosamente pensado para hacer de tu pedida de mano un recuerdo inolvidable



Vinícola Amelia

RECORRIDO ENTRE VIÑEDOS





Vinícola Amelia



VISITA A LA BODEGA

Conoce junto a tu pareja e invitados el espacio donde nacen nuestras etiquetas. Un acercamiento íntimo al proceso de vinificación que da vida a nuestros vinos.



CELEBRACIÓN PRIVADA

Vinícola Amelia



Vinícola Amelia



Finaliza el recorrido con un brindis en alguno de nuestros espacios:

- Terraza con vistas al viñedo, perfecta para un atardecer inolvidable
- Salón de catas, ideal para enmarcar el momento con elegancia y vistas espectaculares desde sus ventanales

Consultar disponibilidad y personaliza cada detalle con nosotros.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

Vinícola Amelia

Vinícola Amelia comprende la importancia del desarrollo pleno de sus colaboradores y mantiene un trabajo constante para darles capacitación y aprendizaje, no solamente para mejorar su desempeño en producción, sino que signifique también una mejora constante en sus condiciones de vida. Para esto brindan apoyos económicos en diferentes áreas para su desarrollo en temas de vivienda. Además, ofrecen transportación para su equipo de colaboradores, y brindan capacitación en áreas como finanzas personales y otras que permiten su desarrollo de manera integral.

En primer lugar, la Vinícola Amelia destaca en una propuesta gastronómica alineada al respeto de la cocina tradicional chihuahuense, priorizando el uso de ingredientes orgullosamente originarios de la región y el estado: como la nuez, manzana, queso, etc. Mantienen también un compromiso y apertura para ofertar los productos de la región de Aquiles Serdán por parte de los propios productores.

En material ambiental, operan bajo una visión de Cero Residuos. Esto significa que todos los desechos que generan en cada uno de los procesos son aprovechados de manera responsable y reincorporados a la tierra como abono. También han implementado prácticas de uso responsable del agua, con una supervisión y monitoreo constante en cada una de las etapas de producción para evitar desperdicios.

Cuentan también con paneles solares que permiten la adopción de fuentes más limpias de energía.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
ventas@vinicolaamelia.com

PÁGINA WEB
www.vinicolaamelia.com

TELÉFONO
+52 614 458 1141

DIRECCIÓN
Km 4 de la Carretera Chihuahua –
Delicias
Aquiles Serdán
Chihuahua
31650

REDES
Facebook - Vinícola Amelia
Instagram - [vinicola_amelia](#)



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



El Viñedo Los Portales convierte cada momento en una experiencia única e inolvidable en el corazón de Satevó, Chihuahua. Este viñedo se distingue por albergar una parra silvestre de aproximadamente 200 años que inspiró la creación de este mágico espacio. Las experiencias son guiadas por nuestro emblemático personaje “El Mago de Los Portales”, quien envuelve a las parejas en un recorrido místico entre viñedos iluminados, degustaciones exclusivas y momentos íntimos bajo las estrellas chihuahuenses.



NOCHE DE ESTRELLAS

Y VINO



Experiencia nocturna exclusiva para parejas que combina un recorrido mágico por el viñedo iluminado con luces tenues, guiado por el Mago de Los Portales, seguido de una cena íntima junto a nuestra para centenaria.



INCLUYE

- Bienvenida con copa de vino rosado Serenidad
- Cena romántica de 3 tiempos, maridada con vinos Orovilla y Serenidad
- Botella de vino a elegir: Orovilla, Don Che o Serenidad
- Área privada con vistas al viñedo y cielo estrellado
- Música en vivo (guitarra y cantante)



ATARDECER MÁGICO

Propuesta Perfecta. Diseñada para celebrar una propuesta de matrimonio y aniversarios especiales, que transforma nuestro viñedo en el escenario perfecto para momentos inolvidables con la magia del atardecer chihuahuense como telón de fondo.

Viñedo Los Portales

INCLUYE:

- Coordinación completa de la propuesta
- Recorrido sorpresa al atardecer
- Brindis con vino rosado Serenidad
- Sesión fotográfica profesional (opcional)



BAJO LAS ESTRELLAS



CEREMONIA ROMÁNTICA

Una velada íntima bajo el cielo estrellado de Satevó, con una cena gourmet servida en un espacio exclusivo entre viñedos, iluminado con luces y velas, creando una atmósfera mágica y romántica.

Incluye:

- Recibimiento con copa de bienvenida
- Cena gourmet de 3 tiempos
- Maridaje con vinos Orovilla y Serenidad
- Ambientación con velas y luces tenues
- Música de fondo (opción en vivo)
- Botella de vino Orovilla, Don Che o Serenidad

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Viñedo Los Portales

Para Viñedo Los Portales la inclusión es una oportunidad para fortalecer y desarrollar la calidad de vida de su comunidad.

Por ello, tienen un compromiso vinculado directamente con una plantilla de 5 hombres y 5 mujeres, cubierta por locales de la comunidad de Satevó, convirtiéndose en una parte esencial de la operación del viñedo.

Además, se han vinculado de manera cercana con la promoción de los atractivos turísticos que ofrece la localidad como son: el Museo Raíces de Satevó, donde expone la historia de la localidad contada a través de sus hechos históricos, reliquias, fósiles, etc. Uno de los puntos más atractivos también es la iglesia de San Francisco Javier de Satevó, por su gran arquitectura y que se encuentra en las inmediaciones de su Plaza Principal.

Los Portales se distingue por su enfoque sustentable y de respeto por el medio ambiente, teniendo siempre presente el aprovechamiento de las cualidades y beneficios que brinda la tierra arcillo-arenosa de la región y el cauce del Rio Santa Isabel.

Promueven también un compromiso con el desarrollo e impulso de la industria vitivinícola del estado de Chihuahua para maximizar su potencial. Como parte de este trabajo está la experimentación que realizan con las variedades de uva adaptada para el clima y suelo de la región.

En su objetivo de mantener los elementos de la región, han realizado un trabajo de conservación de la fauna originaria, misma que es alimentada con hummus fertilizando elaborado dentro del mismo viñedo. Otro punto que destaca es la construcción de una pequeña presa para aprovechar al máximo los recursos naturales, mediante la captación de agua durante la temporada de lluvias, para posteriormente ser utilizada en el riego y funcionamiento del viñedo.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

viticulturadelnorte@gmail.com

PÁGINA WEB

www.vinedolosportales.com.mx

TELÉFONO

+52 614 502 0371

DIRECCIÓN

Km 43.5 de la Carretera a Parral

Los Portales

Satevó

Chihuahua

33150

REDES

Facebook - Los Portales Viñedo

Instagram - losportalesvinedo

Tiktok - @los.portales.vied



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



Secretaría de Turismo del Estado de Chihuahua

I.E. Alejandra Lafón Sotelo

Jefa del Departamento de Innovación de Producto
Turístico, Dirección de Desarrollo de Producto Turístico

alejandra.lafon@chihuahua.gob.mx

6144293300 ext. 14583



**GOBIERNO
DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA**

**SECRETARÍA
DE TURISMO**



Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



COAHUILA

Coahuila de Zaragoza, cuna de la vitivinicultura en América es el destino que ofrece los vinos más premiados de México por su alta calidad; en nuestro estado se han hecho importantes inversiones en infraestructura por lo que contamos con viñedos eficientes y atractivos que hoy forman parte de la Ruta Vinos & Dinos, la mejor experiencia enológica y paleontológica de México y de todo el continente americano. Una ruta ideal para disfrutar en pareja al visitar nuestros viñedos y bodegas mientras se degusta algún vino tinto, blanco o rosado.

Durante el verano se realizan las fiestas de Vendimia en diversas regiones del estado, entre ellas la de Casa Madero en Parras de la Fuente que representa más de cuatro siglos de tradición.

Con escenarios, recintos y hoteles perfectos para bodas, Coahuila se consolida como un destino enológico y de romance, un lugar especial para brindar por el amor.



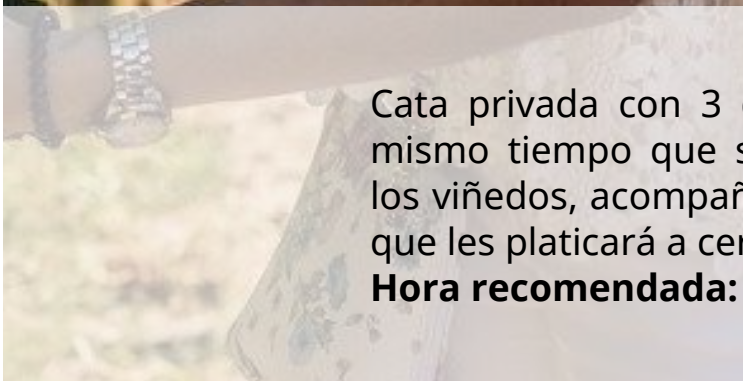


NUESTRA ESCAPADA ROMÁNTICA

Será un fin de semana para que la pareja de novios se escape y viva momentos muy especiales llenos de amor.



DIA 1



Cata privada con 3 de nuestras etiquetas, al mismo tiempo que se hace un recorrido por los viñedos, acompañados de nuestro enólogo que les platicará a cerca del ciclo de la vid.

Hora recomendada: 4:30 PM





Sesión de fotos en los viñedos
con el atardecer de fondo.
Hora recomendada: 6:00 PM





CENA ROMÁNTICA

PRIVADA Y PERSONALIZADA, EN
NUESTRA SALA DE CATA, CON 1
BOTELLA DE VINO Y
DECORACIÓN DE VELAS.

HORA RECOMENDADA: 8:00 PM

Noche en Termas de San Joaquín, hotel de la región,
a 10 min de distancia.





DÍA 2

Relajación y disfrute de las aguas termales de Termas de San Joaquín.

Paseo en el poblado de Paredón, con la oportunidad de consumir antojitos y comida local, de conocer de su historia y leyendas, todo guiado por personal experto de la región. (13:00 hrs.)

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Social/Cultural: Se incluye a la comunidad local de Paredón en el servicio de hospedaje y de guía de turistas. Se promueve la identidad de Paredón a través de las leyendas que se platican y las historias que se cuenta, resaltando su valor histórico y sus tradiciones.

Económico: Participa en la economía de la región de Paredón, con la generación de empleos que se dan en el hotel, y los servicios de alimentos y bebidas que se ofrecen en el pueblo. Además de promocionar los vinos de Bodegas Capellanía, lo que hará que su preferencia aumente en la zona.

Ambiental: Se promueven las prácticas ambientalmente sustentables en la elaboración del vino, mismas que son descritas en el recorrido guiado por el enólogo en los viñedos.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

ventas.gcc@fagro.com.mx

PÁGINA WEB

ww.bodegascapellania.com.mx

TELÉFONO

+52 844 506 1602

DIRECCIÓN

Blvd. Jaime Benavides Pompa No.645

Col. Del Valle, Ramos Arizpe

Coahuila

25904

REDES

Facebook - Bodegas Capellania - Vinos Mex

Instagram - bodegascapellania



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



PARVADA®



TU EVENTO AL NATURAL

DÍA 1



Opción de realizar el rompe hielos en jardín o en el Roof top donde podrán recibir a sus invitados con una fiesta privada. Los invitados podrán hospedarse en nuestro hotel Boutique o en villas dentro del complejo de VINICOLA PARVADA



DIA 2

BODAS DESDE 100 HASTA 150 PERSONAS
EN ÁREA INTERIOR, COORDINACIÓN
TOTAL POR WEDDING PLANNER DE
VINÍCOLA PARVADA.

BODAS HASTA 750 PERSONAS EN
NUESTRO SALÓN PRINCIPAL CON VISTAS
ESPECTACULARES, OPCIÓN DE
CONTRATAR WEDDING PLANNER Y
PROVEEDORES EXTERNOS.



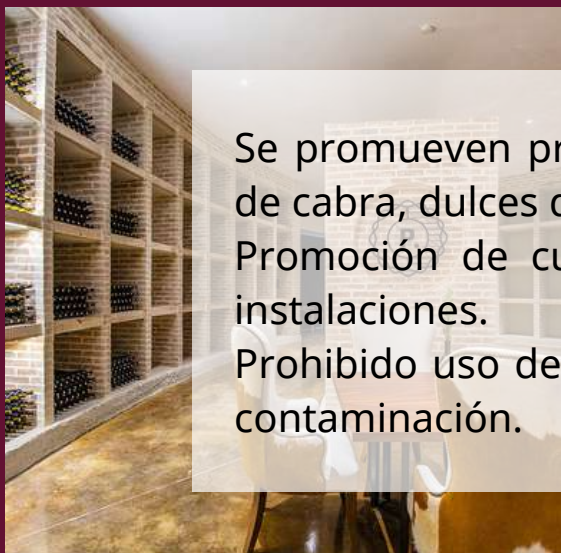
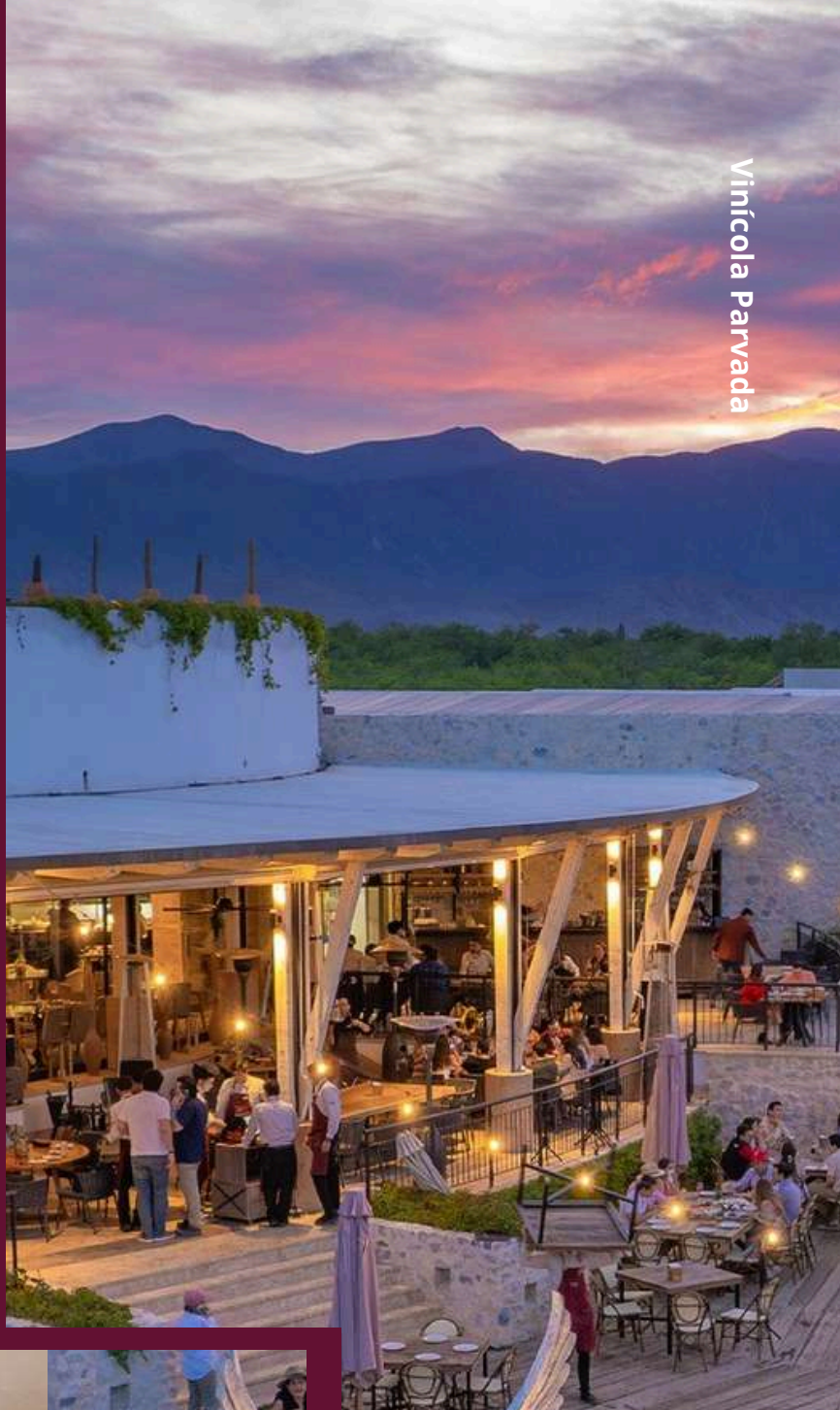


DÍA 3

Tornaboda opción de realizar la tornaboda en explanada con proveedores externos o en Restaurant el Nido coordinado exclusivamente por wedding planner de Vinícola PARVADA

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Vinícola Parvada



Se promueven productos locales y regionales quesos de cabra, dulces de membrillo y nuez.
Promoción de cuidado de aves dentro de nuestras instalaciones.
Prohibido uso de pirotecnia en eventos por riesgo de contaminación.

Sensibilización y capacitación a personal interno para atención correcta y segura a segmento LGBTQ+

Instalación de rampas para que personas con discapacidad motriz puedan disfrutar la visita al viñedo con la movilidad necesaria.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

eventos@vinosparvada.com

PÁGINA WEB

vinosparvada.com

TELÉFONO

+52 871 187 0067

DIRECCIÓN

Carretera General Cepeda Km 1.

Parras de la Fuente

Coahuila

27987

REDES

Facebook - Vinícola Parvada

Instagram - vinosparvada



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



ENTRE VIÑAS Y PROMESAS

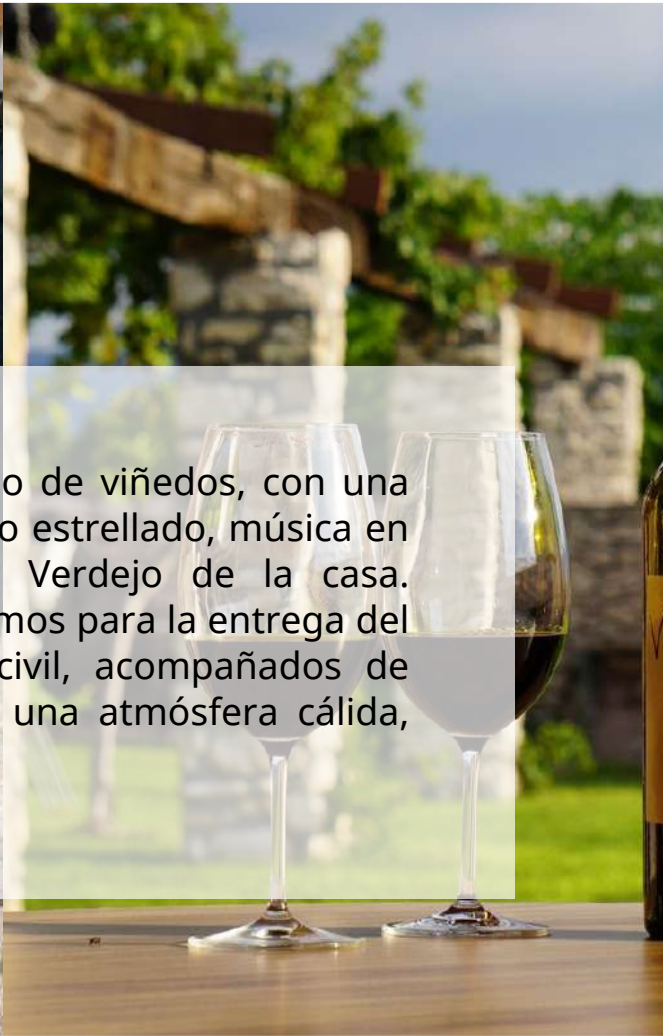
SAN JUAN DE LA VAQUERÍA: UN DESTINO PARA CELEBRAR EL AMOR CON TODOS LOS SENTIDOS

En el corazón del Valle de Derramadero, entre paisajes dorados al atardecer y viñedos centenarios, San Juan de la Vaquería se ha convertido en un santuario de romance, intimidad y celebración. Nuestro viñedo familiar ofrece escenarios únicos para vivir momentos significativos: desde entregas de anillo llenas de emoción, hasta bodas íntimas que honran el amor con elegancia, sabor y tradición.



Viñedo San Juan de la Vaquería

PEDIDA DE MANO



Imagina ese "sí" rodeado de viñedos, con una cena privada bajo el cielo estrellado, música en vivo y un brindis con Verdejo de la casa. Creamos momentos íntimos para la entrega del anillo o la ceremonia civil, acompañados de gastronomía regional y una atmósfera cálida, natural y auténtica.

BODAS ÍNTIMAS

Diseñadas para un máximo de 100 personas, nuestras bodas son celebraciones sinceras que combinan lo mejor del vino, la tierra y las tradiciones coahuilenses. Desde banquetes con cabrito al horno o carne asada, hasta guisos regionales y vinos seleccionados, cada detalle honra la historia de la pareja y la esencia del lugar.



DESPEDIDAS DE SOLTER@ CON ESTILO

PARA ELLA

Experiencias como Sunset Wine Yoga, Wine & Canvas, brunch entre viñedos o tardes de vino y relajación frente a un atardecer inolvidable.

PARA EL

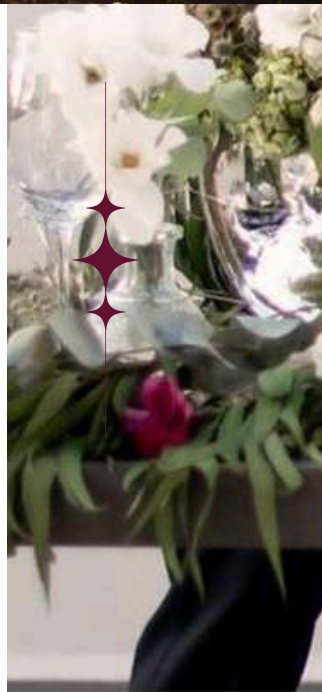
Aventuras como asados entre amigos, rutas en bicicleta o caminatas por la Sierra de Catana, con parrilladas y vinos para compartir.



TARDEOS & ELOTADAS

Celebra con una elotada al atardecer, una de nuestras tradiciones regionales más queridas, donde el maíz, la música y el vino unen generaciones.

O disfruta de los Tardeos, nuestras tardes de vino con buena música, botanas artesanales y una atmósfera que invita a quedarse más tiempo.





Viñedo San Juan de la Vaquería



SABORES QUE ENAMORAN

Nuestra cocina resalta productos locales con un toque casero: desde guisos de abuela hasta carnes al asador. Cada experiencia es maridada con vinos propios que capturan la esencia del terroir, acompañando con naturalidad cada brindis y cada historia.

“BRINDA POR SIEMPRE”

EDICIÓN ETIQUETA PERSONALIZADA

Un recuerdo imborrable merece algo más que una fotografía. Celebra tu historia con una botella de vino de San Juan de la Vaquería, personalizada especialmente para ese día único.

¿Qué incluye?

