



# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS



Catálogo de experiencias Turísticas y actividades de las empresas pertenecientes al Circuito de Haciendas y Viñedos de El Marqués, S.C.

© Circuito de Haciendas y Viñedos de El Marqués, S.C. (2017)

# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS





## ÍNDICE

<b>PAQUETES:</b>	<b>7</b>
1. Vinoterapia	9
2. Escapada Romántica	10
3. Enogastronomía	11
4. Vinicultor por un día	12
5. Un día en los viñedos	13
6. Medio día en los viñedos	14
7. Paseando en haciendas, ranchos y viñedos	15
<b>EXPERIENCIAS POR EMPRESA:</b>	<b>17</b>
1. Hacienda Atongo	19
2. Vinos del Marqués	20
3. Rancho Santa Marina	21
4. Puerta del Lobo	22
5. Escuela de Vino Artesanal, A.C.	23
6. Turismo Rural María & Bernardo B & B	24
7. Hacienda El Lobo	25
8. Misión Chichimequillas	26
9. Hacienda Chichimequillas	27
10. Hacienda El Mesón	28
11. Hacienda Amazcala	29



# PAQUETES TURÍSTICOS

Los paquetes turísticos que se presentan a continuación han sido elaborados por el Circuito de Haciendas y Viñedos de El Marqués, S.C. dentro del Taller de Creación de Experiencias turísticas que se ha desarrollado a lo largo de 2017.





DESDE \$ 9,675.00 (\*)

# VINOTERAPIA

## 3 DÍAS, 2 NOCHES

### DÍA 1

- LLEGADA AL HOTEL** El check In se realizará a partir de las 15:00 y antes de las 19:00.
- TALLER BÁSICO DE CATA.** En las instalaciones del hotel se desarrollará un taller básico de cata en el que se les proporcionarán los elementos básicos para poder realizar una cata y la valoración del vino.
- CENA MARIDAJE.** En el restaurante del hotel se les ofrecerá una primera cena maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha cena será de la región y la cena consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### DÍA 2

- YOGA EN EL VIÑEDO.** El día comenzará con una sesión de yoga en el viñedo. No son necesarios conocimientos previos de yoga y sólo es preciso vestir ropa y calzado deportivos.
- MASAJE COMPLETO.** Finalizada la sesión de yoga se realizará un masaje completo en el que serán utilizados aceites provenientes de la uva y otros productos procedentes del vino.
- DESAYUNO.**
- WINE TASTING EN VINOS DEL MARQUÉS.** explicación técnicas y cata de 5 vinos.
- RECORRIDO POR LA QUESERÍA RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana y comida en la terraza.
- VISITA Y RECORRIDO A HACIENDA ATONGO,** finalizada la comida y después del descanso en el hotel, se desplazarán a Hacienda Atongo donde se les realizará un recorrido por la hacienda y el viñedo finalizando con una cena Maridaje en el restaurante de la hacienda.

### DÍA 3

- YOGA EN EL VIÑEDO.** El día comenzará con una sesión de yoga en el viñedo. No son necesarios conocimientos previos de yoga y sólo es preciso vestir ropa y calzado deportivos.
- PELLING.** Finalizada la sesión de yoga se realizará una sesión de pelling en la que serán utilizados productos procedentes de la uva.
- DESAYUNO.**
- RECORRIDO POR PUERTA DEL LOBO Y TALLER DE EMBOTELLA TU VINO.** Recorrido y cata de vinos. Finalizada la cata se desarrollará el taller "Embotella tu vino" donde cada pareja elegirá las variedades que compondrán su coupage y embotellarán una botella.
- COMIDA MARIDAJE.** En el restaurante de Puerta del Lobo se les ofrecerá una comida maridaje de tres tiempos.
- CHECK OUT**

### PRECIO POR PERSONA (\*)

HABITACIÓN DOBLE	\$ 9,675.00
HABITACIÓN INDIVIDUAL	\$ 11,725.00
TRANSPORTACIÓN	\$ 1,000.00

### EL PRECIO INCLUYE

- 2 noches de Alojamiento en los hoteles indicados
- 2 Desayunos
- Recorridos por los viñedos y quesería con degustación
- 1 Masaje completo
- 1 Tratamiento de peeling
- 2 Sesiones de yoga en el viñedo
- 2 Cenas maridaje
- 1 Comida maridaje
- 1 Comida en la quesería
- 1 Curso básico de cata

### HOTELES PREVISTOS

HACIENDA ATONGO  
PUERTA DEL LOBO  
MARÍA Y BERNARDO

### OTRAS ALTERNATIVAS DE ALOJAMIENTO

HACIENDA EL MESÓN (necesario consultar disponibilidad y cotizar precio)  
MISIÓN CHICHIMEQUILLAS (sólo para grupos, necesario consultar disponibilidad)

(\*) IVA e impuesto al alojamiento incluidos.



