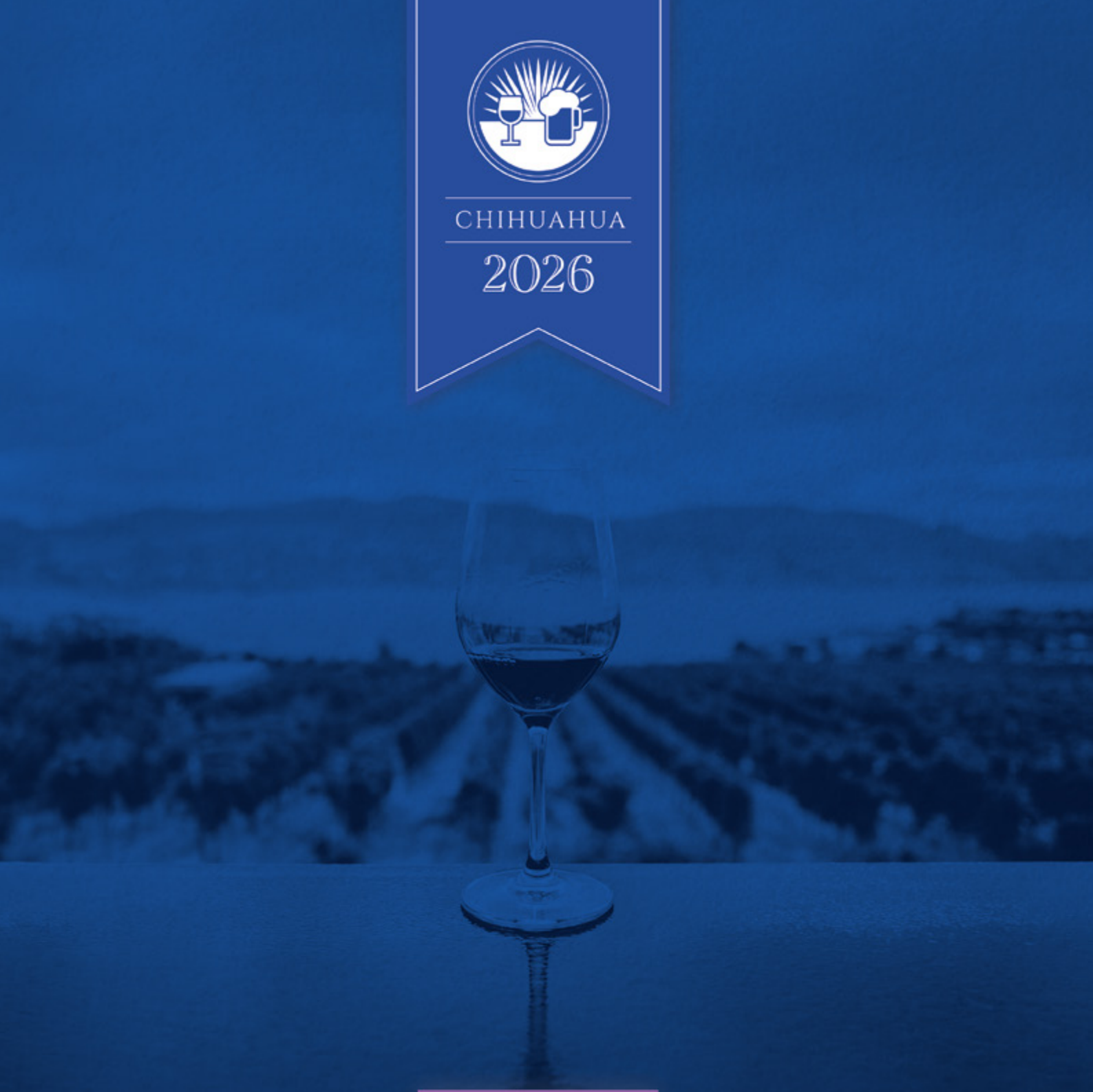
CHIHUAHUA

2026



CATÁLOGO

# EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

MÁS CHIHUAHUA más de lo bueno GOBIERNO DEL ESTADO | SECRETARÍA DE TURISMO

CANACO CHIHUAHUA

innotur creación experiencias



MENSAJE

# SECRETARÍA DE TURISMO

Chihuahua es un estado de grandes paisajes, tradiciones y sabores que reflejan la riqueza de nuestra tierra y la identidad de su gente. Hoy, esa riqueza se transforma en nuevas oportunidades para descubrir, disfrutar, compartir y también saborear lo mejor de nuestro estado a través de experiencias turísticas auténticas.

Este proyecto es fruto del esfuerzo conjunto entre CANACO SERVYTUR Chihuahua, nuestra consultora Innotour, la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Chihuahua, y, especialmente, de productores y prestadores de servicios que participaron en un proceso de formación y fortalecimiento de experiencias turísticas, cuyo resultado presentamos con gran satisfacción.

En sus páginas convergen cuatro grandes expresiones de nuestra riqueza productiva y cultural: el vino chihuahuense, que ha consolidado su presencia y reconocimiento a nivel nacional; el sotol, destilado emblemático de nuestra tierra y símbolo de identidad regional, cuya denominación de origen nos distingue en todo el país; la cerveza artesanal, resultado de la creatividad y el talento de nuestros productores; y nuestra gastronomía, que conserva tradiciones, cuenta historias y nos conecta con nuestras raíces.

Más allá de reunir establecimientos y productos, este catálogo presenta experiencias diseñadas para acercar a los visitantes a sus procesos de elaboración, sus historias y, sobre todo, a las personas que están detrás de cada propuesta. Es también una herramienta de vinculación y comercialización que permitirá a guías de turistas, agencias de viajes y tour operadoras incorporar estas experiencias a sus recorridos, crear nuevas rutas y enriquecer la oferta turística de nuestro estado.

Los invito a recorrer estas páginas y descubrir una nueva manera de vivir Chihuahua, a través de sus sabores, sus tradiciones y su gente. Que este catálogo sea el punto de partida para nuevas alianzas, nuevas rutas y experiencias que lleven la esencia de nuestro estado cada vez más lejos.

El verdadero valor de Chihuahua no solo está en lo que producimos, sino en las historias y experiencias que somos capaces de compartir con el mundo.

**Edibray Gómez Gallegos**

**Secretario de Turismo**
Gobierno del Estado de Chihuahua



MENSAJE

# CANACO SERVYTUR

Chihuahua cuenta con una gran riqueza gastronómica y productiva que refleja nuestra identidad, nuestras tradiciones y el esfuerzo de nuestra gente. En esta riqueza hay historias que merecen ser contadas, productos que vale la pena descubrir y experiencias que nos permiten compartir con orgullo lo que somos.

En CANACO SERVYTUR Chihuahua, en colaboración con la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado, impulsamos el Programa de Creación de Experiencias Enogastronómicas, convencidos de que dar valor a lo nuestro nos brinda la oportunidad de mostrar Chihuahua desde otra perspectiva: acercando a los visitantes a nuestra cultura y al talento de nuestros productores y empresarios, al tiempo que abre nuevas oportunidades para el desarrollo regional.

Este catálogo reúne ese esfuerzo y nos invita a descubrir nuestro estado a través de sus sabores y su historia. Agradezco sinceramente a las empresas e instituciones que hacen posible este proyecto.

Los invito a descubrir y disfrutar la riqueza de nuestro estado, porque cada experiencia es una oportunidad para compartir con orgullo lo que somos.

**Ing. Alejandro Lazzarotto Rodríguez**

**Presidente**
CANACO SERVYTUR Chihuahua



# PRESENTACIÓN

## DEL DESTINO

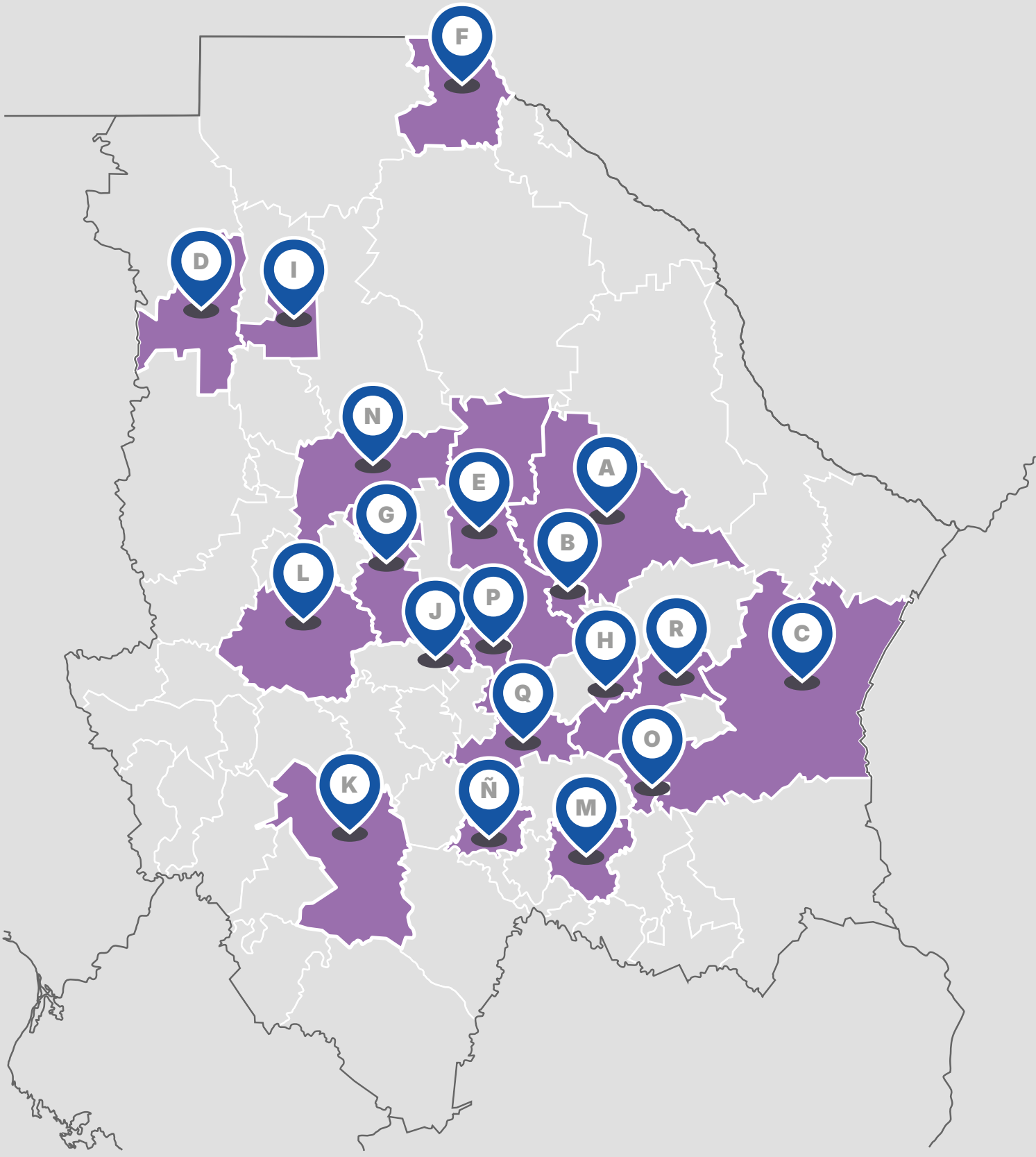
Chihuahua es un territorio de inmensos contrastes donde la amplitud de sus paisajes, sus sierras, desiertos y valles agrícolas se refleja directamente en la riqueza de su gastronomía; visitar este destino es mucho más que un viaje geográfico, es una invitación a descubrir una cultura que se expresa a través de sus ingredientes, sus recetas y, sobre todo, de las personas que mantienen viva su tradición. Sin embargo, el verdadero valor de esta riqueza gastronómica radica en la posibilidad de experimentarla de primera mano: recorrer los huertos en temporada de cosecha, observar la elaboración artesanal de las bebidas o participar en un asado tradicional permiten comprender que cada platillo es el reflejo de un modo de vida ligado a la tierra.

Esta riqueza agroalimentaria se eleva a su máxima expresión a través de sus tres grandes bebidas con identidad propia: el vino, el sotol y la cerveza artesanal. Los viñedos chihuahuenses han alcanzado reconocimiento nacional e internacional con etiquetas premiadas que invitan a recorrer sus bodegas y paisajes; el sotol, protegido por su Denominación de Origen, es el alma destilada del Desierto Chihuahuense y una muestra de la adaptación y el conocimiento de las familias productoras; mientras que la cerveza artesanal destaca por su creatividad, calidad y diversidad de estilos, convirtiendo a los centros de consumo y destilerías en puntos de encuentro para la convivencia y la apreciación sensorial.

Para el viajero que busca una auténtica conexión con el origen de lo que consume, el estado ofrece un mosaico de sabores que nacen del trabajo de ganaderos, productores, cocineras tradicionales y comunidades que han sabido interpretar las condiciones extremas de su entorno para crear alimentos con una identidad irrepetible.

EXPERIENCIAS

# GASTRONÓMICAS



# EMPRESAS PARTICIPANTES

**A. Aldama**
01 Casa Porras Vitivinícola | Vino

**B. Aquiles Serdán**
02 Vinícola Amelia | Vino

**C. Camargo**
03 Nómada Café de Especialidad | Sotol
04 San José Agromaquila y Gaman | Vino

**D. Casas Grandes**
05 Vinícola La Victoria | Vino
06 Experiencias Enoturismo | Vino
07 Viñedos La Turbina | Vino

**E. Chihuahua**
08 Última Gota | Sotol | Cerveza
09 Sotol Bura | Sotol
10 Grupo Tara Aventuras | Sotol
11 Casa Cervecera Bolívar | Cerveza
12 Mediauva | Vino
13 Le Cougar Café | Cerveza
14 Bodegas Pinesque | Vino
15 Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos | Vino
16 El Gardenia | Cerveza
17 Doroteo Hotel Boutique
18 Sotol Peña Blanca | Sotol
19 La Sotolería | Sotol
20 Cervecería Santo Negro | Cerveza
21 Vinateros del Desierto / La Embajada | Sotol
22 Bar San Luis / Restaurante Bar San Luis & Thai Food | Cerveza
23 El Hojaldre / WunderKammer | Vino
24 Cely Nájera Turismo Experiencial

**F. Ciudad Juárez**
25 Casa Messer | Cerveza

**G. Cuauhtémoc**
26 Vinícola Casa Cadena | Vino
27 Viñedo Ciénega de Castilla | Vino
28 Cataliz Casa de Vinos | Vino
29 Ancestrus Cervecería Artesanal | Cerveza

**H. Delicias**
30 Vía Tinto | Vino

**I. Galeana**
31 Vinos Galeana (Chateau Lebaron) | Vino
32 Ocotillo's | Vino

**J. Gran Morelos**
33 Sotol Don Paulino | Sotol

**K. Guachochi**
34 Kokoyome Paradise Resort

**L. Guerrero**
35 Vitivinícola Richesse | Vino

**M. Hidalgo del Parral**
36 Bodegas Valles Villalpando | Vino

**N. Namiquipa**
37 Viñedos Alta Mira | Vino
38 Viñedos Palomino | Vino

**Ñ. Rosario**
39 Casa Vazqueño | Vino

**O. San Francisco de Conchos**
40 Turístico Las Garzas
41 Sotol La Santa Cruz | Sotol

**P. Santa Isabel**
42 Viñedo El Molino Don Tomás | Vino
43 Vinícola Tres Ríos | Vino

**Q. Satevó**
44 Viñedo Los Portales | Vino

**R. Saucillo**
45 Viñedos Cavall 7 | Vino



# RUTAS TURÍSTICAS

# RUTAS GASTRONÓMICAS

01

## De la capital a la Sierra por el Conchos

[Turismo gastronómico, enológico, rural y de naturaleza]
— 9 días, 8 noches

02

## Cultura del Altiplano

[Turismo gastronómico, enológico y rural]
— 6 días, 5 noches

03

## Frontera, Desierto y Bienestar Entre Viñedos

[Turismo enológico, gastronómico y de bienestar]
— 5 días, 4 noches

04

## Del Sotol al Vino por Santa Isabel y Satevó

[Turismo gastronómico, rural y enológico]
— 4 días, 3 noches

05

## Vino, Historia y Naturaleza del Sur

[Turismo enológico, cultural y de naturaleza]
— 4 días, 3 noches

06

## Chihuahua Desde la Mesa y la Historia

[Turismo gastronómico, enológico y cultural]
— 3 días, 2 noches

07

## Una Escapada Entre Viñedos y Estrellas

[Turismo enológico, gastronómico y rural]
— 2 días, 1 noche

08

## Sabores y Oficios de Chihuahua Capital

[Turismo gastronómico y de bebidas regionales]
— 8 horas

09

## Arte, Historia y Mesa en Chihuahua

[Turismo gastronómico, cultural y cervecero]
— 5 horas

10

## Antojo Norteño en el Corazón de Chihuahua

[Turismo gastronómico y de bebidas regionales]
— 3 horas



01

# “De la capital a la Sierra por el Conchos”

9 DÍAS, 8 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Personas interesadas en gastronomía, vino, sotol y naturaleza.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico, enológico, rural y de naturaleza.
- **Duración:**
  9 días, 8 noches
- **¿Qué incluye?**
  Hospedaje de camping el día 6; alimentos, catas y traslados internos de proveedores indicados en cada ficha. El resto de pernoctas y los traslados entre municipios no están incluidos.

## DESCRIPCIÓN

Una travesía enogastronómica desde Chihuahua capital hacia Aldama, Aquiles Serdán y el corredor de Delicias y Camargo. El viaje continúa por el Río Conchos, los proyectos vitivinícolas del sur y los paisajes serranos de Guachochi. Combina productores, cocina regional, agua, cultura y naturaleza, con desplazamientos entre municipios organizados por tramos.

# ITINERARIO

01

## DÍA 1 | CIUDAD, CANTINAS Y COCINA DE AUTOR

- **Bar San Luis - La esencia de una tradición:** comida y bebidas en una cantina histórica de Chihuahua.
- **El Hojaldre - El Gabinete de los Sentidos:** menú chihuahuense de cuatro tiempos y cuatro vinos en una casona histórica.

## DÍA 2 | NOGALES Y VINOS EN ALDAMA

- **Casa Porras Vitivinícola - Tierra de nogales y cepas:** paseo entre nogaleras y viñedo, degustación, alimentos y convivencia rural.

## DÍA 3 | ALTA COCINA EN AQUILES SERDÁN

- **Vinícola Amelia - Amelia. La Mesa de las Medallas:** recorrido y menú de tres tiempos maridado con tres vinos premiados.

## DÍA 4 | NAVEGACIÓN EN DELICIAS Y VIÑEDO EN SAUCILLO

- **Vía Tinto - Entre aguas y fuego:** navegación, pesca, cocina con chef, cata y maridaje, con traslado del proveedor.
- **Viñedos Cavall 7 - Cata Cavall 7 (solo recorrido):** recorrido guiado de las instalaciones y viñedos, sin cata incluida.

* Las modalidades Cata y recorrido; Cata, recorrido y comida, y Cata privada están sujetas a disponibilidad y tienen costo extra.

## DÍA 5 | FUSIÓN Y FOGÓN EN CAMARGO

- **San José Agromaquila y Gaman - Gaman:** gastronomía japonesa con ingredientes regionales, según temática disponible.
- **Nómada Café de Especialidad - Cenas al fogón:** cena al fogón con sotol, café, platillo y postre.

## DÍA 6 | RÍO CONCHOS Y CULTURA DEL SOTOL

- **Turístico Las Garzas - Turístico Las Garzas (camping):** acceso a palapas y asadores, con modalidad de camping; no incluye alimentos.
- **Sotol Santa Cruz - Tour del Sotol:** paseo en barco, cata de sotol, dos cócteles y ceviche del río.

* Se incluye la modalidad de camping de Turístico Las Garzas para esta noche; confirmar instalaciones y reglas de uso.

## DÍA 7 | SOTOL EN PAREJA JUNTO AL RÍO CONCHOS

- **Sotol Santa Cruz - Experiencia de pareja:** paseo en mototaxi por La Boquilla y la presa, visita a la vinata, coctelería de sotol y maridaje con bocados locales para dos personas.

## DÍA 8 | RELATOS DE PARRAL Y SABORES DEL RANCHO EN ROSARIO

- **Casa Vazqueño - Raíces y sabores:** recorrido por viñedo y bodega, demostración culinaria y cata de tres vinos. Visita de tarde en Rosario.
- **Bodegas Valles Villalpando - Entre copas y Martina:** relatos de Martina, cata de vino y sabores regionales y fotografía temática.

## DÍA 9 | NATURALEZA Y SABORES DE GUACHOCHI

- **Kokoyome Paradise Resort - Experiencia Kokoyome:** entrada al parque, guía, comida y recorrido interpretativo; transporte propio del proveedor incluido.

* El transporte incluido por Kokoyome corresponde únicamente a los servicios señalados por ese proveedor. El precio corresponde a dos personas y puede variar según el número de participantes.