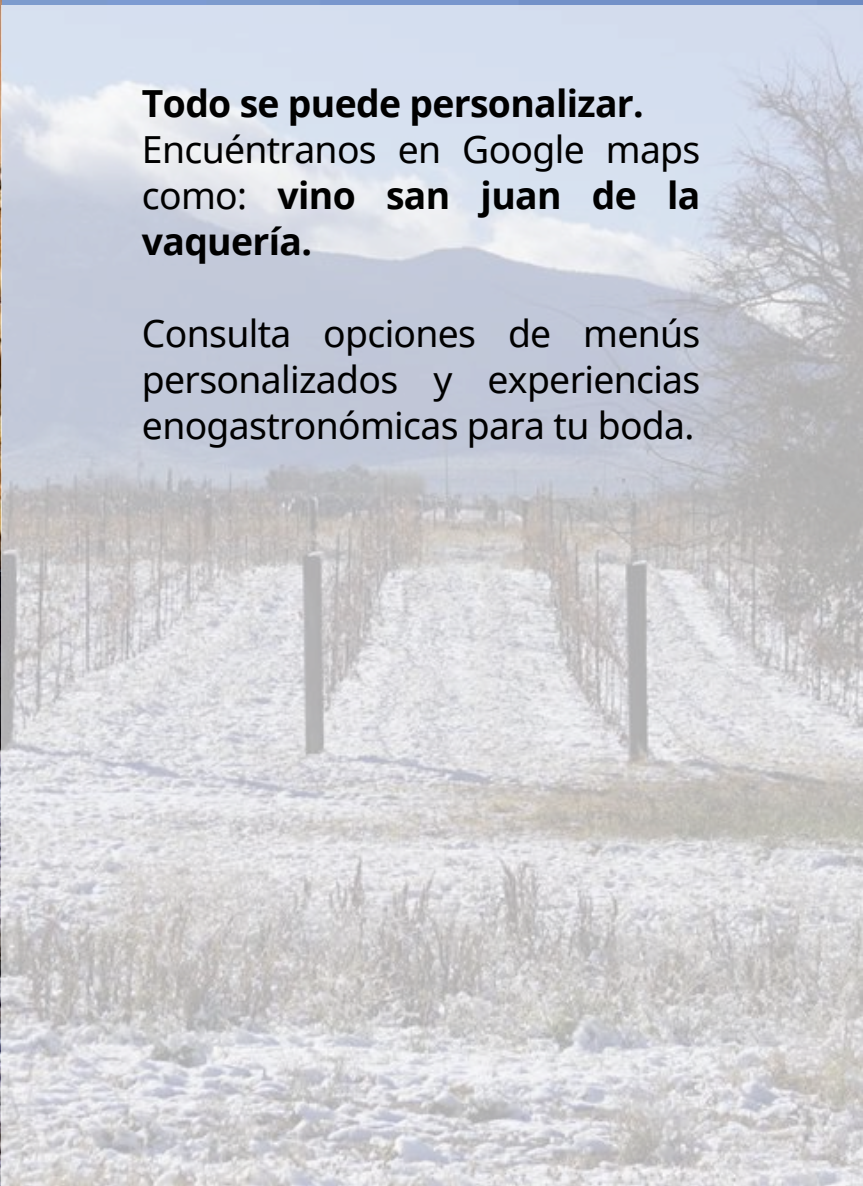
- 1 botella de vino a elegir (Verdejo, Rosado o Tinto)
- Etiqueta personalizada con:
 - Nombres de la pareja
 - Fecha especial (boda o pedida)
 - Frase corta significativa o juramento
 - Ilustración botánica o minimalista del viñedo (opcional)
 - Caja de madera grabada (opcional con costo extra)
 - Tarjeta conmemorativa con dedicatoria o agradecimiento a los invitados



Todo se puede personalizar.

Encuétranos en Google maps como: **vino san juan de la vaquería.**

Consulta opciones de menús personalizados y experiencias enogastronómicas para tu boda.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Inclusión en San Juan de la Vaquería

En nuestro proyecto, promovemos activamente la participación equitativa de personas de diferentes contextos sociales, edades, géneros y niveles educativos. Valoramos la diversidad como una fortaleza y procuramos que todas las voces sean escuchadas y respetadas.

Equipo de trabajo:

Contamos con un equipo plural que incluye mujeres, jóvenes, personas adultas mayores y colaboradores del entorno rural inmediato. Fomentamos la capacitación constante y la asignación de responsabilidades según habilidades, no según estereotipos. Brindamos oportunidades para el desarrollo personal y profesional, especialmente a quienes provienen de comunidades cercanas.

Selección de proveedores y artesanos:

Priorizamos el trabajo con productores locales, cocineras tradicionales, artesanos y prestadores de servicios de la región, promoviendo la economía local e impulsando el reconocimiento de oficios que han sido históricamente marginados. Elegimos proveedores no solo por la calidad de su producto, sino también por su compromiso con prácticas responsables, justas y respetuosas.

Proceso de desarrollo del producto turístico:

Al diseñar las experiencias, tomamos en cuenta distintos perfiles de visitantes y facilitamos espacios accesibles, actividades adaptadas y una atención personalizada. Promovemos el respeto a la identidad cultural de cada persona y generamos ambientes seguros e incluyentes donde todos se sientan bienvenidos.

Esta visión inclusiva fortalece el tejido social y da sentido al enfoque comunitario y humano de San Juan de la Vaquería.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

sofia@sanjuandelavaqueria.com

PÁGINA WEB

sanjuandelavaqueria.com

TELÉFONO

+52 844 277 4233

DIRECCIÓN

Camino al refugio de las cajas s/n

Ejido San Juan de la Vaquería

Saltillo, Coahuila.

25300

REDES

Facebook - Vino San Juan de la Vaquería

Instagram - vino_sanjuandelavaqueria



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



EST.



2016

SIERTO

DESIERTO DESTINO



NOCHES MÁGICAS EN EL DESIERTO

BODAS – ENTRE VIDES Y VOTOS

Di “sí” rodeada del esplendor del desierto, entre viñedos y atardeceres dorados que enmarcan el inicio de una nueva historia. En Sierto, transformamos tu boda en una celebración personal, con escenarios únicos, gastronomía de autor, vino de casa y un servicio cálido y minucioso en cada detalle. Además disfruta de una noche de bodas en nuestra exclusiva **Casa Sierto**, un espacio diseñado para los novios, con privacidad total y vistas privilegiadas, donde la intimidad, el confort y la magia se entrelazan para crear una experiencia inolvidable.

Cada boda en Sierto es una cosecha de amor, creada a tu medida.



Sierto Coahuila

BRINDIS DE AMOR EN DESIERTO DESPEDIDA DE SOLTERA

Celebra la amistad, la complicidad y los últimos días de soltería en un entorno que despertará sus sentidos. En Sierto, cada despedida de soltera se convierte en una experiencia única entre viñedos, donde el paisaje se convierte en el escenario perfecto para crear recuerdos inolvidables.

Catas privadas con vino de la casa, cenas al aire libre bajo las estrellas, buena música y detalles pensados para disfrutar entre amigas.

Un adiós a la soltería... tan mágico como el amor que comienza.

A romantic couple is riding a vintage-style motorcycle. The man, in the driver's seat, wears dark sunglasses and a dark jacket. The woman, seated behind him, has curly hair and is smiling. The motorcycle is olive green with chrome accents. The background is a soft-focus landscape with trees and hills under a hazy sky. Two decorative white swirls are placed above and below the text.

PEDIDAS DE MANO

PROMESAS BAJO LAS ESTRELLAS



En Sierto todo está pensado para que tu pedida de mano suceda en un escenario íntimo, natural y lleno de encanto: entre vides, luces tenues y un cielo estrellado que acompaña el instante da el “sí” más importante de tu vida.

Desde la locación hasta el brindis, cada detalle está cuidado para sellar esa promesa que florece en Sierto.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



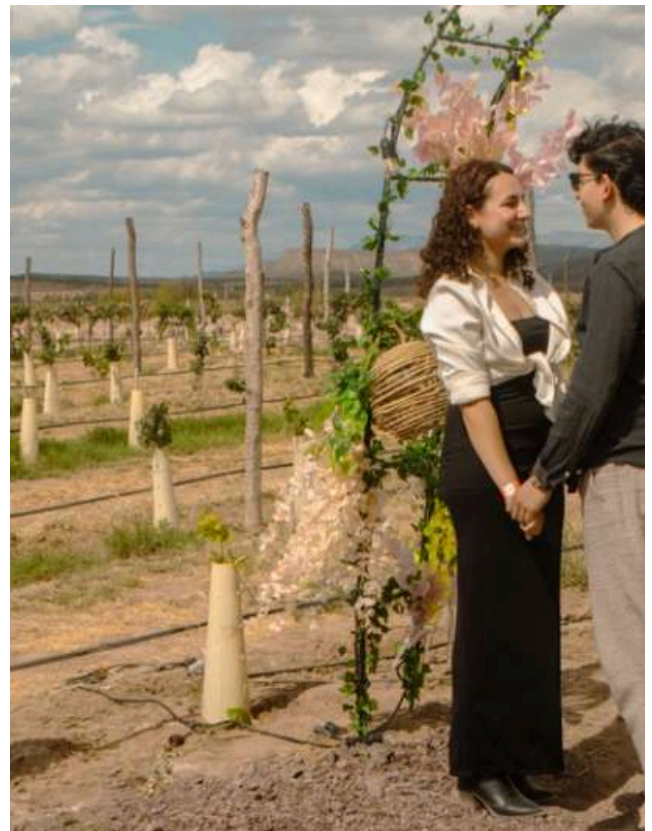
SIERTO Coahuila promueve la inclusión integrando un equipo de trabajo diverso y ofreciendo igualdad de oportunidades para personas de distintos contextos. En el desarrollo de sus productos turísticos, considera la accesibilidad y crea experiencias que permiten la participación de todas las personas.

En la selección de proveedores, prioriza a negocios locales y a proyectos liderados por grupos en situación de vulnerabilidad, apoyando así el desarrollo económico y social de la región. Este enfoque no solo enriquece la experiencia turística, sino que también fomenta un entorno más equitativo y accesible para todos.

SIERTO Coahuila apoya la sostenibilidad social al colaborar estrechamente con las comunidades locales, integrando sus tradiciones, artesanías y conocimientos en las experiencias turísticas. Esto no solo preserva su identidad cultural, sino que también genera un sentido de orgullo y pertenencia.

En el ámbito económico, garantiza una retribución justa a todos los involucrados en la producción del vino y el desarrollo del evento, valorando el trabajo artesanal y evitando prácticas comerciales desleales.

En cuanto a la sostenibilidad ambiental, promueve el uso responsable de los recursos naturales, aplicando medidas que minimizan el impacto ambiental y protegen el ecosistema local.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

andreasif@siertocoahuila.com

PÁGINA WEB

siertocoahuila.com

TELÉFONO

+52 844 357 6402

DIRECCIÓN

Carretera Libre Saltillo 25970-Km 43,
Torreon,
Coahuila
25970

REDES

Facebook - Sierto Coahuila

Instagram - siertocoahuila



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Coahuila

Ing. Manolo Jiménez Salinas

Gobernador del Estado de Coahuila de Zaragoza.

Cristina Amezcua González

Titular de la Secretaría de Turismo y Desarrollo de Pueblos
Mágicos del Estado de Coahuila.





Gobierno de
México

Turismo

Secretaría de Turismo



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE
SECRETARÍA DE TURISMO E IDENTIDAD



**Ruta del
Vino**
VALLE DE LA INDEPENDENCIA
GUANAJUATO | MÉXICO



BODEGAS
GUANAMÉ



PRODUCTO ROMÁNTICO

Imagina un escenario perfecto para celebrar el amor: en Bodegas Guanamé, nuestro paquete romántico está diseñado para crear recuerdos inolvidables. Comienza con un paseo por nuestros viñedos, donde los rayos dorados del sol iluminan cada rincón, creando una atmósfera mágica.





Disfruta de una copa de nuestro vino más exquisito mientras el atardecer pinta el cielo con tonos cálidos y vibrantes. Como parte de esta experiencia, serás testigo de un show ecuestre que combina elegancia y tradición, sumando un toque único a esta velada especial.



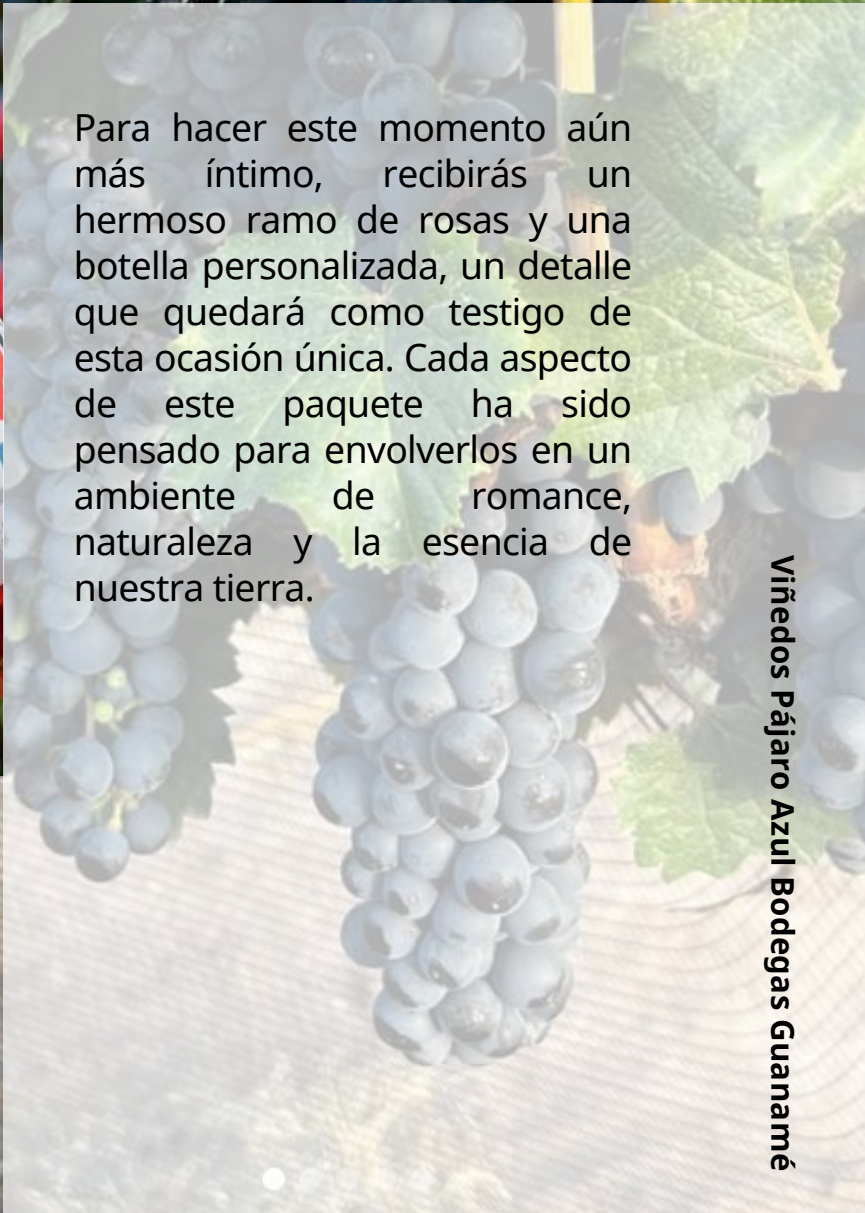


VIÑEDOS PÁJARO AZUL BODEGAS GUANAMÉ





Para hacer este momento aún más íntimo, recibirás un hermoso ramo de rosas y una botella personalizada, un detalle que quedará como testigo de esta ocasión única. Cada aspecto de este paquete ha sido pensado para envolverlos en un ambiente de romance, naturaleza y la esencia de nuestra tierra.



Víñedos Pájaro Azul Bodegas Guanamé



RESPONSABILIDAD SOCIAL

En Bodegas Guanamé, la inclusión es el corazón de nuestras experiencias y relaciones. Fomentamos un ambiente laboral que valora el talento único de cada colaborador, ofreciendo oportunidades equitativas y capacitación constante. Diseñamos experiencias que conectan con la riqueza cultural de nuestra tierra, garantizando espacios accesibles y significativos para todos. Trabajamos de la mano con productores y artesanos locales, fortaleciendo la economía regional y promoviendo valores de equidad y sostenibilidad. En cada detalle, reflejamos nuestro compromiso con la diversidad, el entorno y nuestra comunidad, creando un impacto positivo que trasciende generaciones.



Social: Se honra y difunde la identidad del Valle del Mezquital a través de experiencias que destacan sus tradiciones, gastronomía y cultura vinícola. Se involucra a la comunidad en la narración de historias y en la preservación de su legado.

Ambiental: Se aplican prácticas de conservación como el uso eficiente del agua en el viñedo y la reutilización de materiales en el diseño del museo y áreas de hospitalidad. Además, se fomenta el respeto por la biodiversidad local en cada experiencia.

Económica: Se prioriza la compra de insumos a productores locales, garantizando que la cadena de valor del vino y la hospitalidad genere un impacto positivo en la comunidad. Los precios reflejan un equilibrio justo entre calidad y retribución digna para cada actor involucrado.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

visitasguaname@gmail.com

PÁGINA WEB

vinosguaname.com

TELÉFONO

+52 444 600 1147

DIRECCIÓN

Ex Hacienda Lequeitio Km 4

Lequeitio San Felipe

Guanajuato

37611

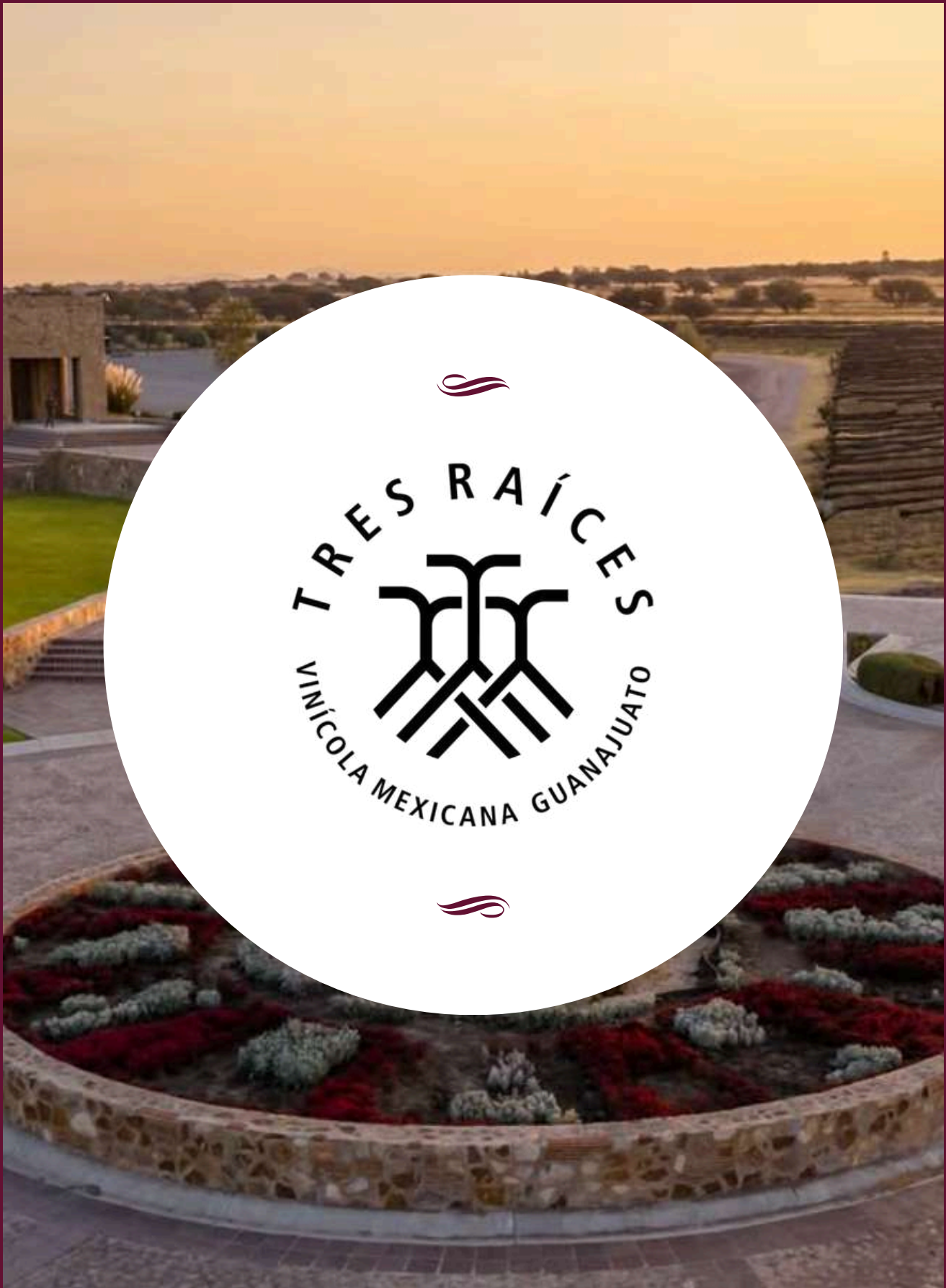
REDES

Facebook - Bodegas Guanamé

Instagram - bodegas_guaname



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



VINÍCOLA TRES RAÍCES

Un lugar único que ofrece al huésped amenidades que hacen especial su estancia con nosotros, pero también y no menos importante la posibilidad de despertar en una habitación rodeada de parras de uva donde en la temporada de vendimia o cosecha, que suelen ser entre los meses de julio y agosto, nos brindan una vista imperdible, una parra frondosa llena de hojas verdes, con un fruto visible, digno de detenerse y contemplarlo.

Vinícola Tres Raíces



Con un entorno que te embelesa a través de la arquitectura de nuestras instalaciones y lo que la naturaleza nos ha otorgado, promocionándonos como un destino para cualquier evento, pero principalmente para bodas, aprovechando cada uno de los espacios con los que se cuenta, y logrando así integrar todos nuestros servicios, desde la planeación de tu evento, el hotel que cubre tu estancia hasta el restaurante que nos brinda los mejores platillos acompañados de un vino, vino hecho desde la recolección del fruto hasta convertirlo en una copa del mismo, todo esto gracias a nuestro equipo, equipo que sin importar la jerarquía son personas de la zona, que con su trabajo han logrado este magnífico lugar.

Vinícola Tres Raíces

LAS RAÍCES DEL AMOR

Creamos momentos mágicos, que perduraran para siempre.

Entre viñedos dorados por el sol y un cielo que parece pintado para la ocasión, tu boda en Tres Raíces será un verdadero sueño hecho realidad, desde la decoración, sutil y sofisticada, hasta la integración de la belleza natural del entorno. Cada rincón respira romance y elegancia, creando una atmósfera mágica que envuelve a tus invitados desde el primer momento.