**DESDE \$ 7,355.00 (\*)**

# ESCAPADA ROMÁNTICA

## 3 DÍAS, 2 NOCHES

### DÍA 1

- LLEGADA AL HOTEL** El check In se realizará a partir de las 15:00 y antes de las 19:00. Se les entregará una copa vino de bienvenida.
- TALLER BÁSICO DE CATA.** En las instalaciones del hotel se desarrollará un taller básico de cata en el que se les proporcionarán los elementos básicos para poder realizar una cata y la valoración del vino.
- CENA MARIDAJE.** En el restaurante del hotel se les ofrecerá una primera cena maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha cena será de la región y la cena consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### DÍA 2

- VUELO EN GLOBO.** Se pone a disposición de los interesados la posibilidad de realizar un vuelo PRIVADO en globo sobrevolando los viñedos..
- DESAYUNO.**
- RECORRIDO POR VINOS DEL MARQUÉS.** se realizará un recorrido por el viñedo (según temporada) con explicación de las técnicas de producción y cata de vinos.
- RECORRIDO POR LA QUESERÍA RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana y comida en la terraza.
- RECORRIDO POR PUERTA DEL LOBO Y TALLER DE EMBOTELLA TU VINO.** Recorrido y cata de vinos. Finalizada la cata se desarrollará el taller “Embotella tu vino” donde cada pareja elegirá las variedades que compondrán su coupage y embotellarán una botella.
- CENA MARIDAJE EN RESTAURANTE HACIENDA ATONGO.** En el restaurante de Hacienda Atongo se les ofrecerá una cena maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha cena serán de la propia bodega y la cena consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### DÍA 3

- DESAYUNO.** Se proporcionará el desayuno en el Restaurante de Hacienda Atongo.
- VISITA Y RECORRIDO A HACIENDA ATONGO,** finalizado el desayuno se realizará un recorrido por la hacienda y el viñedo finalizando con una cata de vinos de la Hacienda.
- CHECK OUT**

### PRECIO POR PERSONA (\*)

HABITACIÓN DOBLE	\$ 7,355.00
TRANSPORTACIÓN	\$ 1,000.00
VUELO PRIVADO EN GLOBO (2 PAX)	\$ 6,820.00

### EL PRECIO INCLUYE

- 2 noches de Alojamiento en los hoteles indicados
- 2 Desayunos
- Recorridos por los viñedos y quesería con degustación
- 2 Cenas maridaje
- 1 Comida en la quesería
- 1 Curso básico de cata
- 1 Espectáculo

### HOTELES PREVISTOS

HACIENDA ATONGO  
PUERTA DEL LOBO  
MARÍA Y BERNARDO

### OTRAS ALTERNATIVAS DE ALOJAMIENTO

HACIENDA EL MESÓN (necesario consultar disponibilidad y cotizar precio)  
MISIÓN CHICHIMEQUILLAS (sólo para grupos, necesario consultar disponibilidad)

(\*) IVA e impuesto al alojamiento incluidos.



DESDE \$ 7,520.00 (\*)

# ENOGASTRONOMÍA

## 3 DÍAS, 2 NOCHES

### DÍA 1

- LLEGADA AL HOTEL** El check In se realizará a partir de las 15:00 y antes de las 19:00. Se les entregará una copa vino de bienvenida.
- TALLER BÁSICO DE CATA.** En las instalaciones del hotel se desarrollará un taller básico de cata en el que se les proporcionarán los elementos básicos para poder realizar una cata y la valoración del vino.
- CENA MARIDAJE.** En el restaurante del hotel se les ofrecerá una primera cena maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha cena será de la región y la cena consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### DÍA 2

- DESAYUNO.**
- TALLER DE COCINA EN HACIENDA ATONGO.** Taller práctico de cocina que inicia la elección de los productos y la realización de tres platillos (entrada, plato fuerte y postre)
- COMIDA.** Comida maridaje de los platillos elaborados en el taller de cocina.
- RECORRIDO POR PUERTA DEL LOBO Y TALLER DE EMBOTELLA TU VINO.** Recorrido y cata de vinos. Finalizada la cata se desarrollará el taller "Embotella tu vino" donde cada pareja elegirá las variedades que compondrán su coupage y embotellarán una botella.
- CENA MARIDAJE EN RESTAURANTE HACIENDA ATONGO.** En el restaurante de Hacienda Atongo se les ofrecerá una cena maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha cena serán de la propia bodega y la cena consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### DÍA 3

- DESAYUNO.**
- VISITA Y RECORRIDO A RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana.
- VISITA Y RECORRIDO A VINOS DEL MARQUÉS,** se realizará un recorrido por el viñedo finalizando con una cata de vinos de la propia bodega.
- CHECK OUT**

#### PRECIO POR PERSONA

HABITACIÓN DOBLE	\$ 7,520.00
HABITACIÓN INDIVIDUAL	\$ 10,250.00
TRANSPORTACIÓN	\$ 1,000.00

#### EL PRECIO INCLUYE

- 2 noches de Alojamiento en los hoteles indicados
- 2 Desayunos
- Recorridos por los viñedos y quesería con degustación
- 2 Cenas maridaje
- 1 Taller de Cocina
- 1 Curso básico de cata

#### HOTELES PREVISTOS

HACIENDA ATONGO  
PUERTA DEL LOBO  
MARÍA Y BERNARDO

#### OTRAS ALTERNATIVAS DE ALOJAMIENTO

HACIENDA EL MESÓN (necesario consultar disponibilidad y cotizar precio)  
MISIÓN CHICHIMEQUILLAS (sólo para grupos, necesario consultar disponibilidad)

(\*) IVA e impuesto al alojamiento incluidos.



**DESDE \$ 3,195.00 (\*)**

# VINICULTOR POR UN DÍA

## 11 HORAS

### 8:30 RECOGIDA EN EL HOTEL

**9:30 RECORRIDO POR PUERTA DEL LOBO** Recorrido por el viñedo de Puerta del Lobo y cata de 1 vinos de la propia bodega.

**10:30 TALLER DE EMBOTELLA TU VINO.** Finalizada la cata 2 vinos, se desarrollará el taller “Embotella tu vino” donde cada pareja elegirá las variedades que compondrán su coupage y embotellarán una botella.

