



VINALTURA

CATÁLOGO

de vino
altura



Precio:
\$245.00



- **Familia**
Varietales (vino de postre).
 - **Origen**
Valle de Colón, QRO.
 - **Varietal**
Gewürztraminer
 - **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
 - **Añejamiento**
Sin barrica, mínimo 12 meses de botella
- **Maridaje:**
Quesos fuertes con miel,
chocolate amargo



GW
VINO BLANCO

Varietal

vino
blanco

Precio:
\$295.00



- **Familia**
Bajío
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Chenin Blanc
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
Sin barrica, mínimo 6 meses de botella
- **Maridaje:**
Antojitos mexicanos, tacos de bistec, pizza, pera y gorgonzola



Blanco
2018

Bajío

Vino
blanco
20

Precio:
\$345.00



- **Familia**
Varietales
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Sauvignon Blanc
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
Sin barrica, mínimo 12 meses de botella
- **Maridaje:**
Mariscos y aves con salsas blancas



Sauvignon Blanc

Varietal

sauvignon

Precio:
\$345.00



- **Familia**
Varietales
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Riesling
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
Sin barrica, mínimo 6 meses de botella
- **Maridaje:**
Sushi y ensaladas con frutos



Riesling

2018

Varietal

riesling



Precio:
\$455.00



- **Familia**
Bajío
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Syrah, Chenin Blanc, Chardonnay
- **Fermentación**
Método tradicional
- **Añejamiento**
18 meses en contacto con lías
- **Tipo de vino**
Espumoso Clásico Reserva,
Brut Nature
- **Maridaje:**
Barbacoa de borrego,
tacos de carnitas y moles



Espuma

ROSÉ

Bajío

es
ma

Precio:
\$275.00



- **Familia**
Bajío
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Tempranillo, Syrah
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
Sin barrica, mínimo 6 meses de botella
- **Maridaje:**
Comida agridulce, cochinita pibil y tacos al pastor



Rosé
2019

Bajío

rosé

Precio:
\$365.00



- **Familia**
Ensayos
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Cabernet Franc, Gewürztraminer,
Petit Syrah, Malbec
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
24 meses Barrica Francesa y americana
- ▶ **Maridaje:**
Choripan, tacos al pastor,
pulpo a las brasas



Ensayo

TINTO

Ensayos

en
sa
VO



Precio:
\$445.00



- **Familia**
Varietales
- **Origen**
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Malbec
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
12 meses de barrica de roble francés y americano, mínimo 6 meses de botella
- **Maridaje:**
Quesos suaves, ensalada de betabel con queso de cabra, pay de queso con frutos rojos.



Malbec
2017

Varietal

malbec

Precio:
\$485.00



- **Familia**
Terruños
- **Origen**
Valle de Guadalupe, B.C.
- **Varietal**
Merlot, Cabernet Sauvignon
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
12 meses de barrica de roble francés y americano, mínimo 12 meses de botella
- **Maridaje:**
Carnitas y enfrijoladas



Terruño

ARROYO

te
rru
ño



Precio:
\$485.00



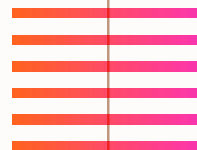
- **Familia**
TERRUÑOS
 - **Origen**
Valle de Guadalupe, B.C.
 - **Varietal**
Merlot, Cabernet Sauvignon
 - **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
 - **Añejamiento**
12 meses de barrica de roble francés y americano, mínimo 12 meses de botella
- **Maridaje:**
Asado, ahumados, BBQ



Terruño

LADERA

te
rru
ño



Precio:
\$595.00



- **Familia**
TERRUÑOS
- **Origen**
Valle de Guadalupe, B.C. -
Valle de Colón, QRO.
- **Varietal**
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Malbec
- **Fermentación**
Tanques de acero inoxidable
- **Añejamiento**
12 meses de barrica de roble francés
y americano, mínimo 12 meses
de botella
- **Maridaje:**
Chiles en nogada, caramelos, confit



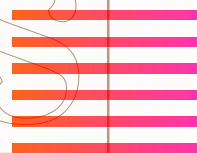
Dos terruños

2017

Terruños

dos
terru

no





VINALTURA



GW
\$ 245.00

Riesling
\$ 345.00

Ensayo tinto
\$ 365.00

Tinto 2018
AGOTADO

Rosé 2019
\$ 275.00

Blanco 2018
\$ 295.00

Espuma Rosé
\$ 455.00

Sauvignon Blanc
\$ 345.00

Malbec 2017
\$445.00

Terruño Arroyo
\$ 485.00

Terruño Ladera
\$ 485.00

Dos Terruños
\$ 595.00



vinaltura.mx

T. +52 (442) 245 1625 / C. 442 129 0903



Plaza El Puente L-128, Prol. Corregidora Nte. 913

Col. La Laborcilla 76160, Querétaro, Qro. México