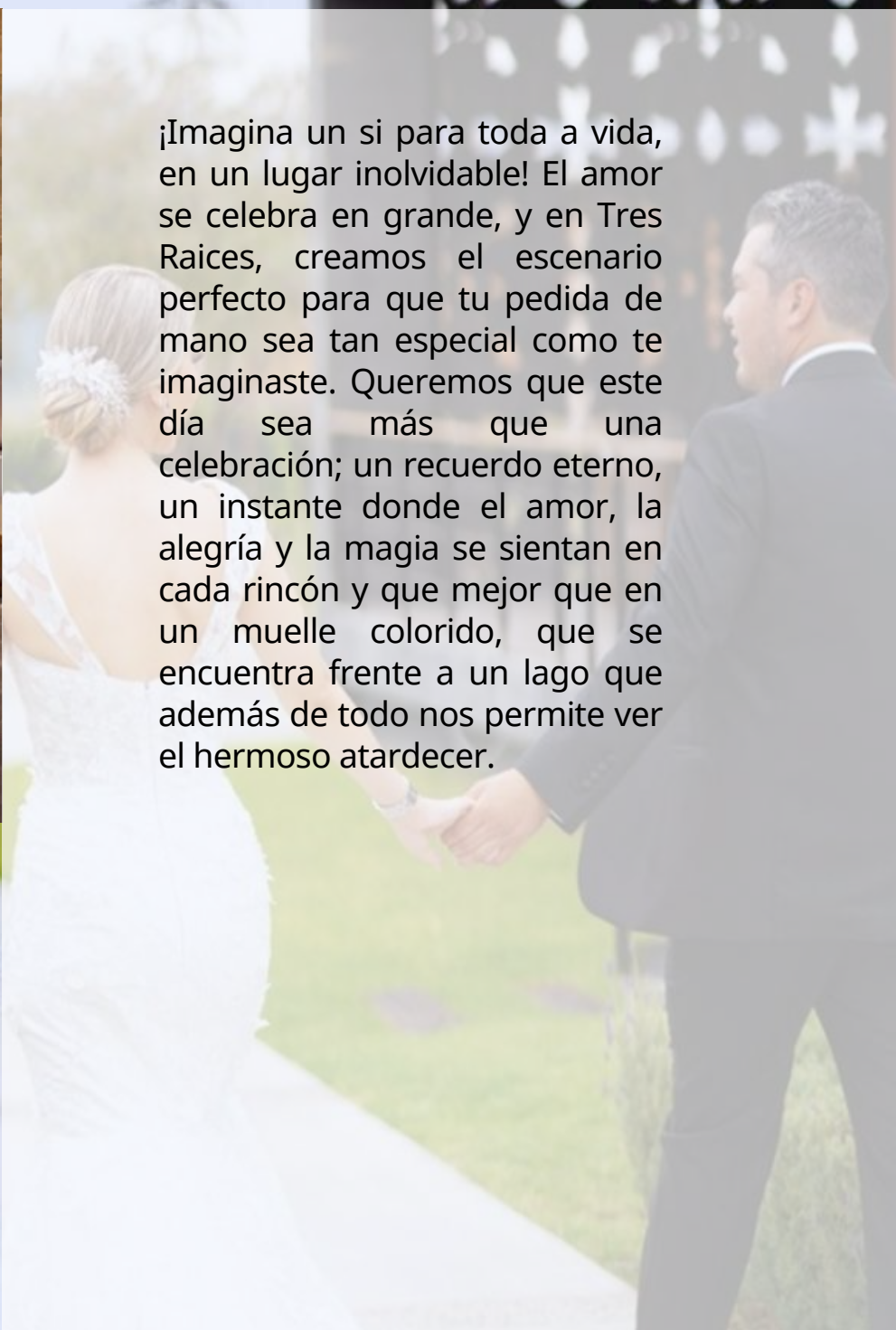


SHE SAID YES!

TRES RAICES Y LA MANO



¡Imagina un si para toda a vida, en un lugar inolvidable! El amor se celebra en grande, y en Tres Raíces, creamos el escenario perfecto para que tu pedida de mano sea tan especial como te imaginaste. Queremos que este día sea más que una celebración; un recuerdo eterno, un instante donde el amor, la alegría y la magia se sientan en cada rincón y que mejor que en un muelle colorido, que se encuentra frente a un lago que además de todo nos permite ver el hermoso atardecer.



Vinícola Tres Raíces





Vinícola Tres Raíces



EL BANQUETE

¡DESCUBRE EL SABOR DE LO HECHO EN CASA!

En Tres Raíces, creemos que cada plato debe ser una obra de arte, combinando técnicas culinarias con los sabores más exquisitos de nuestra región, realizados en colaboración con chefs como José Antonio Arriaga y Omar Nahed Torres.

¿Qué puedes esperar de ellos? Exclusividad, cocina de alta gama; cada platillo es acompañado por vinos seleccionados para realzar los sabores y ofrecer una experiencia completa. Restaurante Terruño es más que una comida, es una celebración de la gastronomía en su forma más pura y refinada. Un lugar para desconectar, disfrutar y compartir momentos inolvidables entre copas y vinos.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Tratamos de trabajar con todos los proveedores de la región, así como, invitar a proveedores pequeños de la comunidad con la finalidad de lograr un trabajo en equipo y una repartición económica, tanto en grandes como en pequeños proveedores.



Nuestros eventos se adecuan a las tradiciones y culturas que traen consigo cada uno de nuestros clientes, se utilizan nuestros espacios verdes que están en constante mantenimiento para mantenerse relucientes, con vista de nuestro lago, dado que se emplean manos de la gente de nuestra misma comunidad, por lo que se ayuda al desarrollo sustentable de esta misma.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

contabilidad@tresraices.com.mx

PÁGINA WEB

viedotresraices-zqb.com

TELÉFONO

+52 415 167 4602

DIRECCIÓN

Avenida Insurgentes #12B

Ejido Tequisquiapan,

Dolores Hidalgo, C.I.N.

Guanajuato,

C.P. 37890

REDES

Facebook - Tres Raíces

Instagram - vinicolatresraices



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



VIÑEDO
SAN MIGUEL®

BODAS, PEDIDAS DE MANO, CENAS ROMÁNTICAS.

Creamos momentos inolvidables enmarcados por la belleza de nuestros paisajes y la elegancia de nuestro entorno vinícola. Ofrecemos experiencias únicas para pedidas de mano, cenas románticas, bodas y celebraciones especiales, adaptándonos a cada historia de amor con calidez y detalle.

Contamos con un equipo de event planners que te acompañará en cada paso del camino, desde la conceptualización hasta la ejecución perfecta de tu evento. Además, brindamos servicio de banquete de alta cocina de autor por el chef campeón internacional David Quevedo, inspirado en sabores locales inspirados en la cultura otomí y diseñado para sorprender a tus invitados.

Y como parte esencial de la experiencia, nuestros vinos premiados están disponibles para maridar cada momento y para adquirir como recuerdo personalizado de tu celebración.

Descubre el romance al estilo Viñedo San Miguel. Cada detalle, pensado para enamorar.



Viñedo San Miguel

PEDIDA DE MANO

Menú de autoría a elegir con maridaje
y cóctel de bienvenida.
Atención y decoración personalizada.
Tour privado y cata de vinos premium.



BODA

Menú de autoría por el chef David Quevedo a elegir con maridaje y cóctel de bienvenida.

Atención y decoración personalizada.

Música en vivo en espacio a elegir (cava subterránea, explanada, terraza, restaurante, sala panorámica).

Coordinación total de evento.

CENA PRIVADA

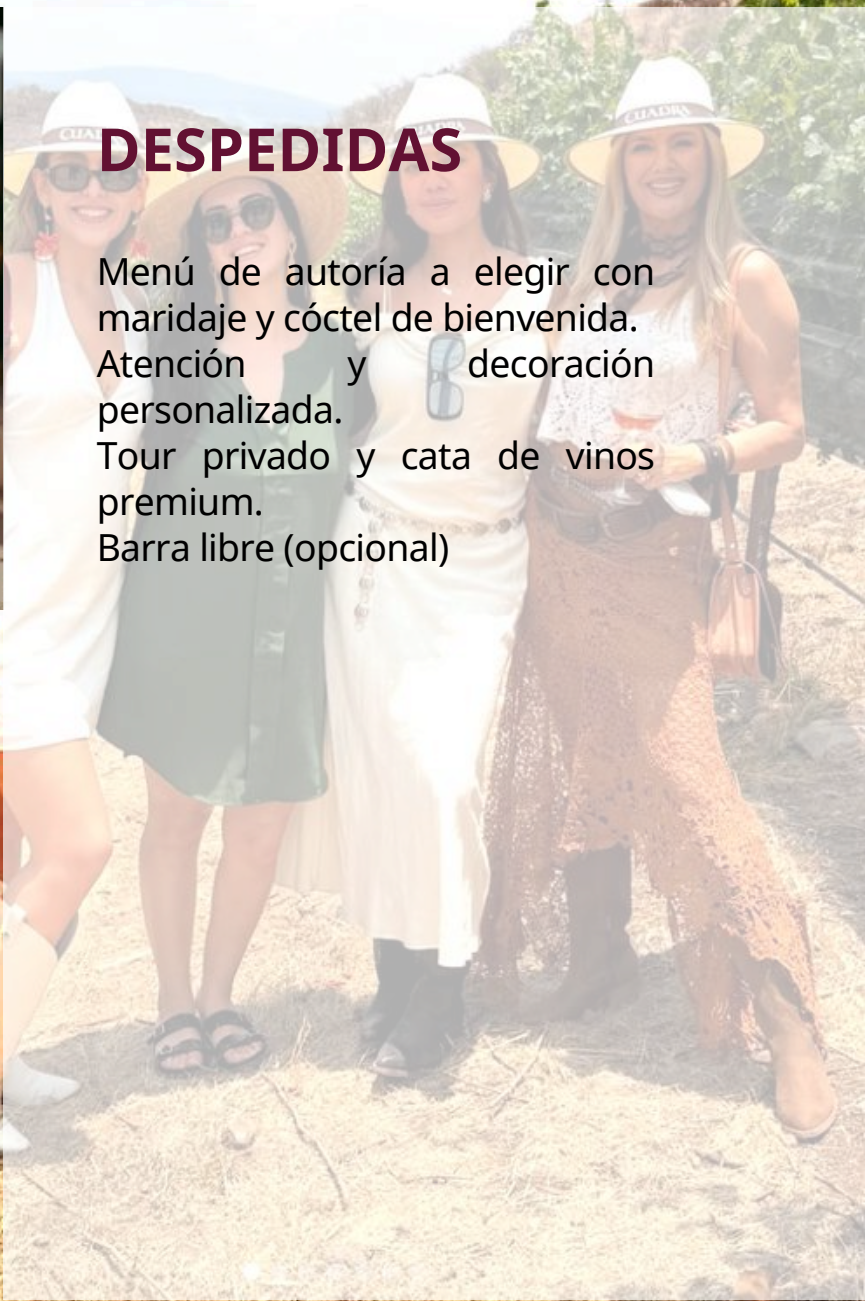
Menú de autoría de degustación o a la carta por el chef David Quevedo maridaje de vinos y/o cerveza artesanal.

Espacio privado con decoración personalizada (opcional).



DESPEDIDAS

Menú de autoría a elegir con maridaje y cóctel de bienvenida. Atención y decoración personalizada. Tour privado y cata de vinos premium. Barra libre (opcional)





CEREMONIAS

OFRECEMOS CEREMONIAS PERSONALIZADAS
DENTRO DE NUESTROS ESPACIOS A ELEGIR,
TANTO RELIGIOSAS, ESPIRITUALES, CIVILES, ETC.
COORDINACIÓN TOTAL DEL EVENTO.
DECORACIÓN PERSONALIZADA.





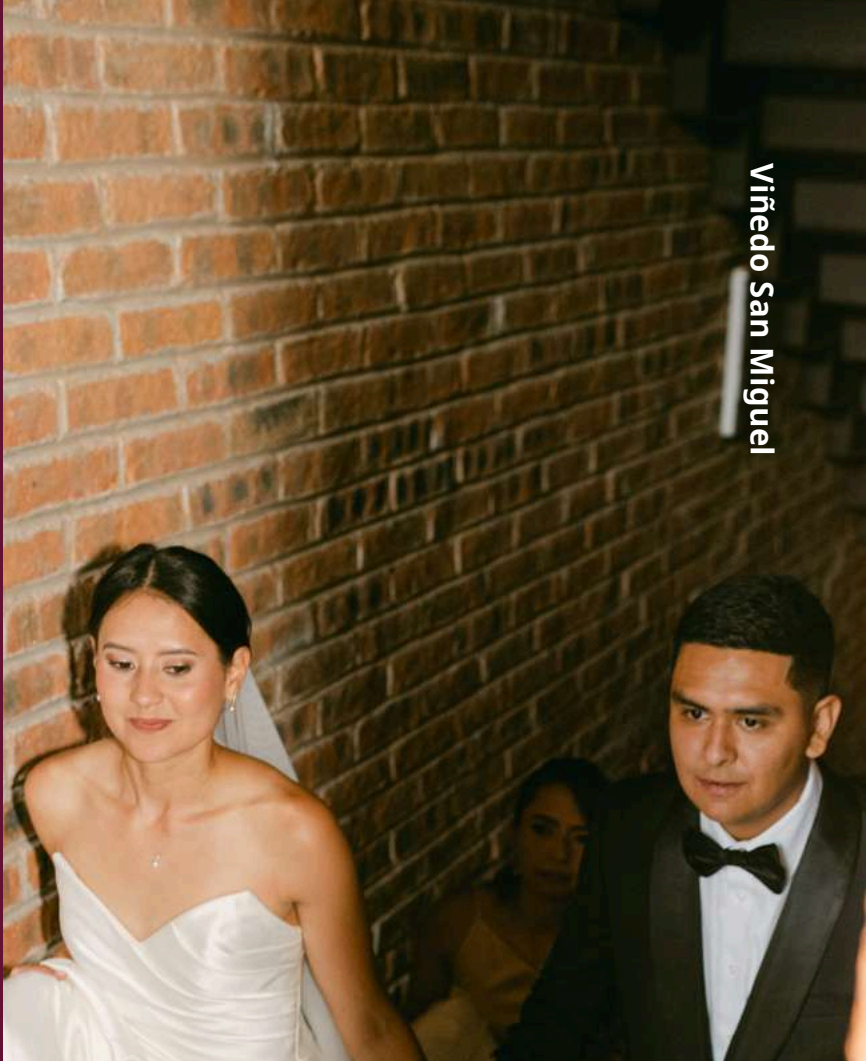
Viñedo San Miguel



BENEFICIOS CLAVE

Experiencia completa, desde la pedida hasta la boda.
Exclusividad y personalización.
Escenario natural y elegante.
Botellas de vino y detalles personalizados.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Viñedo San Miguel

En nuestro proceso de contratación, garantizamos la igualdad de oportunidades, sin distinción de edad, género, religión, orientación sexual o apariencia. Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además de hacer ajustes razonables en las instalaciones para que las personas con discapacidad motriz puedan tener la movilidad necesaria dentro de la bodega sin afectar su experiencia.

Utilizamos la menor cantidad de productos invasivos al medio ambiente, Buscamos que el desarrollo de la vid se lleve a cabo de la manera más natural posible, minimizando la intervención y evitando el uso de productos químicos o agroquímicos en el viñedo. Toda la propuesta gastronómica del restaurante está inspirada en la rica cultura e historia de Guanajuato, reflejando sus tradiciones a través de cada platillo. En nuestra tienda contamos con una selección de artículos artesanales, cuidadosamente elaborados en la región, que reflejan la tradición y el talento local. El chef emplea productos y recursos locales, destacando la calidad y esencia de los ingredientes de la región en cada creación culinaria. La mayoría de nuestros empleados son locales.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

mercadotecnia@vinedosanmiguel.com.mx

PÁGINA WEB

vinedosanmiguel.com.mx

TELÉFONO

+52 479 232 5364

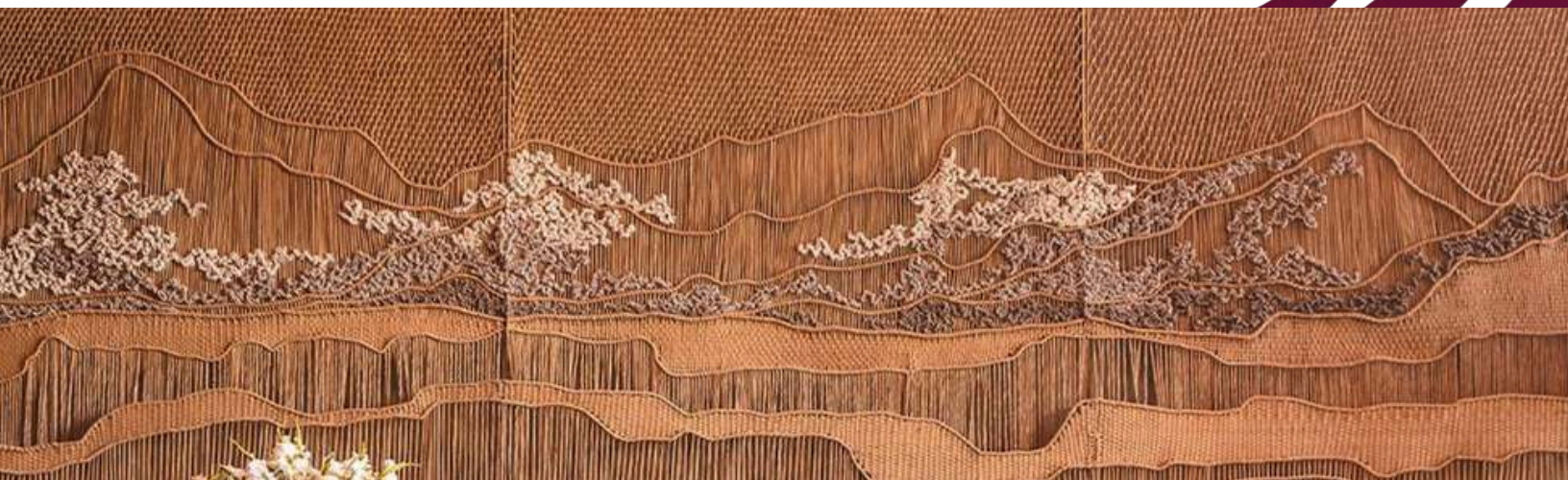
DIRECCIÓN

Carretera Comonfort San Miguel de
Allende #1

Rinconcillo de los remedios Comonfort
Guanajuato
38206

REDES

Facebook - Viñedo San Miguel
Instagram - vinedosanmiguel



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato

Ma. Guadalupe Robles León

Secretaria de Turismo e Identidad

Armando Emmanuel Gasca García

Director General de Inteligencia Turística

David Ayala Saucedo

Director General de Desarrollo Turístico

Cony Vallejo Cortés

Directora de Segmentos Turísticos

ATENCIÓN CIUDADANA

472 103 9900

477 274 5825

visita@guanajuato.gob.mx

NUESTRA SEDE

Carretera de Cuota Silao-Guanajuato Km.3.8,C.P.

36270,Silao, GTO



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE
SECRETARÍA DE TURISMO E IDENTIDAD





Gobierno de
México

Turismo

Secretaría de Turismo



TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO



HIDALGO

¡Tiene algo!



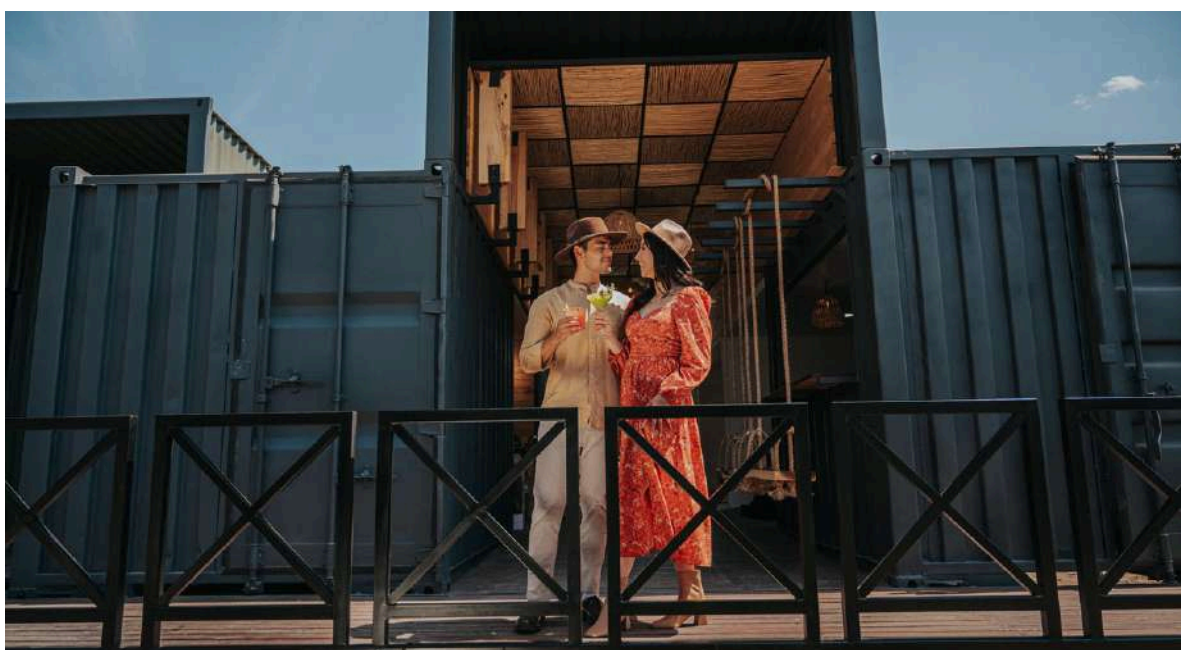
TIERRA Y ALMAS®

Viñedos de Origen Ancestral



VINO CON AMOR

En un entorno único, donde Tierra y Almas ofrece un refugio de magia y romance. Desde la pedida de mano o la entrega del anillo, hasta la boda civil, religiosa o social, este es el lugar ideal para vivir momentos inolvidables. Los novios y sus invitados más especiales podrán hospedarse en el exclusivo Hotel Boutique, disfrutar de agua termal, una habitación principal con alberca privada, y áreas de fogateros rodeados de huertos y árboles ancestrales iluminados. Cada rincón es ideal para crear recuerdos visualmente impresionantes, podrán disfrutar de visitas al museo del vino y viñedo, ceremonias de cacao, yoga, o rituales diseñados para desearles éxito y bienestar en su nuevo camino, así como experiencias únicas en la región como amanecer en zona arqueológica Pañhu u otros lugares de la región. Nuestra gastronomía Ancestral y nuestros vinos coronan la experiencia en un ambiente, accesible, inclusivo y sustentable.



Víñedo Tierra y Almas

ROMANCE ENTRE VIÑEDOS ENTREGA DE ANILLO

Imagina un atardecer dorado en medio de las vides, donde los reflejos del sol iluminan una cena íntima con violonchelo en vivo. Para este momento especial, se entrega el anillo es una cajita tallada por artesanos de la región y como símbolo de protección y compromiso, la pareja recibe un amuleto de obsidiana tallado a mano por artesanos de Pañhé, una piedra ancestral que representa la fuerza y la claridad del amor eterno.

Se sirven medallones de res a los tres chiles con reducción de pulque y merlot, un platillo que simboliza la intensidad del amor, maridado con un vino tinto joven de Hidalgo que resalta las notas especiadas y ahumadas del platillo.

¿TE QUIERES
CASAR CONMIGO?



DESPEDIDA DE SOLTER@ CON SABOR A TRADICIÓN

Las despedidas de soltero en Tierra y Almas son una celebración auténtica y llena de sabor. Se recibe a los invitados con tortas de barbacoa de borrego en pan artesanal de la región, acompañadas de salsas de chile morita, guacamole con xoconostle y quelites frescos. Todo maridado con un mezcal de agave pulquero, para brindar por el amor y la amistad en un ambiente festivo.

Cada invitado recibe una canasta tejida a mano por artesanos de la región, con ingredientes locales para preparar su propia salsa, jabón o aceite, un recuerdo lleno de tradición y sabor.



BODAS EN TIERRA Y ALMAS

UN VIAJE SENSORIAL POR
EL VALLE DEL MEZQUITAL



Viñedo Tierra y Almas



En Tierra y Almas, cada boda es más que una celebración: es un viaje a través de los sentidos, donde la gastronomía, el vino y las tradiciones del Valle del Mezquital se entrelazan para crear una experiencia inolvidable. Desde el primer "sí" hasta el último brindis, cada momento se transforma en un homenaje a la tierra, el amor y la cultura.