**12:30 RECORRIDO POR LA QUESERÍA RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana..

**14:30 CATA DE VINOS DEL MARQUÉS.** se realizará una cata guiada de 3 de las etiquetas disponibles en la bodega de Vinos del Marqués.

**15:30 RECORRIDO Y COMIDA MARIDAJE EN HACIENDA ATONGO** La vista a Hacienda Atongo comienza con un recorrido por las instalaciones de la hacienda y los viñedos para posteriormente, en el restaurante de la hacienda, ofrecer una comida maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha comida serán los propios de la hacienda y la comida consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### 17:30 DESCANSO EN LOS JARDINES DE LA HACIENDA

### 18:30 SALIDA HACIA EL HOTEL

### 19:30 LLEGADA AL HOTEL

#### PRECIO POR PERSONA (\*)

CONTRATACIÓN DOBLE	\$ 3,195.00
CONTRATACIÓN INDIVIDUAL	\$ 3,870.00

#### EL PRECIO INCLUYE

- Transportación
- Guía durante el recorrido
- Recorrido y degustación de quesos en Rancho Santa Marina
- Recorrido y cata de 3 vinos en Vinos del Marqués
- Recorrido y cata de 3 vinos en Puerta del Lobo.
- Taller de Embotella Tu Vino en Puerta del Lobo.
- Recorrido y comida maridaje en Rancho Atongo

#### EXPERIENCIA

- Cata de 9 vinos de la región
- Degustación de 5 tipos de quesos
- Comida maridaje de 3 tiempos
- Embotellado de un coupage propio

(\*) IVA incluidos.



DESDE \$ 2,665.00 (\*)

# UN DÍA EN LOS VIÑEDOS

## 9 HORAS

### 8:30 RECOGIDA EN EL HOTEL

**9:30 RECORRIDO POR LA QUESERÍA RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana.

**12:30 RECORRIDO POR VINOS DEL MARQUÉS.** se realizará un recorrido por el viñedo con explicación de las técnicas de producción y cata de 5 vinos.

**14:00 RECORRIDO Y COMIDA MARIDAJE** Se ofrecerá una comida maridaje de tres tiempos. Los vinos utilizados en dicha comida serán los propios de la hacienda y la comida consistirá en una entrada, un plato fuerte y un postre.

### 16:30 SALIDA HACIA EL HOTEL

### 17:30 LLEGADA AL HOTEL

#### PRECIO POR PERSONA (\*)

CONTRATACIÓN DOBLE	\$ 2,665.00
CONTRATACIÓN INDIVIDUAL	\$ 3,480.00

#### EL PRECIO INCLUYE

- Transportación
- Guía durante el recorrido
- Recorrido y degustación de quesos en Rancho Santa Marina
- Recorrido y cata de 5 vinos en Vinos del Marqués
- Recorrido y comida maridaje

#### LUGARES POSIBLES PARA COMIDA MARIDAJE

HACIENDA ATONGO  
PUERTA DEL LOBO

#### EXPERIENCIA

- Cata de 8 vinos de la región
- Degustación de 5 tipos de quesos
- Comida maridaje de 3 tiempos

(\*) IVA incluidos.



DESDE \$ 1,850.00 (\*)

# MEDIO DÍA EN LOS VIÑEDOS

## 6 HORAS

**8:30 RECOGIDA EN EL HOTEL**

**9:30 RECORRIDO POR LA QUESERÍA RANCHO SANTA MARINA.** Recorrido a pie por el Rancho finalizando con un degustación de 5 a 8 quesos de oveja orgánicos, pan que tú mismo elaboras y horneas y vino de la casa o cerveza artesanal queretana.

**11:00 RECORRIDO POR VINOS DEL MARQUÉS.** se realizará un recorrido por el viñedo con explicación de las técnicas de producción y cata de 5 vinos.

**12:30 RECORRIDO POR PUERTA DEL LOBO** se realizará un recorrido por el viñedo con explicación y cata de 3 vinos.

**13:30 SALIDA HACIA EL HOTEL**

**14:30 LLEGADA AL HOTEL**

### PRECIO POR PERSONA (\*)

CONTRATACIÓN DOBLE	\$ 1,850.00
CONTRATACIÓN INDIVIDUAL	\$ 2,390.00

### EL PRECIO INCLUYE

- Transportación
- Guía durante el recorrido
- Recorrido y degustación de quesos en Rancho Santa Marina
- Recorrido y cata de 5 vinos en Vinos del Marqués
- Recorrido y cata en Puerta del Lobo

### EXPERIENCIA

- Cata de 8 vinos de la región
- Degustación de 5 tipos de quesos

(\*) IVA incluidos.



DESDE \$ 18,450.00 (\*)

# PASEANDO EN HACIENDAS, RANCHOS Y VIÑEDOS

## 6 DÍAS, 5 NOCHES

### DÍA 1

**LLEGADA AL HOTEL** Check In, **TALLER BÁSICO DE CATA.** En las instalaciones del hotel **CENA LIGERA** en el restaurante del hotel.

### DÍA 2

**DESAYUNO** en el restaurante del hotel. **TRANSPORTACIÓN** hasta Mineral de Pozos. **RECORRIDO Y PASEO A CABALLO** hasta las minas. **COMIDA** en restaurante concertado. **TARDE LIBRE** para paseo por el pueblo. **TRANSPORTACIÓN** hasta el hotel. **CENA Y ESPECTÁCULO** en el restaurante del hotel.