01

# EMPRESAS PARTICIPANTES

**Bar San Luis**
Doblado 1321, Zona Centro, C.P. 31000, Chihuahua.

**El Hojaldre**
Calle Allende #200, esq. calle 2a, Col. Centro, Chihuahua.

**Casa Porras Vitivinícola**
Av. Aldama s/n, La Mesa, Aldama.

**Vinícola Amelia**
Carretera Chihuahua-Delicias km 207+100, Aquiles Serdán.

**Vía Tinto**
Av. Nuestra Gente 2803, Fraccionamiento Sendero, Delicias.

**Viñedos Cavall 7**
Carretera km 82 s/n, Col. Orive de Alba, C.P. 33637, Saucillo.

**San José Agromaquila y Gaman**
Francisco Márquez #205, Camargo.

**Nómada Café de Especialidad**
Allende 105, Col. Centro, Camargo.

**Turístico Las Garzas**
Carretera Boquilla a Los Filtros km 2.5, San Francisco de Conchos.

**Sotol Santa Cruz**
Carretera Boquilla a Los Filtros km 2.5, Los Filtros Turístico "Las Garzas", San Francisco de Conchos.

**Casa Vazqueño**
5P9H+67, C.P. 33539, Valle de Olivos, Rosario.

**Bodegas Valles Villalpando**
Vialidad San José 28A, Rincón de las Lomas, Hidalgo del Parral.

**Kokoyome Paradise Resort**
Carretera Guachochi-Baborigame km 38, Guachochi.

01

## PRECIO



$13,138.75 MXN POR PERSONA




TRAMO 1 | RUTA EN GOOGLE MAPS — 1 hr 56 min — VER MAPA

TRAMO 2 | RUTA EN GOOGLE MAPS — 5 hr 07 min — VER MAPA

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Reservar el Tour del Sotol el día 6 y la Experiencia de pareja el día 7, en jornadas diferentes para respetar los horarios. Confirmar la logística Parral–Rosario–Guachochi y mínimos de cada proveedor. Precios y cupos sujetos a disponibilidad; el precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Bar San Luis ($315) + El Hojaldre ($1,015.75) + Casa Porras Vitivinícola ($800) + Vinícola Amelia ($1,350) + Vía Tinto ($3,300) + Viñedos Cavall 7 ($450) + San José Agromaquila y Gaman ($380) + Nómada Café de Especialidad ($805) + Turístico Las Garzas ($120) + Sotol Santa Cruz "Tour del Sotol" ($700) + Sotol Santa Cruz "Experiencia de pareja" ($700) + Casa Vazqueño ($1,125) + Bodegas Valles Villalpando ($620) + Kokoyome Paradise Resort ($1,458) = $13,138.75 MXN.



02

# “Cultura del Altiplano”

6 DÍAS, 5 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Personas interesadas en agricultura, vino, cerveza y cultura local.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico, enológico y rural.
- **Duración:**
  6 días, 5 noches.
- **¿Qué incluye?**
  Alojamiento de Vitivinícola Richesse en el día 3.

## DESCRIPCIÓN

Entre bodegas, huertas y viñedos, esta ruta recorre el Altiplano desde Cuauhtémoc hacia Ciudad Guerrero y Namiquipa. Cerveza artesanal, enología de montaña, cultivo de manzanas, gastronomía de campo y una velada creativa en torno al vino permiten descubrir distintos perfiles del territorio.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

- **Vinícola Casa Cadena**
  Cuitláhuac y Alameda #1215, Cuauhtémoc.
- **Ancestrus Cervecería Artesanal**
  Leona Vicario 3755, Col. Francisco Villa, C.P. 31501, Cuauhtémoc.
- **Viñedo Ciénega de Castilla**
  Km 2.2 carretera Tacuba a Col. Anáhuac, Cuauhtémoc.
- **Vitivinícola Richesse**
  Calle 2a #7, Centro, frente a Plaza Abraham González, Cd. Guerrero.
- **Viñedos Alta Mira**
  Carr. Ruiz Cortines km 4, Calle 4a No. 110, Soto Máynez, Namiquipa.
- **Viñedos Palomino**
  Lote 4, Manzana 4035, C.P. 31963, Namiquipa.
- **Cataliz Casa de Vinos**
  Santa Ana, Namiquipa, Chihuahua.

# ITINERARIO

02

## DÍA 1 | CERVEZA Y VINO DE MONTAÑA EN CUAUHTÉMOC

- **Ancestrus Cervecería Artesanal - Ancestrus Tour:** recorrido de planta cervecera y cata de cuatro estilos con maridaje.
- **Viñedo Ciénega de Castilla - Degusta el territorio del altiplano de Chihuahua:** recorrido de viñedo de montaña, cata y tabla de sabores regionales.

## DÍA 2 | SIDRA Y VINOS DE AUTOR EN CUAUHTÉMOC

- **Vinícola Casa Cadena - La Mesa del Enólogo:** recorrido de bodega, sidra Big State, vinos de autor y charcutería con el enólogo.

## DÍA 3 | UVA, MANZANA E HISTORIA EN GUERRERO

- **Vitivinícola Richesse - Dos Frutos Ancestrales, Uva y Manzana:** casa histórica, huerta, viñedo, degustación y alojamiento declarado por la empresa.

* La ficha de Vitivinícola Richesse incluye alojamiento; se considera la pernocta de este día, pendiente de confirmar ocupación y características.

## DÍA 4 | CAMPOS Y VINOS EN NAMIQUIPA

- **Viñedos Alta Mira - Un día en el campo. Nuestra tierra, nuestra historia:** ruta por cultivos, huerta y viñedo, degustaciones y tres vinos con charcutería.

## DÍA 5 | VIÑEDOS DE LA BAJA BABÍCORA

- **Viñedos Palomino - Viñedos Palomino:** recorrido vitivinícola y degustación según modalidad reservada.

## DÍA 6 | UNA EXPERIENCIA CREATIVA ENTRE AMIGAS

- **Cataliz Casa de Vinos - Amigas de Vuelo:** cata guiada de vinos, maridaje regional, experiencia sensorial y pintura.

* Cataliz figura en el listado municipal como Cuauhtémoc, pero su ficha indica una dirección en Santa Ana (Namiquipa); debe confirmarse la sede efectiva antes de cerrar el recorrido.

EXPERIENCIA CON VINO · EXPERIENCIA CON CERVEZA · TURISMO CULTURAL · TURISMO RURAL · ECOTURISMO ECOTURISMO · TURISMO DE BIENESTAR

**PRECIO** | **$7,222** MXN POR PERSONA

RUTA EN GOOGLE MAPS | 1 hr 54 min | **VER MAPA**

**No incluye:** Noches de hospedaje fuera de Vitivinícola Richesse y transporte intermunicipal; alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Confirmar ubicación operativa de Cataliz y la disponibilidad de las experiencias mensuales. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Casa Cadena ($550) + Cervecería Ancestrus ($810) + Viñedo Ciénega de Castilla ($985) + Vitivinícola Richesse ($1,080) + Viñedos Alta Mira ($950) + Viñedos Palomino ($990) + Cataliz Casa de Vinos ($1,857) = $7,222 MXN.



03

# “Frontera, Desierto y Bienestar Entre Viñedos”

5 DÍAS, 4 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Amigas, parejas y personas interesadas en vino y bienestar.
- **Temática:**
  Turismo enológico, gastronómico y de bienestar.
- **Duración:**
  5 días, 4 noches.
- **¿Qué incluye?**
  Hospedaje incluido únicamente en la experiencia de “Viñedos La Turbina”.

## DESCRIPCIÓN

Una escapada de cinco días para descubrir la gastronomía fronteriza, el vino del noroeste y el bienestar entre viñedos. El recorrido avanza de Juárez a Galeana y finaliza en Casas Grandes, con experiencias participativas, degustaciones y una estancia incluida en el viñedo.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

- **Casa Messer**
  Alpha 7855-1, San Jerónimo, Ciudad Juárez.
- **Chateau Lebaron / Vinos Galeana**
  Rancho Ojo Caliente, Galeana, Chih.
- **Ocotillo’s**
  Carretera México 10 km 147, C.P. 31870, Galeana.
- **Vinícola La Victoria**
  Km 4.5 de Casas Grandes a Colonia Juárez, Casas Grandes.
- **Viñedos La Turbina**
  Tabasco 789, Col. San Antonio, Casas Grandes.

03

## ITINERARIO

### DÍA 1 | MESA Y DESTILADOS EN CIUDAD JUÁREZ

- **Casa Messer - Casa de mezcales, sotol y buena comida:** cata de mezcal o cerveza artesanal con tabla de charcutería o cena.

### DÍA 2 | VINO Y CONVIVENCIA EN GALEANA

- **Chateau Lebaron / Vinos Galeana - Friends:** party bus de ida y vuelta, visita, vinos, productos locales y dinámicas grupales.

### DÍA 3 | COCINA AL FUEGO EN GALEANA

- **Ocotillo's - Sabores de Galeana:** clase participativa de preparación de carne y maridaje con vino.

### DÍA 4 | VINO Y BIENESTAR EN CASAS GRANDES

- **Vinícola La Victoria - Conecta, purifica, disfruta:** recorrido de viñedo, sound healing, temazcal, tres vinos y charcutería.

### DÍA 5 | DESCANSO ENTRE VIÑEDOS

- **Viñedos La Turbina - Tiempo para nosotras:** caminata y temazcal, brunch regional y alojamiento doble frente al viñedo.

Nota de jornada: La experiencia de Viñedos La Turbina incluye expresamente hospedaje en ocupación doble frente al viñedo durante esta jornada.




PRECIO | $8,085 MXN POR PERSONA

RUTA EN GOOGLE MAPS | 3 hr 47 min | VER MAPA

**No incluye:** Noches de hospedaje fuera de Viñedos La Turbina y transporte intermunicipal; gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** La Turbina requiere mínimo seis asistentes, aunque la referencia de precio sea por persona y con hospedaje doble. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Casa Messer ($765) + Chateau Lebaron / Vinos Galeana ($1,700) + Ocotillo's ($1,540) + Vinícola La Victoria ($1,080) + Viñedos La Turbina ($3,000) = $8,085 MXN.



04

# “Del Sotol al Vino por Santa Isabel y Satevó”

4 DÍAS, 3 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Grupos de amigos y viajeros que valoran productores locales.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico, rural y enológico.
- **Duración:**
  4 días, 3 noches.
- **¿Qué incluye?**
  Experiencias señaladas, incluido el transporte propio de “Los Portales” desde Chihuahua.

## DESCRIPCIÓN

### “Experiencias de campo a una escapada de la capital”

Una ruta que parte de Chihuahua y combina el legado del sotol en Gran Morelos con los vinos de Santa Isabel y una velada entre parras en Satevó. La propuesta reúne catas, encuentros con productores y actividades participativas, con especial atención a la secuencia territorial de las paradas.

EXPERIENCIA CON VINO · EXPERIENCIA CON SOTOL · TURISMO GASTRONÓMICO
TURISMO RURAL · TURISMO CULTURAL · TURISMO GRUPAL LÚDICO

**No incluye:** Transporte fuera de la experiencia que brinda Los Portales; alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

## ITINERARIO

04

### DÍA 1 | TRADICIÓN SOTOLERA EN GRAN MORELOS

- **Sotol Don Paulino - Conoce Sotol Don Paulino (tour sencillo):** visita a instalaciones y cava con degustación básica de sotol, sin comida.

* El Tour degustación y el Tour maridaje están sujetos a disponibilidad y tienen costo extra.

### DÍA 2 | BRUNCH Y VELADA EN SANTA ISABEL

- **Grupo Vinícola Tres Ríos - Tres Cauces, una mañana en Tres Ríos:** brunch regional de tres tiempos, cata de tres vinos y dinámica de maridaje.
- **Grupo Vinícola Tres Ríos - Umbral by Tres Ríos:** velada al aire libre con vinos, acompañamientos gastronómicos y música.

* Tres Cauces se realiza por la mañana y Umbral al atardecer; ambas propuestas requieren disponibilidad estacional coincidente.

### DÍA 3 | HUERTA, VINO Y COCINA EN SANTA ISABEL

- **Viñedo El Molino Don Tomás - Ranch to Table:** Cosecha y sobremesa: visita a invernaderos, cosecha de ingredientes, preparación de pizza y cata de tres vinos.

### DÍA 4 | ATARDECER EN EL VIÑEDO DE SATEVÓ

- **Viñedo Los Portales - Serenidad:** recorrido, cata de tres vinos y cena con pizza, ensalada y pay; transporte propio desde Chihuahua incluido.

* La experiencia Serenidad incorpora traslado redondo desde Chihuahua. La conexión desde Santa Isabel a ese punto de salida no está incluida.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

**Sotol Don Paulino**
Km 78 carretera Chihuahua–Cuauhtémoc, C.P. 33264, Gran Morelos.

**Vinícola Tres Ríos**
Km 48 carretera Chihuahua–Cuauhtémoc, Santa Isabel.

**Viñedo El Molino Don Tomás**
Rancho El Naranjo, Col. La Estación s/n, Santa Isabel, Chih.

**Viñedo Los Portales**
km 43.5 de la carretera a Parral desde Chihuahua, Satevó.

PRECIO $5,860 MXN POR PERSONA

RUTA EN GOOGLE MAPS **VER MAPA**

**Condiciones:** La jornada 2 Umbral opera solo en otoño y primavera, y la 4 Serenidad en primavera, verano y otoño; debe coincidir calendario. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Sotol Don Paulino ($495) + Grupo Vinícola Tres Ríos Tres Cauces ($1,100) + Grupo Vinícola Tres Ríos "Umbral by Tres Ríos" ($1,105) + Viñedo El Molino Don Tomás ($1,500) + Viñedo Los Portales "Serenidad" ($1,660) = $5,860 MXN.



05

# “Vino, Historia y Naturaleza del Sur”

4 DÍAS, 3 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Familias multigeneracionales y grupos interesados en cultura y naturaleza.
- **Temática:**
  Turismo enológico, cultural y de naturaleza.
- **Duración:**
  4 días, 3 noches.
- **¿Qué incluye?**
  Servicios de cada experiencia.

## DESCRIPCIÓN

Una escapada por el corredor sur que combina una tarde entre viñedos en Satevó, productos del rancho en Rosario, el relato histórico de Parral y la naturaleza serrana de Guachochi. La propuesta prioriza una progresión hacia el sur, evitando retornos innecesarios a la capital.

EXPERIENCIA CON VINO · TURISMO GASTRONÓMICO · TURISMO CULTURAL · TURISMO RURAL · ECOTURISMO

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

05

## ITINERARIO

### DÍA 1 | FOGATA ENTRE VIÑEDOS EN SATEVÓ

- **Viñedo Los Portales - Lunada y Fogata:** visita al viñedo, cata, charcutería, bombones en fogata y música en vivo.

### DÍA 2 | GASTRONOMÍA DE ORIGEN EN ROSARIO

- **Bodegas Valles Villalpando - Entre copas y Martina:** relatos de Martina, cata de vino y sabores regionales y fotografía temática.

### DÍA 3 | RELATOS Y VINOS EN PARRAL

- **Casa Vazqueño - Raíces y sabores:** recorrido por viñedo y bodega, demostración culinaria y cata de tres vinos.

### DÍA 4 | AVENTURA INTERPRETATIVA EN GUACHOCHI

- **Kokoyome Paradise Resort - Experiencia Kokoyome:** entrada al parque, guía, comida y recorrido interpretativo; transporte propio del proveedor incluido.

Nota de jornada: Se toma la tarifa de Kokoyome para dos personas, no la de grupos de seis.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

**Viñedo Los Portales**

km 43.5 de la carretera a Parral desde Chihuahua, Satevó.

**Bodegas Valles Villalpando**

Vialidad San José 28A, Rincón de las Lomas, Hidalgo del Parral.

**Casa Vazqueño**

5P9H+67, C.P. 33539, Valle de Olivos, Rosario.

**Kokoyome Paradise Resort**

Carretera Guachochi–Baborigame km 38, Guachochi.

RUTA EN GOOGLE MAPS

VER MAPA

5 hr 6 min

## PRECIO

$4,253 MXN POR PERSONA

**Condiciones:** Lunada y Fogata solo se ofrece en octubre y tiene mínimo de treinta participantes; revisar compatibilidad comercial. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Viñedo Los Portales ($1,050) + Casa Vazqueño ($1,125) + Bodegas Valles Villalpando ($620) + Kokoyome Paradise Resort ($1,458) = $4,253 MXN.

06



# “Chihuahua Desde la Mesa y la Historia”

3 DÍAS, 2 NOCHES

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Parejas y viajeros culturales.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico, enológico y cultural.
- **Duración:**
  3 días, 2 noches.
- **¿Qué incluye?**
  Una estancia de “Doroteo Hotel Boutique” integrada en el precio.

**No incluye:** Segunda noche de hospedaje. Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

## DESCRIPCIÓN

Chihuahua capital se descubre desde una estancia en el Centro Histórico, una bodega urbana y encuentros en torno al sotol. En tres días se combinan alojamiento histórico, vino, destilados y gastronomía en establecimientos de la ciudad, sin introducir paradas de otros municipios.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

- **Doroteo Hotel Boutique**
  Ignacio de la Llave #401, Centro Histórico, Chihuahua.
- **Bodegas Pinesque**
  Calle Autopista #1301, Campestre del Bosque, C.P. 31415, Chihuahua.
- **Sotol Bura**
  Privada José Martí 5706, Chihuahua.
- **Última Gota**
  Privada José Martí 5706, Chihuahua.
- **Casa Peña Blanca / Sotol Peña Blanca**
  Calle Juan Aldama 1308, Zona Centro, Local 17, Plaza del Mariachi, C.P. 31000, Chihuahua.
- **Cervecería Santo Negro**
  Calle 14 #326, Col. Centro, C.P. 31000, Chihuahua.
- **Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos**
  Km 62 carretera Cd. Juárez–Chihuahua, Chihuahua.
- **Vinateros del Desierto / La Embajada**
  Calle Allende #803, Chihuahua.

## ITINERARIO

06

### DÍA 1 | ESTANCIA, VINOS Y TRADICIÓN SOTOLERA

- **Doroteo Hotel Boutique – Doroteo Hotel Boutique (alojamiento):** estancia en habitación del hotel histórico del centro de Chihuahua.
- **Bodegas Pinesque – Entre copas y sentidos:** recorrido por bodega, mesa de los sentidos, tres vinos y maridaje.
- **Sotol Bura – Tour Sotolero:** tour guiado de vinata, cata, maridaje y cóctel de bienvenida; traslado incluido.

* Doroteo incorpora la noche de alojamiento; Sotol Bura incluye su propio traslado a la vinata; Bodegas Pinesque, consultar precio para menor.

### DÍA 2 | SOTOL, MARIDAJE Y CERVEZA LOCAL

- **Última Gota – Tarde Sotolera:** recorrido de Casa Ruelas, cata maridada y comida norteña; traslado del operador incluido.
- **Casa Peña Blanca / Sotol Peña Blanca – Sabor del Desierto:** cata de sotol, maridaje norteño y master class de coctelería.
- **Cervecería Santo Negro – Experiencia cervecera:** recorrido de cervecería y degustación guiada de sus estilos.

* Tarde Sotolera incluye traslado propio; coordinar horario con la cervecería.

### DÍA 3 | DESTILADOS Y ENCUENTRO CORPORATIVO

- **Última Gota – Tour Sotolero experiencia media:** recorrido de vinata con cata, alimentos y bebidas; transporte del operador incluido.
- **Vinateros del Desierto / La Embajada – Degustación de destilados mexicanos y cocina regional:** cata guiada de destilados con maridaje de cocina regional.
- **Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos – Lealtad a mi empresa:** senderismo colaborativo, picnic, vino y actividades de integración empresarial.

* Vinícola Tres Castillos ofrece una experiencia de integración empresarial y exige mínimo quince asistentes.

RUTA EN GOOGLE MAPS

**VER MAPA**




## PRECIO

$8,646.50 MXN POR PERSONA

17 min

29 min

1 hr 45 min

**Condiciones:** Última Gota tiene mínimo diez participantes y opera en fin de semana; coordinar el viaje con las condiciones del proveedor. La estancia de Doroteo requiere confirmar la unidad de tarifa. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Doroteo Hotel Boutique ($1,489) + Bodegas Pinesque ($807.50) + Sotol Bura "Tour sotolero" ($750) + Última Gota "Tarde sotolera" ($1,650) + Casa Peña Blanca / Sotol Peña Blanca ($1,000) + Cervecería Santo Negro ($450) + Última Gota "Tour sotolero experiencia media" ($1,000) + Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos ($600) + Vinateros del Desierto / La Embajada ($900) = $8,646.50 MXN.



07

# “Una Escapada Entre Viñedos y Estrellas”

2 DÍAS, 1 NOCHE

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Parejas y grupos de parejas.
- **Temática:**
  Turismo enológico, gastronómico y rural.
- **Duración:**
  2 días, 1 noche.
- **¿Qué incluye?**
  Actividades de huerta, cocina y viñedo.

## DESCRIPCIÓN

Dos días de vino y sabores en el entorno de Santa Isabel y Satevó. La visita comienza con un tour guiado a un viñedo para descubrir maridajes increíbles y continúa en Satevó con un taller en pareja en el viñedo, elaboración de pizza y personalización de vino.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

**Viñedo El Molino Don Tomás**

Rancho El Naranjo, Col. La Estación s/n, Santa Isabel, Chih.