RITUAL DEL FUEGO Y LA VIDA LA CEREMONIA

Previo a la ceremonia, los novios y sus familias participan en un ritual de quema de sarmientos, simbolizando la renovación y el inicio de una nueva etapa. Se ofrece una copa de espumoso de la región, acompañado de una botana de gusanos de maguey con sal de chilcuague y limón, fusionando lo ancestral con lo contemporáneo. El altar y la mesa ceremonial están decorados con mantelería y tapices bordados a mano por mujeres artesanas de la región, cada diseño cuenta una historia de amor y abundancia inspirada en la cosmovisión otomí.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



En Tierra y Almas, la inclusión es clave en la integración del equipo, la creación de experiencias turísticas y la selección de proveedores. Se fomenta un ambiente de trabajo donde cada colaborador es valorado por sus habilidades, brindando capacitación continua y promoviendo la equidad de oportunidades.

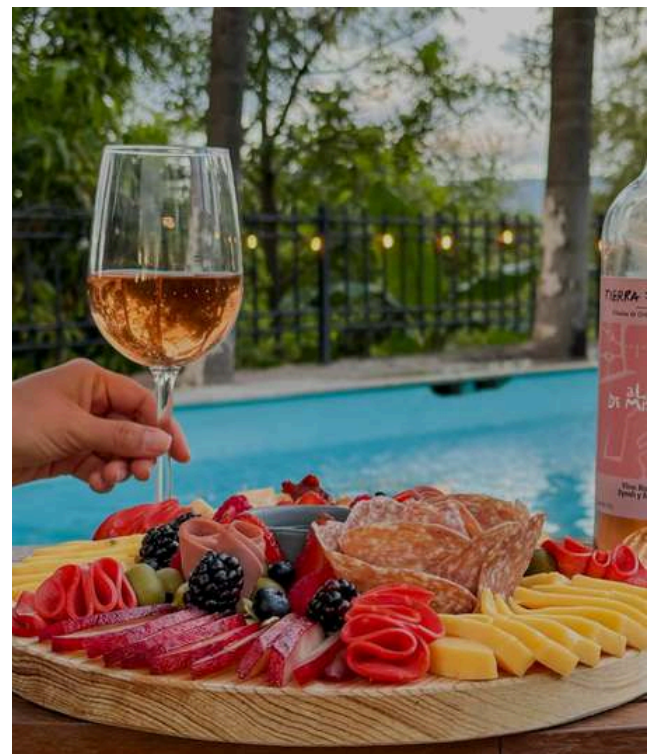


En el desarrollo de experiencias, se diseñan actividades accesibles que conectan a los visitantes con la cultura local, asegurando que cada persona, sin importar su perfil, encuentre un espacio significativo.

Se honra y difunde la identidad del Valle del Mezquital a través de experiencias que destacan sus tradiciones, gastronomía y cultura vinícola. Se involucra a la comunidad en la narración de historias y en la preservación de su legado.

Se aplican prácticas de conservación como el uso eficiente del agua en el viñedo y la reutilización de materiales en el diseño del museo y áreas de hospitalidad. Además, se fomenta el respeto por la biodiversidad local en cada experiencia.

Se prioriza la compra de insumos a productores locales, garantizando que la cadena de valor del vino y la hospitalidad genere un impacto positivo en la comunidad. Los precios reflejan un equilibrio justo entre calidad y retribución digna para cada actor involucrado.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

tierrayalmasmx@gmail.com

PÁGINA WEB

tierrayalmas.com

TELÉFONO

+52 442 377 3044

DIRECCIÓN

Carr. Huichapan-Tecozautla Km. 23.5
Pañhé, Tecozautla, Hidalgo
CP. 42460

REDES

Facebook - TierrayAlmas

Instagram - Tierrayalmasmx



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo

Lic. Sandra Camacho Licona

Directora de Atención a Segmentos Especializados, Ferias y
Exposiciones de la

Secretaría de Turismo de Hidalgo
alianzas.turismo@hidalgo.gob.mx

Lic. Geraldo Rosas Silva

Director General de Productos Turísticos y Pueblos Mágicos
pueblos.magicos@hidalgo.gob.mx





Gobierno de
México

Turismo

Secretaría de Turismo



JALISCO
ES MÉXICO



CERCA BLANCA

— VINO DE LOS ALTOS DE JALISCO —



ENTRE ALTAS CEPAS Y SUSPIROS

Experiencia romántica en los campos de vid de la campiña alteña de Jalisco para compromisos nupciales, pedidas de mano, aniversarios, fechas especiales Cerca Blanca quiere ser parte de su historia de amor y pueden proveer el entorno ideal para crearlo.

DEGUSTACIÓN DE VINOS

Comienza la experiencia con una degustación de vinos. Puedes elegir un vino especial que tenga significado para ustedes como pareja o uno que sea representativo de la región.



Viñedo Cerca Blanca

CENA ROMÁNTICA

Este ambiente íntimo puede ser perfecto para hacer la propuesta.

Decoración Especial: Flores o velas, música instrumental





Fotografía: se puede considerar contratar a un fotógrafo para capturar el momento sin que tu pareja lo note. Esto te permitirá tener recuerdos visuales de esa ocasión tan especial.

BRINDIS DESPUÉS DE LA PROPUESTA

Una vez que hayas hecho la propuesta y si tu pareja acepta, celebra con un brindis con el vino elegido. Esto hará que el momento sea aún más especial.

Viñedo Cerca Blanca

RECORRIDO POR EL VIÑEDO



Después de la propuesta,
puedes disfrutar de un recorrido
por el viñedo, explorando juntos
los hermosos paisajes y
disfrutando del momento.

ALOJAMIENTO CERCANO

Si deseas prolongar la celebración, considera pasar la noche en algún alojamiento cercano o incluso en el mismo viñedo si ofrecen esa opción.



Viñedo Cerca Blanca

RECUERDOS PERSONALIZADOS

Al final del día, podrías llevarte una botella de vino del viñedo como recuerdo de este momento tan significativo en sus vidas.

Nota: Se puede ajustar la experiencia de acuerdo a las necesidades del cliente.

A wedding scene at night. A bride in a white lace gown and a groom in a black tuxedo are dancing in the center. Above them is a large, elaborate installation of dried flowers and warm white string lights. A wicker basket hangs to the right. The background features stone steps and blue stage lighting. Two signs on stands are visible, one with 'hoy' and another with 'Forte Music'. The floor is dark and reflective, showing the couple and the lights. In the foreground, there are blurred purple flowers.

BODA



CEREMONIA

La ceremonia se realiza en jardín principal del viñedo, rodeada de vides y árboles frondosos que brindan sombra y un fondo natural espectacular. La ceremonia puede ser civil o simbólica, con la opción de incluir lecturas románticas o música en vivo (como un cuarteto o guitarrista).

Se emplean arcos florales con flores silvestres y telas ligeras que se mueven con la brisa. Velas y faroles aportan calidez al ambiente. Se puede colocar una alfombra para la entrada de los novios y un altar decorado con elementos rústicos y florales.





Viñedo Cerca Blanca



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Lugar: En la terraza del viñedo, con vistas panorámicas a las vides y al paisaje campestre.

Ambientación: Música suave en vivo o un DJ ambienta el espacio mientras los invitados disfrutan del entorno.

Bebidas: Se ofrecen vinos seleccionados del viñedo Ceca Blanca, acompañados de canapés gourmet, quesos artesanales, embutidos y frutas frescas.

Amenidades: Pequeñas estaciones interactivas como estaciones de mixología con cócteles a base de vino o degustaciones guiadas.

RECEPCIÓN Y BANQUETE

Lugar: En la terraza o áreas exteriores habilitadas para la recepción, decoradas con detalles rústicos-chic: centros florales, velas y mantelería elegante.

Menú: Un banquete personalizado que puede incluir platillos tradicionales mexicanos e internacionales, preparados en la cocina del recinto.

Presentación: Los platos se sirven en mesas decoradas cuidadosamente para crear un ambiente acogedor y sofisticado.

Vino: Se continúa ofreciendo vino del viñedo durante toda la comida para potenciar la experiencia sensorial.



VARIEDAD MUSICAL



Vinedo Cerca Blanca



Opciones musicales

Música en vivo: cuarteto, trío acústico o banda local para ambientar durante la ceremonia y el banquete.

DJ profesional: para animar la pista de baile durante toda la noche.

Momentos especiales: canciones dedicadas o presentaciones temáticas según preferencias de los novios.

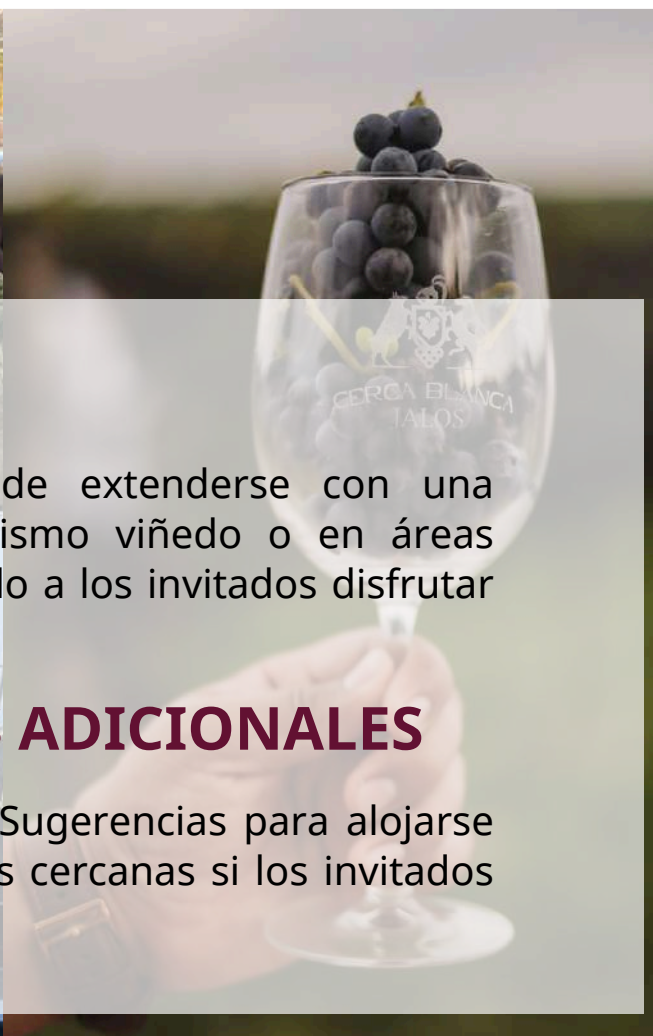
FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Servicios profesionales: Un fotógrafo y videógrafo capturan cada momento importante desde la preparación hasta el cierre de la celebración.

Locaciones clave: Fotos en los viñedos, junto al lago artificial, en el altar floral y en diferentes puntos panorámicos del recinto.

Entrega: Álbum digital, videos cortos para redes sociales y álbum impreso si así lo desean los novios.





TORNABODA

La celebración puede extenderse con una tornaboda en el mismo viñedo o en áreas cercanas, permitiendo a los invitados disfrutar más tiempo.

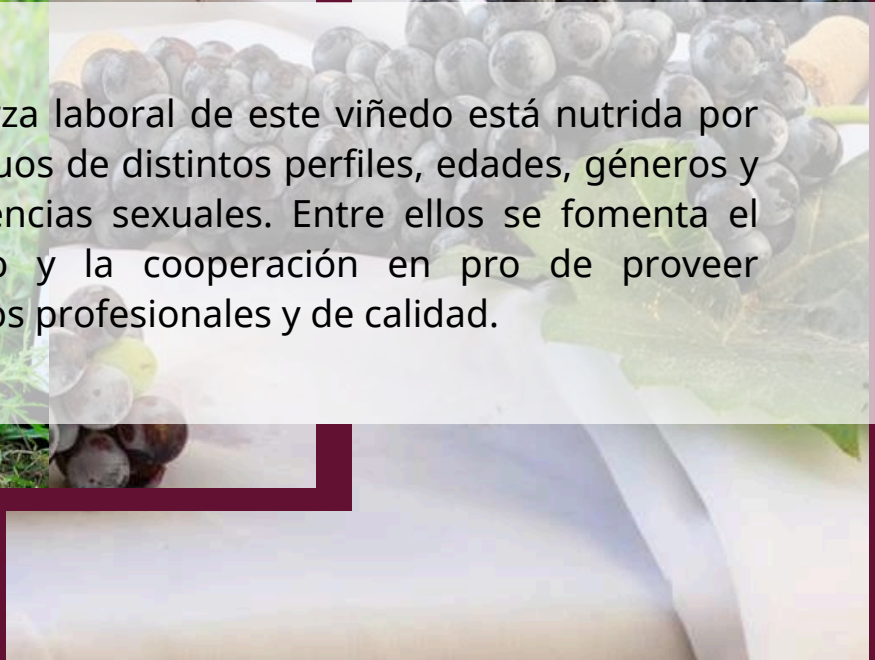
AMENIDADES ADICIONALES

Hospedaje cercano: Sugerencias para alojarse en hoteles o cabañas cercanas si los invitados vienen de fuera.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



La fuerza laboral de este viñedo está nutrida por individuos de distintos perfiles, edades, géneros y preferencias sexuales. Entre ellos se fomenta el respeto y la cooperación en pro de proveer servicios profesionales y de calidad.



En cuanto a instalaciones cuentan con acceso para silla de ruedas a la mayor parte de las áreas.

Se emplean productos y servicios de la región en sus experiencias. Desde quesos hechos localmente a base de lácteos provenientes de establos de la región hasta embutidos fabricados en el municipio a base de ganado de nuestras ganaderías que se emplean en maridajes, cenas y picnics. También se promueve la cocina tradicional alteña por medio de banqueteros locales que emplean carnes de ganado de la región.

Los eventos llevados a cabo en el viñedo graban menor huella de carbono al no emplear desechables con excepción de los usados en los baños y tocadores. Los desechos orgánicos de cada evento se usan para composta que abonan nuestros campos para promover una agricultura más sostenible.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
hola@cercablanca.com.mx

PÁGINA WEB
www.cercablanca.com.mx

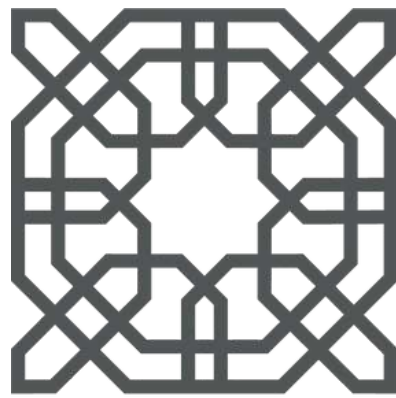
TELÉFONO
+52 449 151 0197

DIRECCIÓN
Libramiento a Cerca Blanca S/N
Jalostotitlán
Jalisco
47120

REDES
Facebook - Cerca Blanca
Instagram - vinedocercablanca



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



TIERRA
D LUZ

HACIENDA VINÍCOLA



CATA SENSORIAL PARA ENTREGA DE ANILLOS

El viñedo se encuentra 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 intérprete del conquistador Hernán Cortés.

Bajo este hermoso escenario una de las principales experiencias que ofrece el viñedo es la “sensorial”, en donde las parejas pueden combinar un recorrido y deleitar sus sentidos con la hermosa arquitectura del lugar y descubrir de una manera diferente las características organolépticas del vino producido, dejándose guiar completamente por sus sentidos al experimentar una cata a ciegas.



ITINERARIO DEL PRODUCTO LLEGADA:

- Conocerán la historia e importancia de la Hacienda que data de 1550, visitarán también la capilla del Cristo Milagroso y se les contará las tradiciones que tienen en esta comunidad.

ÁREA DE PRODUCCIÓN:

- Terminando este recorrido, los novios pasarán a conocer el área de producción, donde se les dará una explicación detallada de la elaboración de los vinos de la casa y su diferenciación.

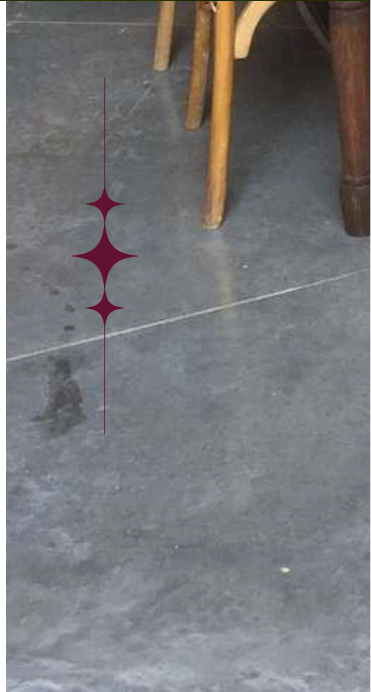


CATA:

Degustarán una cata de 4 de vinos con un detalle sensorial, con su respectivo maridaje de quesos y charcutería. Esto les permitirá apreciar el vino de una manera inolvidable.

EL MOMENTO ESPECIAL:

- quien realizará la propuesta de matrimonio se retira el antifaz de manera anticipada para descubrir con el anillo o cualquier otro detalle a su pareja, quien lo descubrirá todo hasta el momento en el que el sommelier le indique descubrirse.



Observaciones: Este itinerario se puede adaptar para, cocteles de bienvenida, tornabodas, aniversarios y escapadas románticas.

Tierra de Luz cuenta con restaurante, con un espacio único al aire libre que brindará la oportunidad de poner el broche final a tu visita.

También se podrán degustar los vinos de la bodega del viñedo sin necesidad de adquirir alguna otra experiencia.





BODAS

Imagina una boda de ensueño en un entorno de belleza natural y elegancia, donde cada detalle refleja amor, tradición y sofisticación. En el Viñedo Tierra de Luz, la magia se combina con la naturaleza para crear momentos inolvidables que perdurarán en el corazón de la pareja y sus invitados.

Con vistas impresionantes y un ambiente lleno de paz y romanticismo. La boda en Tierra de Luz trasciende ser solo un evento; es una experiencia que une tradición, naturaleza y amor en un escenario único y exclusivo.





CENA DE ENSAYO PREVIO A LA BODA

Antes del gran día, se puede organizar una cena de ensayo en un espacio especialmente preparado dentro del viñedo. Esta velada es una oportunidad para que la pareja, familiares y amigos cercanos compartan una noche especial, ensayando la ceremonia y disfrutando de una velada íntima y elegante. La cena puede incluir un menú personalizado, con platos que reflejen los gustos de la pareja, acompañados de vinos de la casa y música suave. Es un momento ideal para relajarse, coordinar detalles y crear recuerdos previos a la boda.



CEREMONIA RELIGIOSA EN LA CAPILLA DEL VIÑEDO

El Viñedo Tierra de Luz cuenta con una hermosa capilla diseñada especialmente para bodas religiosas, un espacio íntimo y lleno de espiritualidad, rodeado por la belleza natural del entorno. La capilla ofrece un ambiente cálido y acogedor, decorada con detalles florales y velas que crean una atmósfera sagrada y romántica. En este lugar, la pareja puede realizar su ceremonia religiosa en un entorno privado y lleno de significado, con la posibilidad de personalizarla según sus creencias y tradiciones.

BANQUETE



El banquete está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, con opciones que resaltan la gastronomía local e internacional. Se puede optar por un menú de degustación, buffet o estaciones temáticas, siempre con ingredientes frescos y de alta calidad. La decoración del lugar complementa la belleza natural del viñedo, con centros de mesa florales, velas y detalles que armonizan con el entorno. La música en vivo o un DJ acompañan la celebración, creando un ambiente alegre y romántico.



TORNABODA

La celebración continúa en un ambiente relajado y festivo, donde los invitados disfrutan de música, baile y convivencia en un espacio cercano o en el mismo viñedo. Se ofrece una barra de vinos de la casa, cócteles especiales y aperitivos para prolongar la alegría y el amor compartido en ese día tan especial.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

a. Fotografía y Video

El equipo de fotógrafos y videógrafos profesionales captura cada instante, desde los preparativos hasta la tornaboda. Se ofrecen sesiones previas y posteriores a la boda, así como un video narrativo que cuenta la historia del día con tomas artísticas y emotivas en los paisajes del viñedo.

El viñedo cuenta con un catálogo de proveedores autorizados entre ellos weddings planners seleccionados que se dedicarán a acompañar a la pareja en cada paso, coordinando proveedores, decoraciones, horarios y detalles personalizados para que todo sea perfecto y sin estrés.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además de hacer ajustes razonables en las instalaciones para que las personas con discapacidad motriz puedan tener la movilidad necesaria dentro del viñedo.

Se privilegia la mano de obra local y se les brinda capacitación en todas las áreas, desde productivas hasta atención al cliente final, así como la predilección de proveedores y/o productores locales. La retribución es justa y equitativa independientemente del género o edad, y correspondiente al esfuerzo realizado.

Adicional, se promueven los eventos con tradición como es la fiesta patronal de la comunidad, que se lleva a cabo parcialmente en nuestras instalaciones. Se busca rescatar las raíces, como fue el caso de la segunda Fiesta de Vendimia realizada en el año 2022 cuya temática fueron tradiciones de culturas prehispánicas.

Se prohíbe el consumo de tabaco para evitar riesgo de incendios forestales y se favorece el uso de productos biodegradables y ecológicamente responsables.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

nfo@tierradeluzhaciendavinicola.com

PÁGINA WEB

www.tierradeluzhaciendavinicola.com

TELÉFONO

+52 477 289 0942 / +52 477 891 3733

DIRECCIÓN

Carr. León-Lagos de Moreno KM 22.5

Comunidad Jaramillo Abajo

Lagos de Moreno

Jalisco

CP 47527

REDES

Facebook - Tierra de Luz Hacienda Vinícola

Instagram - tierradeluz_hdavinicola



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Jalisco

Lic. María del Rocío Lancaster Jones Granada

Directora General de Promoción Turística

rocio.lancaster@jalisco.gob.mx

Lic. Mayela Luna Sandoval

Asistente Técnico

mayela.luna@jalisco.gob.mx

(333) 668.16.02 Ext 31610





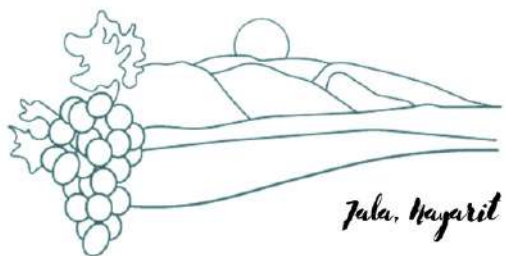
Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo





MESETA DEL CIELO



Jala, Nagarit



ROMANCE ENTRE VIÑEDOS

Viñedo Meseta del Cielo ofrece una experiencia única para parejas que buscan un entorno romántico y exclusivo en medio de un paisaje natural inigualable. La propuesta incluye:



Meseta de Cielo

CENA ROMÁNTICA AL AIRE LIBRE



MESETA
del
CIELO
NAYARIT
MÉXICO

COFRADÍA
DE
JUANACATLÁN
JALA

Con una estación de alimentos donde se preparan pizzas artesanales, pastas frescas y una selección de quesos, todo maridado con vinos del viñedo



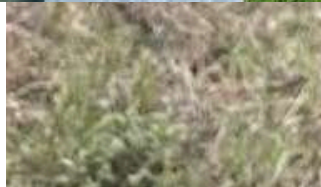


Meseta de Cielo



**MONTAJE ESPECIAL PARA
PEDIDAS DE MANO O CENAS
PRIVADAS**

Decorado con velas, flores y una
ambientación personalizada.