### DÍA 3

**DESAYUNO** en el restaurante del hotel. **TRANSPORTACIÓN** hasta Vinos del Marqués . **RECORRIDO Y CATA** en Vinos del Marqués. **RECORRIDO Y DEGUSTACIÓN DE QUESOS** en Rancho Santa Marina. **COMIDA** en Rancho Santa Marina. **TARDE LIBRE** en el hotel. **CENA** en el restaurante del hotel. **CINE AL AIRE LIBRE** en los jardines del hotel.

### DÍA 4

**DESAYUNO** en el restaurante del hotel. **TRANSPORTACIÓN** hasta Hacienda Atongo. **RECORRIDO Y TALLER DE COCINA** en Hacienda Atongo. **COMIDA PICNIC MARIDAJE** en Hacienda Atongo. **TRANSPORTACIÓN** hasta Querétaro. **TARDE LIBRE** en Querétaro. **CENA** libre. **TRANSPORTACIÓN** hasta el hotel.

### DÍA 5

**DESAYUNO** en el restaurante del hotel. **TRANSPORTACIÓN** hasta Puerta del Lobo. **RECORRIDO Y CATA** en Puerta del Lobo. **TALLER EMBOTELLA TU VINO** en Puerta del Lobo. **COMIDA** en Puerta del Lobo. **TRANSPORTACIÓN** hasta el hotel. **TARDE LIBRE.** **CENA** en el restaurante del hotel.

### DÍA 6

**DESAYUNO** en el restaurante del hotel. **TRANSPORTACIÓN** hasta Cervecería Hércules. **RECORRIDO Y CATA** en Cervecería Hércules. **TRANSPORTACIÓN** hasta el hotel. **CHECK OUT.**

#### PRECIO POR PERSONA

HABITACIÓN DOBLE	\$ 18,450.00
HABITACIÓN INDIVIDUAL	\$ 22,790.00

#### EL PRECIO INCLUYE

- 5 noches de Alojamiento en los hoteles indicados
- 5 Desayunos
- 4 Comidas
- 1 Comida maridaje
- 4 Cenas
- Recorridos por los viñedos, quesería y cervecería con degustación
- 1 Taller de embotella tu vino
- 1 Taller de cocina
- 1 Cine al aire libre
- 1 Espectáculo
- Transportación durante toda la estancia

#### HOTELES PREVISTOS

HACIENDA ATONGO  
PUERTA DEL LOBO  
MARÍA Y BERNARDO

#### OTRAS ALTERNATIVAS DE ALOJAMIENTO

HACIENDA EL MESÓN (necesario consultar disponibilidad y cotizar precio)  
MISIÓN CHICHIMEQUILLAS (sólo para grupos, necesario consultar disponibilidad)

(\*) IVA e impuesto al alojamiento incluidos.





# EXPERIENCIAS POR EMPRESA

Las actividades y experiencias ofrecidas por cada una de las empresas pertenecientes al Circuito de Haciendas y Viñedos de El Marqués, S.C. han sido diseñadas por el personal de dichas empresas y son operadas de modo directo por ellas mismas.

Para poder contratarlas deben ponerse directamente en contacto con cada una de las empresas. La información de contacto figura recogida en la ficha dedicada a cada una de las empresas.



# HACIENDA ATONGO

## HOTEL, RESTAURANTE Y VIÑEDO

### TALLER DE COCINA

#### DESCRIPCIÓN:

Que los participantes conozcan la historia de la hacienda a través la preparación de los platillos representativos de la época del virreinato, maridados con el vino de la casa. Los participantes se llevaran un souvenir de la experiencia (un mandil bordado con el logotipo de Hacienda Atongo). El taller y la comida posterior consiste en la elaboración y consumo de tres tiempos.

Con el presente taller se pretende que los participantes aprendan a preparar una comida completa con recetas de la cocina del S. XVI mientras se les proporcionan datos históricos relevantes de la época virreinal en cuanto a costumbres gastronómicas.

<b>DÍAS:</b>	<b>L – M – M – J – V – S – D (bajo reservación previa)</b>
<b>HORARIOS:</b>	De 9:00 a 16:00.
<b>DURACIÓN:</b>	7 horas (incluye 2 horas de comida)
<b>PRECIO:</b>	\$ 970.00 por persona
<b>CONDICIONES:</b>	Necesaria reserva con un día de anticipación. Grupo mínimo de 5 personas Grupo máximo de 12 personas

### RECORRIDO Y CATA DE 2 VINOS

#### DESCRIPCIÓN:

Recorrido a pie por las instalaciones de la hacienda, iniciando en la entrada principal de la misma, llegando a los viñedos y terminando en el Restaurante 1651.

Iniciamos con la recepción de los participantes en la entrada de la hacienda. Posteriormente se le guía hacia el área de los viñedos, pasando por el manantial y las nopaleras. De regreso se les muestra los espacios para eventos, el hotel boutique y se termina el recorrido en el Restaurante 1651, en donde el Sommelier Titular les ofrece la degustación del vino de la casa acompañado de una tabla de queso de la región.

