dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Sauvignon Blanc 2023

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. El vino se somete a una maceración en contacto con las lías durante seis meses en tanques de acero inoxidable y se clarifica mediante trasiegos antes del embotellado.

Notas de Cata:

Presenta un hermoso color amarillo pajizo con reflejos dorados, brillantes y elegantes. Ofrece aromas frescos con notas de limón Eureka, piña, mandarina y durazno blanco, complementados por delicadas fragancias florales como magnolia y flor de azahar. En boca, se perciben matices de cítricos caramelizados, seguidos de un final floral persistente que deja una sensación fresca y armoniosa.

Maridaje:

Perfecto para acompañar pescados y mariscos, ya sea en carpaccio o ceviche, así como pastas con salsas cremosas, pastas con mariscos, mejillones "a la marinera" y ostras frescas.

Varietales:
100% Sauvignon Blanc.

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol.

Guarda recomendada:
3 años

Producción:
3408 botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Mosaico Blanco 2023

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. El vino se somete a una maceración en contacto con las lías durante 6 meses en tanques de acero inoxidable y se clarifica mediante trasiegos antes del embotellado.

Tasting Notes:

Con un atractivo color amarillo pajizo y reflejos verdosos, se muestra brillante y fresco. Presenta aromas vibrantes de cítricos, durazno, piña y manzana, complementados por sutiles notas de flores blancas que aportan elegancia y frescura. Sabores expresivos de piña y maracuyá, con un toque de pimiento verde que realza su carácter y equilibrio.

Pairing:

Ideal para pescados y mariscos, ya sea en carpaccio o ceviche.

Varietales:
60% Sauvignon Blanc
25% Semillon
14% Muscat

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
3145 botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Chenin Blanc 2023

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Cosechadas manualmente en las primeras horas de la mañana para preservar su frescura, nuestras uvas se fermentan en frío en tanques de acero inoxidable. Posteriormente, el vino reposa sobre sus lías durante seis meses, desarrollando profundidad y textura, antes de ser trasegado suavemente para garantizar claridad y pureza antes del embotellado.

Notas de Cata:

Nuestro Chenin Blanc brilla con un tono pajizo vibrante y reflejos dorados, mostrando una claridad luminosa. En nariz se despliegan delicados aromas de pera asiática, manzana amarilla y flores blancas, acompañados por un sutil toque de miel ligera. Una acidez viva realza el paladar, revelando un equilibrio refinado entre frescura y mineralidad, con matices de piedra caliza y notas herbales. Las suaves notas florales persisten, llevando a un final elegante, de textura delicada, que invita a seguir bebiendo.

Maridaje:

Ideal para ostras frescas, ensaladas primaverales y camembert al horno.

Varietales:
100% Chenin Blanc

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
2864 botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Semillon 2021

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. El vino se somete a una maceración en contacto con las lías durante 6 meses en tanques de acero inoxidable y se clarifica mediante trasiegos antes del embotellado.

Notas de cata:

Presenta un hermoso tono amarillo claro, brillante y refrescante. Aromas frescos y afrutados con notas de manzana verde, pimientos verdes y durazno, que ofrecen un equilibrio entre frescura y suavidad. Entrada vibrante con toques cítricos y flores blancas, dejando una sensación ligera y aromática en el paladar.

Maridaje:

Ideal para platillos con pescado a la parrilla, salmón asado, pollo con hierbas o pastas con champiñones o espinaca.

Varietales:
100% Semillon

Temperatura de servicio
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda Recomendada:
5 años

Producción:
1240 botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Chardonnay 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable.
Se lleva a cabo la fermentación maloláctica, seguida de una crianza de 6 meses en tanques de acero inoxidable en frío, en contacto con las lías para su estabilización. Posteriormente, el vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble francés de segundo uso.
La clarificación se realiza mediante trasiegos.

Notas de Cata:

Color ámbar dorado con reflejos pajizos de intensidad media. En nariz se aprecian aromas de manzana, pera y rambután, enriquecidos por elegantes notas de cera de abeja y un suave final de pan y cebada. En boca ofrece una entrada suave con acidez equilibrada. La expresión frutal es clara y generosa, dando paso a un final fresco, sedoso y con matices herbáceos.