Meseta de Cielo



RECORRIDOS GUIADOS POR EL VIÑEDO

Donde las parejas pueden conocer el proceso de elaboración del vino y disfrutar de una cata especial.

A romantic evening in a vineyard. A man and a woman are seated at a small wooden table, smiling at each other. On the table are two glasses of red wine, a bottle of 'MESETA DEL CIELO' wine, and a wooden board with various cheeses, cured meats, and olives. The background shows a vineyard with rows of grapevines under a warm, golden sunset sky. The text 'ATARDECERES INOLVIDABLES' is overlaid in large white letters, with decorative swirls above and below it.

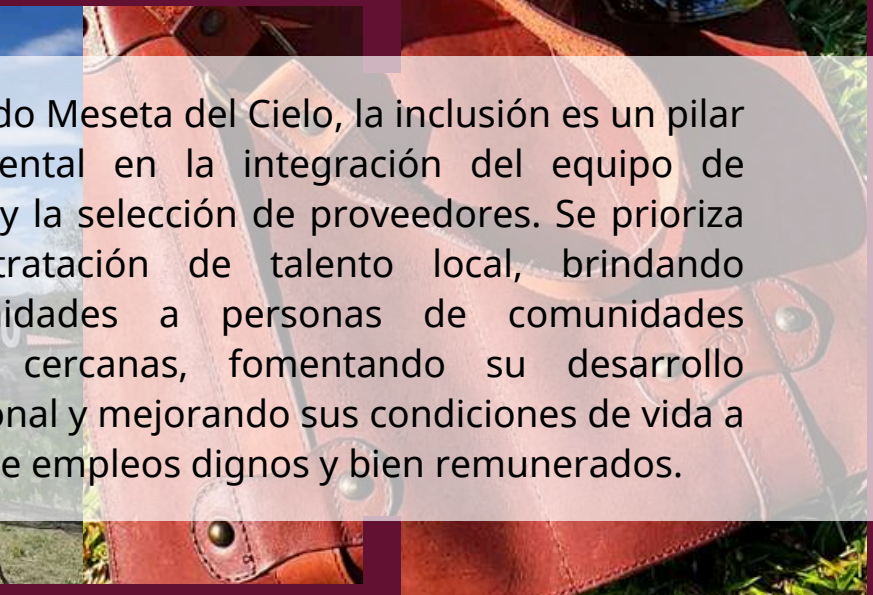
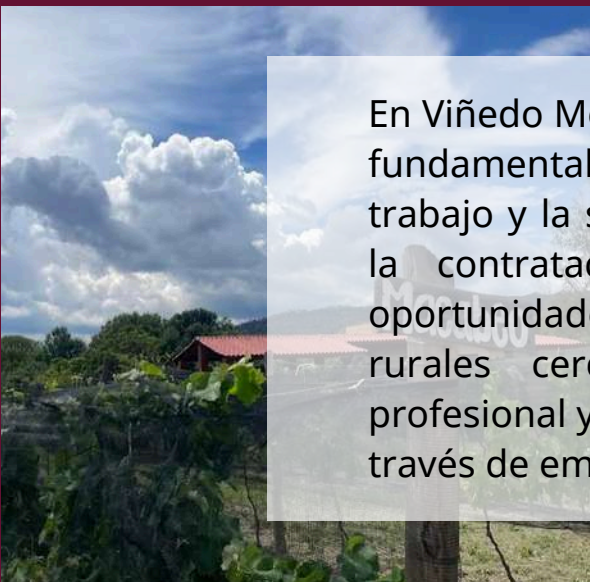
ATARDECERES INOLVIDABLES

CON VISTAS PANORÁMICAS DE LA
SIERRA, IDEALES PARA SESIONES
FOTOGRAFICAS DE ROMANCE.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



En Viñedo Meseta del Cielo, la inclusión es un pilar fundamental en la integración del equipo de trabajo y la selección de proveedores. Se prioriza la contratación de talento local, brindando oportunidades a personas de comunidades rurales cercanas, fomentando su desarrollo profesional y mejorando sus condiciones de vida a través de empleos dignos y bien remunerados.



Además, se da preferencia a proveedores que promueven prácticas sostenibles y equitativas, como productores de quesos artesanales y agricultores locales, fortaleciendo así la economía de la región. En la ejecución de experiencias turísticas, se busca la participación de emprendedores y artesanos, asegurando que cada evento refleje la riqueza cultural de Nayarit y genere un impacto positivo en la comunidad.

En **Viñedo Meseta del Cielo**, la sostenibilidad es un eje central en cada experiencia turística que ofrecemos.

Socialmente, promovemos el respeto y la difusión de la cultura local mediante la colaboración con productores artesanales, quienes aportan ingredientes auténticos para la gastronomía ofrecida en nuestros eventos. Además, fomentamos un turismo responsable que valore la historia y la identidad de Nayarit.





Ambientalmente, aplicamos prácticas ecológicas en el manejo del viñedo, minimizando el impacto en el entorno natural. Se utilizan técnicas de cultivo sustentables y se promueve el uso eficiente del agua en la producción del vino. Asimismo, en nuestros eventos, reducimos el uso de plásticos y priorizamos materiales biodegradables y reciclables.

Económicamente, garantizamos una retribución justa a todos los involucrados en la cadena de valor, desde agricultores y viticultores hasta proveedores de alimentos y servicios. De esta manera, impulsamos la economía local y aseguramos que cada experiencia en el viñedo contribuya de manera equitativa al desarrollo de la comunidad.

“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

info@Santasirena.com

PÁGINA WEB

www.mesetadelcielo.com.mx

TELÉFONO

+52 311 141 5142

DIRECCIÓN

Av. de los viñedos No. 11,
Cofradía de Juanacatlán
Jala

REDES

Facebook - Viñedo Meseta del Cielo

Instagram - mesetadelcielo.nayarit



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Nayarit

Lic. Juan Enrique Suárez del Real Tostado

Secretario de Turismo del Estado de Nayarit

jsuarez@turismonayarit.gob.mx





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



TURISMO

GABINETE DE GENERACIÓN
DE RIQUEZA SOSTENIBLE



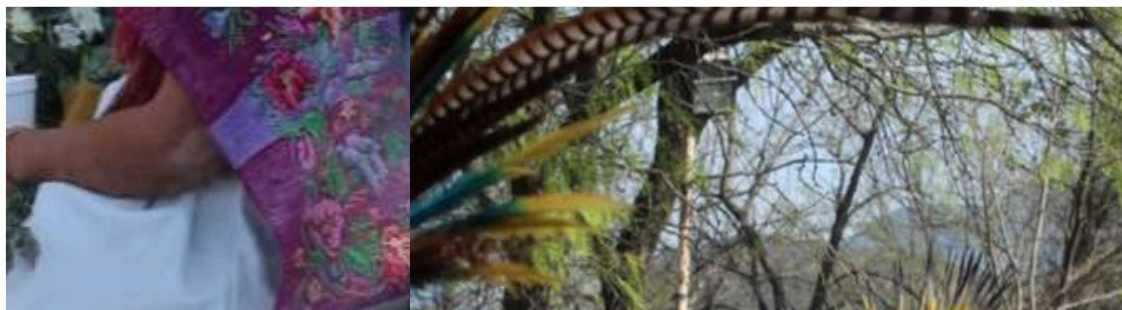
BODA MARAVILLOSA

Entre los paisajes mágicos del desierto místico de García, N.L., donde el contraste entre la tierra árida y el verdor de las vides crea una atmósfera inigualable, se encuentra la Vinícola Maravillas, el escenario perfecto para celebrar el amor de forma única, natural y emotiva.

“Boda Maravillosa” es una experiencia que fusiona el encanto del mundo vinícola con el deseo de vivir un día auténtico y lleno de belleza. Aquí, cada rincón cuenta una historia, y cada hoja de vid refleja el espíritu de la abundancia, el crecimiento y los nuevos comienzos.

Desde la llegada, tus invitados son recibidos con un té de bienvenida preparado con hierbas locales, cultivadas cuidadosamente en los alrededores del viñedo. Esta bebida especial, destinada a armonizar y abrir el corazón, marca el inicio de una celebración conectada con la naturaleza y el bienestar.

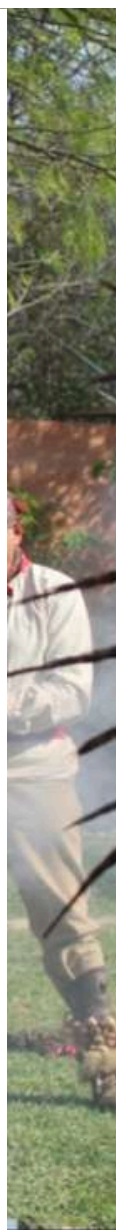




El vino, alma del lugar, está presente en cada detalle: en los brindis, en las conversaciones, en los instantes compartidos. “Las celebraciones y conversaciones con vino nunca son las mismas que con otra bebida” —y en este entorno, cada copa eleva la experiencia.

La ceremonia puede realizarse entre hileras de vides, con vistas a las montañas, enmarcada por un entorno natural que realza la presencia de los novios y ofrece un escenario incomparable para capturar momentos inolvidables.

“Boda Maravillosa” es la opción ideal para quienes buscan una celebración íntima, elegante y profundamente simbólica, rodeados de naturaleza, buen vino y un entorno lleno de paz y belleza.





BODA CON CHAMAN OTOMI

Para quienes desean una celebración profundamente espiritual, conectada con la tierra, los elementos y la sabiduría ancestral de los pueblos originarios, nace la Boda con Chamán Otomí, una experiencia ceremonial única entre viñedos.

En esta emotiva ceremonia, un altar sagrado se construye con flores y elementos naturales que los propios invitados van colocando con cariño y buenas intenciones hacia la pareja. Cada gesto es una ofrenda, cada flor una bendición. El resultado es un altar vivo, lleno de energía positiva y amor colectivo.





La ceremonia, guiada por un chamán de tradición otomí, combina los cuatro elementos sagrados tierra, agua, viento y fuego en un ritual ancestral que busca equilibrar la energía de los novios y unir sus caminos con la fuerza del universo. Es un momento poderoso, cargado de simbolismo y belleza, ideal para parejas que buscan una conexión más profunda con sus raíces, con la naturaleza y con el sentido espiritual del amor.

La cantidad de danzantes y elementos ceremoniales puede adaptarse según el tipo de celebración, haciendo de esta boda una experiencia única y personal.

"Boda con Chamán Otomí" es perfecta para quienes valoran la tradición, la conexión con lo sagrado y desean una ceremonia que deje una huella imborrable en el alma





PROPUESTA DE MATRIMONIO

EN EL SILENCIO SERENO DEL DESIERTO
MÍSTICO DE GARCÍA, DONDE LAS VIDES
CRECEN FUERTES ENTRE MONTAÑAS Y CIELOS
DESPEJADOS, EXISTE UN LUGAR PENSADO
PARA LOS GRANDES MOMENTOS DE LA VIDA.

LA VINÍCOLA MARAVILLAS OFRECE UN
ESCENARIO ÍNTIMO, NATURAL Y LLENO DE
SIMBOLISMO PARA QUIENES SUEÑAN CON
UNA PEDIDA DE MANO MÁGICA Y AUTÉNTICA.





Cada pedida es única, y por eso te ayudamos a diseñar una experiencia personalizada que refleje tu historia de amor. Puedes elegir entre un paseo al atardecer entre hileras de viñas, un picnic romántico con vino de la casa, una cena privada con vistas a los viñedos o una sorpresa en medio del paisaje desértico, donde solo tú, tu pareja y la naturaleza serán testigos de ese momento especial.

Imagina entregar el anillo con una copa de vino en la mano, rodeados de vides que simbolizan el crecimiento y la unión. Un fotógrafo puede acompañaros discretamente para capturar ese instante, o si lo prefieres, hacerlo íntimo y secreto, solo para ustedes.

Incluye opciones como;

- Decoración romántica personalizada
- Vino selección especial de la vinícola
- Asistencia en logística y ambientación
- Espacios naturales exclusivos para la ocasión

En Vinícola Maravillas, queremos que el “¿quieres casarte conmigo?” sea tan inolvidable como sincero. El entorno, la atención al detalle y la energía especial del lugar harán que ese primer paso hacia el futuro juntos quede grabado en vuestra memoria para siempre.

COMIDA ENTRE VIÑEDO

Los tonos rosados en el cielo abierto en armonía con ese tono de luz y el verdor del viñedo es el escenario ideal para hacer la pregunta más importante.

Nosotros te proporcionamos el escenario, el vino para celebrar y las locaciones perfectas para esa sesión de fotos con tu familia.

Queremos ser tus cómplices y ser parte de este día diseñamos una etiqueta para un vino para recordar esta fecha o para anunciar la fecha de la boda.

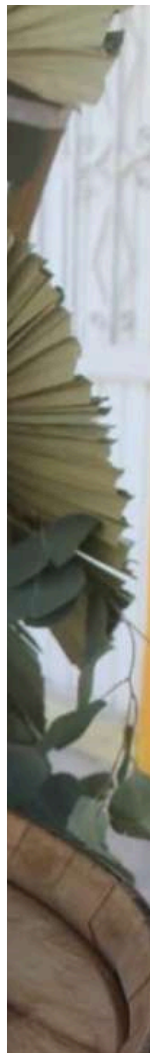


DESPEDIDAS DE SOLTER@ HOLÍSTICA & MISTICA



Porque una etapa tan especial merece celebrarse de forma única, en Vinícola Maravillas te ofrecemos una despedida de soltera diferente, divertida y con alma, rodeadas de naturaleza, buen vino y momentos que se quedarán grabados para siempre.

Reúne a tus amigas para vivir una experiencia inolvidable que puede incluir desde una elegante cata de vinos hasta un íntimo círculo de meditación, donde compartir intenciones, risas y buena energía en un entorno natural lleno de magia.





Vinícola Maravillas



ALGUNAS EXPERIENCIAS QUE PUEDES ELEGIR:

- Cata de vinos guiada entre viñedos
- Maridaje especial con productos gourmet de la región
- Círculo de meditación o ceremonia de intención

Todo esto en un paisaje único: el desierto místico de García, rodeado de viñas que simbolizan transformación, alegría y nuevos comienzos. Personalizamos cada detalle para que tú y tus amigas os sintáis celebradas, relajadas y en total conexión.

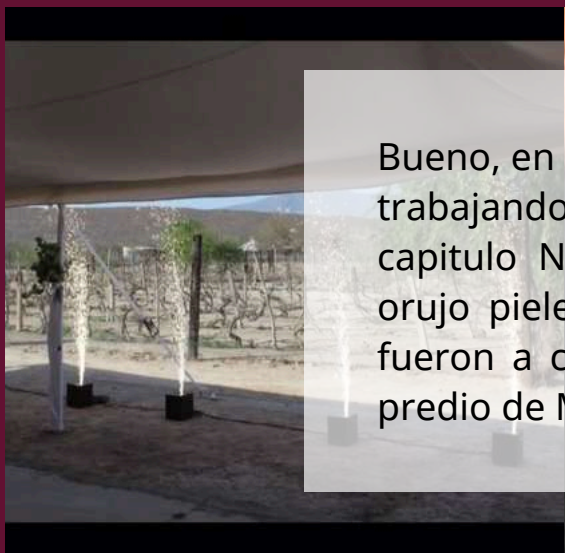
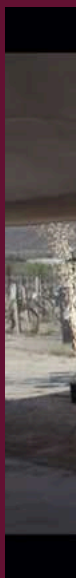
Ya sea que busques un momento de calma y conexión espiritual, o una tarde entre copas, risas y confidencias, la Vinícola Maravillas es el lugar perfecto para una despedida con sentido, estilo y alma.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Bueno, en este momento y esta vendimia estamos trabajando de la mano con Hagamos composta capitulo Nuevo León. @hc_monterrey y todo el orujo pieles de la Vid así como los raspones se fueron a composta qué se está realizando en el predio de Maravillas.



Se dio en comodato un espacio para compostar y allí estamos trabajando con ellos y biólogos para mejorar la microbiota de los suelos. Y haciendo fertilizante para los que donan materia orgánica.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
rosapola@gmail.com

PÁGINA WEB

-

TELÉFONO
+52 81 4593 5517

DIRECCIÓN
Carr. García - Rinconada Km 13
Ejido Maravillas Garcia
Nuevo León
66044

REDES
Facebook - Vinicola Maravillas
Instagram - @vinic0lamaravillas



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Nuevo León

Mtra. Maricarmen Martínez Villarreal

Secretaria de Turismo de Nuevo León

maricarmen.martinez@nuevoleon.gob.mx

81 2033 8400

Lic. Rosapola Valdez García

Presidenta de la Asociación Vitivinícola de Nuevo León, A.C.

rosapola@gmail.com

81 4593 5517





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



PUEBLA



M

CASA MIGUEL HERNÁNDEZ

VINOS Y VIÑEDOS
PUEBLA - MÉXICO



DONDE TODO COMENZÓ **EXPERIENCIA EN CASA** **MIGUEL HERNÁNDEZ**

Ubicado en el corazón histórico de Cholula, Casa Miguel Hernández Vinos y Viñedos es el escenario perfecto para celebrar el amor. Este rincón vinícola combina tradición, historia y naturaleza, creando un entorno idílico para momentos inolvidables. Desde pedidas de mano y entregas de anillo hasta aniversarios y escapadas románticas, cada experiencia en nuestro viñedo es diseñada para cautivar los sentidos y dejar una huella imborrable en el corazón.

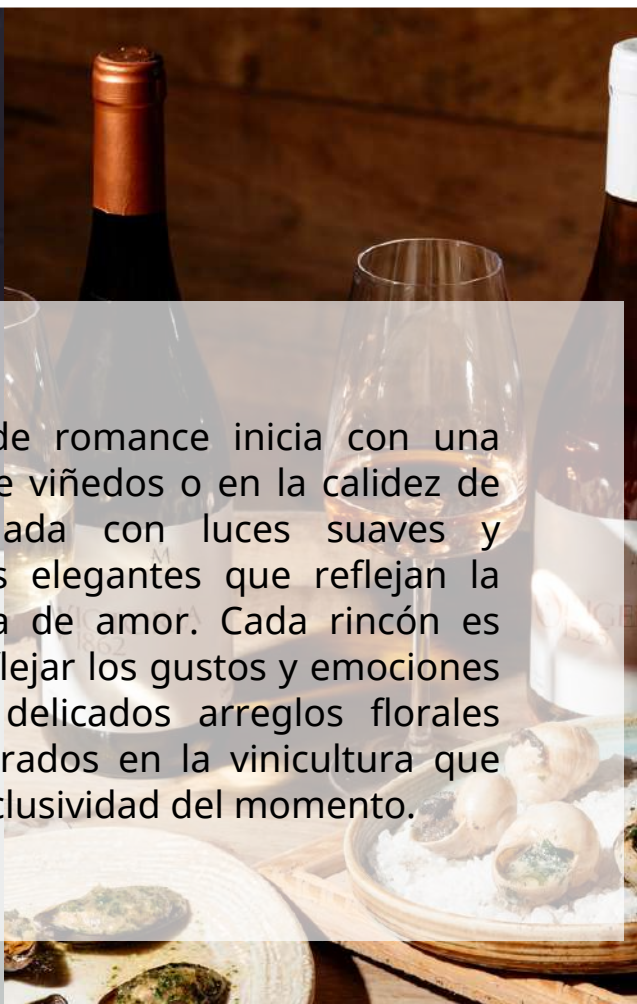
Casa Miguel Hernández



Casa Miguel Hernández

UNA PEDIDA DE ENSUEÑO EN UN ENTORNO MÁGICO

Nuestra experiencia de romance inicia con una atmósfera íntima entre viñedos o en la calidez de nuestra cava, iluminada con luces suaves y decorada con detalles elegantes que reflejan la esencia de su historia de amor. Cada rincón es personalizado para reflejar los gustos y emociones de la pareja, desde delicados arreglos florales hasta elementos inspirados en la vinicultura que resaltan la pasión y exclusividad del momento.





BRINDIS CON HISTORIA **CATA DE VINOS** **PERSONALIZADA**

Para hacer aún más especial este instante, ofrecemos una cata privada de nuestros vinos artesanales, guiada por un experto sommelier que introduce a la pareja en el arte del maridaje y la vinicultura poblana. Cada copa cuenta una historia, entrelazando la tradición vitivinícola con el presente, mientras los enamorados disfrutan de una selección cuidadosamente curada para elevar la celebración.



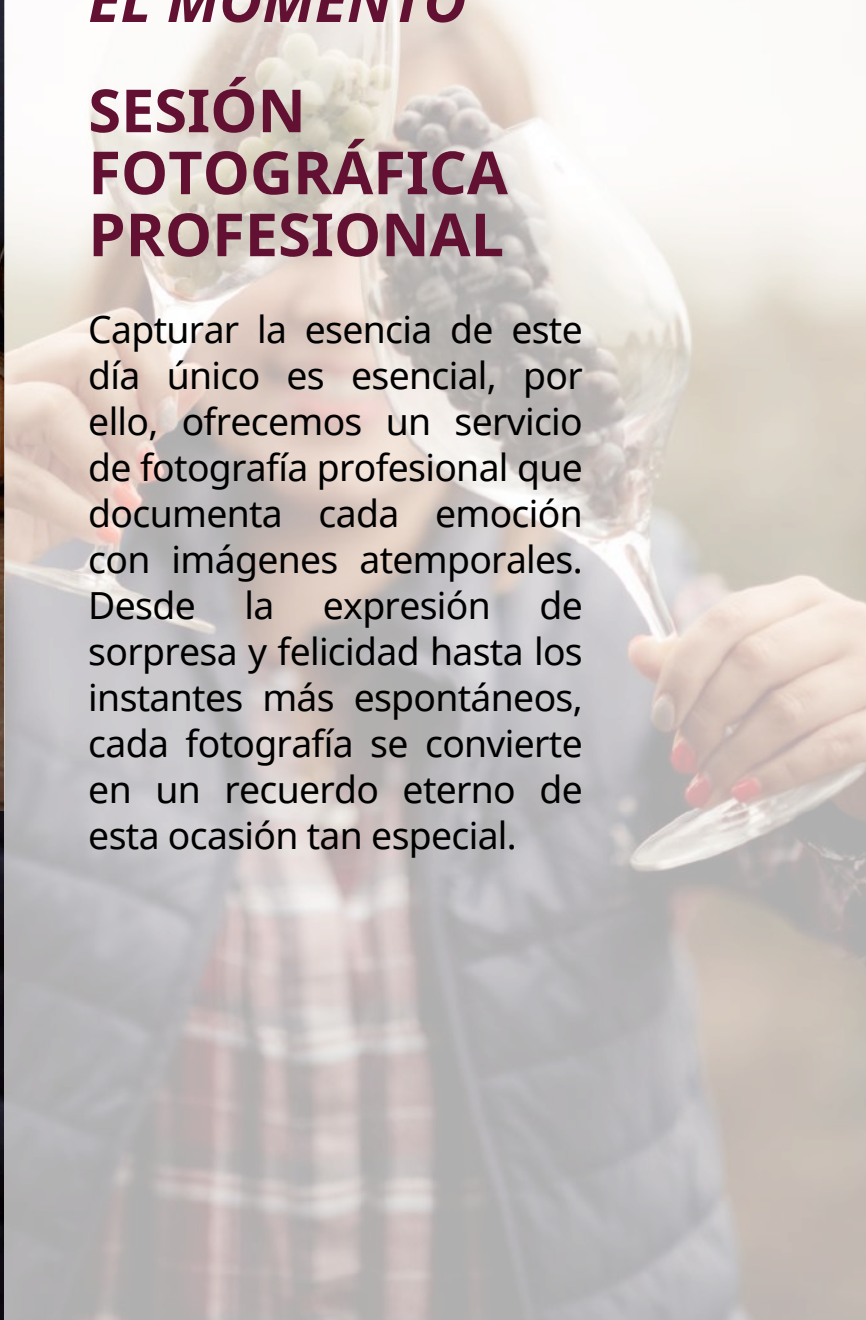


Casa Miguel Hernández

INMORTALIZA EL MOMENTO

SESIÓN FOTOGRAFÍA PROFESIONAL

Capturar la esencia de este día único es esencial, por ello, ofrecemos un servicio de fotografía profesional que documenta cada emoción con imágenes atemporales. Desde la expresión de sorpresa y felicidad hasta los instantes más espontáneos, cada fotografía se convierte en un recuerdo eterno de esta ocasión tan especial.