<b>DÍAS:</b>	<b>L – M – M – J – V – S – D</b>
<b>HORARIOS:</b>	De 9:00 a 18:00.
<b>DURACIÓN:</b>	90 minutos
<b>PRECIO:</b>	\$ 250.00 por persona
<b>CONDICIONES:</b>	Grupo mínimo de 2 personas

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Hacienda Atongo  
El Marqués, Qro (23,49 km)  
76255 Atongo  
Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 442 207 5806



<http://haciendaatongo.com>



[hacienda.atongo@gmail.com](mailto:hacienda.atongo@gmail.com)



[@hacienda.atongo1](https://www.facebook.com/hacienda.atongo1)





# VINOS DE EL MARQUÉS

## VIÑEDO, VINÍCOLA Y WINE BAR

### WINE TASTING

#### DESCRIPCIÓN:

Prueba, degustación de dos onzas de cada una de las etiquetas elaboradas por Vinos del Marqués (5 vinos), explicación aromática y degustativa de cada vino dentro del salón de catas o al aire libre.

Actualmente dispone de 6 etiquetas 1 blanco, 1 rosado, 3 tintos de gama media y un tinto Premium. Todas las etiquetas están inspiradas en la Bellas Artes: Danza, Poesía, Música y Escultura.

La degustación comienza por el vino blanco. Poesía de la marquesa; un vino blanco brillante de color amarillo paja; su nariz es rica con aroma a durazno, pera blanca y guayaba. Al probarlo podemos percibir su acidez marcada y fresca que nos recuerda a la guayaba de la nariz.

Como segundo vino, Danza de la marquesa un vino rosado a partir de uvas nebbiolo y tempranillo, vino elegante de aromas frutales que nos recuerdan a frutos rojos frescos como su acidez en boca que se asemeja a la de una fresa. Un vino jugoso con final agradable.

El primer tinto es Música del Marques Tempranillo un vino joven con 6 meses de barrica; vino tinto de buena intensidad colorante con ribetes rojizos, en aroma es expresivo a frutos rojos como cereza fresca, notas de pimienta y algo de cuero; en boca tiene un ataque dulce con acidez justa que invade la lengua, un amargor rico que alarga el vino y un tanino delicado.

El siguiente será Música del Marques Nebbiolo, es un vino de 9 meses de barrica de intenso color rubí, con profunda nariz de frutos rojos, violetas, cuero, tabaco y chocolate. En boca denota sus taninos intensos y maduros sin dejar de lado la elegancia.

Y por último, Música del Marqués Syrah; de intenso color rubí, con aromas a fruta madura, notas de vainilla y caramelo estos últimos aportados por sus 12 meses de crianza. Un vino agradable al paladar, taninos suaves bueno para acompañar carnes frías y quesos frescos.

**DÍAS:** L – M – M – J – V – S – D (de lunes a viernes bajo reservación previa)

**HORARIOS:** Cada hora desde las 10:00 hasta las 16:00.

**DURACIÓN:** 90 minutos

**PRECIO:** \$ 350,00 por persona

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Vinos del Marqués  
Carretera a Atongo Km 4.5  
Amazcala, El Marqués,  
76260 Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 442 402 1448



<http://www.vinosdelmarques.com>



[turismo@vinosdelmarques.com](mailto:turismo@vinosdelmarques.com)



[@vinosdelmarques](https://www.facebook.com/vinosdelmarques)





## RANCHO SANTA MARINA

### QUESERÍA Y VIÑEDO

#### RECORRIDO CON DEGUSTACIÓN DE QUESO Y VINO

##### DESCRIPCIÓN:

Los visitantes son recibidos por su anfitrión o anfitriona a la entrada de Rancho Santa Marina. Se les ofrece una bebida refrescante y se le da inicio al recorrido que se hace a pie promoviendo así el contacto con la naturaleza y el disfrute de una experiencia al aire libre. Se recorre cada uno de los pasos del proceso de elaboración de quesos orgánicos de leche de oveja desde el pastoreo, la cría, el procedimiento de ordeña, la quesería, hasta la importante función de la cava de maduración - única en la región. A su vez se pueden presenciar otras actividades que siguiendo los preceptos orgánicos se llevan a cabo en Rancho Santa Marina como el viñedo, la cría de cerdos, el gallinero, etc. Al término del recorrido se ofrece una degustación de 5 a 8 quesos de oveja (según la temporada) maridados con vino de la casa o cerveza artesanal, esto acompañado de se pueden adquirir productos en nuestra tienda, pan recién horneado que tú mismo elaboras. Al finalizar pueden adquirirse productos en la tienda del Rancho.

<b>DÍAS:</b>	<b>L - M - M - J - V - S - D</b>
<b>HORARIOS:</b>	De 9:00 a 16:00.
<b>DURACIÓN:</b>	2 horas
<b>PRECIO:</b>	\$ 350 Pesos por adulto y \$ 180 por niños de 6 a 14 años
<b>CONDICIONES:</b>	Necesaria reserva con un día de anticipación. Grupo mínimo de 5 personas adultas

#### RECORRIDO CON DEGUSTACIÓN DE QUESO Y VINO Y COMIDA

##### DESCRIPCIÓN:

El recorrido y la degustación son similares a los anteriores, pero una vez finalizado a los visitantes se les ofrece una comida compuesta por pizzas elaboradas en el horno del rancho y aguas de sabores.