**Viñedo Los Portales**

km 43.5 de la carretera a Parral desde Chihuahua, Satevó.

07

## ITINERARIO

### DÍA 1 | COCINA DE LA HUERTA EN SANTA ISABEL

- **Viñedo El Molino Don Tomás - Ranch to Table:** Cosecha y sobremesa: visita a invernaderos, cosecha de ingredientes, preparación de pizza y cata de tres vinos.

* La actividad se ofrece de mayo a octubre.

### DÍA 2 | UNA TARDE PARA DOS EN SATEVÓ

- **Viñedo Los Portales - Orovilla:** recorrido y cata de tres vinos, pizza elaborada por la pareja, botella personalizada y música.

* Orovilla está dirigida a parejas, pero requiere un mínimo de 20 participantes.

EXPERIENCIA CON VINO

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## PRECIO

$2,650 MXN POR PERSONA

VER MAPA

RUTA EN GOOGLE MAPS | 49 min

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Orovilla es solo en verano, de modo que debe reservarse en un periodo en que también opere El Molino Don Tomás; verificar mínimo de 20 asistentes para Orovilla. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Viñedo El Molino Don Tomás ($1,500) + Viñedo Los Portales ($1,150) = $2,650 MXN.



08

# “Sabores y Oficios de Chihuahua Capital”

JORNADA DE 8 HORAS

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Grupos de adultos interesados en producción y degustación.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico y de bebidas regionales.
- **Duración:**
  8 horas.
- **¿Qué incluye?**
  Las cuatro experiencias indicadas.

## DESCRIPCIÓN

Una jornada completa, sin salir del municipio de Chihuahua, para pasar de los aromas del vino a la elaboración cervecera y la cata de destilados regionales. La secuencia combina espacios urbanos y contempla pausas para los desplazamientos internos.

## ITINERARIO

### **JORNADA DE 8 HORAS** | BODEGA, CERVECERÍA Y DESTILADOS

- **Bodegas Pinesque - Entre copas y sentidos:** recorrido por bodega, mesa de los sentidos, tres vinos y maridaje.
- **Casa Cervecera Bolívar - Memorias de Cerveza. Degustación y Cultura Cervecera:** recorrido sensorial y cata guiada de cuatro cervezas.
- **El Gardenia - El Gardenia:** sampler de seis cervezas, pinta, entrada, plato fuerte, café y pan dulce.
- **Vinateros del Desierto / La Embajada - Degustación de destilados mexicanos y cocina regional:** cata guiada de destilados con maridaje de cocina regional.

* La duración total incluye los tiempos de las experiencias y desplazamientos urbanos previstos; los horarios reales deben coordinarse.

## EMPRESAS PARTICIPANTES

08

**Bodegas Pinesque**

Calle Autopista #1301,
Campestre del Bosque,
C.P. 31415, Chihuahua.

**El Gardenia**

Calle 16 #2415,
Col. Pacífico,
Chihuahua.

**Casa Cervecera Bolívar**

Paseo Bolívar 806,
Centro, Chihuahua.

**Vinateros del Desierto / La Embajada**

Calle Allende #803,
Chihuahua.













## PRECIO

$2,637.50 MXN POR PERSONA

RUTA EN GOOGLE MAPS

VER MAPA

18 min | 29 min | 1 hr 45 min

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Casa Cervecera Bolívar ofrece actividad a las 18:00; armonizar horarios y eventuales solapamientos. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Bodegas Pinesque ($807.50) + Casa Cervecera Bolívar ($180) + El Gardenia ($750) + Vinateros del Desierto / La Embajada ($900) = $2,637.50 MXN.



09

# “Arte, Historia y Mesa en Chihuahua”

JORNADA DE 5 HORAS

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?**
  Grupos interesados en cultura urbana y cerveza artesanal.
- **Temática:**
  Turismo gastronómico, cultural y cervecero.
- **Duración:**
  5 horas.
- **¿Qué incluye?**
  Las dos experiencias; alimentos y bebidas únicamente en la modalidad contratada de Bar San Luis.

## DESCRIPCIÓN

Una jornada de arte y memoria gastronómica en el corazón de Chihuahua capital. La experiencia combina la visita a una galería del Centro Histórico con los sabores de una cantina tradicional para descubrir el carácter cultural de la ciudad.

## ITINERARIO

### JORNADA DE 5 HORAS
GALERÍA Y GASTRONOMÍA HISTÓRICA

- **Le Cougar Café - Arte y el arte del café:** galería de arte y música en vivo; alimentos y bebidas no incluidos.
- **Bar San Luis - La esencia de una tradición:** comida y bebidas en una cantina histórica de Chihuahua.

* La visita a Le Cougar incluye la galería y música en vivo, pero no alimentos ni bebidas; estas se contratan según la experiencia de Bar San Luis.

09

## EMPRESAS PARTICIPANTES

**Le Cougar Café**

Calle Morelos #414,
Centro Histórico,
Chihuahua.

**Bar San Luis**

Doblado 1321, Zona
Centro, C.P. 31000,
Chihuahua.










## PRECIO

$672 MXN POR PERSONA

## RUTA EN GOOGLE MAPS

**VER MAPA**

| | | |
|---|---|---|
| 8 min | 5 min | 15 min |

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Le Cougar requiere mínimo treinta participantes; Bar San Luis debe confirmar que puede adaptarse al horario de cinco horas. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Le Cougar Café ($357) + Bar San Luis ($315) = $672 MXN.



10

# “Antojo Norteño en el Corazón de Chihuahua”

JORNADA DE 3 HORAS

## INFORMACIÓN

- **¿Para quién es?** Visitantes con poco tiempo y grupos pequeños.
- **Temática:** Turismo gastronómico y de bebidas regionales.
- **Duración:** 3 horas.
- **¿Qué incluye?** Actividades y consumiciones expresamente indicadas.

## DESCRIPCIÓN

Una introducción breve a la cerveza artesanal y el sotol en establecimientos de Chihuahua capital. En un formato de tres horas se combinan una visita cervecera guiada y una degustación de sotol, con traslados locales breves.

## ITINERARIO

### JORNADA DE 3 HORAS | CERVEZA Y SOTOL

- **Casa Cervecera Bolívar - Memorias de Cerveza. Degustación y Cultura Cervecera:** recorrido sensorial y cata guiada de cuatro cervezas.
- **La Sotolería - Degustacion de Sotol:** sampler de seis sotoles con degustación guiada.

Nota de jornada: El recorrido permite aproximadamente 90 minutos en la cervecería, 30 minutos de sotol y margen para desplazamiento.

10

## EMPRESAS PARTICIPANTES

**Casa Cervecera Bolívar**

Paseo Bolívar 806,
Centro, Chihuahua.

**La Sotolería**

Independencia 815,
Col. Centro,
Chihuahua.










## PRECIO

$359 MXN POR PERSONA

RUTA EN GOOGLE MAPS

**VER MAPA**

| | | |
|---|---|---|
| 4 min | 4 min | 12 min |

**No incluye:** Salvo indicación expresa, transporte entre municipios, alojamiento no citado, gastos personales, compras, propinas y consumos adicionales.

**Condiciones:** Casa Cervecera Bolívar exige un mínimo de seis personas; coordinar reserva y duración de desplazamientos. Las reservas están sujetas a aforo, calendario, disponibilidad y confirmación de tarifas. El precio puede variar según el número de personas.

**Referencia de cálculo (precios paquetizados por persona):** Casa Cervecera Bolívar ($180) + La Sotolería ($179) = $359 MXN.

# “Experiencias Únicas de Tour Operadores”

RUTAS PREINTEGRADAS

## CELY NÁJERA TURISMO EXPERIENCIAL | LOS BURRITOS TRADICIONALES

**Propuesta:**
Recorrido para probar burritos tradicionales en distintos puntos de la ciudad de Chihuahua.

**Particularidades:**
Ruta de degustación de burritos en distintos establecimientos de Chihuahua capital. Requiere un mínimo de tres asistentes. No se integra por ofrecer ya un recorrido multiespacio.

Precio paquetizado

$250 por persona

## GRUPO TARA AVENTURAS | NACIDOS DEL DESIERTO

**Propuesta:**
Recorrido cultural e histórico guiado (modalidad básica).

**Particularidades:**

Grupo Tara Aventuras dispone de modalidades cultural e histórica ($250), cultural con degustación ($700), cantinas tradicionales ($950) y sotolera Casa Ruelas ($1,400), todas en tarifa paquetizada por persona. Como criterio se presenta la opción más económica, no la suma de modalidades.

Precio paquetizado

$250 por persona

## MEDIAUVA | RUTA DEL VINO CUU

**Propuesta:**
Visitas a vinatas, viñedos y restaurantes, con hospedaje integrado.

**Particularidades:**
La Ruta del Vino CUU ya incluye vinatas, viñedos, restaurantes y hospedaje. Se comercializa como circuito propio; mínimo de diez participantes.

Precio paquetizado

$17,100 por persona

## EXPERIENCIAS ENOTURISMO | ALMA & VINO WINE · WELLNESS · CONNECTION

**Propuesta:**
Visitas a tres viñedos de Casas Grandes, bienestar, cena y hospedaje incluidos.

**Particularidades:**
Alma & Vino ya combina visita a tres viñedos de Casas Grandes, bienestar, transporte redondo y hospedaje, además de una cena maridaje; mínimo diez participantes.

Precio paquetizado

$4,950 por persona

Todos los precios se expresan por persona en MXN y proceden exclusivamente de la sección "¿Cuál sería el precio para paquetizar la experiencia por persona?" de las fichas individuales. Se ha tomado el precio para dos personas cuando existe esa modalidad y el tour de menor precio cuando hay varias opciones. La referencia para Sotol Santa Cruz – Experiencia de pareja es $700 por persona ($1,400 por pareja); para Kokoyome Paradise Resort es $1,458 por persona (dos asistentes); para Cavall 7 es el tour de solo recorrido ($450); para Sotol Don Paulino, el tour sencillo ($495); para Las Garzas, la modalidad camping ($120). Las tarifas de hospedaje de Doroteo y Richesse requieren reconfirmación en cuanto a condiciones y ocupación. Los precios pueden variar según número de participantes, temporada y disponibilidad, y el catálogo no constituye una reserva confirmada.

# EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS INDIVIDUALES


**01 Aldama: "Tierra de Nogales y Cepas"**
Casa Porras Vitivinícola
Vino · Turismo rural ..... Página 36

**02 Aquiles Serdán: "Amelia. La Mesa de las Medallas"**
Vinícola Amelia
Vino · Turismo cultural ..... Página 38

**03 Camargo: "Cenas al Fogón"**
Nómada Café de Especialidad
Sotol · Turismo gastronómico..... Página 40

**04 Camargo: "Gaman"**
San José Agromaquila y Gaman
Vino · Turismo gastronómico ..... Página 42

**05 Casas Grandes: "Conecta. Purifica. Disfruta"**
Vinícola La Victoria
Vino · Turismo de bienestar..... Página 44

**06 Casas Grandes: "Alma & Vino. Wine, Wellness, Connection"**
Experiencias Enoturismo
Vino · Turismo de bienestar..... Página 46

**07 Casas Grandes: "Tiempo para Nosotras"**
Viñedos La Turbina
Vino · Turismo de bienestar..... Página 48

**08 Chihuahua: "Tarde Sotolera"**
Última Gota
Sotol · Turismo gastronómico..... Página 50

**09 Chihuahua: "Tour Sotolero Experiencia Media"**
Última Gota
Sotol · Cerveza ..... Página 52

**10 Chihuahua: "Tour Sotolero"**
Sotol Bura
Sotol · Turismo cultural ..... Página 54

**11 Chihuahua: "Nacidos del Desierto"**
Grupo Tara Aventuras
Sotol · Turismo gastronómico..... Página 56

**12 Chihuahua: "Memorias de Cerveza. Degustación y Cultura Cervecera"**
Casa Cervecera Bolívar
Cerveza · Turismo gastronómico ..... Página 58

**13 Chihuahua: "Ruta del Vino CUU"**
Mediauva
Vino · Turismo gastronómico ..... Página 60

**14 Chihuahua: "Arte y el Arte del Café"**
Le Cougar Café
Cerveza · Turismo cultural..... Página 62

**15 Chihuahua: "Entre Copas y Sentidos. Descubre el Vino con Todos tus Sentidos"**
Bodegas Pinesque
Vino · Turismo educativo ..... Página 64

**16 Chihuahua: "Lealtad a mi Empresa"**
Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos
Vino · Ecoturismo ..... Página 66

**17 Chihuahua: "El Gardenia"**
El Gardenia
Cerveza · Turismo gastronómico ..... Página 68

**18 Chihuahua: "Doroteo Hotel Boutique"**
Doroteo Hotel Boutique
Turismo cultural ..... Página 70

**19 Chihuahua: "Sabor del Desierto"**
Sotol Peña Blanca
Sotol · Turismo cultural ..... Página 72

**20 Chihuahua: "Degustación de Sotol"**
La Sotolería
Sotol · Turismo gastronómico.....Página 74

**21 Chihuahua: "Experiencia Cervecera"**
Cervecería Santo Negro
Cerveza · Turismo gastronómico ..... Página 76

**22 Chihuahua: "Degustación de Destilados Mexicanos y Cocina Regional"**
Vinateros del Desierto / La Embajada
Sotol · Turismo gastronómico..... Página 78

**23 Chihuahua: "La Esencia de una Tradición"**
Bar San Luis / Restaurante Bar San Luis & Thai Food
Cerveza · Turismo gastronómico ..... Página 80

**24 Chihuahua: "El Gabinete de los Sentidos"**
El Hojaldre / WunderKammer
Vino · Turismo gastronómico ..... Página 82

**25 Chihuahua: "Los Burritos Tradicionales"**
Cely Nájera Turismo Experiencial
Turismo gastronómico ..... Página 84

**26 Ciudad Juárez: "Casa de Mezcales, Sotol y Buena Comida"**
Casa Messer
Cerveza · Turismo gastronómico ..... Página 86

# EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS INDIVIDUALES


**27 Cuauhtémoc: "La Mesa del Enólogo"**
Vinícola Casa Cadena
Vino · Turismo cultural ..... Página 88

**28 Cuauhtémoc: "Degusta el Territorio del Altiplano de Chihuahua"**
Viñedo Ciénega de Castilla
Vino · Ecoturismo ..... Página 90

**29 Cuauhtémoc: "Amigas de Vuelo"**
Cataliz Casa de Vinos
Vino · Turismo de bienestar..... Página 92

**30 Cuauhtémoc: "Ancestrus Tour"**
Ancestrus Cervecería Artesanal
Cerveza · Turismo gastronómico..... Página 94

**31 Delicias: "Entre Aguas y Fuego"**
Vía Tinto
Vino · Turismo gastronómico ..... Página 96

**32 Galeana: "Friends"**
Vinos Galeana (Chateau Lebaron)
Vino · Grupal lúdico..... Página 98

**33 Galeana: "Sabores de Galeana"**
Ocotillo's
Vino · Turismo gastronómico .....Página 100

**34 Gran Morelos: "Conoce Sotol Don Paulino"**
Sotol Don Paulino
Sotol · Turismo cultural .....Página 102

**35 Guachochi: "Experiencia Kokoyome"**
Kokoyome Paradise Resort
Ecoturismo · Turismo gastronómico .....Página 104

**36 Guerrero: "Dos Frutos Ancestrales, Uva y Manzana"**
Vitivinícola Richesse
Vino · Turismo rural .....Página 106

**37 Hidalgo del Parral: "Entre Copas y Martina"**
Bodegas Valles Villalpando
Vino · Turismo cultural .....Página 108

**38 Namiquipa: "Un Día en el Campo. Nuestra Tierra, Nuestra Historia"**
Viñedos Alta Mira
Vino · Turismo rural .....Página 110

**39 Namiquipa: "Viñedos Palomino"**
Viñedos Palomino
Vino · Turismo rural .....Página 112

**40 Rosario: "Raíces y Sabores"**
Casa Vazqueño
Vino · Turismo gastronómico ..... Página 114

**41 San Francisco de Conchos: "Turístico Las Garzas"**
Turístico Las Garzas
Ecoturismo · Turismo de aventura .....Página 116

**42 San Francisco de Conchos: "Tour del Sotol"**
Sotol Santa Cruz
Sotol · Grupal lúdico.....Página 118

**43 San Francisco de Conchos: "Experiencia de Pareja"**
Sotol La Santa Cruz
Sotol · Turismo cultural .....Página 120

**44 Santa Isabel: "Ranch to Table: Cosecha y Sobremesa"**
Viñedo El Molino Don Tomás
Vino · Turismo rural .....Página 122

**45 Santa Isabel: "Umbral by Tres Ríos"**
Vinícola Tres Ríos
Vino · Grupal lúdico.....Página 124

**46 Santa Isabel: "Tres Cauces, una Mañana en Tres Ríos"**
Vinícola Tres Ríos
Vino · Grupal lúdico.....Página 126

**47 Satevó: "Lunada y Fogata"**
Viñedo Los Portales
Vino · Turismo rural .....Página 128

**48 Satevó: "Orovilla"**
Viñedo Los Portales
Vino · Turismo rural .....Página 130

**49 Satevó: "Serenidad"**
Viñedo Los Portales
Vino · Turismo rural .....Página 132

**50 Saucillo: "Cata Cavall 7"**
Viñedos Cavall 7
Vino · Turismo gastronómico .....Página 134



CASA PORRAS VITIVINÍCOLA

# **Aldama:** “Tierra de Nogales y Cepas”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @casa_porras_vitivinicola
- **Correo electrónico**
  casaporrasvitivinicola
  @gmail.com
- **Dirección**
  Av. Aldama s/n, La Mesa,
  Aldama.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Al atardecer, Tierra de Nogales y Cepas te invita a dejar atrás el ruido y reconectar con la tierra. Camina entre viñedos, escucha el susurro de las nogaleras y encuentra calma bajo la sombra de nogales centenarios. Continúa con una cata directa de la barrica, para descubrir los aromas y el carácter del vino desde su origen. Después, comparte un banquete cocinado al fuego, con sabores del norte y maridaje local que celebra la riqueza agrícola de Chihuahua. El paisaje, la gastronomía y el vino se encuentran en una experiencia rural de confort y autenticidad. Regálate una pausa sin prisas, disfruta la paz acústica del campo y brinda por el origen en este oasis premium de auténtico confort y desconexión.

**DISPONIBILIDAD**
Solo en verano,
un fin de semana al mes

**HORARIOS**
13:00 a 18:00 hrs.
Experiencia cada hora

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Entradas.
- Degustación de vinos.
- Pláticas guiadas de la nogalera y el viñedo.
- Alimentos.
- Paseo alrededor del predio.
- Convivencia con animales de granja.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

### Individual

Desde
$1,200 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$800 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales*

Bebés

Niños

Adolescentes

Grupos

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 50 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VINÍCOLA AMELIA

# Aquiles Serdán: “Amelia. La Mesa de las Medallas”

## CONTACTO

- **Página web**
  vinicolaamelia.com
- **Instagram**
  @vinicola_amelia
- **Correo electrónico**
  ventas@vinicolaamelia.com
- **Dirección**
  Carretera Chihuahua-Delicias km 207+100, Aquiles Serdán.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Vinícola Amelia, la experiencia comienza con un brindis de espumoso y un recorrido por la bodega, donde conocerás el origen de sus vinos. Después, toma asiento para disfrutar un menú de alta cocina chihuahuense de tres tiempos, creado por los chefs para expresar los sabores del territorio. Cada platillo se acompaña con vinos reconocidos en Asia, Europa y Nueva York, en un maridaje guiado por un sommelier que te ayudará a descubrir aromas, matices y armonías. Entre viñedos del desierto y copas premiadas, descubrirás otra forma de apreciar Chihuahua. La velada termina con una sorpresa que completa el recorrido y convierte la visita en un recuerdo inolvidable para compartir.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, de martes a domingo*

**HORARIOS**
14:00 y 18:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* Requiere reservación previa.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Copa de bienvenida con MILA, espumoso de método tradicional.
- Recorrido guiado por el viñedo y la bodega, incluida la sala de barricas.
- Menú de alta cocina chihuahuense de 3 tiempos.
- Maridaje con 3 vinos premiados en Asia, Europa y Nueva York.
- Presentación de cada vino a cargo del sommelier y de cada platillo a cargo de los chefs.
- Agua natural.

* No incluye transporte hacia y desde la vinícola, hospedaje, bebidas adicionales fuera del maridaje (copas extra, cocteles, cerveza artesanal), botellas para llevar (disponibles en la tienda), propinas ni experiencias opcionales (Arma tu sombrero, clase de baile country y Combo Country).

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés, francés y alemán*
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

* Francés y alemán con aviso de 3 días antes de la experiencia.