CELEBRACIÓN A LA ALTURA DEL AMOR



Para culminar la experiencia, los enamorados pueden disfrutar de un brindis privado o una cena exclusiva con un menú maridado, diseñado para resaltar los sabores de nuestros vinos. La propuesta gastronómica incluye productos locales como quesos artesanales, charcutería y chocolates de autor, enalteciendo los sabores de la región y creando una experiencia multisensorial.

Casa Miguel Hernández



UN SERVICIO PERSONALIZADO PARA UN AMOR ÚNICO

Cada detalle de la experiencia es cuidadosamente orquestado por nuestro equipo, asegurando que todo fluya con armonía y perfección. Nos encargamos de la coordinación de cada aspecto del evento, permitiendo que los enamorados se enfoquen únicamente en disfrutar este capítulo tan importante de su historia.

En Casa Miguel Hernández, creemos que el amor merece un escenario extraordinario. Aquí, entre viñedos y tradiciones, creamos experiencias únicas para que las parejas inicien un nuevo capítulo de su historia con el romanticismo, la exclusividad y la magia que solo nuestro viñedo puede ofrecer.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Casa Miguel Hernández Vinos y Viñedos apoya la creación de productos turísticos y experiencias mediante su enfoque en la calidad y autenticidad de sus vinos. Su propuesta no solo destaca por la elaboración de vinos de alta gama, sino también por su integración en la cultura local y el apoyo a la economía regional. Al ser parte de la oferta de proveedores en una experiencia turística, Casa Miguel Hernández contribuye con su historia, tradición y el arte de la viticultura poblana, creando una conexión única entre los turistas y la región.

Además, al ser una bodega local, apoyan el desarrollo del turismo sostenible y responsable, fomentando la integración de la comunidad y promoviendo prácticas que valoran la producción artesanal y respetuosa con el medio ambiente. Los visitantes pueden vivir una experiencia completa que va más allá de la cata de vinos, conociendo el proceso de elaboración, la historia de la bodega, y la riqueza de la tradición vinícola de Puebla. De este modo, Casa Miguel Hernández no solo es un proveedor de vinos, sino un impulsor del desarrollo cultural, económico y turístico local.

Apoyamos la sostenibilidad a través de diversas prácticas que promueven el cuidado del medio ambiente, el desarrollo social y la economía local. Trabajamos con proveedores locales como la quesera poblana, el chocolatero y los proveedores de charcutería, lo que no solo apoya la economía regional, sino que también reduce la huella de carbono asociada con el transporte de productos desde lugares lejanos. Al priorizar productos artesanales, fomentamos prácticas de producción más sostenibles y preservamos las tradiciones locales, al tiempo que mantenemos una producción respetuosa con el medio ambiente. Además, implementamos procesos que minimizan el desperdicio de productos y materiales, como el reciclaje y el uso de empaques reutilizables y biodegradables, contribuyendo a la reducción de la contaminación. A través del turismo responsable, ofrecemos experiencias que sensibilizan a los visitantes sobre la importancia de la sostenibilidad, promoviendo el respeto por las comunidades locales y el entorno natural. Trabajamos también con aliados que comparten nuestro compromiso con el medio ambiente, apoyando prácticas agrícolas sostenibles y proyectos comunitarios que contribuyen a la sostenibilidad a largo plazo. De esta manera, no sólo ofrecemos productos de alta calidad, sino que generamos un impacto positivo en la comunidad, el medio ambiente y la economía, asegurando un futuro más sostenible para todos.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

Vinicolacasamiguelhernandez@gmail.com

PÁGINA WEB

casamh.com.mx

TELÉFONO

+52 222 323 3797

DIRECCIÓN

Calle 11 PTE Número 517

Barrio de Xixitla

San Pedro Cholula

Puebla

72760

REDES

Facebook - casa miguel hernandez vinos y viñedos

Instagram - casamiguelhernandez



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



Viñedos
ENTREERRES

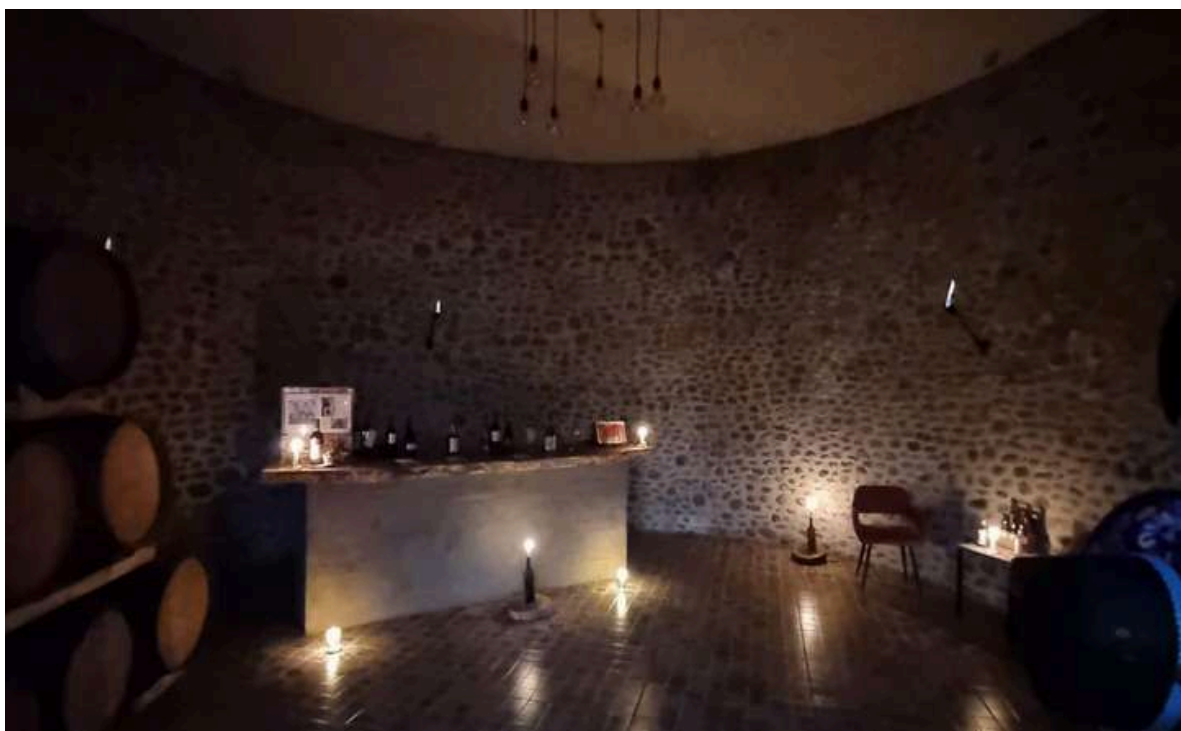


VINO CON AMOR

UN MOMENTO MÁGICO EN LA VIÑA

ENTREGA DE ANILLO

Imagina el instante perfecto para pedirle a tu pareja que comparta su vida contigo: una copa de vino en la mano, el sol tiñendo de dorado los viñedos y los majestuosos volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl como testigos. En Entreerres Viñedos, transformamos tu propuesta en una experiencia de ensueño. Con escenarios naturales diseñados para la emoción, una ambientación romántica a medida y el inconfundible sabor de nuestros vinos artesanales, cada detalle está pensado para hacer de este momento un recuerdo imborrable.



Entreerres Viñedos

UN SÍ ENTRE VIDES Y PASIÓN PEDIDA DE MANO



Las vides se convierten en el marco perfecto para sellar una promesa de amor. Con una ceremonia íntima, Entreerres Viñedos ofrece un entorno donde la belleza natural se funde con la exclusividad. Desde una decoración personalizada hasta la música en vivo que armoniza cada emoción, cada detalle es cuidado con esmero. Nuestra propuesta gastronómica, elaborada con ingredientes locales y cocineras tradicionales, acompaña la velada con un maridaje perfecto, haciendo de este momento una celebración inolvidable.





AMOR QUE FLORECE ENTRE CEPAS BODA EN EL VIÑEDO

Imagina dar el "sí, acepto" en un escenario que evoca romance en cada rincón: viñedos bañados por la luz del atardecer, montañas en el horizonte y el aroma del vino flotando en el aire. En Entreerres Viñedos, cada boda es un evento único, diseñado para reflejar la esencia de cada pareja.

Desde ceremonias íntimas hasta recepciones memorables con banquetes exquisitos, maridados con vinos de la casa y decoraciones inspiradas en la naturaleza, cada elemento se une para crear la boda de ensueño.



A rustic dining table set for a meal. The table is covered with a dark wood surface. On the left, there is a large arrangement of greenery, including rosemary and eucalyptus, with lemons. The table is set with several place settings. Each setting includes a white plate with a scalloped edge, a green plate underneath, and a folded beige napkin. There are also glassware, including a tall glass and a smaller one. The background shows a wooden chair and a red leather bag.

MÁS QUE UN EVENTO

—◆◆◆—
UNA EXPERIENCIA PARA
EL CORAZÓN



Cada celebración en Entreerres Viñedos se convierte en una historia para recordar. Para quienes desean extender la magia más allá del gran día, ofrecemos sesiones fotográficas en nuestros viñedos, catas personalizadas, recorridos románticos y experiencias inmersivas con la comunidad local. Además, gracias a nuestros convenios con los principales hoteles de Puebla y Cholula, garantizamos que la experiencia se prolongue en cada detalle.

Ven y celebra el amor donde la naturaleza, la tradición y la pasión por el vino crean momentos que perduran para siempre.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Se da sensibilización a los colaboradores para que brinde apoyo dentro de las instalaciones a personas con discapacidad motriz y puedan disfrutar su estancia en las instalaciones.

Se capacita de manera continua a los colaboradores a fin de brindar calidad en la atención a todos los clientes. Se incluyen en todos los menús productos agrícolas locales como: manzana, durazno, granada, nuez, entre otros para apoyar a la economía y el campo local, estos ingredientes son los que se utilizar para preparar los tradicionales Chiles en Nogada.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
terraza@entreerres.mx

PÁGINA WEB
entreerres.mx

TELÉFONO
+52 222 535 4454

DIRECCIÓN
Carretera Huejotzingo
Nealtican, Km. 8
San Andrés, Calpan
CP. 74180

REDES
Facebook - Entreerres Viñedos
Instagram - entreerres



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Desarrollo Turístico del Estado de Puebla

Lic. Carla López-Malo Villalón

Secretaria de Desarrollo Turístico del Estado de Puebla

turismo@puebla.gob.mx

222 122 1100 Ext. 8101

<https://sectur.puebla.gob.mx/>





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo



SECRETARÍA DE
TURISMO



QUERÉTARO
GOBIERNO DEL ESTADO
Juntos, Adelante.

QUERÉTARO
Y ENTONCES, ENCONTRÉ MÉXICO.

Si
en QUERÉTARO

REGIÓN VITIVINÍCOLA DE QUERÉTARO Y TURISMO DE ROMANCE

Querétaro es el destino donde el vino, la tradición y el amor se encuentran. En el corazón del país, esta región ha sabido posicionarse como un referente nacional en el enoturismo, al tiempo que se consolida como uno de los destinos más entrañables y solicitados para celebrar el amor en todas sus formas.

La Región Vitivinícola de Querétaro es una de las más dinámicas y jóvenes de América Latina, consolidada como la zona enoturística más visitada de México. Gracias a su altitud, su clima semidesértico y la pasión de sus productores, esta zona ofrece condiciones excepcionales para el cultivo de la vid y la producción de vinos espumosos, blancos, tintos y rosados de gran calidad. Viñedos increíbles, abren sus puertas al visitante con experiencias sensoriales que incluyen catas dirigidas, recorridos por los procesos de producción, maridajes gastronómicos y eventos temáticos como vendimias y festivales.

En conjunto con las queserías artesanales de la región, conforman la emblemática Ruta Arte, Queso y Vino, que cada año recibe a más de 1.5 millones de visitantes y genera una derrama económica superior a los 4 mil millones de pesos.



Pero Querétaro no solo seduce por el paladar. La oferta de turismo de romance en el estado ha crecido sostenidamente en la última década, hasta posicionarse como uno de los destinos predilectos para bodas destino y celebraciones especiales.

Hoy, Querétaro cuenta con más de 80 locaciones certificadas para eventos sociales: haciendas coloniales, viñedos, jardines, hoteles boutique y casonas históricas, rodeadas de paisajes naturales y cargadas de simbolismo. Cada año se realizan en la entidad más de 3,000 bodas, muchas de ellas con invitados nacionales e internacionales, atraídos por la belleza del entorno y la calidez de los anfitriones.

Más de 400 proveedores especializados y más de 70 wedding planners certificados operan en Querétaro, brindando servicios profesionales de primer nivel. Todo ello ha generado una derrama económica anual superior a los 5,400 millones de pesos, lo que convierte al turismo de romance en uno de los pilares del sector turístico estatal.

Querétaro es un destino que cautiva por sus sabores, pero enamora por sus paisajes, su historia y su capacidad de convertir cada experiencia en un recuerdo imborrable. Ya sea en una copa de vino o bajo la luz de las velas en una boda inolvidable, aquí cada momento se vive con el corazón.





SALA VIVÉ®



SALA VIVÉ FREIXENET DE MEXICO

Sala Vivé, es una empresa que se dedica a la elaboración de Vinos siendo el vino espumoso la especialidad de la bodega posicionando al estado de Querétaro como el segundo estado productor de vino en México, pioneros en el enoturismo en el estado de Querétaro, formando parte de los lugares turísticos más visitados del Estado de Querétaro, recién ganadores en “Los 100 imperdibles de México” en la categoría de Atractivos.

Ponemos a disposición para eventos Romance nuestros espacios que junto con el personal cualificado, cuidará cada detalle, para lograr la satisfacción total del cliente.

Los Salones con duela de caoba y grandes ventanales, dan un entorno cálido y elegante. El Jardín del viñedo está rodeado por las 50 hectáreas de vid, creando un ambiente totalmente natural. La cava a 25 metros de profundidad, única en latinoamérica, es partícipe de románticas entregas de Anillo.





CELEBRA EN PAREJA

INICIAMOS LA EXPERIENCIA DE CELEBRAR EN
PAREJA CON UNA COPA DE BIENVENIDA
RECORRIENDO NUESTROS HERMOSOS VIÑEDOS
AL ATARDECER, DONDE UN EXPERTO EN VINOS
CONVERSA DETALLES DE LA VITICULTURA DE LA
ZONA.



Sala Vive De Freixenet México

Posterior a ello, continuamos el descenso hacia la Cava, donde imponente a primera vista impresiona con su profundidad con sus casi 70 escalones...desde donde inicia la escalera, la Cava se forra de ladrillo rojo y bóvedas estilo catalán corrido, lo cual contribuye a esta zona una temperatura y humedad completamente agradable y por supuesto idónea para la correcta evolución de nuestros vinos.

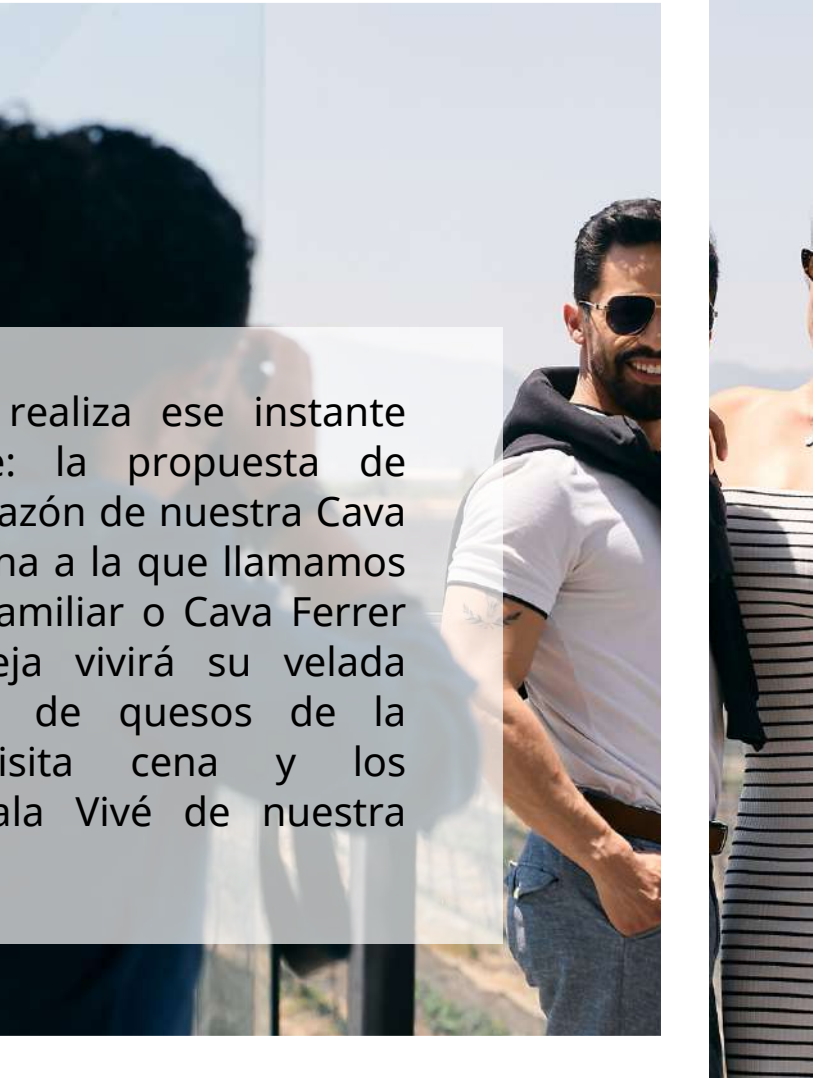


En este momento la contraparte: ella/el, no sospechan aun nada, la explicación sobre el proceso del vino continúa, recorriendo las bóvedas rodeadas de más de 800 barricas de roble blanco americano y francés.

Llegamos a Cava Ferrer, un espacio privado especialmente ambientado para la pareja, el camino sigue con una alfombra roja, la luz tenue de las velas, mientras una melodía sutil y romántica suena de fondo, creando una atmósfera de magia y romanticismo.

Sala Vive De Freixenet México

LA PROPUESTA



En este espacio se realiza ese instante único y memorable: la propuesta de matrimonio, en el corazón de nuestra Cava a 25mts, siendo la zona a la que llamamos Cava de la Reserva Familiar o Cava Ferrer aquí dentro la pareja vivirá su velada íntima, acompañada de quesos de la región, una exquisita cena y los estupendos vinos Sala Vivé de nuestra bodega.

En medio de botellas centenarias y promesas perpetuas, brindaran con vino por un amor que como las mejores cosechas, mejorará... cada vez más... con el paso del tiempo.

Incluye:

- Planeación y coordinación de eventos
- Fotografía profesional.
- Decoración floral personalizada.
- Tour privado a viñedo y Cava
- Vinos Sala Vivé
- Alimentos
- Sommelier para la cata.
- Música



BENEFICIOS CLAVE

Experiencia completa, desde la pedida de mano hasta la boda.

Exclusividad en el viñedo más importante del estado de Querétaro.

Personalizamos el evento al gusto y deseo de nuestros clientes,

incluyendo siempre la cultura vinícola que es nuestra esencia.

Escenario natural y elegante en un viñedo del Valle de Bernal.

TIPOS DE EVENTOS DE ROMANCE

ROMPE HIELO

DESPEDIDAS DE SOLTEROS

ENTREGAS DE ANILLO



RESPONSABILIDAD SOCIAL

Sala Vive De Freixenet México



Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además de hacer ajustes razonables en las instalaciones para que las personas con discapacidad motriz, puedan tener la movilidad necesaria dentro del viñedo.



Somos pioneros en el enoturismo de Querétaro promoviendo la cultura del vino a nivel nacional e internacional, difundimos el consumo responsable del vino a través de nuestras experiencias enoturísticas y eventos anuales. Formamos parte de un imperdible de la ruta del Arte , Queso y Vino del estado de Querétaro.

Nuestra política ambiental se basa en proteger el medio ambiente y el clima, incluyendo la prevención de la contaminación. Contamos con la certificación de la norma internacional que establece los requisitos para implementar un Sistema de Gestión Ambiental ISO-14001, en el ámbito de aplicación:

Cultivo de uva, vinificación, embotellado de vino espumoso y vino tranquilo, así como actividades de hospitalidad y enoturísticas.

En nuestra empresa, nos aseguramos de ofrecer una remuneración justa a todos nuestros colaboradores. Además, promovemos un ambiente laboral ético y transparente, donde las malas prácticas no tienen cabida y se fomenta el respeto mutuo y la integridad en todas las interacciones.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

eventos@freixenetmexico.com.mx

PÁGINA WEB

www.freixenetmexico.com.mx

TELÉFONO

+52 441 277 0147

DIRECCIÓN

Carr. San Juan Del Río A

Cadereyta Km 40.5

Col. Los Perez, Ezequiel Montes

Querétaro, México.