<b>DÍAS:</b>	<b>L - M - M - J - V - S - D</b>
<b>HORARIOS:</b>	De 9:00 a 16:00.
<b>DURACIÓN:</b>	4 horas
<b>PRECIO:</b>	\$ 650 Pesos por adulto y \$ 400 por niños de 6 a 14 años
<b>CONDICIONES:</b>	Necesaria reserva con un día de anticipación. Grupo mínimo de 5 personas adultas

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Rancho Santa Marina  
Carretera a Atongo Km 3.8  
El Marqués,  
76260 Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 1 55 3200 7491 (Celular)



<http://www.ranchosantamarina.com>



[ranchosantamarina@gmail.com](mailto:ranchosantamarina@gmail.com)



[@ranchostamarina](https://www.facebook.com/ranchostamarina)





# PUERTA DEL LOBO

## HOTEL, VIÑEDO, VINÍCOLA, RESTAURANTE Y WINE BAR

### EMBOTELLA TU VINO

**DESCRIPCIÓN:**

Vive la experiencia de crear tu propio vino en compañía de expertos. Presentación de Puerta del Lobo, descripción de la experiencia, instrucciones de seguridad. Explicación en viñedo. Explicación en vinícola sobre: proceso de elaboración del vino. Explicación en bodega de barricas sobre: proceso de crianza del vino. Cata de dos etiquetas Puerta del Lobo explicación sobre fases: visual, aromática y gustativa del vino para selección de variedades en botella. Llenado de botella por los porcentajes de vinos correspondientes a las fichas de catas.

**DURACIÓN:** 120 minutos  
**PRECIO:** \$ 1,400 por botella (1 o 2 personas)

**DÍAS:** L – M – M – J – V – S – D  
**HORARIOS:** De 9:00 a 17:00.

### RECORRIDO EN EL VIÑEDO Y CATA DE 2 VINOS

**DESCRIPCIÓN:**

Recorre en vehículo 4 x 4 los viñedos y conoce el proceso de elaboración de los vinos, visitando la vinícola y bodega de barricas. Cata de dos etiquetas Puerta del Lobo explicación sobre fases: visual, aromática y gustativa.

**DURACIÓN:** 90 minutos  
**PRECIO:** \$ 250.00 por persona

### WINE TASTING 3 VINOS

**DESCRIPCIÓN:**

Conoce de la mano de expertos tres etiquetas Puerta del Lobo. Presentación del guía, presentación de Puerta del Lobo, descripción de la experiencia, instrucciones de seguridad. Explicación de las fases: visual, olfativa y gustativa del vino.

**DURACIÓN:** 30 Minutos  
**PRECIO:** \$ 250.00 por persona

### COMIDA MARIDAJE

**DESCRIPCIÓN:**

Comida degustación de 6 tiempos maridados con 5 vinos. Vive la experiencia gastronómica local en armonía con las etiquetas Puerta del Lobo. Presentación general de Puerta del Lobo (Bienvenida) Presentación de alimentos con maridaje de las etiquetas Puerta del Lobo.

**DÍAS:** **Viernes**  
**HORARIOS:** De 13:00 a 18:00.  
**DURACIÓN:** 150 Minutos  
**PRECIO:** \$ 650.00 por persona

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Puerta del Lobo  
 Carretera La Griega.  
 El Lobo kilómetro 4.5  
 76249 El Marques, Querétaro  
 Mexico



+ 52 442 245 0941



<http://www.puertadellobo.mx>



[info@puertadellobo.mx](mailto:info@puertadellobo.mx)



[@puertadellobo](https://www.facebook.com/puertadellobo)



[@PuertaDelLobo](https://twitter.com/PuertaDelLobo)



# ESCUELA DE VINO ARTESANAL

## ESCUELA DE VINO

### TALLER DE INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

#### DESCRIPCIÓN:

Curso de introducción al Análisis Sensorial con el objetivo de enamorar a los turistas del vino, que sepan apreciarlo y fomentar su consumo a través de su entendimiento. Asimismo, se busca dar a conocer los vinos elaborados en la región .

Diferencia entre aromas y sabores. Aromas primarios, aromas secundarios, aromas terciarios. Elaboración del vino. Los taninos. Los pasos a seguir en una cata. Cata guiada.

Este taller pretende acercar a las personas al mundo del vino para que le pierdan el miedo, tengan más confianza para interactuar con las bodegas que visitarán durante su estancia en el las haciendas, viñedos y queserías de el Municipio de El Marqués. Enseñar a apreciar el vino para que pierdan timidez y aprendan a disfrutarlo. Que terminen su estancia habiendo aprendido algo nuevo que podrán compartir con sus familiares y amigos. Fomentar la compra de vino local.

<b>DÍAS:</b>	<b>L – M – M – J – V – S – D (bajo reservación previa)</b>
<b>HORARIOS:</b>	De 9:00 a 16:00.
<b>DURACIÓN:</b>	2 horas
<b>PRECIO:</b>	\$ 300 Pesos
<b>CONDICIONES:</b>	Necesaria reserva con un día de anticipación. Grupo mínimo de 4 personas El taller se imparte en un lugar proporcionado por el cliente

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Escuela de Vino Artesanal A.C.  
Calle Nogal, 426  
Colonia Arboledas  
76140 Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 1 442 359 0471 (Celular)



<http://www.escueladevino.com>



[contacto@escueladevino.com](mailto:contacto@escueladevino.com)



@Escuela-de-Vino-Artesanal-AC



@EscuelaVinoArte



# B & B MARÍA Y BERNARDO

## HOTEL, VIÑEDO, PALAPA, ASADOR Y CAVA

Maria & Bernardo es un Bed and Breakfast que cuenta con 4 bungalos totalmente equipados y conectados con la naturaleza.

El rancho dispone de un amplio viñedo que puede ser visitado.

Las áreas comunes están formadas por diversas amenidades entre las que cabe destacar una hermosa cava, salón común para desayunos, y cenas, sala de televisión y cocina.

En la zonas exterior y el jardín se encuentra la palapa y el área de asadores.

B & B MARÍA Y BERNARDO dispone también de cancha de Futbol, alberca, lago.