## PRECIOS

AQS

### Individual

$1,500 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,350 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 2 personas y admite un máximo de 100 en salón y 440 en terraza. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



NÓMADA | CAFÉ DE ESPECIALIDAD

# Camargo: “Cenas al Fogón”

## CONTACTO

- **Instagram:**
  @ganasdenomadacafe
- **Correo electrónico**
  diana.cervantes.n@gmail.com
- **Dirección**
  Allende 105, Col. Centro, Camargo.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Hace cuánto no te sientas junto al fuego a escuchar una buena historia? En Camargo, cuando cae la noche bajo los nogales, el aroma del fogón y los sonidos del campo te reciben. Cenas al Fogón es una velada de tres horas en un grupo de máximo 15 personas: cena norteña preparada al momento, agua, mixología con sotol, postre regional y café, con anfitrión toda la noche. Comparte historias de terror o solo escúchalas; tú también tienes algo que contar. Nos reunimos a las 7:30 p. m. en Nómada Café de Especialidad, te trasladamos a la nogalera y te llevamos de regreso. Sin manejar ni cocinar: solo fuego, buena compañía e historias que erizan la piel. Una noche diferente, lejos de la rutina. Solo 15 lugares: aparta el tuyo.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes*

**HORARIOS**
19:30 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* Consulta fechas disponibles en los medios oficiales de la empresa.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Turistas seniors
(jubilados/as)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte desde Nómada al lugar del evento.
- Dos bebidas a base de sotol.
- Café de especialidad.
- Platillo fuerte.
- Postre.

* Alojamiento, propinas y gastos no especificados no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

CAM

### Individual

$950 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$805 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adultos mayores y maestros

10% de descuento

Grupos y temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 15 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CAM

SAN JOSÉ AGROMAQUILA Y GAMAN

# Camargo: “Gaman”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @gamansushicam
- **Correo electrónico**
  sushibargaman@gmail.com
- **Dirección**
  Francisco Márquez #205, Camargo.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Gaman, cada bocado revela una fusión que combina la esencia de la cocina japonesa con ingredientes regionales, en una propuesta fresca, creativa y llena de identidad. Explora sabores, texturas y contrastes que despiertan la curiosidad y muestran nuevas formas de disfrutar los productos locales. Déjate llevar por combinaciones sorprendentes, descubre cómo dialogan dos culturas en la mesa y saborea una experiencia que transforma lo conocido en algo inesperado. En Camargo, Gaman te invita a probar, compartir el momento y disfrutar hasta el último bocado. Ven con ganas de descubrir y llévate un recuerdo distinto y memorable: Chihuahua expresado desde una mirada japonesa, con los sabores de esta tierra.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, miércoles a lunes

**HORARIOS**
19:00 a 22:30 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Experiencia gastronómica de cocina japonesa con ingredientes regionales de Chihuahua.
- En fechas especiales (costo extra): degustación gastronómica, colaboración con emprendedores locales y actividades temáticas según la temporada.

* Aplican restricciones.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

CAM

### Individual

$450 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$380 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Hermanos

10%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 15 personas y admite un máximo de 18 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




CGR

VINÍCOLA LA VICTORIA

# Casas Grandes: “Conecta. Purifica. Disfruta”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @vinicola_lavictoria
- **Correo electrónico**
  lasveredas.ncg
  @gmail.com
- **Dirección**
  4.5 km de Casas Grandes
  a Colonia Juárez,
  Casas Grandes

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO DE BIENESTAR

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Vinícola La Victoria, naturaleza, tradición y cultura del vino se unen para crear una experiencia de serenidad y conexión personal. Inicia con Sound Healing, renueva tu energía en un temazcal ancestral y recorre el viñedo para conocer su historia y cultivo. Cierra con una degustación guiada de tres etiquetas, tabla de charcutería e infusión, rodeado de paisajes tranquilos. Por $1,200 por persona, vive tres experiencias en un solo lugar: bienestar, tradición y placer vinícola. Más que una escapada, es una conexión que se siente, se vive y permanece. Desconéctate, reconecta contigo y despierta tus sentidos. Vinícola La Victoria: vive el momento, siente la conexión.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
en fines de semana

**HORARIOS**
16:00 hrs
Agenda disponible*

**DURACIÓN**
+120 minutos

* Consulta disponibilidad en otros horarios.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido por viñedo.
- Sound Healing.
- Temazcal.
- Degustación de 3 vinos.
- Tabla de charcutería.
- Té/infusión.
- Mascarillas de barro.
- Shot de caldillo.
- Proteína ligera.
- Áreas naturales.

* Transporte, alojamiento y alimentos no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.
- Transporte (costo extra).

* Tenemos servicio de transporte opcional.

## PRECIOS

CGR

### Individual

$1,200 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,080 por persona

* Considerado dentro del paquete 03 "Frontera, desierto y bienestar entre viñedos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

+6 personas

10% de descuento

Temporada baja

Grupos*

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 12 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




CGR

EXPERIENCIAS ENOTURISMO

# Cd. Juárez y Casas Grandes:
# "Alma & Vino. Wine, Wellness, Connection"

## CONTACTO

- **Página web**
  experienciasenoturismo.com
- **Redes sociales**
  @experienciasvino
  experiencias jrz
  @experiencias.vino
- **Correo electrónico**
  dghdez84@gmail.com
- **Dirección**
  Llamas 1029, Jardines del Valle, Ciudad Juárez.*

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO DE BIENESTAR

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Alma y Vino es una experiencia de enoturismo y bienestar para mujeres que buscan una pausa y reconectar consigo mismas. Entre viñedos de Casas Grandes, vino, naturaleza y conexión social se fusionan en un viaje sensorial y emocional. Incluye meditación guiada, cuencoterapia y ceremonia espiritual, cata sensorial de vino, cena maridaje entre viñedos y visita a tres viñedos. Un espacio de autocuidado e inspiración compartido con mujeres que buscan equilibrio y armonía. Deja que el vino abra tus sentidos y que tu alma encuentre su equilibrio. Regálate este momento: desconecta, reconecta y vive una experiencia transformadora.

**DISPONIBILIDAD**
De abril a noviembre, cada dos meses

**HORARIOS**
9:00 a 23:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* La experiencia se realiza en Casas Grandes.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Viajero/a solitario/a

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte redondo desde Cd. Juárez y Chihuahua.
- Hospedaje en Casas Grandes.
- Visita a tres viñedos con degustaciones.
- Cena maridaje.
- Ceremonia espiritual.
- Fogata de cierre.

* No incluye gastos de índole personal ni alimentos no mencionados.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

CGR

### Individual

$5,500 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$4,950 por persona

* Experiencia presentada en la sección "Experiencias únicas de touroperadores". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos +5 personas

Comunidad de Experiencias

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CGR

VIÑEDOS LA TURBINA

# Casas Grandes: “Tiempo para Nosotras”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.laturbina.mx
- **Instagram**
  @vinedoslaturbina
- **Correo electrónico**
  eventos.laturbina@gmail.com
- **Dirección**
  Tabasco 789, Col. San Antonio, Casas Grandes.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO DE BIENESTAR

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Tiempo para Nosotras es una pausa de bienestar entre viñedos para mujeres que buscan desconectarse de la rutina y dedicarse tiempo de calidad. ¿Qué pasaría si por unas horas dejaras atrás el estrés y te dieras permiso de simplemente disfrutar? Entre aromas, sabores y el calor del temazcal guiado, esta experiencia combina naturaleza, descanso y gastronomía regional en un ambiente íntimo y seguro. Baja el ritmo, reconecta contigo y comparte con quienes quieres, sin necesidad de experiencia previa. Al final, te llevas una sensación de pausa, bienestar y conexión con Chihuahua. Naturaleza, convivencia y disfrute en una experiencia pensada para ustedes. Regálate este momento: desconecta, respira y vuelve a ti.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, solo fines de semana

**HORARIOS**
12:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Hospedaje doble frente al viñedo.
- Bebida de bienvenida.
- Caminata.
- Temazcal guiado.
- Hidratación.
- Actividad con productos locales.
- Brunch con ingredientes de Chihuahua.

* No incluye transporte hacia o desde Casas Grandes, traslados personales, alimentos o bebidas extra, consumos personales, propinas ni servicios no descritos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Acceso con transporte público.

## PRECIOS

CGR

### Individual

$3,500 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$3,000 por persona

* Considerado dentro del paquete 03 "Frontera, desierto y bienestar entre viñedos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adultos mayores

10%

Temporada baja

10%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 10 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CUU

ÚLTIMA GOTA

# Chihuahua: “Tarde Sotolera”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.burasotol.com
- **Instagram**
  @burasotol
- **Correo electrónico**
  albertopedroz@hotmail.com
- **Dirección**
  Privada José Martí 5706

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Cómo sería una tarde perfecta en una vinata? En Casa Ruelas te invitamos a vivirla como parte de nuestra familia. Descubre los secretos del sotol recorriendo nuestras instalaciones, conociendo su historia y el trabajo de nuestro maestro productor. Disfruta de una cata guiada antes de pasar a la mesa, donde te esperan una auténtica carne asada norteña, guarniciones, coctelería de la casa y, sobre todo, excelente compañía. Comparte historias, sabores y momentos con quienes dan vida a esta tradición, en un ambiente íntimo, cálido y relajado. Más que una visita, es una invitación a disfrutar de nuestra tarde ideal: buena comida, buen sotol y conversaciones que te harán sentir como en casa.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
solo en fines de semana

**HORARIOS**
12:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte redondo Chihuahua - Casa Ruelas.
- Tour por las instalaciones.
- Guía.
- Amenidades.
- Alimentos y guarniciones de nuestro menú especial.
- Cata maridaje guiada.

* Hospedaje, recuerdos y productos de regalo no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

CUU

## PRECIOS

### Individual

$1,850 por persona

### Paquete

$1,650 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 40 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



ÚLTIMA GOTA

# Chihuahua: “Tour Sotolero Experiencia Media”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.burasotol.com
- **Instagram**
  @burasotol
- **Correo electrónico**
  albertopedroz@hotmail.com
- **Dirección**
  Privada José Martí 5706

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te imaginas descubrir los secretos de una tradición con más de 150 años de historia? En Casa Ruelas te invitamos a vivir una experiencia entre amigos o familiares en el corazón del desierto chihuahuense. Recorre nuestra vinata y descubre cómo nace el sotol, desde la planta hasta su embotellado, mientras conoces las historias de quienes mantienen viva esta tradición. Disfruta de una degustación con maridaje y comparte una auténtica discada norteña, acompañada de salsas, bebidas y un delicioso cóctel. Entre sabores, cultura y buena compañía, descubrirás una forma diferente de conectar con Chihuahua. Una experiencia para salir de la rutina, brindar por nuestras raíces y crear recuerdos alrededor de la mesa.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, solo en fines de semana

**HORARIOS**
Hora libre

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Familias multigeneracionales

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte Chihuahua-destilería.
- Tour guiado.
- Bebidas.
- Bocadillos.
- Alimentos o platos fuertes.
- Cerveza.
- Refrescos.
- Coctelería limitada.

* Alojamiento, productos y recuerdos no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

### Individual

$1,280 por persona

### Paquete

$1,000 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Niños

Adolescentes

Grupos

*Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 40 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SOTOL BURA

# Chihuahua: “Tour Sotolero”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.burasotol.com
- **Instagram**
  @burasotol
- **Correo electrónico**
  albertopedroz@hotmail.com
- **Dirección**
  Privada José Martí 5706

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Qué historias esconde el destilado más emblemático del desierto chihuahuense? En Casa Ruelas te invitamos a descubrir el fascinante universo del sotol, una bebida llena de tradición, cultura y carácter. Recorre nuestra vinata y conoce los secretos de su elaboración, desde la planta que nace en el desierto hasta el destilado que llega a tu copa. Entre relatos y anécdotas, descubrirás el legado de quienes mantienen viva esta tradición norteña. Culmina tu recorrido con una cata guiada, donde explorarás los diferentes perfiles del sotol, acompañados de un maridaje con sabores regionales. Una experiencia que despierta los sentidos, celebra nuestras raíces y te invita a descubrir Chihuahua a través de su historia, su gastronomía y su sotol.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, dos veces al mes*.

**HORARIOS**
12:00 a 17:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* Abierto a cotizaciones para llevar a cabo entre semana con grupos mayores a 8 personas.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Familias multigeneracionales

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte.
- Tour guiado.
- Amenidades.
- Cata de sotol.
- Maridaje.
- Cóctel de bienvenida.

*Alojamiento y alimentos elaborados como comida completa no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.

## PRECIOS

### Individual

$860 por persona

### Paquete

$750 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 “Chihuahua desde la mesa y la historia”. Aplican restricciones.

### Precios especiales

Niños

Adolescentes

Adultos mayores

Grupos

*Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 8 personas y admite un máximo de 40 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



GRUPO TARA AVENTURAS

# Chihuahua: “Nacidos del Desierto”

## CONTACTO

- **Página web**
  tara-aventuras.com
- **Redes sociales**
  Barrancas del Cobre by Tara Aventuras
  grupo_tara_aventuras
- **Correo electrónico**
  taraaventuras@gmail.com
- **Dirección**
  República de Ecuador 203

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te atreves a descubrir el Chihuahua que pocos conocen? Sube al Buramóvil y déjate llevar por una aventura donde el desierto, la historia y el sotol son protagonistas. Recorre paisajes llenos de carácter, visita Casa Ruelas y descubre los secretos de este destilado ancestral, sus aromas y tradiciones. Continúa explorando la ciudad y sus cantinas tradicionales, donde cada parada te sorprenderá con historias, sabores y encuentros auténticos. Entre degustaciones, relatos y buena compañía, conocerás el lado más genuino de Chihuahua, acompañado de un guía que hará especial cada trayecto. Más que un recorrido, una invitación a sentirte parte de esta tierra, brindar por sus raíces y llevarte el espíritu del desierto en cada recuerdo.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, jueves a domingo

**HORARIOS**
17:00 y 19:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés, francés.
- Audioguía disponible.
- Admite mascotas.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- **Ruta de Cantinas:**
  - Cinco cantinas.
- **Ruta Cultural e Histórica:**
  - Quinta Gameros.
  - Casa de Pancho Villa.
  - Calabozo de Hidalgo.
  - Catedral.
- **Ruta Sotolera:**
  - Traslado a Casa Ruelas.
  - Recorrido por la vinata.
  - Explicación del origen del sotol.

* No incluye: entradas, actividades o servicios adicionales, alojamiento, alimentos, bebidas adicionales a los especificados en cada ruta y propinas.

## PRECIOS

| | Individual* (precio por persona) | Paquete* (precio por persona) |
|---|---|---|
| Ruta Cultural e Histórica | $280 | $250 |
| Ruta Cultural + Degustación | $800 | $700 |
| Ruta de Cantinas Tradicionales | $1,100 | $950 |
| Ruta Sotolera - Casa Ruelas | $1,600 | $1,400 |

### Precios especiales

Adulto mayor
10% de descuento

Universidades
5% de descuento

Grupos +8
5% de descuento

* Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 12 personas y admite un máximo de 28 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CASA CERVECERA BOLÍVAR

# **Chihuahua:** "Memorias de Cerveza. Degustación y Cultura Cervecera"

## CONTACTO

- **Página web**
  casacervecerabolivar.com
- **Instagram**
  @CasaCerveceraBolivar
- **Correo electrónico**
  casacervecerabolivar
  @gmail.com
- **Dirección**
  Paseo Bolívar 806,
  Centro, Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Descubre la cerveza de Chihuahua en Casa Cervecera Bolívar, una experiencia cercana y sensorial donde la historia de su productor, el recorrido por la cervecería y los aromas que despiertan recuerdos te acercan al territorio y a su gente. Aprende sobre el proceso y los ingredientes cerveceros a través de tus sentidos, degusta insumos y disfruta una cata guiada de cuatro cervezas de diferentes estilos con sabores locales. Íntima, participativa y accesible, está pensada para que tú marques el descubrimiento: cada sorbo dialoga con bocados locales y te lleva una memoria personal de Chihuahua. Conoce Chihuahua a través de su cerveza, sus historias y tus sentidos. Cultura cervecera y experiencias sensoriales que se disfrutan y permanecen.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, en fines de semana

**HORARIOS**
18:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Entrada.
- Degustación.
- Guía.
- Experiencia sensorial.
- Cata de cerveza.

* Transporte, alojamiento y otros alimentos no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Acceso con transporte público.
- Baños y comedor accesibles.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$250 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$180 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 08 "Sabores y oficios de Chihuahua capital" y 10 "Antojo norteño en el corazón de Chihuahua". Aplican restricciones.

### Precios especiales

+10 personas

15% de descuento

Temporada baja

15% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CUU

MEDIAUVA

# **Chihuahua:** “Ruta del Vino CUU”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @Mediauvamx
  @JannetSommelier
- **Correo electrónico**
  jannet.ochoa@mediauva.mx
- **Dirección**
  Municipios de Chihuahua, Aldama, Santa Isabel.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Sabías que Chihuahua ya forma parte de los 17 estados vitivinícolas del país? Vive y disfruta Chihuahua a través de sus vinos y su increíble gastronomía. Descubrirás un destino lleno de enoturismo, guiado por expertos en cada momento, y disfrutarás de escenarios inolvidables con atención VIP.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes

**HORARIOS**
Viernes 10:00 hrs

**DURACIÓN**
4 días y 3 noches

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos
de amigos

## ITINERARIO

4 días y 3 noches

Viernes a lunes.

Recepción

Viernes 10:00 hrs en aeropuerto.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Hospedaje: 3 noches en hotel (ocupación doble).
- Transporte: camioneta tipo Sprinter.
  Chofer-guía, aire acondicionado, gasolina, casetas, hielera con bebidas hidratantes, cervezas locales y amenidades.
- Desayunos a la carta con café y jugo o refresco.
- Comidas y cenas del itinerario.
- Degustaciones premium en viñedos y bodegas.
- Visitas a viñedos, vinatas y restaurantes icónicos.
- 18% de propina en restaurantes.

* No incluye: vuelos, traslados desde ciudad de origen, traslados no marcados en itinerario, consumo en bares de la experiencia ni bebidas destiladas.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$19,000 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$17,100 por persona

* Aplican restricciones.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Transporte en Sprinter con chofer-guía.
- Aire acondicionado.
- Hielera con bebidas hidratantes.
- Botiquín de primeros auxilios.

* La experiencia requiere un mínimo de 12 personas y admite un máximo de 20 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



LE COUGAR CAFÉ

# Chihuahua: “Arte y el Arte del Café”

## CONTACTO

- **Página web**
  lecougarcafeteria.com
- **Instagram**
  @LeCougarCafe
- **Correo electrónico**
  lecougarcafe@gmail.com
- **Dirección**
  Calle Morelos #414, Centro Histórico, Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Vive una experiencia única en Le Cougar Café, en el Centro Histórico de Chihuahua: café de especialidad, cerveza artesanal y coctelería clásica y de autor en un edificio del siglo XVIII donde fue velado el general Felipe Ángeles en 1919. Recorre su galería de arte, con temáticas renovadas cada bimestre, y participa en actividades para ganar stickers y premios. Disfruta brunch por la mañana y snacks o comida corrida por la tarde, con servicio atento y disposición de servirte al 100%. Arte y arte del café se encuentran aquí: una visita que combina historia, sabor y cultura. Reserva por nuestras plataformas digitales y déjate sorprender por este rincón del centro histórico. Le Cougar Café: café, arte y encuentros memorables.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes

**HORARIOS**
18:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Música en vivo.
- Guía en la galería de arte.
- Entrada.
- Una bebida.

* Transporte, bebidas extras y alimentos no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Audioguía disponible.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$399 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$357 por persona

* Considerado dentro del paquete 09 "Arte, historia y mesa en Chihuahua". Aplican restricciones.

