



▲ Tio Neto

Puerta del Lobo

Vino tinto.

Merlot, Tempranillo y Malbec.
13.9% de alcohol.
12 meses en barricas de roble americano,
francés y húngaro.
5 a 7 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C.

-  Color rubí de intensidad media con ribete granate; brillante, de cuerpo alto y densidad aparente alta.
-  Aromas de frutas rojas maduras como ciruela y cereza, acompañadas de notas de vainilla, chocolate, café, dátil, eucalipto, pimienta, canela, tabaco y coco, que aportan complejidad al conjunto.
-  Vino seco con carácter amaderado, taninos aterciopelados y acidez balanceada; presenta una permanencia alta en boca y un retrogusto frutal prolongado.
-  Este vino es versátil y acompaña bien una variedad de platillos, tales como: carnes rojas y aves de caza, platillos mexicanos, quesos y embutidos, pastas y guisos italianos.



▲ Rosado

Puerta del Lobo

Vino rosado.

100% Sirah.
12% de alcohol.
Sin guarda; vino joven elaborado para resaltar
la frescura y la expresión frutal de la uva.
2 años de guarda.
Servir de 8 a 10°C.

-  Color rosa pálido con destellos brillantes, limpio y luminoso.
-  Aromas frescos de frutas rojas como fresa, frambuesa y cereza, acompañados de sutiles notas florales que aportan elegancia.
-  Ligero y refrescante, con una acidez equilibrada que resalta las notas frutales percibidas en nariz; final limpio y agradable.
-  Este rosado es versátil y acompaña bien una variedad de platillos, tales como: ensaladas frescas, mariscos y pescados, pastas ligeras, quesos suaves.



▲ Verdejo

Puerta del Lobo

Vino blanco.

100% Verdejo
13.3% de alcohol.
Sin guarda; vino joven elaborado para resaltar
la frescura y expresión de la uva.
2 años de guarda.
Servir de 8 a 10°C.

-  Color amarillo pajizo con ribete dorado; limpio, brillante y cristalino.
-  Aromas de frutas tropicales y cítricas como mandarina, toronja, piña, cáscara de manzana verde madura, melón verde y durazno blanco. También presenta notas herbáceas como hierba de campo y cebollín, con un sutil toque de miel de agave.
-  Sabor suave con reminiscencias de miel de agave y confirmación de las notas herbales. Acidez sutil y permanencia media baja.
-  Este Verdejo es versátil y acompaña bien una variedad de platillos, tales como: ensaladas frescas, mariscos y pescados, pastas ligeras, quesos suaves.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx

Querétaro

Querétaro es una de las regiones vitivinícolas más importantes de México, destacando por su especialización en vinos espumosos. Su tradición vinícola se remonta al siglo XVI con la llegada de los monjes franciscanos, pero su auge comenzó en la segunda mitad del siglo XX con la llegada de bodegas comerciales. Actualmente, la región cuenta con más de 700 hectáreas de viñedos y una producción anual de más de 3 millones de botellas.

El clima semiárido y la altitud de 1,900 a 2,200 msnm generan condiciones ideales para variedades como Verdejo, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot y Syrah, permitiendo la producción de vinos con gran acidez y frescura. Suelos calcáreos y arcillosos aportan mineralidad y estructura.

Querétaro cuenta con una Indicación Geográfica Protegida (IGP), certificando la autenticidad y calidad de sus vinos. Además, ha sido reconocida en concursos internacionales y es un referente del enoturismo en México, con la Ruta del Arte, Queso y Vino, que recibe más de 1 millón de visitantes anuales. Su crecimiento y reconocimiento consolidan a Querétaro como un polo clave en la vitivinicultura nacional.

Puerta del Lobo

En el corazón del Valle de Colón, Querétaro, Puerta del Lobo se erige como un oasis vinícola donde la pasión por la vid se encuentra con la excelencia enológica. Con más de 180 hectáreas, esta vinícola combina el carácter único del terroir queretano con un enfoque innovador en la producción de vinos de alta gama, destacándose como uno de los proyectos más ambiciosos de la región.

El clima semidesértico, con días cálidos y noches frescas, junto con suelos calcáreos, permite la elaboración de vinos con una acidez vibrante y una elegancia distintiva. Su portafolio incluye etiquetas excepcionales de Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Malbec, en tintos, mientras que en blancos, sobresalen Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, con una frescura y mineralidad únicas.

Más que una vinícola, Puerta del Lobo representa la nueva cara del vino mexicano, un destino donde el arte de la vinificación se vive con cada copa, proyectando a Querétaro como un epicentro enológico en ascenso. 🍷

<https://puertadellobo.mx>