Maridaje:

Ideal con pescados, ensaladas primaverales y quesos suaves y cremosos.

Varietales:
100% Chardonnay

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda Recomendada:
3 años.

Producción:
455 botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Moscato Giallo 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual al amanecer, seguida de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. Crianza de 6 meses en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas, en contacto con sus lías para estabilización.

Notas de Cata:

Color amarillo paja brillante con suaves reflejos dorados. Este vino revela aromas atractivos de durazno maduro, membrillo y guayaba, seguidos de un sutil toque de miel. En boca es refrescantemente vibrante, con una acidez nítida que resalta su expresivo carácter frutal. Un leve dulzor persiste en el final, aportando equilibrio y encanto.

Maridaje:

Perfecto para acompañar platillos como ostiones a las brasas, langosta con mantequilla y pasta con mejillones.

Varietales:
100% Moscato Giallo

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
998 botellas.

Presentación:
Botella transparente de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Rosé 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual al amanecer, seguida de una breve maceración en contacto con las pieles durante 24 horas. Fermentación en frío en tanques de acero inoxidable.
Crianza de 6 meses en tanques de acero inoxidable en frío, en contacto con sus lías para su estabilización.

Notas de Cata:

Presenta tonos salmón brillantes y cristalinos. De intensidad aromática media, destacan notas de grosella, fresa y sutiles toques florales de geranio. En boca, los sabores confirman los aromas, resultando en un vino bien equilibrado, con acidez agradable y un final refrescante.

Maridaje:

Perfecto para acompañar pasta con camarones, salmón ahumado en salsa de frutos rojos, tostadas con paté de cangrejo e incluso hummus de lentejas.

Varietales:
50% Tempranillo
50% Syrah
10% Cabernet Franc

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
2427 botellas.

Presentación:
Botella transparente de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Espumoso Rosé 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:
Nuestro Espumoso Rosé Brut comienza con una cuidadosa selección de uvas Syrah, Tempranillo y Cabernet Franc, que pasan por una breve maceración de menos de 12 horas para lograr su delicado tono rosado salmón.La fermentación se realiza bajo condiciones controladas antes de llevar a cabo una segunda fermentación en botella mediante el método tradicional champenoise. Posteriormente, el vino reposa sobre sus lías durante nueve meses, permitiendo la autolisis que aporta textura y complejidad. Finalmente, se realiza el removido (riddling) y degüelle (disgorging) de manera cuidadosa para asegurar claridad y refinamiento antes del embotellado.

Notas de Cata:

De color rosa pálido con delicados reflejos cobrizos, este vino seduce con aromas de durazno maduro, fresa deshidratada y chabacano de temporada, realzados por un toque fresco y salino de espuma marina. Las burbujas finas y continuas crean una textura viva, llevando notas vibrantes de fresa y chabacano en el paladar. Un toque de miel de agave permanece en el final, bellamente equilibrado por una acidez brillante que invita a seguir bebiendo.

Maridaje:

Ideal para acompañar quesos suaves, jamón serrano, tapas de prosciutto, chocolate blanco, macarons, y ensaladas con frutos rojos y queso de cabra.

Varietales:
45% Tempranillo
45% Syrah
10% Cabernet Franc.

Perfil del vino:
12.5% Alcohol.

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
5313 botellas.

Presentación:
Botella transparente de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Espumoso Blanco 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual al amanecer de nuestras uvas Moscato Giallo. Elaborado mediante el método tradicional champenoise, con una crianza sobre sus lías durante 9 meses.

Notas de Cata:

De un radiante color amarillo dorado, este vino despliega intensos aromas tropicales de carambola, piña, lima, membrillo y un toque de miel. En boca, una acidez vibrante y un amargor firme enmarcan notas expresivas de lima, membrillo y carambola. El final es largo y distintivo, con una impresión persistente de jalea real y frescura tropical.