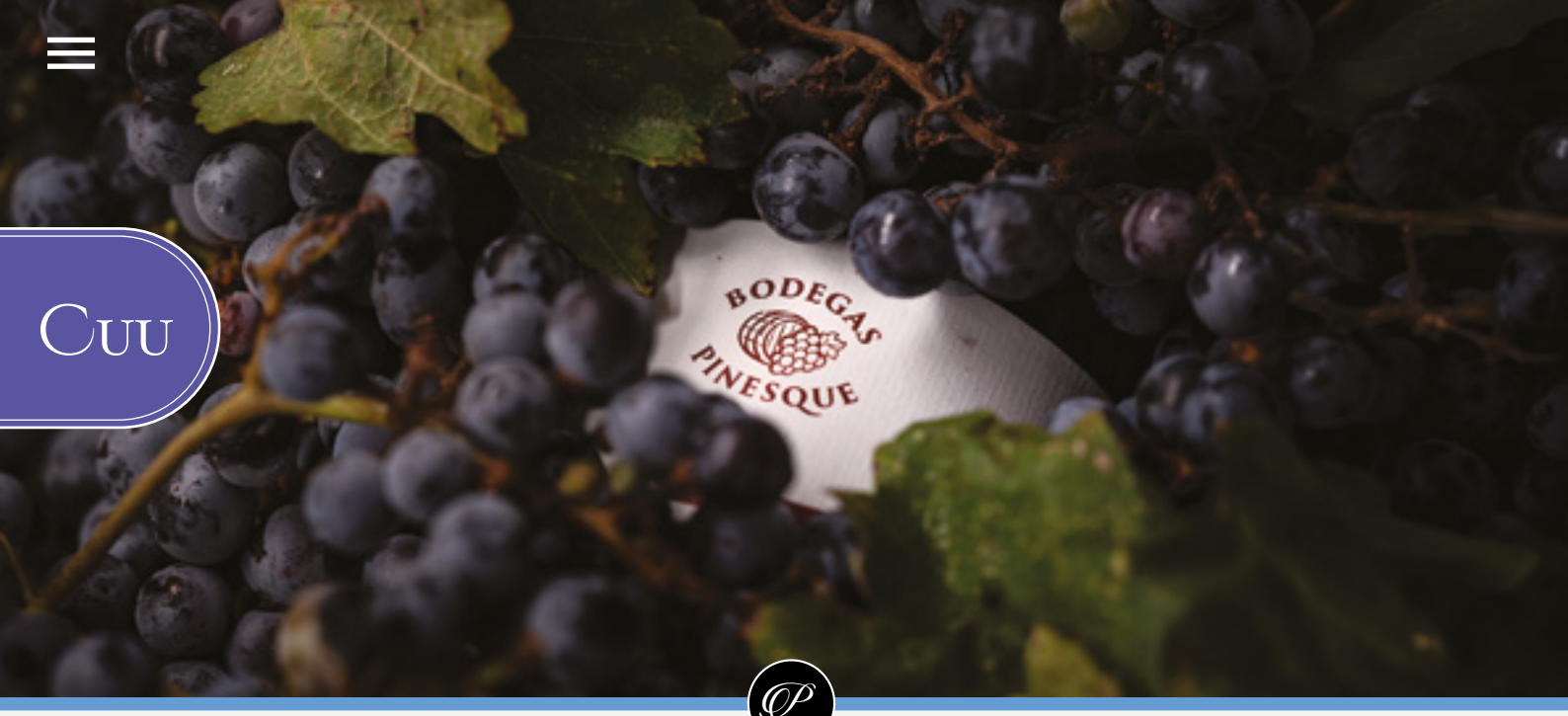
### Precios especiales

Temporada media

5%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 30 personas y admite un máximo de 80 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




CUU

BODEGAS PINESQUE

# **Chihuahua:** "Entre Copas y Sentidos. Descubre el Vino con Todos tus Sentidos"

## CONTACTO

- **Página web**
  www.pinesque.com
- **Redes sociales**
  @pinesque
  Pinesque
- **Correo electrónico**
  info@pinesque.com
- **Dirección**
  Calle Autopista #1301, Campestre del Bosque, C.P. 31415, Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO EDUCATIVO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Entre Copas y Sentidos es una experiencia multigeneracional en una vinícola de Chihuahua. Recorre sus espacios y descubre de forma sencilla cómo se elabora el vino; luego, juegos de aromas, sabores y maridaje te invitan a probar y comparar. Adultos degustan vinos Pinesque y niños y jóvenes disfrutan bebidas sin alcohol, compartiendo actividades para todos. Sin conocimientos previos, solo curiosidad y ganas de compartir. Una sorpresa final despierta tus sentidos. Sin salir de la ciudad, vive una experiencia para contar, compartir y repetir.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, de lunes a viernes. Sábados*

**HORARIOS**
12:00 y 17:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

* Visitas en sábados bajo previa reservación.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Familias multigeneracionales

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido guiado por Bodegas Pinesque.
- Anfitrión.
- Explicación del vino.
- Mesa de los sentidos.
- Degustación de 3 vinos o jugos.
- Maridaje.
- Dinámicas.
- Agua.
- Tiempo para compras.

*Transporte, alojamiento, souvenirs y botella de regalo no incluidos.

## AMENIDADES

Idiomas: español, inglés, francés, japonés.*

Estacionamiento.

Acceso con transporte público.

*Japonés, según disponibilidad de personal.

## PRECIOS

### Individual

Adulto

$950 por persona

Menor

$650 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

Adulto

$807.50 por persona

Menor

$552.50 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia" y 08 "Sabores y oficios de Chihuahua capital". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Bebés y niños

GRATIS*

* Aplica cuando no realizan toda la actividad.

* La experiencia requiere un mínimo de 4 personas y admite un máximo de 24 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VINÍCOLA TRES CASTILLOS

# Chihuahua: “Lealtad a mi Empresa”

## CONTACTO

- **Página web**
  valledelosencinos.com.mx
- **Instagram**
  @vinicolatrescastillos
- **Correo electrónico**
  lfernandez@bafar.com.mx
- **Dirección**
  Km 62 carretera
  Cd. Juárez-Chihuahua,
  Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

ECOTURISMO ECOTURISMO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Camina, comparte y comprométete; la lealtad también se cultiva entre encinos y viñedos. Lealtad a mi Empresa es un team building en Vinícola Tres Castillos que saca a tu equipo de la oficina. Comienza en el salón de eventos y sigue con un senderismo interactivo por el Valle de los Encinos: caminar sin pantallas revela talentos, habilidades y áreas de oportunidad. Termina en una vista privilegiada con un picnic de sabores de la casa: pan, aceite de oliva, queso, jamón serrano, salami, tomates y vino rosado. Como cierre, una fotografía grupal y compromisos hacia la empresa y los compañeros convierten la lealtad en recuerdo tangible. Duración: 2.5 h; hasta 30 adultos. Mejor comunicación, liderazgo y conexión con Chihuahua.

**DISPONIBILIDAD**
Martes a domingo

**HORARIOS**
12:00, 13:30
y 16:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Viaje de negocios
(MICE)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Vino.
- Alimentos.
- Transporte.
- Agua.
- Sommelier.
- Guía.
- Cachucha para el sol.

* Alojamiento no incluido; puede contratarse por separado.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$950 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$600 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Friends and family
(compañeros de la empresa)

10%

Agencias de viajes

20%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 15 personas. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



EL GARDENIA

# Chihuahua: “El Gardenia”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.elgardeniabrewery.com
- **Instagram**
  @elgardeniabrewery
- **Correo electrónico**
  marketingelgardenia
  @gmail.com
- **Dirección**
  Calle 16 #2415, Col. Pacífico,
  Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te gustaría descubrir todo lo que ofrece una cerveza artesanal? En el taproom, junto a la planta cervecera, comienza un recorrido por estilos, aromas, colores y texturas de cervezas elaboradas en Chihuahua. Explora sabores a tu ritmo: el equipo te recomendará opciones y platillos para maridar, desde propuestas internacionales hasta guiños regionales. Disfruta cada combinación en un espacio cómodo y con valor arquitectónico, mientras conoces la cultura cervecera. Si lo deseas, podrás visitar la planta acompañado por un integrante del equipo y acercarte al proceso de elaboración con una cerveza en mano. Para cerrar, prueba café de especialidad tostado localmente y pan dulce de la casa. Una experiencia relajada para abrir el paladar y brindar por lo hecho en Chihuahua.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes

**HORARIOS**
16:00 y 19:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Sampler de 6 cervezas (3 oz cada una).*
- Una pinta de cerveza (16 oz).*
- Una entrada y un plato fuerte del menú de la experiencia.
- Un café de especialidad.
- Una pieza de pan dulce del día.
- Tour por la planta cervecera.

* Cervezas a elegir entre las disponibles en la marquesina del día. No incluye transporte, mixología, destilados, licores ni otras bebidas sin alcohol.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Acceso con transporte público.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$900 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$750 por persona

* Considerado dentro del paquete 08 "Sabores y oficios de Chihuahua capital". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Temporada media

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 2 personas y admite un máximo de 10 por grupo. Experiencia exclusiva para mayores de 18 años. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



DOROTEO HOTEL BOUTIQUE

# Chihuahua: “Doroteo Hotel Boutique”

## CONTACTO

- **Página web**
  doroteohotelboutique.com
- **Redes sociales**
  @doroteohotelboutique
  Doroteo Hotel Boutique | Chihuahua
- **Correo electrónico**
  recepcion @doroteohotelboutique.com.mx
- **Dirección**
  Ignacio de la Llave #401, Centro Histórico, Chihuahua.

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En el corazón del Centro Histórico de Chihuahua, Doroteo Hotel Boutique te invita a vivir la ciudad desde una casa de 1880. Sus ocho habitaciones combinan arquitectura vernácula del norte de México con comodidades contemporáneas: clima, internet, pantalla y tocadiscos. Cada espacio rinde homenaje a Doroteo Arango, Pancho Villa, figura emblemática de la Revolución Mexicana y del norte del país. Descubre detalles que evocan sus múltiples facetas y disfruta una estancia con historia, personalidad y confort. Desde el hotel puedes recorrer a pie el Paseo Bolívar, la Quinta Gameros, la casa y el mausoleo de Villa, la Catedral, museos, plazas, cafés, restaurantes y bares. Descansa en un lugar único y deja que Chihuahua te cuente su historia a unos pasos.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, de lunes a viernes

**HORARIOS**
15:00 hrs

**DURACIÓN**
Hasta 30 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- **1 noche de hospedaje** en una de nuestras habitaciones en edificio de 1880 con clima, internet, pantalla y tocadiscos.

* No incluye transporte, alimentos ni bebidas.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$1,699 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,489 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia es para 2 personas. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SOTOL PEÑA BLANCA

# Chihuahua: “Sabor del Desierto”

## CONTACTO

- **Redes sociales**
  @sotolpenablanca
  Sotol Peña Blanca
- **Correo electrónico**
  casapb.aldama@gmail.com
- **Dirección**
  Calle Juan Aldama 1308,
  Zona Centro, Local 17,
  Plaza del Mariachi,
  C.P. 31000, Chihuahua.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Casa Peña Blanca, una cantina de identidad norteña, cada sorbo te acerca al carácter del desierto y a la cultura del sotol. Conoce distintas expresiones de Sotol Peña Blanca, escucha la historia de esta bebida y disfruta una cata acompañada de un maridaje regional preparado al estilo de la casa. Después, participa en una master class de coctelería y descubre nuevas formas de disfrutar el sotol en creaciones auténticas. Entre sabores locales, aromas y relatos, vivirás una experiencia cercana que celebra las raíces chihuahuenses. Ven con curiosidad, comparte la mesa y llévate en el corazón un recuerdo de Chihuahua que permanece mucho después del último brindis.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
19:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Degustación.
- Maridaje.
- Master class de coctelería.
- Plática cultural e histórica.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Acceso con transporte público.

## PRECIOS

### Individual

$1,250 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,000 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 12 personas y admite un máximo de 22 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




CUU

LA SOTOLERÍA | COCINA BAR

# Chihuahua: “Degustación de Sotol”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @LaSotoleria
- **Correo electrónico**
  arqarmandomarin
  @gmail.com
- **Dirección**
  Independencia 815, Col. Centro, Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿A qué sabe el desierto? Descúbrelo en una degustación guiada de seis etiquetas de sotol Oro de Coyame. Con el acompañamiento de personal experto, aprenderás cómo tomarlo y explorarás los aromas, sabores y matices que distinguen cada expresión. Mientras recorres esta experiencia sensorial, conocerás la historia y la tradición que han unido a este destilado con la tierra, su gente y su cultura. Observa, huele y prueba con calma: cada sorbo revela una nueva faceta del sotol y te acerca al paisaje chihuahuense. No necesitas conocimientos previos, solo curiosidad y ganas de descubrir. Vive una forma distinta de conocer el desierto a través de su bebida emblemática y llévate también en la memoria un recuerdo inolvidable de Chihuahua.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
14:00 hrs

**DURACIÓN**
Hasta 30 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Sampler de seis sotoles (1/2 oz cada uno), servidos en un set especial.
- Degustación guiada.

* No incluye alimentos ni otras bebidas no indicadas.

## AMENIDADES

Idiomas: español.

Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$199 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$179 por persona

* Considerado dentro del paquete 10 "Antojo norteño en el corazón de Chihuahua". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos +10 personas

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia se ofrece desde 1 persona y admite un máximo de 15 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CERVECERÍA SANTO NEGRO

# Chihuahua: “Experiencia Cervecera”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @cerveceriasantonegro.wb
- **Correo electrónico**
  santonegro.wb@gmail.com
- **Dirección**
  Calle 14 #326, Col. Centro,
  C.P. 31000, Chihuahua.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Qué historias, aromas y sabores guarda una cerveza hecha en Chihuahua? En Santo Negro, vivirás una experiencia guiada para descubrir la cultura cervecera local. Conoce también la historia de la marca, el proceso que transforma sus ingredientes y la dedicación detrás de cada estilo. Después, explora sus cervezas en una cata para los sentidos: observa sus colores, percibe sus aromas y reconoce los sabores de cada propuesta. Mientras degustas, conectarás con la identidad y el orgullo de quienes elaboran cerveza en Chihuahua. No necesitas ser experto, solo tener curiosidad y ganas de probar. Ven a conocer Santo Negro y llévate una experiencia auténtica, cercana y memorable que celebra lo local y demuestra que lo hecho en Chihuahua está bien hecho.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
una vez al mes

**HORARIOS**
16:00 a 20:00 hrs.
Experiencia cada hora

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Degustación.
- Recorrido por la cervecería.
- Explicación del proceso.
- Cata de los estilos de Santo Negro.

* Transporte y alojamiento no incluidos. Alimentos no incluidos, excepto en la modalidad de cata maridaje.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

### Individual

$500 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$450 por persona

* Considerado dentro del paquete 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos

Temporadas alta, media y baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 15 a 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




CUU

LA EMBAJADA CUU

# **Chihuahua:** “Degustación de Destilados Mexicanos y Cocina Regional”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @laembajadacuu
- **Correo electrónico**
  ricardo@sotoleros.com
- **Dirección**
  Calle Allende #803,
  Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te gustaría recorrer México a través de sus destilados y sabores? En el centro de Chihuahua, vive una degustación guiada que celebra la riqueza de la bebida y la cocina regional. Descubre expresiones de sotol, incluido el destilado con denominación de origen y la lechuguilla de la sierra, junto con mezcal, tequila, charanda y bacanora. Explora también una barra de vermuts y disfruta cocteles clásicos mexicanos preparados con ingredientes frescos. Cada copa se acompaña con guisos chihuahuenses y platillos representativos del estado, en una atmósfera acogedora e informal. Conoce los matices de cada destilado mientras conectas con las tradiciones que les dan origen. Una experiencia para probar, compartir y descubrir la identidad de Chihuahua en cada sorbo y cada bocado.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
de lunes a viernes

**HORARIOS**
Horario libre

**DURACIÓN**
30 a 60 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Destilados mexicanos.
- Cocteles.
- Vermut.
- Degustación guiada con maridaje de cocina regional.

* Transporte no incluido.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

### Individual

$1,000 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$900 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 06 "Chihuahua desde la mesa y la historia" y 08 "Sabores y oficios de Chihuahua capital". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



RESTAURANTE BAR SAN LUIS & THAI FOOD

# Chihuahua: “La Esencia de una Tradición”

## CONTACTO

- **Página web**
  barsanluis.com
- **Instagram**
  @restaurante_bar_san_luis
- **Correo electrónico**
  barsanluischihuahua
  @gmail.com
- **Dirección**
  Doblado 1321, Zona Centro,
  C.P. 31000, Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En el corazón del Centro Histórico de Chihuahua, Bar San Luis te recibe en una cantina de larga tradición. Aquí, la identidad local se mezcla con la cocina tailandesa para sorprender a turistas y chihuahuenses. Prueba las icónicas Hot Wings, bañadas en la salsa de la casa, y acompáñalas con un tarro de cerveza fría. Cada bocado despierta el paladar y celebra sabores inesperados. Disfruta el ambiente cálido, comparte la mesa y conversa con locales. Si viajas por negocios, haz una pausa para relajarte, socializar y crear vínculos; si visitas la ciudad, acércate a su vida cotidiana. Ven con apetito y descubre cómo una cantina histórica, una receta emblemática y la hospitalidad chihuahuense convierten una comida en un recuerdo memorable.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
12:00 a 1:30 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Viaje de negocios
(MICE)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Alimentos.
- Bebidas.

* Aplican restricciones.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$350 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$315 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos" y 09 "Arte, historia y mesa en Chihuahua". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



EL HOJALDRE - WUNDERKAMMER

# Chihuahua: “El Gabinete de los Sentidos”

## CONTACTO

- **Página web**
  el-hojaldre.com
- **Redes sociales**
  @elhojaldre.chihuahua
  ElHojaldre
- **Correo electrónico**
  elhojaldre.chihuahua
  @gmail.com
- **Dirección**
  Calle Allende #200,
  esq. calle 2a, Col. Centro,
  Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En El Gabinete de los Sentidos, la casona histórica de El Hojaldre te invita a compartir con amigos una velada enogastronómica. Disfruta cuatro tiempos de cocina regional reinterpretada, cada uno acompañado por un vino seleccionado. Aromas, texturas y relatos revelan la tradición culinaria y conectan cada plato con el territorio. Los maridajes invitan a descubrir cómo la copa transforma los sabores. Sin prisas ni dinámicas obligatorias, observa, degusta y conversa en un ambiente íntimo. Cada acto celebra la memoria gastronómica y convierte la mesa en una colección de maravillas por descubrir. Al final, llévate tarjetas de recuerdo y una conexión aún más profunda con Chihuahua, sus sabores y quienes los mantienen vivos.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
un fin de semana al mes

**HORARIOS**
19:00 y 20:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Menú de cuatro tiempos chihuahuenses.
- Cuatro vinos.
- Relatos y estímulos sensoriales en una casona histórica.

* No incluye transporte, hospedaje, consumos fuera del menú y maridaje, actividades externas, compras ni servicios especiales. Los extras requieren solicitud previa, disponibilidad y costo adicional.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.

## PRECIOS

CUU

### Individual

$1,195 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,016 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adulto mayor

5% de descuento

Grupos y temporada baja*

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 8 personas y admite un máximo de 12 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CELY NÁJERA TURISMO EXPERIENCIAL

# **Chihuahua:** "Los Burritos Tradicionales"

## CONTACTO

- **Página web**
  www.facebook.com/share/18sLzBhqim/
- **Facebook**
  Cely Nájera Turismo Experiencial
- **Correo electrónico**
  nconsuelo043@gmail.com
- **Dirección**
  Fco. Coss 1012, Chihuahua

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Puede una tortilla de harina contar la historia de Chihuahua? ¡Descúbrelo bocado a bocado! Embárcate en un delicioso recorrido por distintos rincones de la ciudad y sus alrededores para descubrir uno de los grandes orgullos gastronómicos del Estado Grande: sus burritos. Prueba diferentes guisados, tamaños y sazones, y descubre cómo cada receta guarda la tradición y el cariño de quienes la preparan. En cada parada, conviértete en juez de sabor, califica tus favoritos y comparte tus impresiones hasta elegir el burrito ganador. Una experiencia para explorar la ciudad, conocer su cultura y disfrutar de sabores que alimentan el estómago y el corazón. Y si alguno te conquista, ¡puedes llevarte unos burritos a casa para prolongar el sabor de Chihuahua!

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes*

**HORARIOS**
9:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

* Consulta agenda en los sitios oficiales para conocer las fechas disponibles.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Un burrito por persona en cada punto.

* Alojamiento, bebidas y compras para llevar no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Acceso con transporte público.

## PRECIOS

### Individual

$300 por persona

### Paquete

$250 por persona

* Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adultos mayores y estudiantes

10% de descuento

* La experiencia requiere un mínimo de 3 personas. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CASA MESSER

# Cd. Juárez: “Casa de Mezcales, Sotol y Buena Comida”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.casamesser.com
- **Instagram**
  @casa.messer
- **Correo electrónico**
  cenasmesser@gmail.com
- **Dirección**
  C. Pedro Rosales de León 7855, Col. San Jerónimo. Alpha 7855-1, San Jerónimo, Ciudad Juárez.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿A qué sabe Chihuahua? Descúbrelo en Casa Messer, donde cada plato cuenta una historia y cada sorbo revela el carácter de nuestra tierra. Disfruta de una comida de tres tiempos que celebra los ingredientes y sabores del territorio, acompañada por el universo de los mezcales y sotoles. Entre aromas, encuentros y detalles inesperados, un servicio cercano y especializado te guía por un recorrido sensorial que conecta gastronomía, cultura y personas, en un ambiente acogedor que invita a disfrutar sin prisas. Aquí no solo vienes a comer: vienes a descubrir la identidad de una región, compartir momentos y dejarte sorprender. Una invitación a vivir Chihuahua con todos los sentidos y llevarte un recuerdo que permanecerá mucho después del último bocado.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
9:00 a 20:00 hrs

**DURACIÓN**
30 a 60 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

**Familias multigeneracionales**
(solo mayores de 18 años)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Cata de mezcal o cerveza artesanal.
- Tabla de charcutería o una cena.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

### Individual

$850 por persona

### Paquete

$765 por persona

* Considerado dentro del paquete 03 "Frontera, desierto y bienestar entre viñedos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adultos mayores

10% de descuento

* Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 2 personas y admite un máximo de 500 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CUA

VINÍCOLA CASA CADENA

# Cuauhtémoc: “La Mesa del Enólogo”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @Casacadena_
- **Correo electrónico**
  vinicolacasacadena@gmail.com
- **Dirección**
  Cuitláhuac
  y Alameda #1215

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te imaginas probar un vino mientras todavía está tomando forma? En Casa Cadena te abrimos las puertas de nuestra bodega para descubrir los secretos que esconde cada botella. Recorre sus instalaciones, conoce al enólogo y adéntrate en las historias, aromas y procesos que dan vida a nuestros vinos de autor. Disfruta de una degustación íntima de vinos y sidra, acompañada de una deliciosa tabla de charcutería. Y prepárate para un momento especial: probar una muestra directamente del proceso de elaboración, antes de que llegue a otras copas. Una experiencia exclusiva para conectar con el productor, descubrir el carácter vinícola de Chihuahua y llevarte un recuerdo que va mucho más allá de una cata.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
solo en fines de semana

**HORARIOS**
10:00 a 20:00 hrs.
Recorridos cada hora

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos



## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

CUA

**Familias multigeneracionales**
(solo mayores de 18 años)

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Acceso a la bodega "Casa Cadena".
- Recorrido guiado.
- Degustación: sidra Big State y vinos de autor.
- Tabla individual de charcutería.
- Acompañamiento de enólogo.
- Muestra especial.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## PRECIOS

### Individual

$650 por persona

### Paquete

$550 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano".