76686

REDES

Facebook - Viñedos Sala Vivé

Instagram - vinedosalavive



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



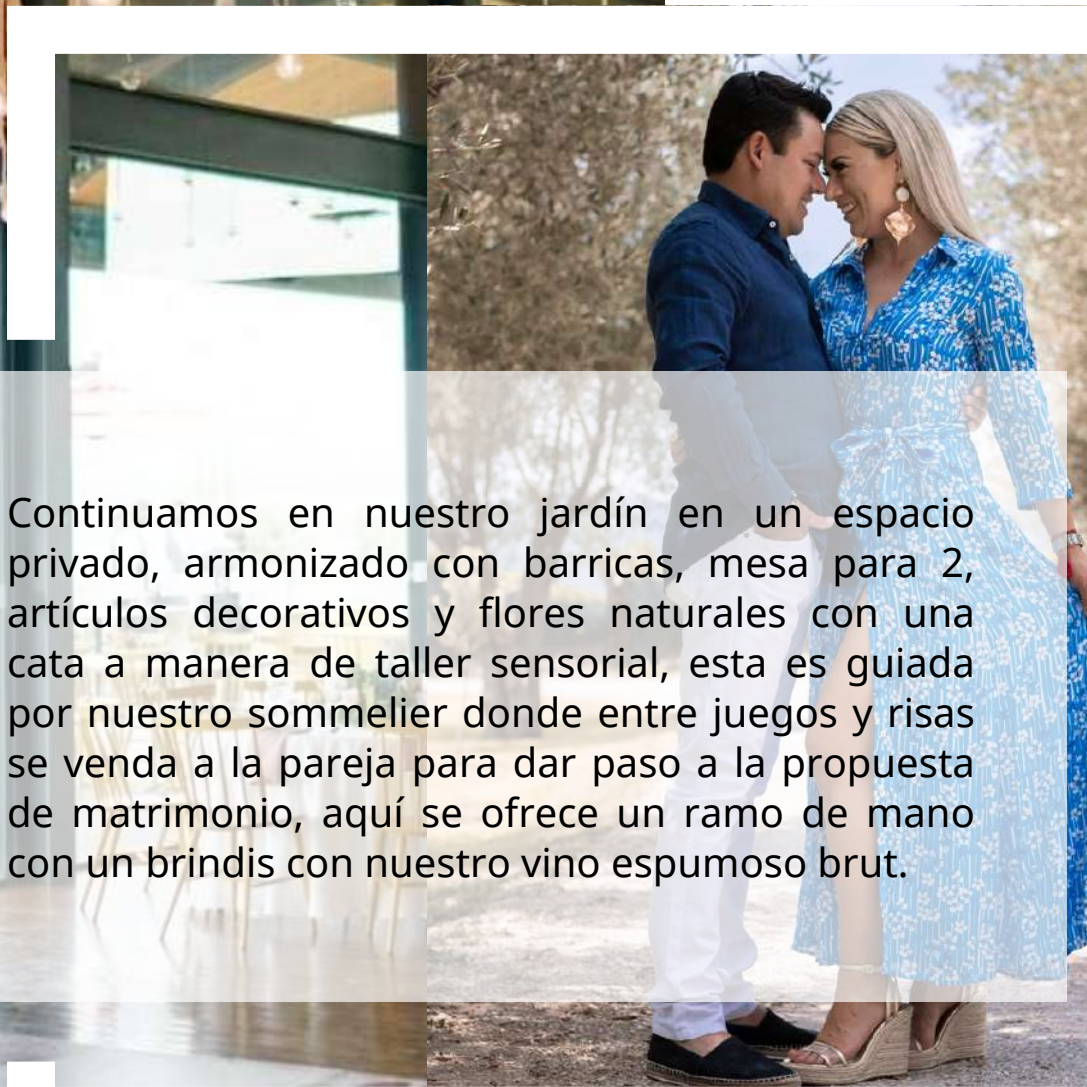
DE COTE®
CASA VITIVINÍCOLA



EXPERIENCIA ROMANCE

Consiste en dar inicio con un recorrido para conocer nuestro proceso vinícola, este se puede realizar en 3 modalidades; caminata, bicicleta o tren: para adentrarse en el viñedo, continuamos con sala de tanques y cava.





Continuamos en nuestro jardín en un espacio privado, armonizado con barricas, mesa para 2, artículos decorativos y flores naturales con una cata a manera de taller sensorial, esta es guiada por nuestro sommelier donde entre juegos y risas se venda a la pareja para dar paso a la propuesta de matrimonio, aquí se ofrece un ramo de mano con un brindis con nuestro vino espumoso brut.



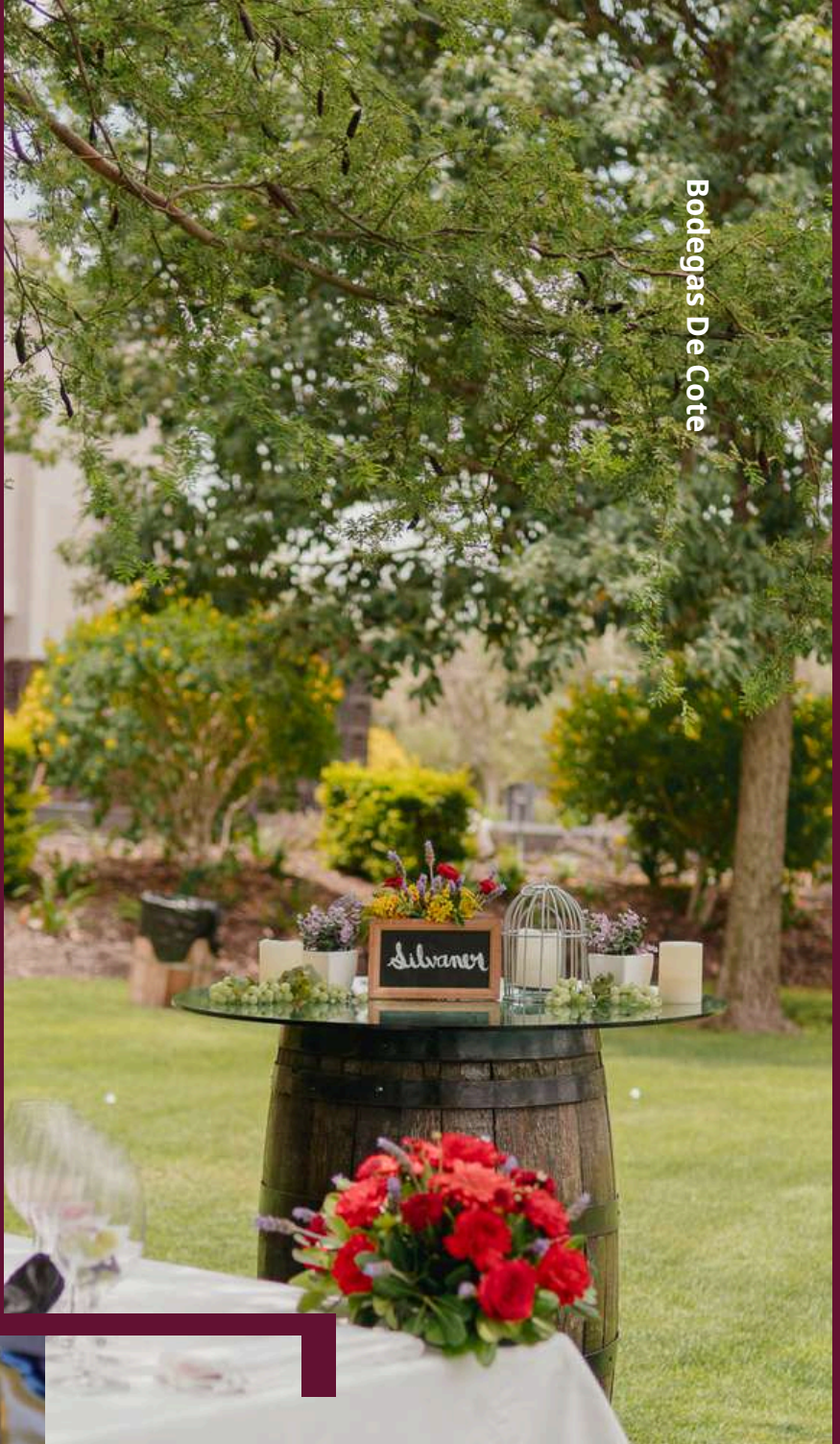
BODEGAS
DE
COTE



Cerramos esta experiencia con comida-maridaje, de 3 tiempos seleccionados de acuerdo a dietas especiales de asistentes, se acompaña con 1 botella de nuestros vinos gran reserva, servicio de mesero privado.

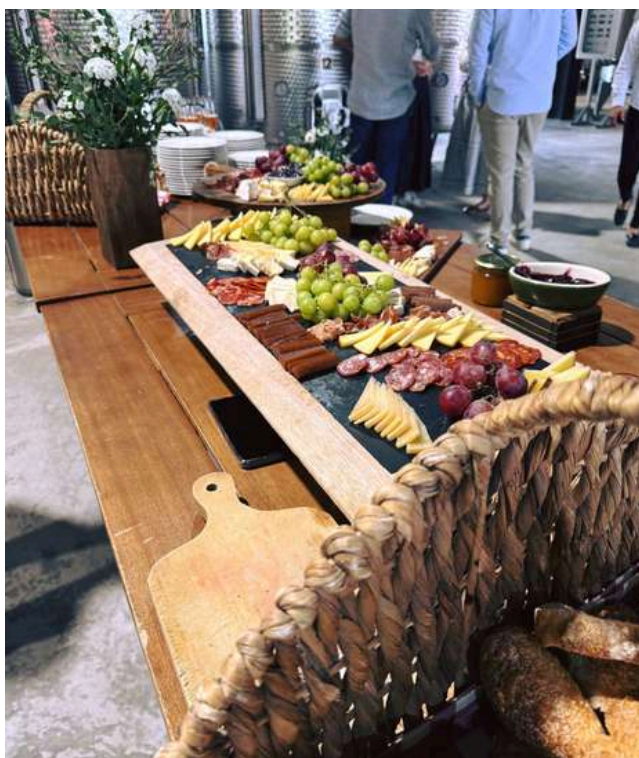
RESPONSABILIDAD SOCIAL

Bodegas De Cote



Para el tema de los alimentos se promueve el uso de productos regionales por ejemplo quesos, carne de ranchos cercanos y con estándares de calidad.

Para el tema de los alimentos se promueve el uso de productos regionales por ejemplo quesos, carne de ranchos cercanos y con estándares de calidad.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
comercial@decote.mx

PÁGINA WEB
Decote.mx

TELÉFONO
+52 442 592 2370

DIRECCIÓN
Km 5 + 900 libramiento norponiente
Tunas Blancas, Ezequiel Montes
Querétaro
76685

REDES
Facebook - Bodegas De Cote
Instagram - decoteqro



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



PUERTA DEL LOBO



CATA A CIEGAS

Acompañados de un sommelier, se catan 3 vinos: blanco, rosado y tinto. Primero se vendan los ojos del hombre para la dinámica de identificar cada vino. Luego se vendan los ojos a la mujer y es ahí donde se pide la mano.



DEL LOBO

A man and a woman are standing in a vineyard, holding wine glasses. The man is wearing a brown leather jacket over a white t-shirt and blue jeans. The woman is wearing a beige top and blue jeans. In the background, there is a wooden sign that reads 'QUINTAS' and 'VINO DE LUCHA'. The sign features a stylized graphic of a wine glass. The background also shows a wooden fence, green trees, and mountains under a clear blue sky.

EMBOTELLA TU VINO



Dentro de la sala de barricas, en pareja prueban 3 vinos de diferente barrica: francesa, americana y húngara. La dinámica se trata de ensamblar, mediante pruebas, su propia fórmula. Al final se encorcha y encapsula la botella, como también se coloca la etiqueta personalizada, previamente diseñada.

Bodegas De Cote





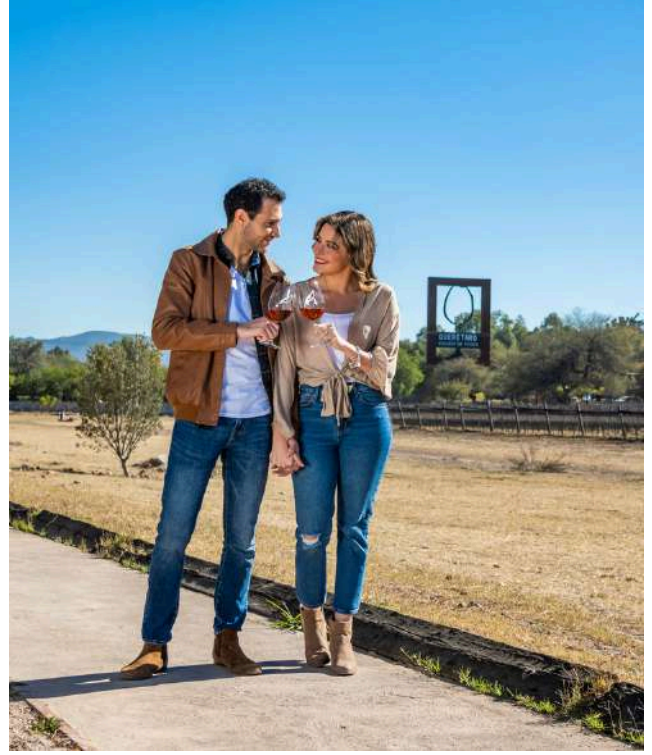
Espacios de ensueño para cada momento.

Ofrecemos renta de espacios únicos que complementan tu celebración: áreas exclusivas para romper el hielo entre invitados, rincones especiales para el tornaboda y escenarios de ensueño ideales para sesiones fotográficas que capturan recuerdos inolvidables.



Puerta del Lobo





“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

info@puertadellobo.mx

PÁGINA WEB

www.puertadellobo.mx

TELÉFONO

+52 442 4545 470

DIRECCIÓN

Carretera la Griega – el Lobo,
kilómetro 4,5.

Santiago de Querétaro

76249

REDES

Facebook - puertadellobo

Instagram - puertadellobo



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Querétaro

Mauricio Kuri González

Gobernador Constitucional del Estado de Querétaro

Adriana Vega Vázquez Mellado

Secretaria de Turismo del Estado de Querétaro

Rodrigo Ignacio Ibarra Lozano

Director de Promoción Turística en Secretaría de Turismo
del Estado de Querétaro

Andrea Herrera Lambarri

Coordinadora de Turismo de Romance en la Secretaría de
Turismo del Estado de Querétaro

442 238 50 00 Ext. 5074

cherrera@queretaro.gob.mx



SECRETARÍA DE
TURISMO



QUERÉTARO
GOBIERNO DEL ESTADO
Juntos, Adelante.

QUERÉTARO
Y ENTONCES, ENCONTRÉ MÉXICO.

Si
en **QUERÉTARO**



Gobierno de
México

Turismo

Secretaría de Turismo



POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

Sin Potosí
SURREALISTA

SAN LUIS POTOSÍ, TU PRÓXIMO GRAN VIAJE DE ROMANCE

San Luis Potosí, el destino perfecto para enamorarse

¿Buscas el lugar ideal para una escapada romántica, una propuesta de matrimonio inolvidable o una boda de ensueño entre viñedos? San Luis Potosí te espera con paisajes mágicos, rincones llenos de historia y escenarios naturales que invitan a vivir el amor en su máxima expresión.

Desde su encantador centro histórico hasta sus Pueblos Mágicos y experiencias inmersivas en la naturaleza, este destino tiene todo para celebrar el amor. Imagina recorrer calles coloniales al atardecer, brindar con vino local en un viñedo bajo las estrellas o sellar tu compromiso rodeado de cascadas, selvas tropicales o arquitectura virreinal.

Cuatro regiones, infinitas experiencias para dos:

Centro – Un romance entre historia, arte y vino La capital potosina es ideal para parejas que buscan una escapada cultural con un toque elegante. Paseen por antiguas casonas convertidas en museos, descubran la magia de sus templos barrocos y vivan noches inolvidables en plazas iluminadas. En Santa María del Río, famoso por sus rebozos, podrás encontrar ese detalle especial para tu pareja.

Además, esta región alberga algunos de los viñedos más exclusivos de San Luis Potosí, como Pozo de Luna, Viña Cordelia, Bodega 1881 y Vinícola Fronda, espacios que ofrecen catas personalizadas, cenas románticas entre barricas y locaciones espectaculares para bodas íntimas o eventos temáticos rodeados de naturaleza, arquitectura y vino.



Altiplano – Viñedos, misticismo y bodas con encanto

En esta región, además de vivir la magia de Real de Catorce y sus paisajes desérticos, descubrirás una fuerte tradición vinícola. Cava Quintanilla y Parras del Altiplano ofrecen experiencias únicas que combinan el paisaje semidesértico con elegancia y romance. Imagina una boda al atardecer entre viñas o una escapada romántica con vino, gastronomía local y hospedaje exclusivo.

Región Media – Naturaleza, vino y calma para dos

Aquí el amor se vive con serenidad. En La Malanca, un viñedo boutique rodeado de verdes paisajes, podrás disfrutar de catas al aire libre, cenas entre viñas y eventos privados con un ambiente íntimo y sofisticado. Combina esta experiencia con un paseo por la Laguna de la Media Luna o las Grutas de la Catedral, donde la naturaleza se convierte en cómplice del romance.

Huasteca Potosina – Pasión y aventura en la selva

Esta región vibrante y exuberante es ideal para parejas aventureras. Navega hacia la imponente Cascada de Tamul, recorre ríos cristalinos, desciende al Sótano de las Golondrinas o piérdete en el surrealismo del Jardín Escultórico de Edward James, en Xilitla. Cada rincón es un escenario natural perfecto para compartir, reconectar y soñar juntos.

San Luis Potosí es el destino donde nacen las historias de amor, se celebran los compromisos más importantes y se viven experiencias que marcan el corazón.





FRONDA, ¡LA VITIVINÍCOLA MÁS BONITA DE MÉXICO!

En Fronda Vitivinícola ofrecemos mucho más que un espacio: ofrecemos una experiencia enraizada en el paisaje, la arquitectura y el vino. Nuestro Lunario, concebido por el reconocido arquitecto Alejandro D'Acosta, es un recinto de contemplación y celebración, donde la arquitectura emerge desde el terreno con materiales locales y un diseño que dialoga con el ciclo de la vid y la luz del altiplano potosino.

El Lunario es un espacio único en su tipo, donde la geometría contemporánea se entrelaza con técnicas constructivas tradicionales, pensado para enmarcar momentos memorables con una estética brutalista, cálida y profundamente sensible al entorno.



1. RENTA DEL LUNARIO PARA EVENTOS

CAPACIDAD DEL ESPACIO:

- Hasta **350 personas sentadas** en mesas redondas.
- Hasta **1,500 personas de pie** (cócteles, festivales, conciertos).

Duración: 6 hrs.

Tarifas:

- **Público general:** \$60,000 MXN
- **Accionistas Fronda:** \$54,000 MXN

Incluye: Uso exclusivo del espacio, estacionamiento con capacidad de 70 automóviles, acceso a zonas del viñedo (previa coordinación) y asistencia básica de logística.

Nota: La tarifa no incluye mobiliario, alimentos, bebidas, equipo técnico o montaje.



FORMAS DE PAGO

- Anticipo obligatorio para reservar fecha: 50% del total de la renta.
- Pago restante: Debe cubrirse al menos 15 días antes del evento.
- Métodos aceptados:
 - Transferencia electrónica
 - Depósito bancario
 - Tarjetas de crédito o débito
 - Facturación disponible

La fecha queda bloqueada únicamente al recibir el anticipo.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

- Cancelaciones con más de 60 días de anticipación: Se reembolsa el 80% del anticipo.
- Cancelaciones entre 30 y 60 días antes del evento: Se reembolsa el 50% del anticipo.
- Cancelaciones con menos de 30 días de anticipación: No hay reembolso.

En caso de fuerza mayor (desastres naturales, causas sanitarias o cierres obligatorios por autoridad), se podrá reagendar sin penalización dentro de los 12 meses posteriores a la fecha original, sujeto a disponibilidad.



FRONDA
VITIVINÍCOLA

LA VITIVINÍCOLA MÁS
BONITA DE MÉXICO

RENTA DEL LUNARIO PARA SESIONES FOTOGRAFICAS

La arquitectura y el viñedo forman un lienzo perfecto para sesiones fotográficas con intención artística, editorial o comercial.

Duración: 5 hrs.

Incluye: Una botella de vino natural de nuestra producción (edición limitada).

Tarifas:

- Accionistas: \$2,500 MXN
- Público general: \$3,000 MXN

En caso de haber rentado previamente el Lunario para el evento, la sesión fotográfica es gratuita, no incluye botella.

EL VALOR DEL ESPACIO: ARQUITECTURA QUE NACE DEL PAISAJE



Fronda Vitivinícola

El Lunario se construyó con un enfoque sustentable y poético, utilizando materiales recuperados, estructuras abiertas y una relación íntima con el clima y la topografía de Villa de Reyes. Cada línea, muro y sombra está pensada para resaltar la experiencia sensorial del vino: el paso de la luz sobre el concreto, el murmullo del viento entre las parras, la acústica natural del entorno.

Desde el interior del Lunario, el paisaje se convierte en escenario. Hacia el este, los óculos del viñedo filtran la luz entre parras y caminos, como ojos abiertos al ciclo agrícola. Hacia el oeste, se extiende la imponente Sierra de San Miguelito, ofreciendo una silueta montañosa que enmarca los atardeceres con dramatismo y profundidad.

El resultado es una obra que no solo alberga eventos, sino que los transforma en rituales contemporáneos donde naturaleza, vino y comunidad se entrelazan.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Escenario de autor: Una pieza arquitectónica firmada por uno de los grandes referentes del diseño vitivinícola en América Latina.
- Integración total al viñedo: Cada evento se vive entre parras, muros de tierra y estructuras que respiran el paisaje.
- Flexibilidad de usos: Ideal para bodas, eventos corporativos, ferias, lanzamientos o residencias creativas.
- Valor simbólico del entorno: Un espacio que celebra la tierra, el tiempo y el vino en cada detalle.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta a personas que tengan alguna discapacidad.

Promovemos el consumo de productos locales y regionales, integrándolos de forma creativa en el menú de eventos y bodas. Entre ellos destacan quesos, mieles, mezcales artesanales, ostiones de San Quintín, así como artesanías elaboradas por comunidades originarias, que pueden obsequiarse a las y los invitados como recuerdo.

En nuestro viñedo impulsamos la agricultura sintrópica, lo que nos permite desarrollar el concepto Farm to Table: una experiencia culinaria basada en ingredientes locales, frescos y, en su mayoría, orgánicos.

Además, contamos con una tienda comunitaria en la que promovemos el comercio justo, entregando el 100% de las ganancias directamente a las artesanas y artesanos que participan con sus creaciones.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO
direccion@casafronda.com

PÁGINA WEB
N/A

TELÉFONO
444 512 6186

DIRECCIÓN
Fracc. Ciudad Maderas, Lote 10 y 11
de la manzana 602
Villa de Reyes
San Luis Potosí
79500

REDES
Facebook - Fronda Vitivinícola
Instagram - fronda.vitivinicola



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.




LA MALANCA
— HOTEL & SPA —



DESCRIPCIÓN GENERAL:

Disfruta de unas deliciosas pizzas a la leña, con el atardecer tendremos las pláticas del manejo de un viñedo y vino; donde degustaremos de nuestra cosecha VDN (vino dulce natural) Opcional sendero interpretativo por el río verde.

- Pizzas a la leña, jarras de agua, degustación, pláticas del viñedo, vino y sendero interpretativo.