Maridaje:

Ideal para acompañar aperitivos como canapés de pescado o ensaladas verdes con uvas, kiwis y piña; pescados blancos con finas hierbas, o incluso postres como panna cotta con frutas tropicales.

Varietales:
100% Moscato Giallo

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol.

Guarda recomendad:
3 years.

Producción:
1200 botellas.

Packaging:
Botella transparente de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Espontaneo Pet-Nát 2023

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:
Cosechamos a mano en las primeras horas de la mañana para preservar la frescura, seguido de una fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. Utilizando el Método Ancestral (Méthode Ancestrale), se embotella antes de que finalice la fermentación primaria, lo que permite que ocurra una segunda fermentación natural en la botella. Este proceso da origen a nuestro **Pét-Nat**, con burbujas vivas y delicadas, y un carácter sin filtrar que expresa el vino en su forma más pura.

Notas de cata:

Con un tono dorado claro y reflejos ámbar, este vino ofrece aromas vibrantes de lichi, kiwi, durazno blanco y piña, acentuados por un delicado toque de flor de azahar. En boca es vibrante y cítrico, desarrollándose en capas de caramelo, miel y limón cristalizado, con un final suave y persistente.

Maridaje:

Ideal para acompañar ceviche de pescado con mango, sashimi dorado con jengibre y flor de lima, tempura de vegetales, camarones empanizados y tiramisú de limón.

Varietales:
100% Moscato Giallo

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
2600 Botellas.

Presentación:
Botella ámbar de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja con 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Espontaneo Anaranjado 2023

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:
Cosechado a mano en las primeras horas de la mañana, despalillado y fermentado con levaduras nativas, este vino pasa tres meses en contacto con las pieles, lo que le aporta profundidad y estructura. Se realizan suaves bazuqueos para mantener taninos equilibrados y preservar la elegancia. Tras el prensado, el vino envejece doce meses en barricas neutras de roble francés, lo que aporta una textura sutil sin opacar su carácter vibrante. Sin filtrar y expresivo, captura la esencia del contacto prolongado con las pieles, ofreciendo profundidad, elegancia y un final estructurado y persistente.

Notas de cata:

Nuestro Moscato Giallo Orange Wine presenta un tono ámbar profundo con reflejos cálidos marrón y una textura rica y densa. En nariz, es vibrante y especiado, con atractivos aromas de jengibre fresco, cáscara de naranja y té negro. Estas notas intensas se reflejan también en boca, donde se realzan con una acidez refrescante y delicados matices de cera de abeja. Un vino de gran complejidad, que cautiva e invita a descubrir nuevas capas con cada sorbo.

Maridaje:

Ideal para acompañar sabores intensos: quesos añejos, charcutería, cocina marroquí e india, tapas al estilo español y carnes o pescados a la parrilla.

Varietales:
100% Moscato Giallo

Temperatura de servicio:
8° a 12°C

Perfil del vino:
12.5% Alcohol

Guarda recomendada:
3 años.

Producción:
1274 Botellas.

Presentación:
Botella transparente de 750 ml – Corcho aglomerado – Caja con 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Mosaico 2022

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana para preservar la frescura, seguida de una maceración en frío de 24 horas con suaves remontados manuales tres veces al día para favorecer la extracción de sabor y color. Tras la fermentación, el vino realiza una maceración post-fermentativa de 7 días, aportando profundidad y complejidad. Luego, envejece durante 12 meses en barricas de roble francés de primer uso, afinándose de manera natural mediante trasiegos cuidadosos que garantizan claridad y equilibrio.

Notas de Cata:

Color púrpura profundo con ribete rubí y reflejos violáceos. En nariz, seduce con aromas intensos de tabaco dulce, azúcar mascabado, higo caramelizado y ciruelas maduras, acompañados de notas herbales frescas y un delicado toque de yogur de fresa, resultado de la fermentación maloláctica. En boca, despliega tonos balsámicos y herbáceos sobre una base de frutas negras jugosas. La acidez vibrante y los taninos finos y suaves brindan un final elegante y persistente.

