



ALDO  CESAR  
**PALÁFOX**  
VINOS Y VIÑEDOS

  
FOLLETO DIGITAL



# ANTECEDENTES

*históricos*

Ubicada en Ensenada Baja California, en el corazón de la Antigua Ruta del Vino, la vinícola Aldo César Palafox sigue una tradición originada hace siglos por los misioneros españoles, quienes vieron las bondades de esta tierra privilegiada y siguieron el mismo camino que conduce a los viñedos de la familia.

La tradición de producir vino en la familia se remonta al siglo XIX con la

elaboración de vino artesanal para autoconsumo.

En 1997, se emprendió la plantación de uvas nobles, como base de un nuevo proyecto vitícola, y en 2009 se incorporó al proyecto una nueva bodega subterránea de producción.

Durante más de tres generaciones hemos honrado la visión de los misioneros sobre estas tierras y estamos

recuperando una tradición vinícola integrando las mejores técnicas en la elaboración del vino para mantener la calidad.

Poder regresar la vocación a esta región está mejorando nuestra comunidad y es una manera sincera de rendir homenaje a la cultura de hacer vino en Baja California.



# NUESTRA HISTORIA

- 1997** Aldo César Palafox decide comenzar el proyecto de la vinícola. Su profesión de agrónomo y el amor por la tierra de sus abuelos lo inspira a seguir con la tradición de plantar, cultivar y vinificar uvas.
- 2003** La familia se une para retomar la pasión de Aldo y hacer realidad su planes, nombrando la vinícola en su honor.
- 2009** Su padre, Jaime Palafox Toscano, y su hermano mayor, Jaime Palafox Granados, modernizan el proceso de la elaboración del vino con la idea de ofrecer un producto de excelente calidad, digno de compartir con el mundo. Se instala maquinaria con tecnología de punta para optimizar los procesos de vinificación por gravedad.
- 2011** Los vinos entran al mercado nacional. La vinícola se consolida rápidamente con una base sólida para que la empresa pueda trascender a nuestros hijos y los hijos de nuestros hijos.
- Hoy** En nuestra visión es fundamental estar a la vanguardia de la industria vitivinícola de Baja California, por eso, a partir de 2015, 100% de la energía eléctrica que usamos en nuestra vinícola viene de fuentes renovables. Instalamos paneles solares que aseguran la sustentabilidad de nuestras operaciones.



# LA ANTIGUA RUTA

*del vino*

El Valle de la Grulla y el Valle de Santo Tomás forman parte de la ruta misional que utilizó la colonia española desde el siglo XVII. Este valle conserva la vocación vinícola de la zona desde entonces. En Baja California, se establecieron 13 misiones entre 1737 y 1834. La misión de Santo Tomás de Aquino, a pocos kilómetros de la Vinícola Aldo César Palafox, fue establecida en 1791.

Los valles de la Grulla, Santo Tomás y San Vicente cuentan con los antecedentes más antiguos de vinificación en Baja California, es por esta característica que heredan el nombre de “La Antigua Ruta del Vino”. Las uvas que se cultivan en Santo Tomás y el Valle de la Grulla llevan consigo la herencia natural de la región, que brinda sus propiedades de sabor y calidad a los vinos de la casa.





# UBICACIÓN

*y bondades climatológicas*

A 40 kilómetros al sur de Ensenada se extienden valles reconocidos por sus características ideales para producir uva de la mejor calidad. La tierra fértil, el clima fresco y las corrientes de aire provenientes del mar, ofrecen las condiciones perfectas para producir la vid, mismas que se encuentran en el Valle de la Grulla; dentro de una de las regiones con clima mediterráneo en el mundo.

“Valle de la Grulla: Las excelentes cualidades climáticas y geográficas del valle lo convierten en una zona productora con un gran potencial. La necesidad de agua de su viñedo la suple gracias a su proximidad a la sierra la cual nutre al viñedo de agua de forma natural.” – Guía Peñín



# VIÑEDOS

“El viñedo se asienta sobre suelos muy arenosos y arcillosos, la presencia de una grieta o garganta en la sierra permite la entrada de los fuertes vientos frescos y húmedos del océano lo que convierte a este valle en uno de los más frescos de Baja California.” – Guía Peñín

Las primeras plantaciones fueron de Syrah en 1997, nuestras primeras 5 hectáreas. Hoy en día contamos con

más de 40 hectáreas plantadas con las variedades Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Syrah, Tempranillo y Chardonnay.

En la elaboración de nuestros vinos utilizamos únicamente uvas propias, plasmando así, nuestro terruño y pasión, ofreciéndote la mejor calidad que nuestra tierra nos permite dar.



# PROCESO PARA

## *la vinificación*

Nos esforzamos por hacer todos nuestros vinos únicamente con el mejor producto que la tierra nos provee, por lo que el proceso para la vinificación inicia desde el campo. Practicamos el aclareo de racimos, que consiste en rebajar la carga de la viña en un 50%, así, los nutrientes y energía de la planta se concentran en menos racimos, resultando en un mejor producto.

La uva se cosecha durante las primeras horas del día, en los meses de septiembre y octubre. Después pasa al proceso de selección, tanto de racimo, como de grano, eliminando aquellos que no cumplen con nuestros estándares de calidad, de sabor, y de color.