### Precios especiales

Compra de vino
-$150 de descuento

Temporada baja

* Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 2 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



Cua

VIÑEDO CIÉNEGA DE CASTILLA

# **Cuauhtémoc:** "Degusta el Territorio del Altiplano de Chihuahua"

## CONTACTO

- **Página web**
  vinedocienegadecastilla.com
- **Redes sociales**
  @vinedocienegadecastilla
  Viñedo "Ciénega de Castilla"
- **Correo electrónico**
  cienegadecastillavinedo@gmail.com
- **Dirección**
  Km 2.2 carretera Tacuba a Col. Anáhuac, Cuauhtémoc.

TURISMO GASTRONÓMICO

ECOTURISMO ECOTURISMO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Refugio Sensorial del Altiplano: brindis e intimidad entre vides de montaña. Para parejas que buscan desconectar, este oasis de confort y complicidad en el altiplano de Cuauhtémoc convierte el clima extremo en paz. Recorre el terruño del viñedo y descubre la viticultura de montaña a más de 2,000 msnm y el cuidado artesanal de la vid. Refúgiate luego en un espacio privado de sombra y frescura, libre de sol y polvo, con rituales de bienvenida. Culmina con una cata guiada y participativa de Merlot, Chardonnay y Pinot Noir, maridada con quesos artesanales, manzanas de huerto y frutos secos de la sierra. Un encuentro sensorial que despierta complicidad, asombro y relajación en pareja. Te llevas el alma cálida de Chihuahua contigo.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, solo fines de semana

**HORARIOS**
15:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Bebida de bienvenida.
- Explicación del viticultor.
- Cata guiada por sommelier.
- Degustación de vinos de montaña.
- Tabla gastronómica de sabores regionales.
- Acceso al Oasis de Confort.
- Senderos.

* Transporte y hospedaje no incluidos. Las etiquetas de vino y los productos de la tabla están sujetos a disponibilidad y temporada.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

### Individual

$1,150 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$985 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 “Cultura del Altiplano”. Aplican restricciones.

### Precios especiales

Huéspedes del viñedo

* Aplica al contratar hospedaje en el viñedo. Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 30 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CUA

CATALIZ CASA DE VINOS

# Cuauhtémoc: “Amigas de Vuelo”

## CONTACTO

- **Redes sociales**
  @cataliz_casadevinos
  catalizcasadevinos
- **Correo electrónico**
  catalizcasadevinos1
  @gmail.com
- **Dirección**
  Santa Ana, Namiquipa,
  Chihuahua.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO DE BIENESTAR

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Vive un encuentro íntimo e inolvidable entre amigas en un acogedor espacio a prueba de clima. Disfruta la historia familiar de Viñedo Don Guillermo, una cata guiada de tres vinos Cataliz con maridaje local chihuahuense y una exploración sensorial del terruño. Siente cómo vibra la tierra, escucha el susurro del viento entre los viñedos y descubre tu propio compás mientras pintas tu lienzo de colibrí, llevándote a casa el alma de un viñedo de Chihuahua. La magia culmina con una emotiva sorpresa de conexión que transformará su amistad para siempre. Sin complicaciones, sin necesidad de ser experta: solo curiosidad, risas y complicidad. Una pausa entrañable diseñada para recolectar recuerdos, sabores y emociones entre amigas.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año,
solo fines de semana*

**HORARIOS**
18:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* También disponible para eventos privados y cumpleaños, bajo reservación.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Bebida de bienvenida.
- Agua.
- Espacio privado climatizado.
- Actividad sensorial con elementos del viñedo.
- Cata guiada de 3 vinos Cataliz con maridaje regional.
- Taller para pintar un lienzo de colibrí.

* Transporte, comidas completas, bebidas extras y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES



Idiomas: español, inglés.



Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.



Estacionamiento.

## PRECIOS

### Individual

$1,926 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,857 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos de mujeres adultas mayores

15%

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia se ofrece para grupos de 12 personas. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CUA

ANCESTRUS CERVECERÍA ARTESANAL

# Cuauhtémoc: “Ancestrus Tour”

## CONTACTO

- **Redes sociales**
  cerveceriaancestrus
  @chevechangos
- **Correo electrónico**
  cerveceriaancestrus
  @hotmail.es
- **Dirección**
  Leona Vicario 3755,
  Col. Francisco Villa,
  C.P. 31501, Cuauhtémoc.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Ancestrus, recorre la planta junto a maestros cerveceros y conoce las etapas que dan vida a cada estilo. Acércate a los granos, las maltas y los lúpulos; descubre el equipo y la ciencia de la elaboración artesanal. Después, disfruta una cata guiada de cuatro estilos de cerveza, algunos galardonados, y aprende a reconocer sus aromas, sabores y matices. Un chef local crea maridajes para realzar cada vaso y acercarte al carácter de Chihuahua. Entre conocimiento, conversación y descubrimiento sensorial, vive una experiencia exclusiva junto a quienes hacen la cerveza. El cierre guarda una sorpresa especial, pensada para convertir cada sorbo en un recuerdo memorable que querrás volver a vivir.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
Horario libre

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Degustación con maridaje guiado.
- Tour guiado por la planta.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.
- Acceso con transporte público.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

CUA

### Individual

$900 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$810 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adulto mayor

10% de descuento

Grupos*

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 5 personas y admite un máximo de 15 por grupo.
Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar.
Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



DEL

VÍA TINTO

# Delicias: “Entre Aguas y Fuego”

## CONTACTO

- **Facebook**
  Vía Tinto
- **Correo electrónico**
  viatintoch@gmail.com
- **Dirección**
  Av. Nuestra Gente 2803, Fraccionamiento Sendero, Delicias.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO DE NEGOCIOS

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Entre Aguas y Fuego es un viaje de integración donde tu equipo navega, pesca, cocina junto a un chef y comparte alrededor del vino y el fuego. En un entorno natural excepcional, cada reto invita a colaborar, comunicarse y confiar: de la navegación a la pesca y de la preparación de alimentos a la mesa compartida. Es una experiencia de team building diseñada para fortalecer relaciones, impulsar la colaboración y crear recuerdos inolvidables. Aquí la confianza se construye y el equipo se descubre fuera de la oficina. Vive esta aventura que combina naturaleza, gastronomía y vino para unir a tu equipo alrededor del fuego. Fortalece vínculos, celebra logros y llévate una experiencia que se saborea y permanece.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes

**HORARIOS**
14:00 a 19:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Viaje de negocios
(MICE)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte.
- Paseo en barco.
- Actividad de pesca.
- Alimentos.
- Amenidades (gorro y mandil).
- Guía.
- Cata y maridaje.
- Pausa de hidratación.
- Música en vivo.
- Fogata.

* No incluye botellas de vino, sotoles extras o para llevar, ni propinas.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

DEL

### Individual

$4,250 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$3,300 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

5% Pensionados y jubilados

15% Grupos +10 personas

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 30 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VINOS GALEANA (CHATEAU LEBARON)

# Galeana: “Friends”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @vinoschateaulebaron,
  @ChateauLebaron
- **Correo electrónico**
  vinochateaulebaron@gmail.com
- **Dirección**
  Rancho Ojo Caliente,
  Galeana, Chih.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO GRUPAL LÚDICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si por un día tu única responsabilidad fuera disfrutar? Reúne a tus amigos y déjate llevar por una experiencia donde la diversión comienza desde el trayecto, a bordo de un *party bus* privado. Descubre un espacio exclusivo, rodeado de historia y tradición vinícola chihuahuense, donde te esperan vinos regionales, cervezas artesanales y deliciosa gastronomía local. Comparte risas, participa en juegos y retos, y disfruta de cada momento con la tranquilidad de contar con transporte privado. Mientras el atardecer pinta de colores el paisaje, prepárate para una sorpresa que hará aún más especial la celebración. Una invitación a desconectar de la rutina, brindar por la amistad y crear recuerdos inolvidables con el auténtico sabor de Chihuahua.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, sujeto a agenda*

**HORARIOS**
18:00 y 20:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

* Se agenda y se les ofrece la mejor opción disponible.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte redondo en party bus.
- Bebidas.
- Sesión de fotografía grupal.
- Recorrido guiado por las instalaciones.
- Degustación de vinos y productos locales.
- Dinámicas de integración: juegos y retos guiados.

* Alojamiento y propinas no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

GAL

### Individual

$1,800 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,700 por persona

* Considerado dentro del paquete 03 "Frontera, desierto y bienestar entre viñedos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupo solo mujeres

10% de descuento

Temporada baja

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 8 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



OCOTILLOS

# Galeana: “Sabores de Galeana”

## CONTACTO

- **Instagram:**
  @ocotillos_
- **Correo electrónico**
  d_widmar@yahoo.com
- **Dirección**
  Carretera México 10 km 147,
  C.P. 31870, Galeana.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Qué hace que una buena carne se convierta en un recuerdo inolvidable? En Galeana, tú lo descubres entre el paisaje, el fuego y los sabores de Chihuahua. Prepara tu propia carne junto a un chef, aprende técnicas sencillas y participa activamente en la cocción al aire libre. Después, de la mano de un sommelier, descubre cómo maridarla con vino y conoce nuevas combinaciones de sabores mientras compartes con otros amantes de la carne. Cada elección se vuelve parte de la experiencia: del fuego al plato y de la copa al recuerdo. Al final, no solo te llevas nuevos conocimientos, sino el sabor de Chihuahua contigo. Una experiencia gastronómica auténtica, participativa y memorable que celebra el paisaje, la tradición y el placer de compartir.

**DISPONIBILIDAD**
De abril a octubre,
una vez al mes

**HORARIOS**
17:00 a 20:00 hrs.
Experiencia cada hora

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Clase de preparación y cocción de carne.
- Maridaje con vino.

* Transporte y alojamiento no incluidos.
Los cortes y las etiquetas de vino están sujetos a disponibilidad.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

GAL

### Individual

$2,049 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,540 por persona

* Considerado dentro del paquete 03 “Frontera, desierto y bienestar entre viñedos”. Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos +12 personas

10%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas y admite un máximo de 12 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SOTOL DON PAULINO

# **Gran Morelos:** “Conoce Sotol Don Paulino”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.donpaulino.com
- **Redes sociales**
  @sotol_donpaulino
  Sotol Don Paulino
- **Correo electrónico**
  ventas@donpaulino.com
- **Dirección**
  Km 78 carretera Chihuahua-Cuauhtémoc, C.P. 33264, Gran Morelos.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Hacienda Paulina, la historia del Sotol Don Paulino se descubre entre árboles, barricas y aromas de sierra. Conoce las etapas de producción de esta bebida chihuahuense y escucha el relato de una tradición familiar que, desde los años de la prohibición, convirtió el respeto por la planta y el territorio en un legado. Recorre la cava, con cerca de 500 barricas de roble francés, y descubre el sotol extra añejo de 60 meses, presentado en su botella de violín. Después, degusta expresiones de la casa, acompaña tu visita con platillos regionales o bebidas preparadas con sotol y disfruta el paisaje campestre. Si quieres prolongar la experiencia, hospédate en sus suites y regálate una pausa entre naturaleza, sabor e identidad chihuahuense.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año

**HORARIOS**
15:00 y 17:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Turistas seniors (jubilados/as)

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.
- Acceso con transporte público.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Entrada.
- Recorrido.
- Explicación guiada.
- Sesión de preguntas.
- Degustación.
- Acceso a las instalaciones (salón, destilería, cava y terrazas).
- Según el tour: tabla de quesos y charcutería y/o comida o cena maridaje.

* No incluye alojamiento, transporte ni alimentos extras; sin embargo, pueden contratarse con costo adicional.

## PRECIOS

| | Individual (precio por persona) | Paquete* (precio por persona) |
|---|---|---|
| Tour sencillo | $550 | $495 |
| Tour degustación con tabla de quesos | $750 | $675 |
| Tour maridaje | $1,600 | $1,440 |

* Considerado dentro del paquete 04 "Del sotol al vino por Santa Isabel y Satevó". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos 10+ personas

10%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 6 personas. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



KOKOYOME PARADISE RESORT

# **Guachochi:** “Experiencia Kokoyome”

## CONTACTO

- **WhatsApp**
  649 101 8949
- **Instagram**
  @kokoyomeparadiseresort
- **Correo electrónico**
  kokoyomeecopark@gmail.com
- **Dirección**
  Carretera Guachochi - Baborigame km 38

ECOTURISMO · ECOTURISMO ·

TURISMO · GASTRONÓMICO ·

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te imaginas viajar al pasado en medio de un paraíso natural? Adéntrate en la espectacular Barranca de Güérachi, un rincón de Chihuahua donde cascadas, paisajes y microclimas te invitan a reconectar con tus raíces. Descubre Kokoyome, un espacio inspirado en la cultura ancestral del mismo nombre, donde la arquitectura primitiva y las tradiciones rurales te acercan a otras formas de vida. Recorre un entorno de extraordinaria riqueza natural y descubre sus particularidades geológicas mientras exploras los sabores del pasado a través de una gastronomía elaborada con ingredientes locales. Una experiencia que combina naturaleza, cultura y sabores ancestrales para despertar tus sentidos, descubrir la esencia de la región y vivir un auténtico reencuentro con el origen.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
10:00, 11:00 y 12:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Familias
y grupos de amigos

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte redondo.
- Entrada al parque.
- Guía local.
- Comida.
- Recorrido interpretativo en el parque.

* Alojamiento no incluido.

## PRECIOS

| | Individual (precio por persona) | Paquete* (precio por persona) |
|---|---|---|
| 1 persona | $2,870 | $2,583 |
| 2 personas | $1,620 | $1,458 |
| 4 personas | $1,245 | $1,120 |
| 6 personas | $950 | $855 |

* Considerado dentro de los paquetes 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos" y 05 "Vino, historia y naturaleza del sur". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Personas con discapacidad

20% de descuento

Bebés y niños

* Aplican restricciones.

* La experiencia admite un máximo de 50 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VITIVINÍCOLA RICHESSE

# Guerrero: “Dos Frutos Ancestrales, Uva y Manzana”

## CONTACTO

- **Correo electrónico**
  odile_sandoval@yahoo.com
- **Dirección**
  Calle 2a #7, Centro, frente a Plaza Abraham González, Cd. Guerrero.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En HB del Parque, la anfitriona te recibe en una casa de adobe de 1952, con una piedra fechada en 1800. Conoce Ciudad Guerrero, su historia revolucionaria y su tradición manzanera desde 1940. Después, recorre la huerta y el viñedo: observa variedades de manzanas y uvas, conoce su cultivo y, según la temporada, labores como la pizca y selección. Descubre cómo la vid llegó a la región y dio origen a vinos tintos, rosados y blancos. Degústalos con tapas y sabores locales. Para grupos de 8 a 10 personas, la experiencia puede concluir con una cena de cazuela de camarones a la bilbaína y tortilla de papa. Historia, paisaje agrícola y gastronomía se encuentran en una visita cercana y auténtica.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, bajo solicitud

**HORARIOS**
12:00 y 16:00 hrs

**DURACIÓN**
30 a 60 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos y familias

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Transporte.
- Degustación.
- Entradas.
- Alojamiento.

* Guía no incluido.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

GRO

### Individual

$1,200 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,080 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adultos mayores, menores de edad, niños y grupos

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 4 personas y admite un máximo de 10 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



BODEGAS VALLES VILLALPANDO

# Hidalgo del Parral: “Entre Copas y Martina”

## CONTACTO

- **Página web**
  bodegasvallesvillalpando.com
- **Instagram**
  @bodegasvallesvillalpando
- **Correo electrónico**
  isaela.villalpando
  @bodegasvallesvillalpando.com
- **Dirección**
  Vialidad San José 28A,
  Rincón de las Lomas,
  Hidalgo del Parral.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

“Entre Copas y Martina” combina vino, gastronomía, historia y participación para descubrir Parral de otra manera. De la mano de Martina, mujer de la época revolucionaria, conocerás sabores de la cocina tradicional chihuahuense y escucharás historias de la vida en campamentos y caminos. La experiencia sigue con una degustación guiada de vinos, sencilla y divertida, para descubrir aromas y sabores. Después personalizarás tu botella eligiendo etiqueta y capuchón, y cerrarás con una foto en un set inspirado en la Revolución. No es solo una degustación: es una historia que se saborea, se comparte y se vuelve recuerdo. Vive Entre Copas y Martina: degusta, descubre, participa y llévate un pedacito de Parral.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, en fines de semana

**HORARIOS**
11:00 y 14:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Bienvenida.
- Historia de Martina.
- Cata guiada de vinos y sabores chihuahuenses: chile pasado, carne seca y queso.
- Relato del territorio.
- Foto en set revolucionario.

* No incluye botella personalizada (costo aparte), consumo extra no contemplado, compras personales, alojamiento ni transporte.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

HPA

### Individual

$730 por persona

* Aplican restricciones.

### Menor de edad

$500 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$620 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos" y 05 "Vino, historia y naturaleza del sur". Aplican restricciones.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 20 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



NAM

VIÑEDOS ALTA MIRA

# **Namiquipa:** “Un Día en el Campo. Nuestra Tierra, Nuestra Historia”

## CONTACTO

- **Instagram**
  @altamira_vinedo
  Vinedos Alta Mira
- **Correo electrónico**
  vinedosaltamira@gmail.com
- **Dirección**
  Carr. Ruiz Cortines km 4,
  Calle 4a No. 110,
  Soto Máynez.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Vive una experiencia auténtica de campo y vino recorriendo las raíces agrícolas de nuestra tierra. Antes de llegar a la copa y al plato existe la tierra: conoce la huerta de manzanas, viñedos y cultivos de temporada como maíz, espárragos y frijol, y descubre el trabajo detrás de cada cosecha. Corta tu propia manzana o, fuera de temporada, prepara tapas con mermelada y degusta jugo natural. En el campo de siembra aprenderás sobre siembra, cosecha y pizca; después, en el viñedo, el ingeniero te explicará el proceso de la vid. Finaliza en la cabaña con una cata de 3 vinos y charcutería. Vive el campo, cosecha y brinda por el origen: una experiencia gastronómica que conecta sabor y tradición. Auténtica, sensorial y memorable.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, una vez al mes

**HORARIOS**
16:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

**Familias multigeneracionales**
(solo mayores de 18 años)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Entradas.
- Copa conmemorativa.
- Recorridos.
- Tour guiado.
- Degustaciones.
- Cata con 3 copas de vino.
- Charcutería.
- Una fotografía.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.
- Admite mascotas.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

NAM

### Individual

$1,150 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$950 por persona

* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano". Aplican restricciones.

### Precios especiales*

Adulto mayor

Grupos

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 30 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VIÑEDOS PALOMINO

# Namiquipa: “Viñedos Palomino”

## CONTACTO

- **Página web**
  vinedospalomino.com
- **Instagram**
  @vinedospalomino
- **Correo electrónico**
  viñedospalomino@gmail.com
- **Dirección**
  Lote 4, Manzana 4035,
  C.P. 31963, Namiquipa.

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Te imaginas descubrir Chihuahua a través de sus vinos? En Viñedos Palomino, la tierra y la historia de una familia se encuentran en Soto Máynez, Namiquipa, en la región de Baja Babícora. Desde 2014, este proyecto pionero transforma su pasión por el territorio en vinos Malbec y Chardonnay con identidad propia. Durante tu visita, recorre el paisaje entre viñedos, conoce cómo nació esta iniciativa y acércate a la vitivinicultura local. Según la oferta disponible, podrás complementar el recorrido con una degustación y descubrir los sabores de cada vino. Comparte un momento especial en pareja, con amigos o familia, conecta con la naturaleza y llévate una nueva mirada sobre Chihuahua: la de una región que también se expresa en cada copa.

**DISPONIBILIDAD**
Con cita previa

**HORARIOS**
Consulta agenda

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido por el viñedo.
- Vinos.
- Charcutería.
- Catas.
- Comida, si así se requiere.