Ubicados a tan solo 20 min. de la Cd. de Queretaro 8 min. del aeropuerto internacional de Queretaro. 20 min. de Peña de Bernal y tan solo 1:40 hr de la Cd de Mexico.

En las instalaciones ofrecen:

- Seguridad, área totalmente bardeada.
- Estacionamiento gratuito.
- Visita en viñedo propio, Maria & Bernardo.
- Degustación de vinos de la casa y mezcal Gracias a Dios.
- Desayuno incluido.
- Circuito para caminata y bicicleta.
- Alberca.
- Lago.
- Comida o cena con costo adicional.
- Parrilladas hasta 40 personas.
- Comida o cena romántica o privada en la cava, con capacidad hasta 10 personas (costo adicional).
- Restaurante campestre.
- Tienda de vinos de la región y souvenirs.
- Visitas guiadas con operador 100% confiable por el circuito de Haciendas y Viñedos del Marques, con un costo adicional (pasan al hotel por pax en la mañana después del desayuno y dejan en el hotel por la tarde).

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Maria y Bernardo B & B  
Calle Ejido Calamanda, s/n  
Calamanda (atrás Zoo Wameru)  
76244 Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 1 442 359 8241 (Celular)



www



jaime.niebro@dhbajio.com



@MariayBernardoVinos







# HACIENDA EL LOBO

## HOTEL, RESTAURANTES Y EVENTOS

Ex Hacienda El Lobo, histórica e inigualable hacienda novohispana de finales del siglo XVII, que con más de 300 años de historia recupera el brillo de sus mejores épocas y pronto funcionará como un exclusivo hotel de primer nivel y lugar exclusivo para eventos sociales y de negocios.

Ex-Hacienda El Lobo cuenta con una hermosa capilla auténtica restaurada del siglo XVIII ubicada a la derecha del casco, su jardín recrea fielmente el ambiente del México novohispano y conmemora la belleza y elegancia de lo que un día fue una de las más importantes haciendas en Querétaro. Hasta la fecha, los ancianos del lugar cuentan que el jardín era lo preferido por las parejas de enamorados de la región para salir a caminar por las tardes. También se están restaurando y conservando la casa del hacendado, trojes, caballerizas, la casa de empleados, corrales, tienda de raya entre otros espacios que serán adaptados con el más refinado gusto.

Ex-Hacienda El Lobo se está convirtiendo en uno de los espacios más exclusivos y hermosos para celebrar una boda en Querétaro, pues además de ser una hacienda de finales del siglo XVII (rescatada y restaurada bajo la observación del INAH) que recrea fielmente el ambiente del México novohispano, se caracteriza por la limpieza de las instalaciones y la calidad de los servicios que ofrece para que tu evento sea todo un éxito de principio a fin.

### Espacios y capacidades

En este lugar se pueden realizar festejos de 80 hasta 600 personas con la mayor comodidad. Las instalaciones que les ofrece para su día soñado abarcan:

- Enorme jardín
- Salón de eventos
- Terraza
- Capilla
- Cocina para el catering
- Carpa
- Habitaciones
- Estacionamiento

### Servicios que ofrece

- Banquete y ceremonia
- Barra libre de bebidas sin alcohol
- Decoración
- Hospedaje
- Fotografía
- Música

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Hacienda el Lobo  
Localidad El Lobo S/N  
76260 El Marqués Queretaro De  
Arteaga  
Mexico



+ 52 55 5815 0794



<http://www.exhaciendaellobo.mx>



[contacto@exhaciendaellobo.mx](mailto:contacto@exhaciendaellobo.mx)



[@exhaciendaellobo](https://www.facebook.com/exhaciendaellobo)





# MISIÓN CHICHIMEQUILLAS

## EVENTOS Y TURISMO RURAL

Misión de Chichimequillas es jardín para evento, rodeado de árboles y flores que crean un excelente ambiente.

Cuenta además con una amplia casona para hospedaje, ofreciendo toda una gama de servicios: Diez habitaciones amuebladas, amplia sala con chimenea, family room, cocina, personal de servicio, terrazas y patios.

Misión de Chichimequillas ofrece un área de más de 9,000m<sup>2</sup> de jardín, rodeado de árboles y naturaleza a tan sólo 20 min. del centro de la ciudad de Querétaro, México.

Además de esta amplia área cuenta con:

- Amplio estacionamiento
- Amplios y cómodos baños exteriores exclusivos para servicio de eventos (Sección para hombres y sección para mujeres, once baños en cada sección y baño especial para discapacitados)
- Zona especial para preparación o servicio de alimentos.
- Carpa fija de 400m<sup>2</sup> y 8 metros de altura

### HOSPEDAJE PARA EVENTOS O POR SEMANA

Ya sea para eventos sea, reuniones empresariales o sociales, o bien una agradable convivencia familiar, Misión de Chichimequillas ofrece la posibilidad de hospedar a más de 28 personas, para este fin cuenta con una amplia casa totalmente equipada. La construcción cuenta con 10 recámaras equipadas de la siguiente manera:

- Dos camas matrimoniales y 2 camas individuales con baño completo (PB)
- Una cama queen y una individual con baño completo (PB)
- Tres camas individuales y baño completo (PB)
- Una cama king con baño completo (PB)
- Una cama matrimonial con baño completo (PB)
- Dos cuartos juntos: El primero con 1 cama matrimonial y el segundo cuarto con 2 camas individuales (PB) y baño completo.
- Dos literas y baño compartido (piso superior)
- Cama king size y baño compartido (piso superior)
- Una litera y baño compartido

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Misión de Chichimequillas  
Ctra. a Ex Hacienda Chichimequillas  
Chichimequillas  
Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 442 148 4433



[www.misiondechichimequillas.com](http://www.misiondechichimequillas.com)



[info@misiondechichimequillas.com](mailto:info@misiondechichimequillas.com)





# HACIENDA CHICHIMEQUILLAS

## EVENTOS

La ex-hacienda de Chichimequillas se localiza en el municipio de El Marqués, en el Estado de Querétaro y fue fundada por los monjes Carmelitas Descalzos con el fin de organizar a la manera española a los indios de la región: chichimeco-jonaces y pames.