La uva se estruja ligeramente, y cae por gravedad dentro de los tanques de fermentación. Actualmente, contamos con la capacidad de fermentar hasta 110 mil litros en tanques tronco-cónicos de acero inoxidable.

Finalmente, el vino se añeja de 6 a 12 meses en barrica de roble americano o de roble francés, dependiendo de la etiqueta que se esté trabajando.

Cada paso requiere de precisión y un excelente trabajo en equipo; el cuidado de la fruta en cada paso de la vinificación es garantía de calidad que se disfruta en cada vino de Aldo César Palafox.



# TRIBUTO

*Cabernet Sauvignon 35% y Merlot 65%*

*Producción anual*

18,000



## *Crianza*

De 10 a 12 meses en barrica de roble francés de primer uso.

## *Notas de cata*

Elegante, rojo picota, limpio y brillante de capa media alta. Destacan los aromas a frutos rojos bien maduros, como ciruela y arándanos, las notas tostadas como el cacao, y recuerdos de violeta, pimienta y eucalipto. Muy lleno, con una acidez equilibrada, una masa densa de taninos maduros y final largo con notas minerales, de café, humo y balsámicos.

## *Sugerencia de maridaje*

Es muy versátil, va bien con cortes de carnes, platillos con especias frescas, queso gorgonzola o camembert, chocolate amargo.

## *Premios*

96 Puntos en la Guía Catadores 2015; "El Mejor Ensamble Bordelés" por la Guía Catadores 2015; 90+ Puntos en la Guía Iberoamericana de Palacio de Hierro; 91 Puntos Guía Peñín 2013, 2do. Lugar de "Vinos Mexicanos" en la Selección de Robb Report Mx.



# PIONERO

*Tempranillo 100%*

*Producción anual*

30,000



## *Crianza*

de 4 a 6 meses en barrica de roble francés, y de roble americano de primer uso.

## *Notas de cata*

Esta añada de Pionero nos da colores en rojo picota con ribetes púrpuras. Es un vino brillante de capa media alta. En nariz encontramos aromas de cerezas, ciruelas, dátiles, nuez tostada. Fresco en boca, de acidez moderada y afrutado.

## *Sugerencia de maridaje*

Pulpo asado, barbacoa, tacos de costilla, y cordero al romero.

## *Premios*

Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Ensenada tierra del Vino. 90 Puntos en la Guía Catadores 2015.



# QUERQUS BLANCO

*Chenin Blanc 100%*

*Producción anual*

6,000



## *Notas de cata*

Color dorado muy intenso por su maceración pelicular, color que apetece. En nariz nos transporta a una huerta de cítricos en floración; aromas de mandarina, toronja, limón real, aromas intensos y frutales, con notas a pasto cortado, piel de naranja y recuerdos del trópico como la piña. En boca es muy lleno, con una acidez marcada y refrescante, y demora su final extendiéndose en notas cítricas.

## *Sugerencia de maridaje*

Pescados y moluscos ahumados, aves a las brasas.

## *Premios*

Medalla de plata Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino. 89 Puntos en la Guía Catadores 2013.



# QUERQUS ROSADO

*Sangrado de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.*

*Producción anual*

6,000



## *Notas de cata*

De tonalidades rosa salmón y matices color fresa y plateados. Aspecto limpio y brillante. Los aromas que sobresalen en este vino son frescos adurznados, con un delicado toque a fresas, coco y rosas, pero con notas golosas de bombón, plátano maduro y algodón de azúcar. En boca es un vino redondo y equilibrado, con una acidez perfecta que aporta frescura. Muy agradable, de cometida larga y muy aromático en el retrogusto.

## *Sugerencia de maridaje*

Sashimi de pescado, ensaladas y codornices a la plancha.





# VISITA NUESTRA VINÍCOLA

## *Experiencias*

### *Horarios*

Sábado y Domingo de 11am a 5pm.  
Días entre semana con reservación previa, sólo grupos mayores a 8 personas.

### *Degustaciones*

2 vinos \$80m.n. | 4 vinos \$140m.n.

### *Comidas campestres para grupos*

Disfruta con tus amigos, familiares, o compañeros de trabajo, una comida inolvidable en nuestros jardines. Sólo grupos mayores a 12 personas.

### *Bodas*

Celebra el día más importante de tu vida en nuestros jardines, rodeados de viñas y encinos. Capacidad de hasta 500 personas.





# TOURS EDUCATIVOS

Sentimos la necesidad de ofrecerle a la comunidad la oportunidad de visitar nuestras instalaciones y aprender más sobre el cultivo de la vid y el proceso de elaboración del vino.

## *Febrero y Marzo*

Puedes aprender sobre la poda de la vid — proceso fundamental para producir vinos de calidad.

## *Septiembre y Octubre*

puedes acompañarnos a realizar el proceso de cosecha, selección y vinificación de nuestras uvas.



# CONTACTO

## *Teléfonos oficinas*

+52 (646) 174.5035

+52 (646) 178.1590

## *E-mail*

info@aldopalafox.com

ventas@aldopalafox.com

vinospalafox@gmail.com

## *Viñedos Palafox*

Km. 42 Carretera Ensenada-Santo Tomás

Valle de la Grulla, Ejido Uruapan

Ensenada, Baja California, México

## *Síguenos en:*

 /VinosPalafox

 /VinosPalafox

 /VinosPalafox