RESPONSABILIDAD SOCIAL



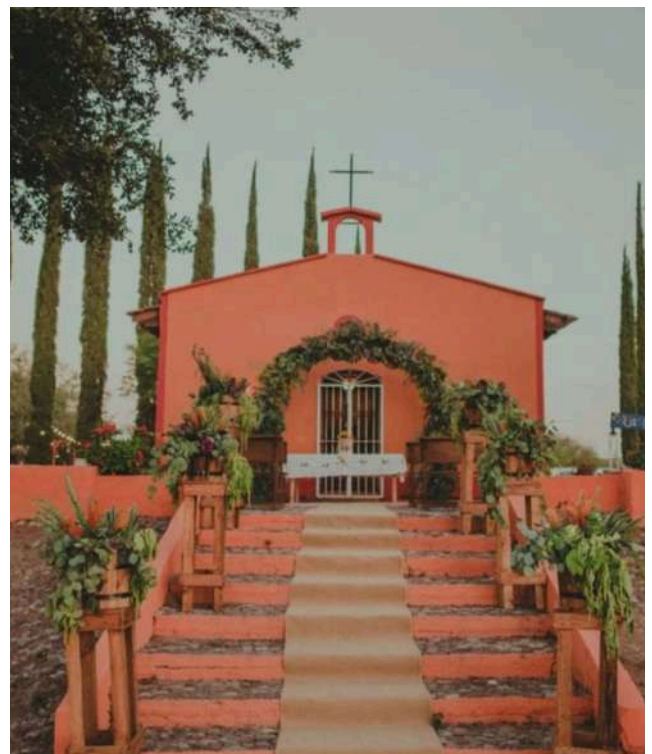
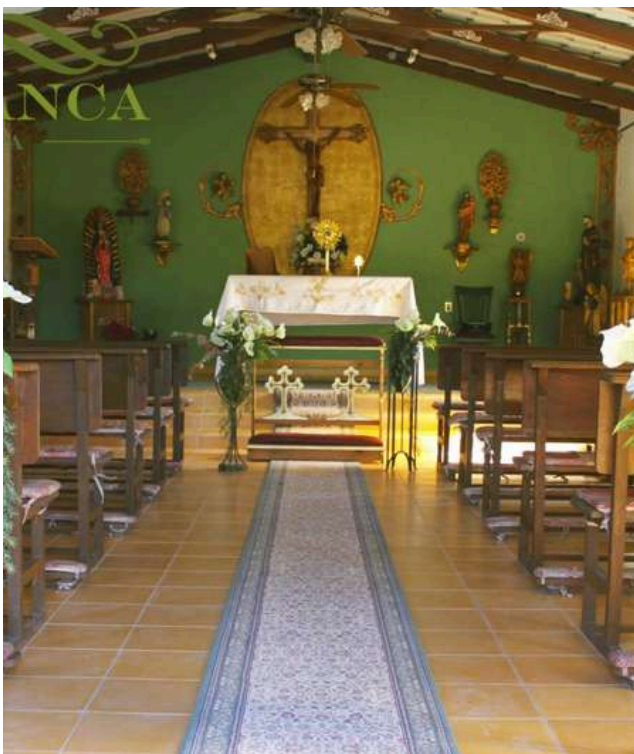
Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además de hacer ajustes razonables en las instalaciones para que las personas con discapacidad motriz puedan tener la movilidad necesaria dentro del viñedo.

Se promueven productos locales y regionales para incluirlos de alguna manera en el menú de evento o boda tales como quesos diversos, ostiones de San Quintín, conservas de los ranchos locales como recuerdos, artesanías de comunidades nativas como obsequios para la corte nupcial, productos a base de vinos locales como paletas de hielo, nieve así como de uso cosmético como cremas, exfoliantes, gel antibacterial y otros a base de vino tinto o blanco.

En servicios para llevar o en tornabodas se utilizan productos desechables a base de cartón reciclado, se evita el uso de espuma u otros productos contaminantes del medio ambiente.

Prohibido el uso de show de pirotecnia para evitar riesgos de contaminación, incendios o daños a las vides (acorde a la ley).

Se procura cierre de eventos a las 12.00 am (a pesar de contar con posibilidad de autorización termino hasta las 2.00 am) con el fin de evitar contaminación auditiva.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

aldo@hotellamalanca.com.mx

PÁGINA WEB

<https://hotellamalanca.com.mx/inicio>

TELÉFONO

55 2510 9904

DIRECCIÓN

Callejón de los Vasquez s/n

Colonia centro

Rio Verde

San Luis Potosí

79610

REDES

Facebook - La Malanca Hotel & más

Instagram - hacienda_la_malanca



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



POZO DE LUNA



BODA EN VIÑEDO POZO DE LUNA, SESIÓN DE FOTOS, ENTREGA DE ANILLO DE COMPROMISO, RECORRIDO AL VIÑEDO.

El cliente puede crear su experiencia a su gusto a partir de las siguientes opciones.

- **Recorrido premium exclusivo:** Tour privado por los viñedos y la cava, con cata de vinos y quesos.
- **Comida romántica en el restaurante:** Montaje de mesa en privado con vista a la cava.
- **Sesión de fotos:** Sesión profesional entre los viñedos con opciones de toma en la cava.
- **Taller crea tu propio vino:** Experiencia interactiva donde la pareja mezcla su propio vino para crear una etiqueta especial para su boda.
- **Cena pre-boda:** Cena con sus familiares más cercanos en terraza del restaurante.



Vinícola Pozo de Luna

LA BODA:

- **Ceremonia en el viñedo:** Espacio íntimo entre los viñedos decorado al gusto. Pista al aire libre con luces colgantes y música en vivo.
- **Recepción:** Banquete a cargo de Pozo de Luna coordinado por wedding planner local.



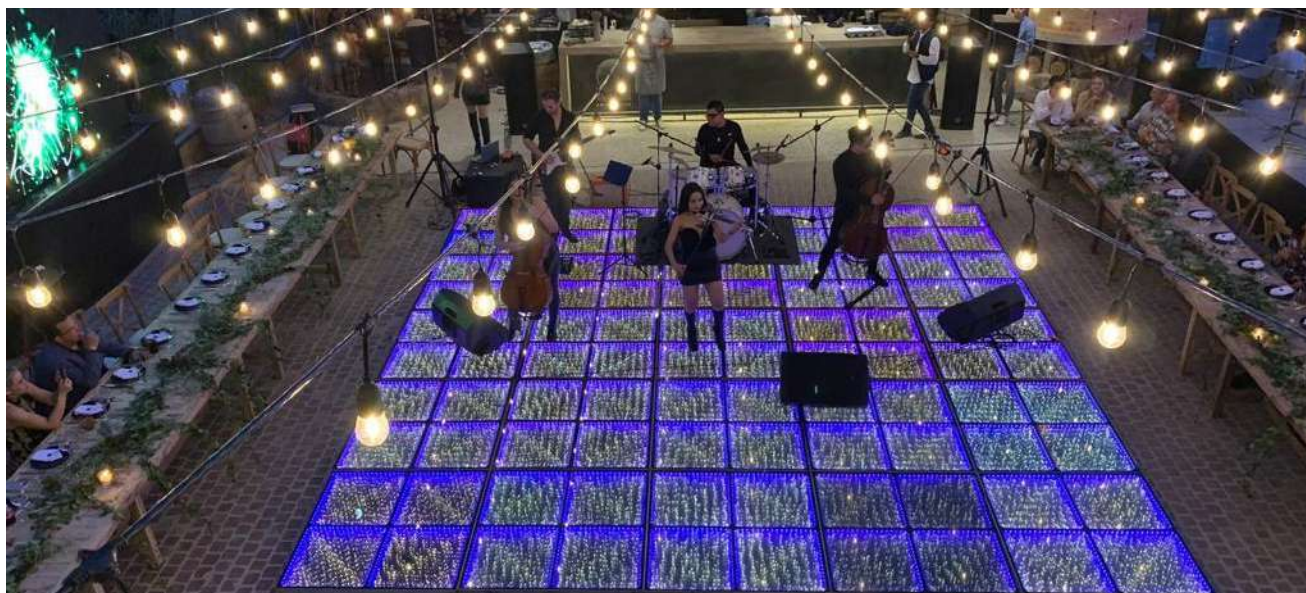
BENEFICIOS CLAVE:

- Escenario natural y elegante en un viñedo de San Luis Potosí.

RESTRICCIONES:

Ajustes a experiencia con cargo adicional.

Sujeto a disponibilidad, temporalidad y cambios sin previo aviso.





W

VINÍCOLA POZO DE LUNA

W

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Practicamos la inclusión de nuestros colaboradores buscando ayudarlos a crecer personal como profesionalmente con capacitaciones constantes y asesoría psicológica, legal e incluso económica.

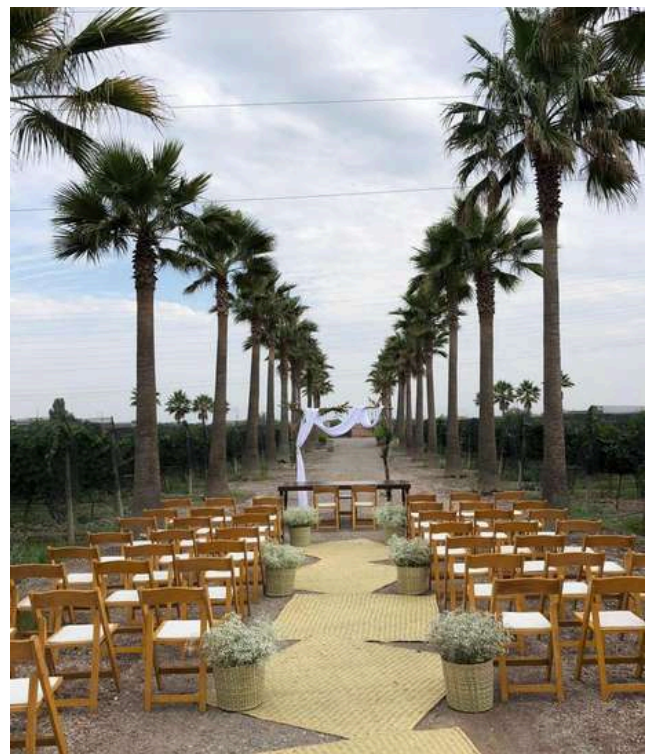
Nuestras tour-operadoras aliadas están certificadas y capacitadas para atender cualquier necesidad que pueda presentarse en este ámbito.

Son empresas locales de gran calidad que hacen equipo con nosotros para ofrecer experiencias memorables.



Desde hace algunos años la bodega de producción ha optado por el uso de productos agroquímicos mucho más limpios y amigables con el medio ambiente. Procuramos una práctica preventiva para el control de plagas y supervisión de la planta.

La mayoría de nuestros colaboradores son habitantes de la comunidades aledañas, buscamos retribuir justamente su trabajo además de implementar un sistema continuo de capacitación.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

Atencion.clientes@pozodeluna.mx

PÁGINA WEB

www.pozodeluna.mx

TELÉFONO

444 142 2423

DIRECCIÓN

Carretera al Aeropuerto Km 2.1

Rancho Nuevo

Soledad de Graciano Sánchez

San Luis Potosí

78430

REDES

Facebook - Vinícola Pozo de Luna

Instagram - @pozodeluna



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



VIÑA CORDELIA



ENTREGA DE ANILLO

Una Experiencia única y exclusiva que se caracteriza por la privacidad del entorno hacer inolvidable ese momento



Viña Cordelia

ITINERARIO DEL PRODUCTO:

LA PEDIDA DE MANO:

- **Recepción privada:** Llegada al viñedo con un Coctél de bienvenida elaborado con Mistela de Cordelia (vino dulce de casa).
- **Recorrido guiado:** Tour privado por los viñedos y la cava, con cata de vinos premium.
- **El momento especial:** al terminar la cata visitamos la Cava de Mistela donde los espera el montaje de una mesa privada con un ramo de flores y un fotógrafo listo para capturar el momento
- **Cena romántica al atardecer:** Cerramos con una comida o cena privada de 3 tiempos acompañada con nuestros vinos.





Se elaboran paquetes para los Novios y cotizaciones de manera personalizada donde además contratamos de manera externa a los proveedores de música y fotografía.

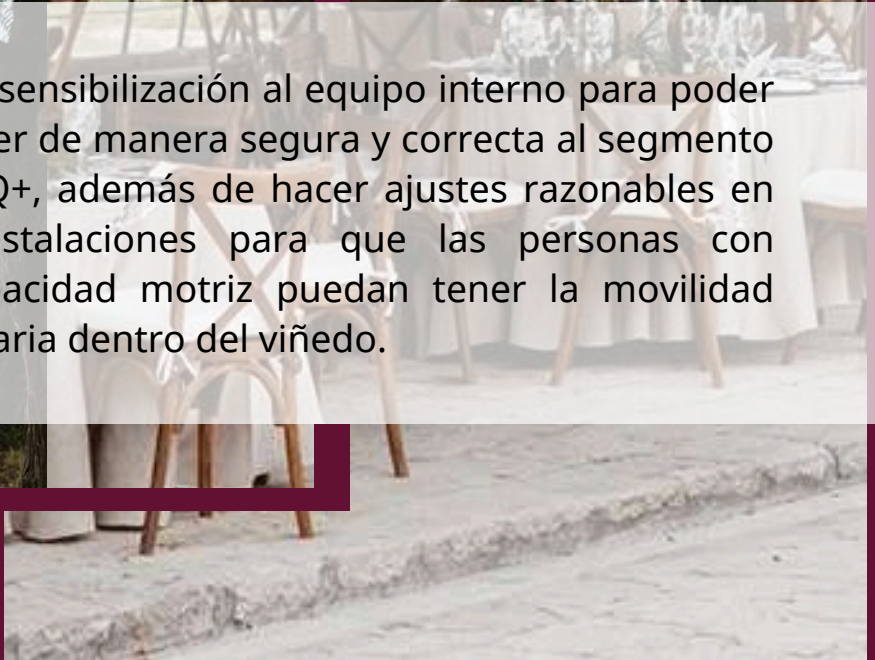
Se promueven productos regionales como quesos y carnes frías.

VIÑA
CORDELIA

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Se da sensibilización al equipo interno para poder atender de manera segura y correcta al segmento LGBTQ+, además de hacer ajustes razonables en las instalaciones para que las personas con discapacidad motriz puedan tener la movilidad necesaria dentro del viñedo.



Se promueven productos locales y regionales para incluirlos de alguna manera en el menú de evento o boda tales como platillos típicos, productos artesanales, productos reciclados, productos orgánicos.

En Cualquiera de nuestros servicios está prohibido el uso de productos contaminantes del medio ambiente como unicel, plástico etc...

Prohibido el uso de show de pirotecnia para evitar riesgos de contaminación, incendios o daños a las vides (acorde a la ley).
Se procura cierre de eventos a las 1.00 am a más tardar, con el fin de evitar contaminación auditiva.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

PÁGINA WEB

vinacordelia.com/

TELÉFONO

444 727 2149

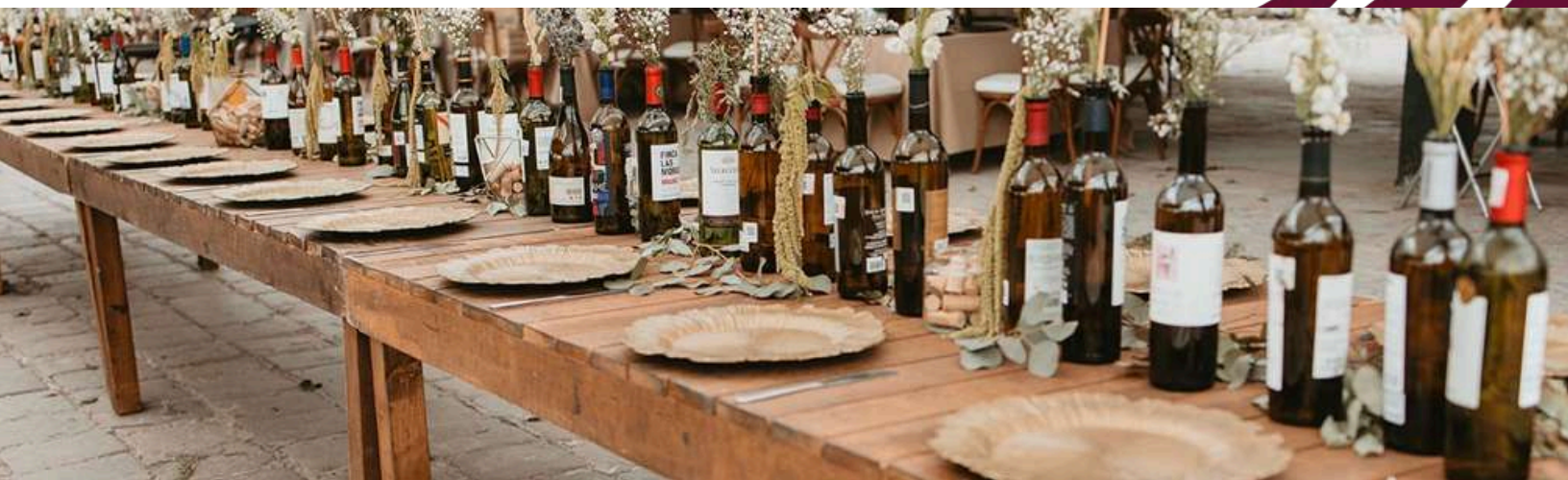
DIRECCIÓN

Av. Campestre,
Palma de la Cruz,
Soledad de Graciano Sánchez
San Luis Potosí
78439

REDES

Facebook - Viña Cordelia

Instagram - Vinacordelia



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.



Secretaría de Turismo del Estado de San Luis Potosí

José Ricardo Gallardo Cardona

Gobernador Constitucional del Estado de San Luis Potosí

Yolanda Josefina Cepeda Echavarría

Secretaria de Turismo del Estado de San Luis Potosí



TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO





Gobierno de
México

Turismo

Secretaría de Turismo



Zacatecas
GOBIERNO DEL ESTADO
2021-2027

SECRETARÍA DE
TURISMO
ESTADO DE ZACATECAS

ZACATECAS
¡DES LUMBRANTE!



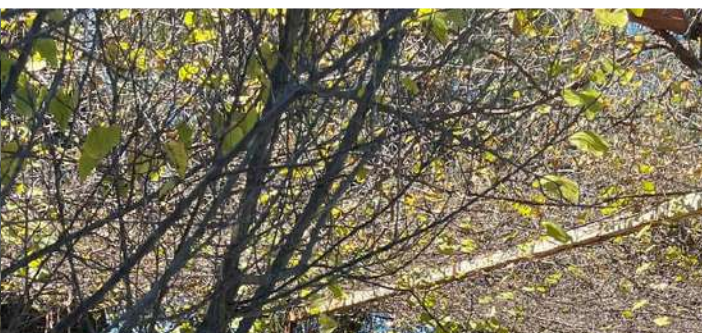
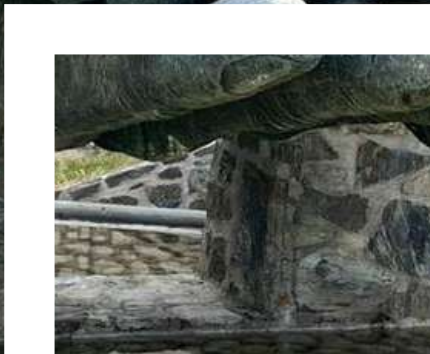
LUÉVANO RUÍZ®
EL VIÑEDO SENSORIAL
DE MÉXICO



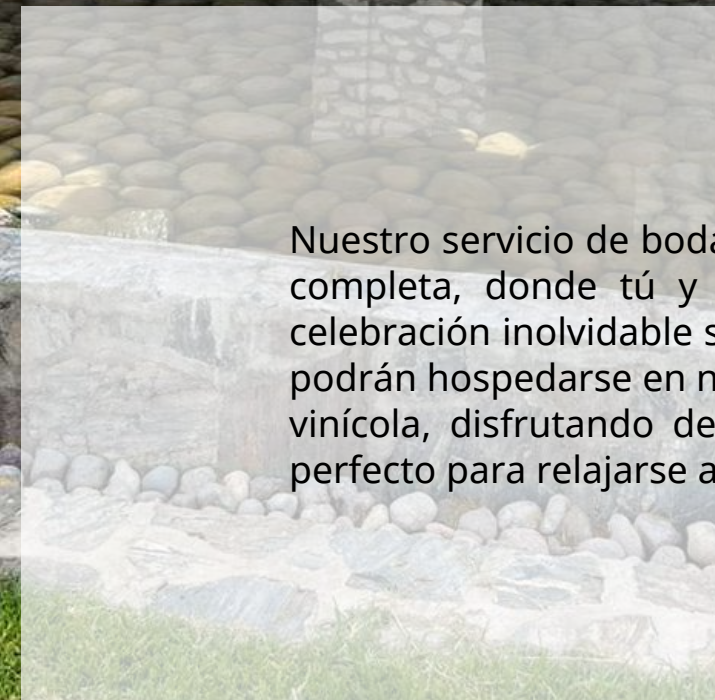
MOMENTOS INOLVIDABLES EN EL VIÑEDO SENSORIAL DE MÉXICO

Imagina decir "sí, acepto" rodeado de majestuosos viñedos, con un atardecer dorado y una copa de vino en mano. En Vinícola Luevano Ruiz hacemos de tu boda un evento único, combinando la elegancia del vino con la calidez de un destino exclusivo.





Nuestro servicio de boda destino te ofrece una experiencia completa, donde tú y tus invitados disfrutarán de una celebración inolvidable sin preocuparse por nada. Además, podrán hospedarse en nuestro Hotel Boutique dentro de la vinícola, disfrutando de un ambiente íntimo y acogedor, perfecto para relajarse antes y después del gran día.





SERVICIOS QUE INCLUYE:

- Ceremonia y recepción en escenarios naturales dentro del viñedo
- Banquete maridado con vinos de la casa
- Hospedaje en nuestro hotel boutique para los novios e invitados
- Posibilidad de Experiencias enológicas exclusivas, como catas y recorridos privados
- Espacios diseñados para cada momento especial: desde la ceremonia hasta el brunch post-boda

A romantic scene featuring a couple in silhouette standing on a balcony with a dark metal railing. They are looking out over a vast vineyard with rows of green grapevines under a soft, hazy sky. The overall mood is serene and elegant, typical of a wedding venue advertisement.

BODAS
EN
VINÍCOLA
LUÉVANO
RUIZ

RESPONSABILIDAD SOCIAL



En la Vinícola fomentamos un ambiente inclusivo entre los trabajadores, así como sensibilización al personal para la atención a nuestros visitantes.

En la Vinícola Luevano Ruiz creemos que la sostenibilidad es clave para el futuro del vino, por lo que nuestras prácticas están enfocadas en tres pilares fundamentales:

Sostenibilidad Ambiental: Nos comprometemos con el cuidado de la tierra mediante técnicas de cultivo responsable, optimización del uso del agua y prácticas de regeneración del suelo. Apostamos por la reducción de residuos para minimizar nuestro impacto en el entorno.

Sostenibilidad Social: Valoramos a nuestra comunidad y colaboradores, promoviendo condiciones justas de trabajo, inclusión y desarrollo local. Abrimos nuestras puertas a visitantes y productores regionales para fortalecer el sentido de identidad y cultura de la región sureste zacatecano.

Sostenibilidad Económica: Buscamos un equilibrio entre tradición e innovación para asegurar la viabilidad de nuestro viñedo a largo plazo. Priorizamos el comercio justo, el turismo enológico responsable y alianzas estratégicas que impulsen el crecimiento económico de la región y del estado.



“ CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO

vinicolaluevanoruiz@gmail.com

PÁGINA WEB

vinicolaluevanoruiz.com

TELÉFONO

492 121 9556

DIRECCIÓN

Valle de Barranquillas

Luis Moya

Zacatecas

98795

REDES

Facebook - Vinícola Luévano Ruíz

Instagram - vinicolaluevanoruiz



El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

Secretaría de Turismo del Estado de Zacatecas

info@zacatecastravel.com

492 925 1277

Av. González Ortega s/n

Col. Centro, C.P. 98000, Zacatecas, Zacatecas



Zacatecas
GOBIERNO DEL ESTADO
2021-2027

SECRETARÍA DE
TURISMO
ESTADO DE ZACATECAS





Gobierno de
México

Turismo
Secretaría de Turismo

La edición, diseño y desarrollo de este catálogo se
realizó con el apoyo de:
Destination Wedding Specialist Association
info@dwspecialistassn.com
www.dwspecialistassn.com