Los Carmelitas fundaron asentamientos a lo largo del Camino Real (hoy patrimonio Cultural de la Humanidad), que conducía de las minas de Guanajuato y Zacatecas a la ciudad de México. Debido a la existencia de mantos acuíferos y escurrimientos provenientes de la sierra del Zamorano, además de bosques ricos en madera. Comenzaron con una pequeña construcción alrededor del 1690. A partir de ésta se realizaron las subsecuentes construcciones: el Mesón, en el siglo XVIII, hecho de cal y canto, y que era una posada en donde los viajeros que iban o regresaban de las minas comían, descansaban y cambiaban de animales para continuar su recorrido; y posteriormente el Molino y la Capilla (siglo XIX), junto con la presa del Carmen y el bordo La Laguna. Para 1813 se terminó la construcción del casco, que ya entonces albergaba algunos espacios para la escuela de oficios bajo la tutela de los carmelitas.

Tiempo después, perteneciendo la hacienda a doña Teresa Peña, se anunció en remate, en abril de 1886 y años más tarde se dan los primeros conflictos entre el gobierno y los bienes de la Iglesia, hasta que finalmente la hacienda es abandonada. Hasta el momento sus terrenos sumaban ya 20 904 hectáreas. Fue expropiada con fundamento en las leyes de desamortización de manos muertas y abandonada por algún tiempo. Finalmente, hacia 1885, fue adquirida por don Remigio Noriega Lazo, natural de Asturias, hasta que con su muerte, en 1930, su esposa doña Pilar Mestas se encarga de mantenerla productiva. Su hija, doña Pilar Noriega Mestas se casa con don Salvador Amieva de la Fuente, quienes continúan trabajando la propiedad, dejándola años más tarde bajo el cuidado de sus hijos Alejandro y Remigio Amieva Noriega, quienes aún poseen la propiedad y el casco.

No se puede dejar de mencionar que esta hacienda fue visitada alguna vez por importantes personajes de nuestra historia como Don Porfirio Díaz y Don Venustiano Carranza.

Hacienda Chichimequillas mantiene la actividad tradicional que en un principio fue considerada como hacienda mixta, ya que se dedicaba a la producción agrícola y ganadera, aunque en la actualidad es netamente agrícola y en sus tierras se siembra, entre otras cosas zanahoria y alfalfa. La capilla sigue en funcionamiento y ahí se realizan las actividades del actual pueblo que se asienta fuera de la barda perimetral, lo que mantiene a la señorial Chichimequillas como una hacienda viva.

En la actualidad se encuentra en remodelación y próximamente, en una segunda etapa, tendrá 15 habitaciones, con un restaurante y salones para eventos privados.

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Hacienda Chichimequillas  
Ctra. a Ex Hacienda Chichimequillas  
Chichimequillas  
Querétaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 1 442 281 3027



www



roamieva@gmail.com





# HACIENDA EL MESÓN

## HOTEL, RESTAURANTE, CANTINA Y EVENTOS

Expresidio del Camino Real de Tierra Adentro que sirvió de guarnición militar durante el Siglo XVI y posteriormente como Mesón del mismo camino para más tarde integrarse a la Hda. de Chichimequillas bajo la administración Carmelita.

La Hacienda cuenta actualmente son 12 habitaciones, capilla, restaurante, cantina, salón para reuniones, así como un amplio jardín dotado con diversas amenidades.

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Hacienda El Mesón  
Camino Real a Chichimequillas, 1  
Chichimequillas  
Queretaro De Arteaga  
Mexico



+ 52 1 442 125 2505

www





# HACIENDA AMAZCALA

## EVENTOS

La Hacienda Amazcala se encuentra ubicada a 35 minutos de la Ciudad de Santiago de Querétaro. Es una de las Haciendas más antiguas de la región. Conocida como Casa Fuerte, La Hacienda Amazcala se originó por una licencia Virreinal del 10 de abril de 1576, para proteger a los indígenas pacíficos de la zona, de los chichimecas rebeldes.

En la actualidad ésta espectacular y bella Hacienda de Amazcala, está como sus mejores épocas. Sus amplios jardines lucen al igual que toda la finca, muy bien cuidados. La Hacienda tiene una capacidad de hasta 800 personas y cuenta con diferentes espacios para hacer del evento un día especial.

Hacienda Amazcala cuenta con:

- Amplios jardines
- Capilla
- Salón de eventos
- Estacionamiento
- 10 Habitaciones

### INFORMACIÓN DE CONTACTO



Calle San Isidro s/n, Carretara 500, en la localidad Amazcala, El Marqués 76265 Querétaro México



+52 1 442 142 9813 (Celular)



<http://www.haciendaamazcala.com>



[info@haciendaamazcala.com](mailto:info@haciendaamazcala.com)



@HaciendaAmazcala







ACIENDAS  
& VIÑEDOS  
DEL MARQUÉS