* Transporte y hotel no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

NAM

### Individual

$1,100 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$990 por persona

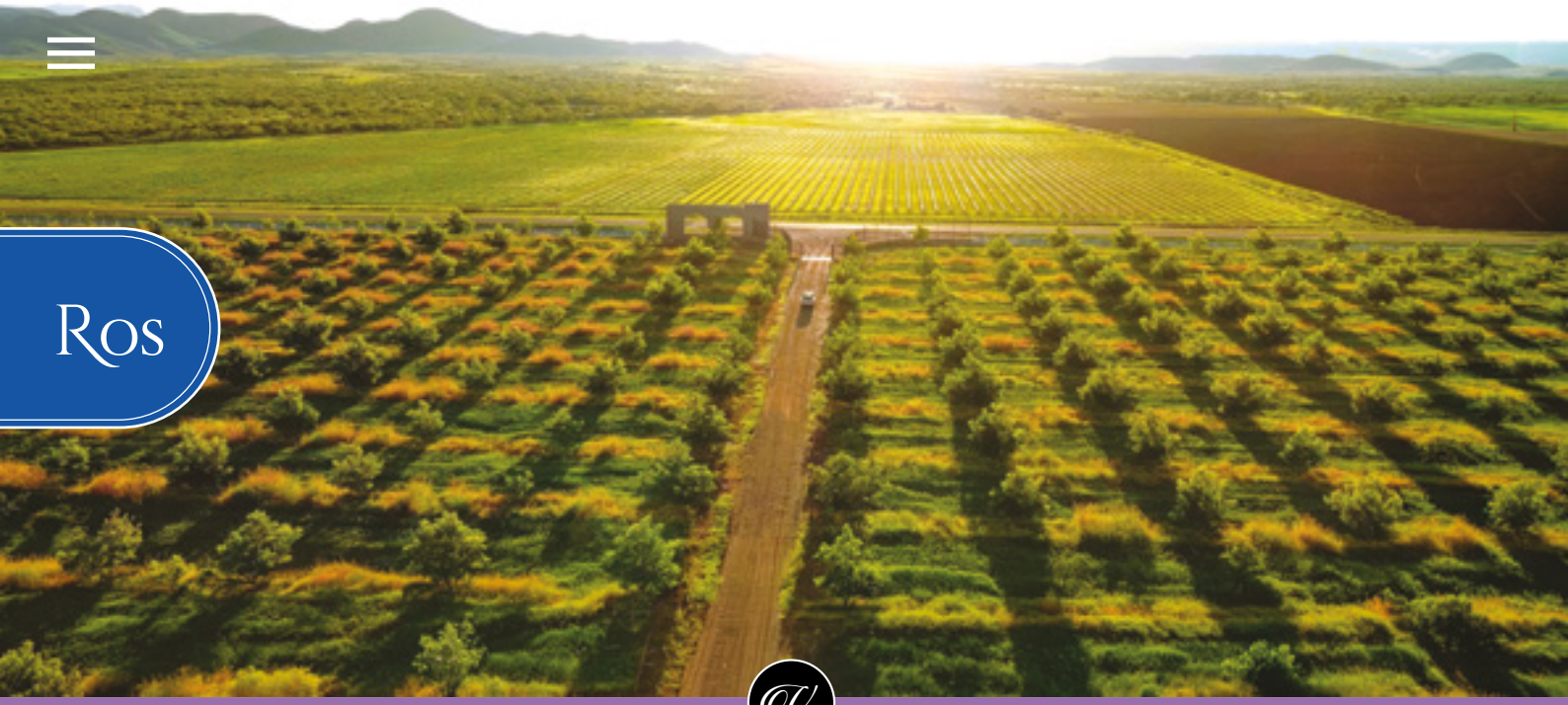
* Considerado dentro del paquete 02 "Cultura del Altiplano". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Niños y grupos

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



CASA VAZQUEÑO

# Rosario: “Raíces y Sabores”

## CONTACTO

- **Página web**
  casavazqueno.com
- **Instagram**
  @vinedocasavazqueno
  @casavazqueno
- **Correo electrónico**
  contacto@casavazqueno.com
- **Dirección**
  5P9H+67, C.P. 33539,
  Valle de Olivos, Rosario.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Toda gran historia tiene una raíz. En Casa Vazqueño, Raíces y sabores conecta la tierra, la tradición familiar y la gastronomía chihuahuense. La visita comienza con una bienvenida y la historia del proyecto, seguida de un recorrido por viñedo y bodega para conocer la elaboración del vino. Descubre productos del rancho, como uva, nuez, aceite de oliva y carne, y participa en una demostración gastronómica interactiva. Prueba ingredientes locales y explora aromas, sabores y maridajes en una cata guiada de tres vinos. Descubre el origen de cada ingrediente y conoce a quienes lo producen. Cierra con un brindis compartido y, si lo deseas, visita la tienda. Una experiencia para conectar con el campo y llevarte un recuerdo auténtico de Chihuahua.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, solo fines de semana

**HORARIOS**
16:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos y familias

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Bienvenida e historia de Casa Vazqueño.
- Recorrido por viñedo y bodega.
- Demostración culinaria.
- Degustación de productos locales.
- Cata sensorial de tres vinos.
- Brindis.
- Visita a la tienda.

* No incluye alojamiento, transporte de ida y vuelta, alimentos y bebidas adicionales, compra de productos, artesanías o recuerdos, propinas ni gastos personales.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

Ros

### Individual

$1,250 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,125 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 01 “De la capital a la Sierra por el Conchos” y 05 “Vino, historia y naturaleza del sur”. Aplican restricciones.

### Precios especiales

Niños

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 4 personas y admite un máximo de 16 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SFC

TURÍSTICO LAS GARZAS

# San Francisco de Conchos: "Turístico Las Garzas"

## CONTACTO

- **Instagram**
  @losfiltros_lasgarzas
- **Correo electrónico**
  losfiltroslasgarzas@gmail.com
- **Dirección**
  Carretera Boquilla
  a Los Filtros km 2.5

ECOTURISMO · ECOTURISMO ·

TURISMO DE AVENTURA

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si tu próxima aventura tuviera naturaleza, emoción y descanso en un mismo lugar? Descubre Turístico Las Garzas, un paraíso en San Francisco de Conchos donde los manantiales naturales y los paisajes del Río Conchos te invitan a disfrutar Chihuahua de una manera diferente. Deslízate por sus toboganes, navega en lancha, kayak o jet ski, siente la adrenalina de recorrer sus paisajes en cuatrimoto o explora la región en tranvía. Al caer la tarde, contempla un atardecer inolvidable y disfruta de una noche en cabaña o bajo las estrellas, compartiendo historias alrededor de una fogata. Un lugar para vivir aventuras, desconectar de la rutina y crear recuerdos únicos con quienes más quieres.

**DISPONIBILIDAD**
De marzo a octubre, todos los días

**HORARIOS**
7:00 a 21:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Familias
con niños(as)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Entrada
- Asadores
- Palapas
- Mobiliario

* No incluye alimentos ni transporte.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Accesible para silla de ruedas / carros de bebés.

SFC

## PRECIOS

| | Individual (precio por persona) | Paquete* (precio por persona) |
|---|---|---|
| Entrada (solo día) | $100 | $90 |
| Camping | $140 | $120 |
| Hospedaje (4 personas) | $1,400 | $1,200 |
| Hospedaje (6 personas) | $1,900 | $1,600 |

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Menores de 12 años

30% de descuento

Personas con discapacidad

GRATIS

* La experiencia admite un máximo de 600 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SFC

SOTOL LA SANTA CRUZ

# San Francisco de Conchos: “Tour del Sotol”

## CONTACTO

- **Redes sociales**
  @sotol_lasantacruz
  Sotol Santa Cruz
- **Correo electrónico**
  vale.salcidob@hotmail.com
  oscarloya345@gmail.com
- **Dirección**
  Carretera Boquilla a Los Filtros km 2.5, Los Filtros Turístico “Las Garzas”

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO GRUPAL LÚDICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Sotol Santa Cruz es una experiencia que da sentido a lo que probamos: un homenaje vivo a quienes inspiraron, soñaron y dejaron legado. Descubre los sabores del sotol en su origen, Rancho Santa Cruz, a orillas del Río Conchos, donde manos pacientes y raíces profundas transforman tradición en emoción. Disfruta de un paseo en barco de una hora y media por el Río Conchos. Un guía especializado y el Maestro Sotolero revelan los secretos del proceso artesanal. La experiencia incluye cata guiada, dos cócteles de la casa y ceviche fresco: un maridaje perfecto entre cultura, sabor y paisajes inolvidables. Más que una degustación, es volver a sentir lo que nos une y querer regresar siempre: autenticidad, emoción y pertenencia.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, en fines de semana

**HORARIOS**
17:00 hrs

**DURACIÓN**
60 a 90 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Viaje de negocios
(MICE)

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Guía.
- Recorrido en bote.
- Cata guiada.
- Tabla de productos locales.
- Dos cócteles a base de sotol.
- Ceviche de pescado local.
- Música.
- Fotografías.

* Transporte y alimentos extra no incluidos. Aplican restricciones.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

SFC

### Individual

$800 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$700 por persona

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos +20 personas

10%

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 8 personas y admite un máximo de 12 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.




SOTOL LA SANTA CRUZ

# San Francisco de Conchos: “Experiencia de Pareja”

## CONTACTO

- **Redes sociales**
  @sotol_lasantacruz
  Sotol Santa Cruz
- **Correo electrónico**
  vale.salcidob@hotmail.com
  oscarloya345@gmail.com
- **Dirección**
  Carretera Boquilla a Los Filtros km 2.5, Los Filtros Turístico “Las Garzas”

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO CULTURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Una tarde para conectar con quien amas, brindando con sotol. Recorran en mototaxi el pueblo de La Boquilla, descubran la vinata Sotol La Santa Cruz y disfruten un maridaje de sotol con bocados locales, solo para ustedes dos. Sin necesidad de saber de sotol, vivirán una experiencia inolvidable. ¿Cuándo fue la última vez que el tiempo se detuvo solo para ustedes? Las calles de La Boquilla pasan despacio mientras sus manos se buscan. Entre el aroma del sotol en la vinata y la voz de quien lo destila, descubren que esta tierra también sabe a ternura. Vuelven a casa con Sotol La Santa Cruz guardado en el corazón: una tarde romántica juntos; conexión extraordinariamente significativa, profundamente sensorial y emocionalmente inolvidable.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, en fines de semana

**HORARIOS**
16:00 hrs

**DURACIÓN**
90 a 120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Paseo en mototaxi (presa y La Boquilla).
- Coctelería con sotol de la casa.
- Maestro Sotolero.
- Degustación de sotol.
- Maridaje con bocados locales.

* No se incluye: transporte a la vinata, hospedaje, comidas/cena completa, bebidas extra, botellas para llevar, propinas ni gastos personales.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

SFC

### Individual

$1,790 por pareja

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,400 por pareja

* Considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Adulto mayor

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 1 pareja y admite un máximo de 4 parejas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VIÑEDO EL MOLINO DON TOMÁS

# Santa Isabel: “Ranch to Table: Cosecha y Sobremesa”

## CONTACTO

- **Página web**
  elmolinodontomas.mx
- **Redes sociales**
  @molinodontomas
  Viñedo el Molino Don Tomas
  @molinodontomas
- **Correo electrónico**
  elmolinodontomas@gmail.com
- **Dirección**
  Rancho El Naranjo, Col. La Estación, Santa Isabel, Chihuahua s/n

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si el mejor sabor fuera el que cosechas con tus propias manos? En El Molino, Santa Isabel, te invitamos a reconectar con la tierra y disfrutar de una experiencia gastronómica entre viñedos. Recorre nuestros viñedos, cosecha ingredientes frescos de la huerta y conviértete en chef por un día preparando tu propia pizza junto a nuestro cocinero. Descubre los aromas y sabores de tres vinos seleccionados en una cata guiada por nuestro sommelier. Mientras el sol se oculta entre viñedos, comparte tu creación, brinda y disfruta de una sobremesa sin prisas. Una celebración de los sabores del campo, la hospitalidad norteña y el placer de compartir momentos especiales con quienes más quieres.

**DISPONIBILIDAD**
De mayo a octubre, una vez al mes

**HORARIOS**
16:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Sangría Santa Chavela.
- Recorrido.
- Acceso a los invernaderos.
- Cosecha de ingredientes de temporada.
- Tabla de charcutería individual.
- Preparación de pizzas.
- Cata de tres etiquetas.

* No incluye: mandil ni canasta para cosecha (son de uso durante la experiencia y deben devolverse); hospedaje, transporte, consumos adicionales, compra de vinos, productos de la tienda, artículos adicionales ni propinas.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Estacionamiento.
- Baños adaptados.

## PRECIOS

### Individual

$1,650 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,500 por persona

* Considerado dentro de los paquetes 04 "Del sotol al vino por Santa Isabel y Satevó" y 07 "Una escapada entre viñedos y estrellas". Aplican restricciones.

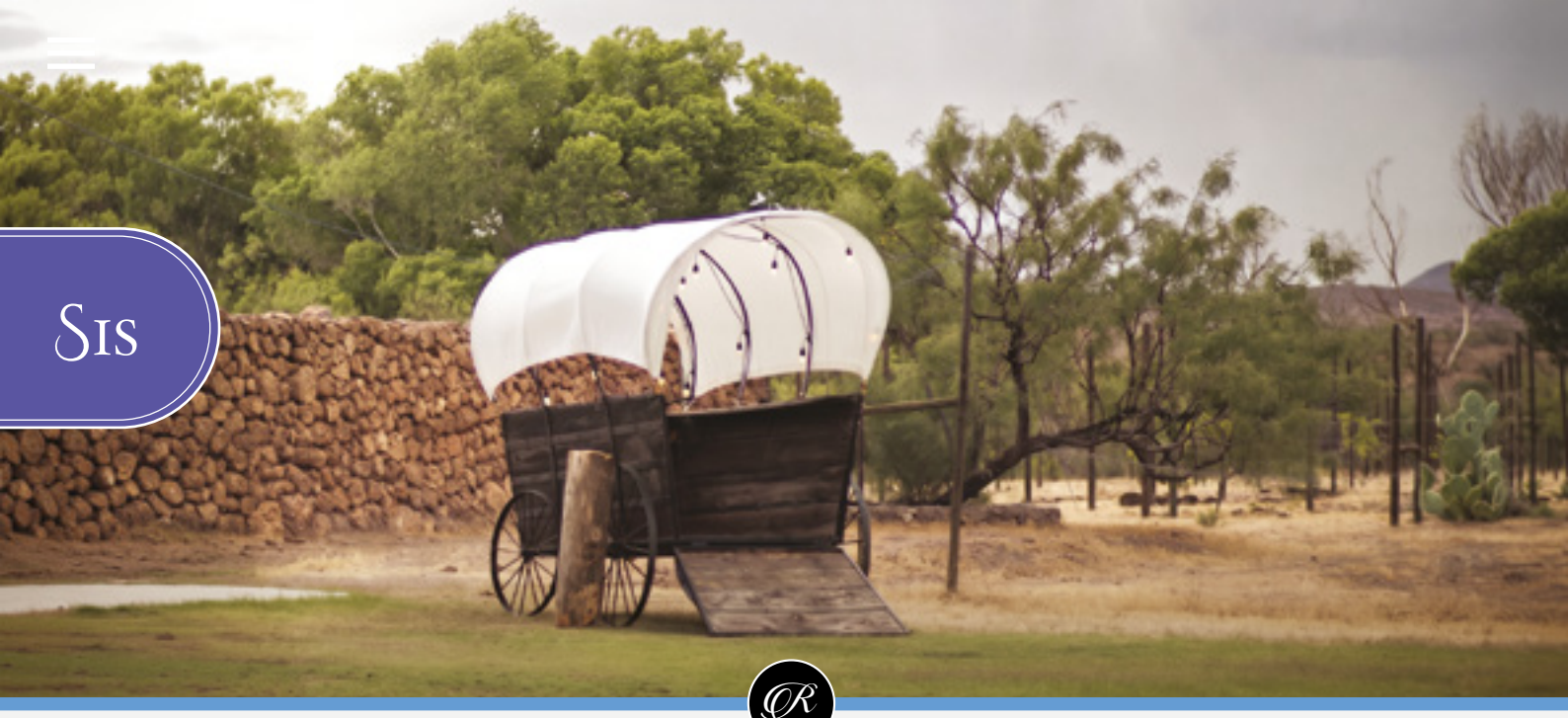
### Precios especiales

Grupos 6+ personas

5% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 10 personas y admite un máximo de 12 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VINÍCOLA TRES RÍOS

# Santa Isabel: “Umbral by Tres Ríos”

## CONTACTO

- **Página web**
  vinostresrios.com
- **Instagram**
  @rutatresrios
- **Correo electrónico**
  veredadeplata@gmail.com
- **Dirección**
  Km 48, carretera Chihuahua-Cuauhtémoc, Santa Isabel, Chih.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO GRUPAL LÚDICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si la noche tuviera una historia diferente que contarte? En Umbral, cada atardecer es el comienzo de una experiencia única bajo el cielo de Chihuahua. Déjate envolver por una velada temática donde el vino, la música y los sabores se encuentran mientras el sol se despide y las estrellas comienzan a aparecer. Comparte conversaciones, brinda sin prisas y disfruta de un paisaje que se transforma con cada instante. Entre melodías y momentos de contemplación, descubre una manera especial de conectar con la noche, el territorio y quienes te acompañan. Una invitación a detener el tiempo, dejarte sorprender y vivir una noche irrepetible, de esas que permanecen en la memoria mucho después del último brindis.

**DISPONIBILIDAD**
En otoño y primavera, dos veces al mes

**HORARIOS**
18:30 y 22:30 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Bienvenida.
- Degustación de vinos (Tres Ríos).
- Selección de alimentos para acompañamiento.
- Ambientación musical.
- Acompañamiento de anfitrión.
- Espacios de convivencia al aire libre.

* No se incluye: transporte, hospedaje, consumos adicionales, compra de vinos o productos para llevar ni propinas. El transporte podrá agregarse con costo adicional mediante reservación previa y sujeto a un mínimo de 20 participantes.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.*
- Estacionamiento.

* Inglés bajo previa solicitud.

## PRECIOS

SIS

### Individual

$1,300 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,105 por persona

* Considerado dentro del paquete 04 "Del sotol al vino por Santa Isabel y Satevó". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Grupos 10+ personas

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 20 personas y admite un máximo de 40 por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VINÍCOLA TRES RÍOS

# Santa Isabel: “Tres Cauces, Una Mañana en Tres Ríos”

## CONTACTO

- **Página web**
  vinostresrios.com
- **Instagram**
  @rutatresrios
- **Correo electrónico**
  veredadeplata@gmail.com
- **Dirección**
  Km 48, carretera Chihuahua-Cuauhtémoc, Santa Isabel, Chih.

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO GRUPAL LÚDICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si tu maridaje favorito estuviera por descubrirse? Bajo la fresca arbolada de Tres Ríos, en Chihuahua, te invitamos a disfrutar de un brunch donde cada copa y cada bocado cuentan una historia. Déjate sorprender por un menú regional de tres tiempos, acompañado de tres vinos de la casa, y participa en un divertido ejercicio de maridaje para descubrir las combinaciones que más despiertan tus sentidos. Entre sabores, conversaciones y momentos compartidos, conocerás la esencia de nuestra tierra, el trabajo detrás de cada vino y el placer de elegir tu combinación favorita. Una experiencia para disfrutar sin prisas, explorar nuevos sabores y llevarte un descubrimiento que recordarás en cada brindis futuro.

**DISPONIBILIDAD**
En otoño y primavera, solo fines de semana

**HORARIOS**
10:00 a 13:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Brunch regional de tres tiempos.
- Degustación de tres vinos (Tres Ríos).
- Dinámica de maridaje.
- Acompañamiento de anfitrión.
- Brindis entre la naturaleza.

* No se incluye: transporte, hospedaje, consumos adicionales de alimentos o bebidas fuera de los establecidos en el programa, compra de vinos o productos para llevar, propinas ni gastos personales.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.*
- Estacionamiento.

* Experiencia disponible en inglés bajo previa solicitud.

## PRECIOS

SIS

### Individual

$1,300 por persona

* Aplican restricciones.

### Paquete

$1,100 por persona

* Considerado dentro del paquete 04 "Del sotol al vino por Santa Isabel y Satevó". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Fechas especiales

10% de descuento

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 14 personas y admite un máximo de 40 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SAT

VIÑEDO LOS PORTALES

# Satevó: “Lunada y Fogata”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.vinedolosportales.com.mx
- **Instagram**
  @losportalesvinedo
- **Correo electrónico**
  viticulturadelnorte@gmail.com
- **Dirección**
  km 43.5 de la carretera
  a Parral desde Chihuahua

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si una noche entre viñedos fuera todo lo que necesitas para desconectar? Escápate del ruido de la ciudad y vive una velada mágica bajo las estrellas de Chihuahua. Comienza con un recorrido por el viñedo, descubre sus secretos y brinda con una cata de vinos mientras cae la tarde. Cuando se encienda la fogata, déjate envolver por la música en vivo, pide tu canción favorita, canta, baila y comparte risas con tus amigos. Entre copas de vino, bombones al fuego y conversaciones que se alargan, cada momento se convierte en una historia para recordar. Una noche para disfrutar sin prisas, reconectar con los tuyos y llevarte recuerdos que querrás revivir una y otra vez.