Maridaje:

Perfecto para nigiri de atún fresco, paella, queso manchego semicurado, y carnes como arrachera y lomo de cerdo.

Varietales:
50% Tempranillo
50% Syrah

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Producción:
5387 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Tempranillo 2021

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:
Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una maceración en frío durante 24 horas, con remontados manuales tres veces al día para extraer el máximo sabor y color. Después de la fermentación, el vino permanece en maceración post-fermentativa durante 7 días para alcanzar una mayor complejidad. Finalmente, envejece durante 12 meses en barricas nuevas de roble americano, afinándose mediante un proceso natural de clarificación por trasiegos.

Notas de Cata:

Presenta hermosos tonos púrpura, limpio y brillante.
Con encantadores aromas a frutas rojas como cereza, arándano y granada; flores como hibisco y violeta; también se aprecian notas especiadas como pimienta negra y clavo, culminando con aromas aportados por la barrica como chocolate amargo, humo y cuero.
En boca, se confirma su complejidad aromática, destacando el hibisco, la cereza y el chocolate amargo.

Maridaje:

Este vino es perfecto para acompañar platillos como pato confitado con salsa de frutos rojos, tacos crujientes de cochinita pibil con cebolla morada, cerdo ahumado con salsa de jamaica o costillas BBQ.

Varietales:
100% Tempranillo

Perfil del vinoe:
13.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Producción:
4523 botellas.

Packaging:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Tempranillo 2020

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana para preservar la frescura, seguida de una maceración en frío de 24 horas para potenciar el aroma y la estructura. Durante la fermentación, el mosto se somete a remontados manuales suaves tres veces al día, asegurando una óptima extracción de sabor y color. Posteriormente, el vino reposa con los hollejos durante siete días, profundizando su complejidad antes de envejecer durante 24 meses en barricas neutras de roble americano. Se afina de manera natural mediante trasiegos, sin filtración, logrando equilibrio y elegancia. Finalmente, se libera tras 24 meses adicionales de crianza en botella.

Notas de cata:

Color rubí medio con ribete teja y sutiles reflejos violetas. En nariz, despliega aromas intensos de caramelo, cereza negra, ciruela y higo, acompañados de notas de tomate asado y roble tostado. En boca, revela fruta negra madura y taninos sedosos y pulidos. El final es largo y complejo, con notas de azúcar quemada y tabaco dulce que perduran con calidez y profundidad.

Maridaje:

Perfecto para costillas de cerdo, hamburguesa de cordero, fabada asturiana, sardinas a la parrilla o tiramisú.

Varietales:
100% Tempranillo

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años.

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Producción:
571 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Grenache 2020

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una maceración en frío durante 24 horas. El mosto se somete a remontados manuales tres veces al día para extraer al máximo el sabor y el color. Después de la fermentación, el vino permanece en maceración postfermentativa durante 7 días para lograr una mayor complejidad. Finalmente, se envejece durante 24 meses en barricas de roble francés de primer uso, afinándose de forma natural mediante trasiegos..

Notas de Cata:

De cuerpo medio, con un núcleo rubí y sutiles reflejos rojizos, este vino abre con aromas envolventes de fresa y cereza, delicadamente entrelazados con notas de cuero y tostado. En boca, la acidez brillante realza el perfil de fruta roja, sostenido por taninos elegantes. El final perdura con un frescor herbal que recuerda al basilisco y a hierbas silvestres.

Maridaje:

Perfecto para embutidos y charcutería, atún con salsa de chile guajillo y ancho, o salmón con reducción de jamaica. También marida maravillosamente con postres de chocolate o frutos rojos.

Varietales:
100% Grenache

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Producción:
840 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Cabernet Sauvignon 2021

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una maceración en frío durante 24 horas. El mosto se somete a remontados manuales tres veces al día para extraer al máximo el sabor y el color. Después de la fermentación, el vino permanece en maceración postfermentativa durante 7 días para lograr una mayor complejidad. Finalmente, se envejece durante 24 meses en barricas de roble francés de primer uso, afinándose de forma natural mediante trasiegos.

