

C

O

A

C

T

O

A

T



L

V

O

L

G

V

O

C

VINOS AMABLES



PAG. 1

VINO BLANCO AMABLE
CHENIN BLANC & VERDONA



PAG. 2

VINO ROSADO AMABLE
ROSÉ EDICIÓN ÓPALO



PAG. 3

VINO TINTO AMABLE
TINTORESCO



PAG. 4

VINO TINTO AMABLE
TIPO OPORTO



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Gro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol

VINO BLANCO

CHENIN BLANC & VERDONA



ETIQUETA

Santiago Apóstol.

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

CHENIN BLANC & VERDONA

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRIANZA

En bodega de 18 meses.

TEMPERATURA

12 a 15 grados.

NOTA DE CATA

Vista: En color encontramos un amarillo oro, con algunos destellos verdosos en el ribete.

Nariz: podemos apreciar la fruta principalmente manzana amarilla así como un ligero aroma a piña.

Boca: Notaremos que existe un muy buen balance entre el ligero dulzor que tiene con acidez característica de la región queretana.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con carnes blancas, ensaladas y quesos frescos.



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:

Tel: 4142322340 0 4142730038.

@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol

VINO ROSADO
EDICIÓN ÓPALO



ETIQUETA

Santiago Apóstol.

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

ALEATICO, MUSCAT

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRIANZA

12 Meses en bodega y 3 en minas de ópalo

TEMPERATURA

6°C - 8°C.

NOTA DE CATA

Vista: Salmón.

Nariz: Floral, frutales como durazno y lichi

Boca: vino ligero de buena acidez y frescura con un gran balance entre lo ligeramente dulce y la acidez.

MARIDAJE

Pollo, pasta, pescado, chiles en nogada y postres.



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Gro. México



CONTACTO:

Tel: 4142322340 0 4142730038.

@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol
VINO TINTO AMABLE
TINTORESCO



ETIQUETA

Vino de la casa

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

Mezcla de uvas tintas.
Presentación: Seco y dulce.

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRianza

En bodega 13 meses.

TEMPERATURA

12 a 15 grados.

NOTA DE CATA

Vista: En el color central encontramos un rojo Ruby de una capa media baja.
Nariz: Vino de carácter frutal principalmente frutos rojos como la fresa, berries y arándanos.
Boca: es un vino muy ligero con un ligero dulzor.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con pizzas, carnes frías y quesos frescos.



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 O 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol

VINO TINTO
TIPO OPORTO



ETIQUETA

Vinicola San Patricio,
Santiago Apóstol

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

Cabernet Sauvignon, Ruby cabernet,
Malbec y Tempranillo

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRIANZA

24 meses en bodega y 6 meses en botella

TEMPERATURA

9°C.

NOTA DE CATA

Vista: vino tinto de capa media con ribete violáceo.
Nariz: Se aprecia principalmente frutos compotados como la ciruela pasa, pasas, jamaica y especias.
Boca: tiene un buen balance entre la parte dulce y una buena acidez.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas, costillas BBQ o quesos maduros, postres como un pastel imposible.



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Gro. México



CONTACTO:

Tel: 4142322340 0 4142730038.

@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx

VINO SECO



PAG.5

VINO TINTO SECO TINTORESCO



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol
VINO TINTO SECO
TINTORESCO



ETIQUETA

Vino de la casa

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

Mezcla de uvas tintas.
Presentación: Seco seco.

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRianza

En bodega 13 meses.

TEMPERATURA

12 a 15 grados.

NOTA DE CATA

Vista: En el color central encontramos un rojo Ruby de una capa media baja.

Nariz: Vino de carácter frutal principalmente frutos rojos como la fresa, berries y arándanos.

Boca: es un vino muy ligero con una tanicidad baja.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con pizzas, carnes frías y quesos frescos.



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx

VINO DE RESERVA



PAG. 6

VINO DE RESERVA PADRE E HIJO



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol

**VINO TINTO
PADRE E HIJO**



ETIQUETA

Santiago Apóstol.

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES

100% Cabernet Sauvignon.

VOLUMEN ALCOHOLICO

12%.

CRianza

24 meses en bodega de los cuales duro 14 meses en barricas de roble frances de primer uso.

TEMPERATURA

16°C - 18°C.

NOTA DE CATA

Vista: vino tinto de una capa alta, con un color central rojo púrpura y un matiz violáceo.

Nariz: Intensidad media alta, con aromas a frutos compotados como el higo y las castañas tostadas, de igual manera podemos encontrar notas con aroma a madera, chocolate amargo y vainilla.

Boca: En este vino podemos encontrar una tanicidad redonda, buena acidez con los taninos bien integra dos y una graduación alcoholica alta.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas, quesos maduros.



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:

Tel: 4142322340 0 4142730038.

@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



LICORES



PAG.7

LICOR DE DAMIANA LA DAMICELLA



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINOS
Santiago Apóstol
DAMICELLA
LICOR DE DAMIANA



ETIQUETA

La damicella
licor de damiana.

REGIÓN

Tequisquiapan Querétaro.

VOLUMEN ALCOHOLICO

28%.

PROCEDENCIA

Planta de Damiana Queretana.

TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO

8°C ó en las rocas.

PROPIEDADES

Afrodisíaca, estimulante, utilizado para problemas menstruales, asma, depresión y excelente digestivo.

NOTA DE CATA

Nariz: Aromas principalmente a especias tales como: la manzanilla, albahaca, orégano. De igual manera se tienen aromas dulces muy parecidos a la miel y caramelo.

Boca: es un licor dulce con buena presencia del alcohol, se recomienda servir en las rocas.

MARIDAJE

Se recomienda consumir en el postre como un excelente digestivo.



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:

Tel: 4142322340 0 4142730038.

@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx

VINO GENEROSO TRADICIONAL



PAG. 8

VINO GENEROSO TRADICIONAL UVA DE ORO



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx



VINO GENEROSO TRADICIONAL UVA DE ORO



ETIQUETA Uva de Oro

REGIÓN
Tequisquiapan Querétaro.

VARIETALES
Rivier, globo y Rubi Cabernet.

VOLUMEN ALCOHOLICO
18%.

CRIANZA
Aproximadamente un año en bodega.

TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO
11°C a 19°C

NOTA DE CATA
Vista: Color oscuro.
Nariz: notas a nuez y caramelo principalmente
Boca: buena persistencia, gran balance entre lo dulce y el acidez

MARIDAJE
Ideal para preparar "pollas" bebidas a base de jugo de naranja con 10 oz de jerez uva de oro y de huevos de codorniz o solamente con el jugo de naranja.
De igual manera para cocinar platillos como: carnes rojas, camarones, salsas y postres.



UBUCACIÓN:
Carretera a Huichapan #47
Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Gro. México



CONTACTO:
Tel: 4142322340 0 4142730038.
@vinicolasanpatricio
www.vinicolasp.com.mx

VINICOLA SAN PATRICIO



CONTACTO:

Tel: 4142730038 o 4142730495

Cel: 4142322340.

@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx



UBUCACIÓN:

Carretera a Huichapan #47

Col. Tierra Blanca Tequisquiapan Qro. México

VINICOLA SAN PATRICIO



@vinicolasanpatricio

www.vinicolasp.com.mx