**DISPONIBILIDAD**
En octubre,
solo fines de semana

**HORARIOS**
17:00 a 21:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido por el viñedo.
- Cata de vino.
- Tabla de charcutería.
- Bombones para la fogata.
- Música en vivo.

* Alojamiento, transporte y comida no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

SAT

### Individual

$1,200 por persona

### Paquete

$1,050 por persona

* Considerado dentro del paquete 05 "Vino, historia y naturaleza del sur". Aplican restricciones.

### Precios especiales

**15%** Temporada baja

**50%** Menores de edad

**15%** Adultos mayores

**15%** Grupos

*Aplican restricciones

* La experiencia requiere un mínimo de 30 personas y admite un máximo de 50 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SAT

VIÑEDO LOS PORTALES

# Satevó: “Orovilla”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.vinedolosportales.com.mx
- **Instagram**
  @losportalesvinedo
- **Correo electrónico**
  viticulturadelnorte@gmail.com
- **Dirección**
  km 43.5 de la carretera
  a Parral desde Chihuahua

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si su próximo recuerdo favorito comienza entre viñedos? Escápense de la rutina y compartan una tarde inolvidable en Orovilla, rodeados de naturaleza y paisajes chihuahuenses. Recorran el viñedo, descubran cómo cuidar las parras y vivan momentos especiales alimentando a las ovejas. Déjense conquistar por los sabores de una cata guiada de vinos y preparen juntos su propia pizza al horno de leña. Den un toque personal a la experiencia creando una etiqueta única para su botella de vino. Al caer la tarde, disfruten de su creación entre copas, música en vivo y un atardecer dorado. Una invitación a reconectar, compartir sonrisas y llevarse mucho más que una botella: una historia creada entre los dos.

**DISPONIBILIDAD**
En verano,
solo fines de semana

**HORARIOS**
16:00 a 20:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Parejas

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido guiado por el viñedo.
- Cata de 3 vinos chihuahuenses.
- Pizza al horno de leña preparada por el cliente.
- Botella de vino personalizada.
- Música en vivo.

* Transporte y alojamiento no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

SAT

### Individual

$1,435 por persona

### Paquete

$1,150 por persona

* Considerado dentro del paquete 07 "Una escapada entre viñedos y estrellas". Aplican restricciones.

### Precios especiales

**10%** Por temporada baja

**50%** Menores de edad

**15%** Adultos mayores

**15%** Grupos

*Aplican restricciones

* La experiencia requiere un mínimo de 20 personas y admite un máximo de 32 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



SAT

VIÑEDO LOS PORTALES

# Satevó: “Serenidad”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.vinedolosportales.com.mx
- **Instagram**
  @losportalesvinedo
- **Correo electrónico**
  viticulturadelnorte@gmail.com
- **Dirección**
  km 43.5 de la carretera a Parral desde Chihuahua

TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO RURAL

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

¿Y si la mejor forma de desconectar fuera brindar entre viñedos? Escápate del ritmo de la ciudad y disfruta de una tarde rodeada de paisajes chihuahuenses, buena compañía y sabores inolvidables. Comienza con una bebida de bienvenida y un recorrido por el viñedo, donde descubrirás los secretos de sus vinos. Déjate sorprender por una degustación de tres vinos locales, acompañada de una deliciosa pizza recién salida del horno de leña. Mientras la música en vivo llena el ambiente, relájate, comparte risas y disfruta del paisaje con tus amigos. Una experiencia para dejar atrás la rutina, descubrir el encanto vinícola de Chihuahua y convertir una tarde cualquiera en un recuerdo que siempre querrás repetir.

**DISPONIBILIDAD**
En primavera, verano y otoño. Solo fines de semana

**HORARIOS**
17:00 y 21:00 hrs

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Grupos de amigos

## ¿QUÉ INCLUYE?

- Recorrido guiado por el viñedo.
- Cata guiada de 3 vinos chihuahuenses (1 rosado y 2 tintos).
- Cena (pizza al horno de leña, ensalada y pay de frutas).
- Transporte ida y vuelta desde Chihuahua.

* Alojamiento y botellas no incluidos.

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.

## PRECIOS

SAT

### Individual

$1,840 por persona

### Paquete

$1,660 por persona

* Considerado dentro del paquete 04 "Del sotol al vino por Santa Isabel y Satevó". Aplican restricciones.

### Precios especiales

**10%** Adulto mayor

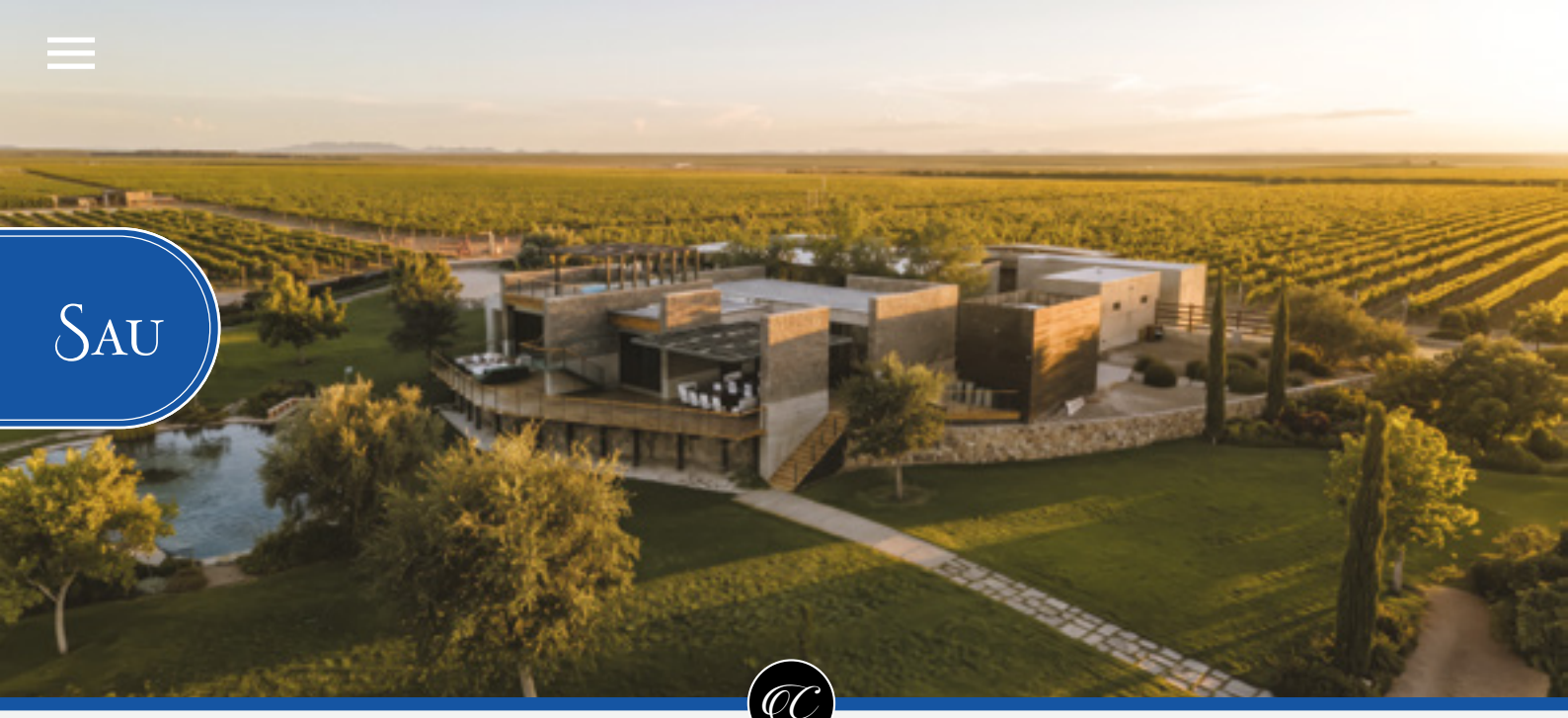
**40%** Adolescente

**50%** Niños

**20%** Temporada baja

*Aplican restricciones

* La experiencia requiere un mínimo de 20 personas y admite un máximo de 120 personas por grupo. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



VIÑEDOS CAVALL 7

# Saucillo: “Cata Cavall 7”

## CONTACTO

- **Página web**
  www.cavall7.com
- **Redes sociales**
  @Cavall7
  Viñedos Cavall 7
  @Cavall7
- **Correo electrónico**
  pberjes@cavall7.com
- **Dirección**
  Carretera km 82 s/n,
  Col. Orive de Alba,
  C.P. 33637, Saucillo.

TURISMO GASTRONÓMICO

## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

En Viñedos Cavall 7, en Delicias, el paisaje y la cultura vitivinícola se revelan paso a paso. Recorre el viñedo con un guía, conoce cómo se elaboran sus vinos y escucha las historias que dan identidad a cada etiqueta. Después, explora aromas, sabores y matices en una cata cercana de Cavall Rosé, Cavall 3 y Cavall 5, sin necesidad de tener experiencia previa. La visita se completa con gastronomía regional que invita a disfrutar y compartir en un entorno natural. En pareja, con amigos o en tu viaje por Chihuahua, vive una experiencia auténtica que reúne vino mexicano, territorio y hospitalidad, y llévate un recuerdo sensorial inolvidable de Cavall 7.

**DISPONIBILIDAD**
Durante todo el año, todos los días

**HORARIOS**
Horario libre

**DURACIÓN**
+120 minutos

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Grupos de amigos

## AMENIDADES

- Idiomas: español, inglés.
- Admite mascotas.
- Estacionamiento.
- Acceso con transporte público.

## ¿QUÉ INCLUYE?

- **Paquete 1: Solo recorrido**

  Recorrido guiado por las instalaciones y viñedos, con tiempo para fotografías.

- **Paquete 2: Cata y recorrido**
  - Recorrido y explicación del proceso del vino y el maridaje.
  - Cata de Cavall V, Cavall 3 y Cavall 5 con tabla de quesos.

- **Paquete 3: Cata, recorrido y comida**
  - Recorrido y explicación del vino.
  - Cata de Cavall V, Cavall 3 y Cavall 5 con quesos.
  - Comida de 3 tiempos.
  - 2 copas de Cavall 3.

- **Paquete 4: Cata privada**
  - Cata privada para ti y tu grupo, con fecha, horario y menú a elegir.

## PRECIOS

| | Individual (precio por persona) | Paquete* (precio por persona) |
|---|---|---|
| Paquete 1 | $500 | $450 |
| Paquete 2 | $1,500 | $1,350 |
| Paquete 3 | $2,500 | $2,250 |
| Paquete 4 | $3,000 | $2,700 |

* El Paquete 1 está considerado dentro del paquete 01 "De la capital a la Sierra por el Conchos". Aplican restricciones.

### Precios especiales

Niños y grupos grandes

* Consulta condiciones directamente con la empresa.

* La experiencia requiere un mínimo de 2 personas en el Paquete 1 y de 4 personas en los paquetes 2 y 3. Precios en pesos mexicanos, sujetos a cambio sin previo aviso. Confirma tarifas y disponibilidad al reservar. Consulta la política de cancelaciones en los medios oficiales de la empresa.



# DIRECTORIO

# VINO

**01 Casa Porras Vitivinícola**
Tel. (614)1780028
casaporrasvitivinicola@gmail.com
Página 36

**02 Vinícola Amelia**
Tel. (614)1420853
ventas@vinicolaamelia.com
www.vinicolaamelia.com
Página 38

**03 Vinícola La Victoria**
Tel. (636)1326674
lasveredas.ncg@gmail.com
instagram.com/vinicola_lavictoria/
Página 44

**04 Viñedos La Turbina**
Tel. (636) 6990667
eventos.laturbina@gmail.com
www.laturbina.mx
Página 48

**05 Bodegas Pinesque**
Tel. (614)1847162
info@pinesque.com
www.pinesque.com
Página 64

**06 Vinícola Tres Castillos / Valle de los Encinos**
Tel. (614)1963592
lfernandez@bafar.com.mx
valledelosencinos.com.mx
Página 66

**07 Vinícola Casa Cadena**
Tel. (625)1529909
vinicolacasacadena@gmail.com
Página 88

**08 Cataliz Casa de Vinos**
Tel. (625)1041161
catalizcasadevinos1@gmail.com
Página 92

**09 Viñedo Ciénega de Castilla**
Tel. (625)1154259
cienegadecastillavinedo@gmail.com
www.vinedocienegadecastilla.com
Página 90

**10 Vía Tinto**
Tel. (639)1197421
viatintoch@gmail.com
Página 96

**11 Chateau Lebaron / Vinos Galeana**
Tel. (636)1173701
vinochateaulebaron@gmail.com
Página 98

**12 Bodegas Valles Villalpando**
Tel. (627)1141930
isaela.villalpando@
bodegasvallesvillalpando.com
www.bodegasvallesvillalpando.com
Página 108

**13 Viñedos Alta Mira**
Tel. (659)1020913
vinedosaltamira@gmail.com
Página 110

**14 Viñedos Palomino**
Tel. (659)1024771
vinedospalomino@gmail.com
vinedospalomino.com
Página 112

**15 Casa Vazqueño**
Tel. (614)1690593
contacto@casavazqueno.com
www.casavazqueno.com
Página 114

**16 Grupo Vinícola Tres Ríos**
Tel. (614)5020156
veredadeplata@gmail.com
vinostresrios.com
Páginas 124 y 126

**17 Viñedo El Molino Don Tomás**
Tel. (614)1061119
elmolinodontomas@gmail.com
elmolinodontomas.mx
Página 122

**18 Viñedo Los Portales / Viticultura del Norte**
Tel. (614)5020371
viticulturadelnorte@gmail.com
www.vinedolosportales.com.mx
Páginas 128, 130 y 132

**19 Viñedos Cavall 7**
Tel. (639)1191229
pberjes@cavall7.com
www.cavall7.com
Página 134

**20 Experiencias Enoturismo**
Tel. (656)2163222
dghdez84@gmail.com
experienciasenoturismo.com
Página 46

**21 Mediauva**
Tel. (331)4627932
jannet.ochoa@mediauva.mx
www.mediauva.mx
Página 60

**22 Vitivinícola Richesse**
Tel. (614)2220486
odile_sandoval@yahoo.com
Página 106

# CERVEZA

**23 Casa Cervecera Bolívar**
Tel. (614)1967376
casacervecerabolivar@gmail.com
www.casacervecerabolivar.com
Página 58

**24 El Gardenia**
Tel. (614)3609120
marketingelgardenia@gmail.com
www.elgardeniabrewery.com
Página 68

**25 Cervecería Santo Negro**
Tel. (614)2239289
santonegro.wb@gmail.com
Página 76

**26 Ancestrus Cervecería Artesanal**
Tel. (656)7828941
cerveceriaancestrus@hotmail.es
Página 94




# SOTOL

**27 Sotol Bura / Comercializadora Última Gota**
Tel. (614) 2802445
albertopedroz@hotmail.com
www.burasotol.com
Páginas 50, 52 y 54

**28 Sotol Santa Cruz**
Tel. (648)1011987
vale.salcidob@hotmail.com
Páginas 118 y 120

**29 Sotol Peña Blanca**
Tel. (614)1199631
casapb.aldama@gmail.com
Página 72

**30 Sotol Don Paulino**
Tel. (614)5971692
ventas@donpaulino.com
www.donpaulino.com
Página 102

**31 La Sotolería**
Tel. (614)1367485
arqarmandomarin@gmail.com
Página 74



# OTRAS EMPRESAS

**32 Casa Messer**
Tel. (656)3833027
cenasmesser@gmail.com
www.casamesser.com
Página 86

**33 Cely Nájera Turismo Experiencial**
Tel. (639)1925293
nconsuelo043@gmail.com
Página 84

**34 Turístico Las Garzas**
Tel. (648)1011987
losfiltroslasgarzas@gmail.com
Página 116

**35 Kokoyome Paradise Resort**
Tel. (649)1018949
kokoyomeecopark@gmail.com
Página 104

**36 Grupo Tara Aventuras**
Tel. (614)3348140
taraaventuras@gmail.com
tara-aventuras.com
Página 56

**37 Ocotillo's**
Tel. (623)6931553
d_widmar@yahoo.com
Página 100

**38 Nómada Café de Especialidad**
Tel. (614)2184334
diana.cervantes.n@gmail.com
Página 40

**39 Le Cougar Café**
Tel. (614)2218452
lecougarcafe@gmail.com
lecougarcafeteria.com
Página 62

**40 Doroteo Hotel Boutique**
Tel. (614)1110567
recepcion
@doroteohotelboutique.com.mx
www.doroteohotelboutique.com
Página 70

**41 San José Agromaquila y Gaman**
Tel. (614)2895449
sushibargaman@gmail.com
Página 42

**42 Vinateros del Desierto / La Embajada**
Tel. (614)4684010
ricardo@sotoleros.com
Página 78

**43 Bar San Luis / Restaurante Bar San Luis & Thai Food**
Tel. (614)2621124
barsanluischihuahua@gmail.com
www.barsanluis.com
Página 80

**44 El Hojaldre / WunderKammer**
Tel. (614)1968309
elhojaldre.chihuahua@gmail.com
www.el-hojaldre.com
Página 82

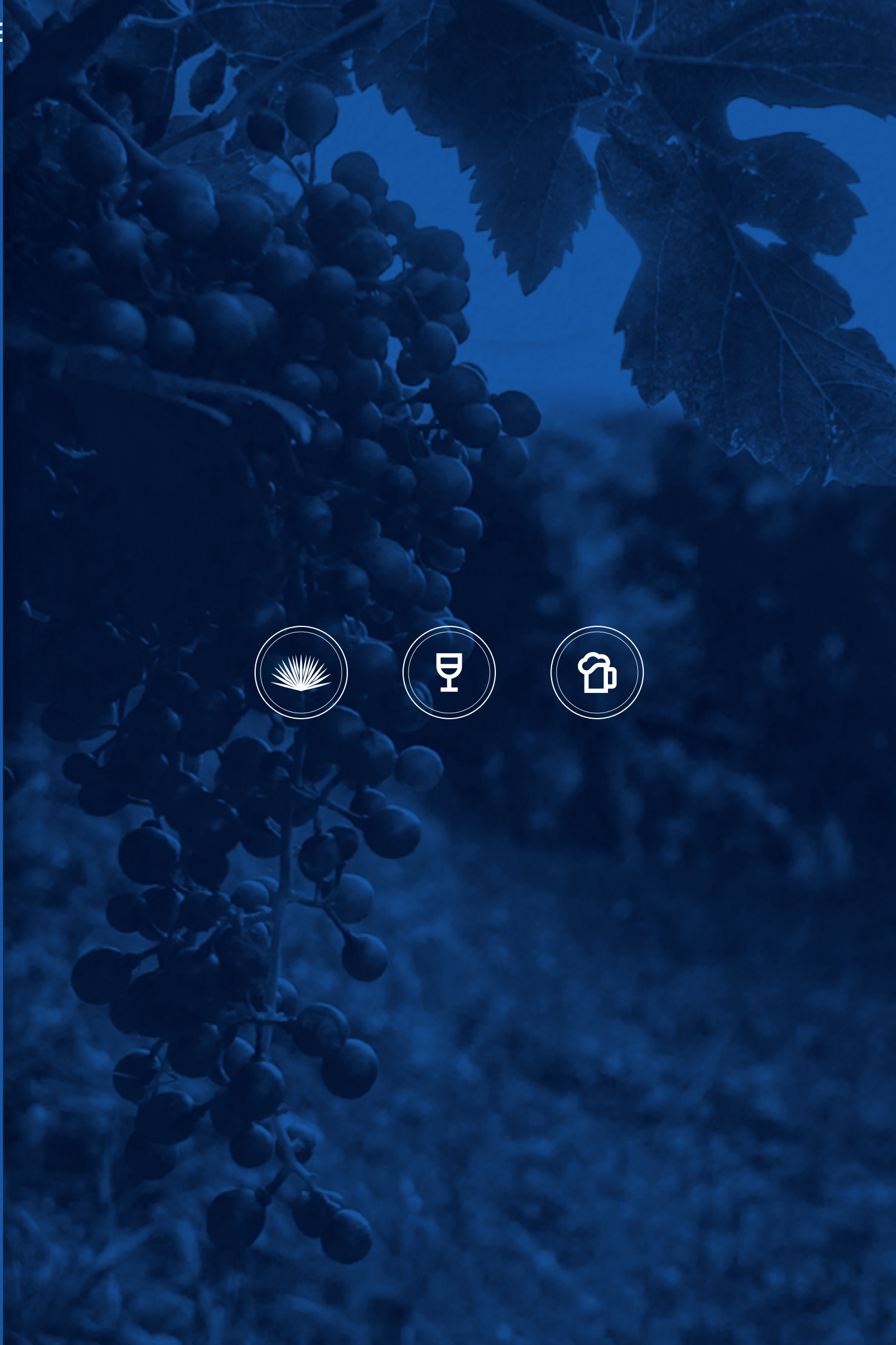












MÁS CHIHUAHUA
más de lo bueno
GOBIERNO DEL ESTADO
SECRETARÍA DE TURISMO

CANACO
CHIHUAHUA

innotur
creación
experiencias