Notas de Cata:

Con un profundo tono violeta y destellos rubí, este vino revela un perfil aromático intenso de ciruela cocida, arándano, pimienta negra y grafito, realzado por un toque de menta fresca. En boca, destaca por su vibrante fruta negra, acompañada de notas refrescantes de mentol y tonos balsámicos. El final es largo y expresivo, con impresiones florales de violeta y jacaranda que dejan una huella elegante y persistente.

Maridaje:

Perfecto para acompañar mole negro, huitlacoche, carnes a la parrilla y quesos maduros como el Comté. También marida maravillosamente con postres de chocolate oscuro o cremoso a base de café.

Varietales:
100% Cabernet Sauvignon

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Producción:
840 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Cabernet Franc 2021

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana para preservar la frescura, seguida de una maceración en frío de 24 horas para potenciar el aroma y la estructura. Durante la fermentación, el mosto se somete a suaves remontados manuales tres veces al día, asegurando una óptima extracción de sabor y color. Tras la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante siete días, profundizando su complejidad antes de envejecer durante 24 meses en barricas de roble francés neutro. Se afina de forma natural, sin filtración, mediante trasiegos cuidadosos que aportan equilibrio y elegancia. Liberamos el vino tras 24 meses adicionales de crianza en botella.

Notas de Cata:

Con un tono rojo rubí, cuerpo medio a amplio y ribete teja con sutiles matices púrpura, este vino despliega aromas de chile, especias dulces, roble húmedo y tierra fresca, que gradualmente dan paso a una compota de frutos oscuros. En boca es audaz y estructurado, con taninos firmes y roble bien integrado, culminando en un final sabroso y terroso. Se recomienda decantar para una expresión completa.

Maridaje:

Ideal para carnes como ribeye, costillas cortas, pulled pork en sándwich y quesos fuertes, así como jamón serrano o prosciutto.

Varietales:
100% Cabernet Franc

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Producción:
840 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Aglianico 2021

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:
Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana para preservar la frescura, seguida de una maceración en frío de 24 horas para realzar los aromas y la estructura. Durante la fermentación, el mosto se somete a suaves remontados manuales tres veces al día, asegurando una óptima extracción de sabor y color. Tras la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante siete días adicionales, profundizando su complejidad antes de envejecer durante 24 meses en barricas de roble francés de primer uso. Se afina de manera natural mediante trasiegos cuidadosos, alcanzando equilibrio y elegancia.

Notas de cata:

Con un tono púrpura profundo e intenso, acentuado por reflejos rubí y un ribete violeta, este vino despliega aromas de cereza maraschino, caramelo tostado y especias dulces, entrelazados con delicadas notas de frambuesa y matices balsámicos. En boca es refinado y expresivo, revelando una vibrante mezcla de pimienta blanca y rosa, seguida de un sutil ahumado y taninos suaves y bien equilibrados que conducen a un final persistente de fruta roja madura. Para una experiencia óptima, se recomienda decantar una hora antes de servir.

Maridaje:

Perfecto para quesos curados, chorizo picante, pork belly, ragú de jabalí y tacos al pastor.

Varietales:
100% Cabernet Aglianico

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 yaños

Perfil del vino:
13.5% Alcohol

Producción:
586 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

Selección Especial 2020

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana, seguida de una maceración en frío durante 24 horas. El mosto se somete a remontados manuales tres veces al día para extraer el máximo sabor y color. Después de la fermentación, el vino permanece en maceración post-fermentativa durante 7 días para lograr una mayor complejidad. Finalmente, se envejece durante 24 meses en barricas de roble francés de primer uso, refinándose de manera natural mediante trasiegos.

Notas de cata:

Vino de color púrpura intenso con vivos destellos rubí. Esta expresión audaz se abre con aromas de ciruela madura e higo, acompañados de especias dulces como clavo y pimienta rosa. Sutiles notas de aceituna negra y regaliz aportan una profundidad sabrosa. En boca, los taninos firmes y persistentes proporcionan estructura, mientras que las especias se mantienen con elegancia. Un eco sincero de frutas negras permanece en el final, redondeando un vino de profundidad y armonía.

Maridaje:

Perfecto para cortes a la parrilla, carnes de caza, cordero, lubina en salsa de morillas, mole negro, pastel de lava de chocolate y helado de café.

Varietales:
33.33% Aglianico
33.33% Cabernet Franc
33.33% Cabernet Sauvignon

Perfil del vino:
13% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Guarda recomendada:
5 años

Producción:
893 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Montepulciano

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Seguimos un proceso tradicional de fortificación, añadiendo grappa antes de que el mosto termine su fermentación, lo que permite conservar el azúcar residual característico de este estilo de vino.
Realizamos la cosecha manual en las primeras horas de la mañana.
El vino se envejece durante 2 años en barricas de roble húngaro de primer uso.

Notas de cata:

De color púrpura intenso con ribete teja, este vino ofrece un bouquet complejo de ciruela madura, pasa, caramelo, canela y arándano deshidratado. Una segunda olfacción revela notas cálidas de vainilla, frutas secas, albahaca y jengibre. En boca, presenta un cuerpo generoso y una vibrante expresión de ciruela, pasas y regaliz, seguida de refrescantes matices de jengibre y albahaca. El final es persistente, con una elegante combinación de vainilla y canela que deja una impresión duradera y sofisticada.

Maridaje:

Tradicionalmente disfrutado con postres como tiramisú o crème brûlée. Para una experiencia única, marida maravillosamente con platillos como enmoladas, pipián o incluso quesos añejos, ofreciendo un contraste delicioso.

Varietales:
100% Montepulciano

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Perfil del vino:
14% Alcohol

Guarda recomendada:
7 años

Producción:
285 botellas.

Presentación:
Botella ámbar 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Vin d'Oranges Amères

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Un vino amargo inspirado en el estilo del sur de Francia, ideal como digestivo para prolongar la sobremesa y disfrutar cada momento.

Elaborado a partir de nuestro vino rosado, macerado con naranjas durante tres meses y fortificado con un toque de vodka.

Notas de cata:

De un rojo granate profundo e intenso con sutiles reflejos rubí, este vino despliega atractivos aromas de cáscara de naranja caramelizada, vaina de vainilla y azúcar mascabado. Delicados matices de canela y pimienta de Jamaica aportan una elegancia especiada y cálida. En boca, las notas cítricas brillantes aportan frescura y equilibrio, sostenidas por un amargor fino y una acidez refrescante. El final es aterciopelado y refinado, con una dulzura elegante y persistente.

Maridaje:

Un acompañante perfecto para mariscos, postres cítricos y quesos añejos, ofreciendo un contraste elegante.

Perfil del vino:
14% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Producción:
526 botellas.

Guarda recomendada:
5 años

Presentación:
Botella transparente 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO

1524 Vermouth

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.
Valle de la Independencia.



Elaborado con uvas 100% orgánicas certificadas y cultivadas en nuestro viñedo.

Vinificación:

Elaborado a partir de nuestra base de vino tinto Tempranillo, macerado con 32 especias durante la fermentación por 15 días.

Posteriormente, se añeja en barricas de roble francés de segundo uso.

Notas de cata:

Este vino presenta un tono púrpura profundo con ribete granate y sutiles destellos rubí. En nariz, despliega generosos aromas de cereza roja cocida, ciruela madura, regaliz y caramelo. Al final, surgen delicadas notas de jengibre, canela y albahaca fresca que aportan un toque especiado. En boca, su entrada potente da paso a taninos redondos y bien integrados, con tonos persistentes de caramelo que dejan una impresión sincera y frutal.

Maridaje:

Ideal para cócteles como el Negroni, aunque tradicionalmente se disfruta como digestivo, servido con hielo y una cáscara de naranja.

Perfil del vino:
14% Alcohol

Temperatura de servicio:
15° a 17°C

Producción:
420 botellas.

Guarda recomendada:
5 años.

Producción:
420 botellas.

Presentación:
Botella transparente 750ml – Corcho aglomerado –Caja de 12 botellas.