

VIÑEDO
EL REFUGIO

VALLE DEL MEZQUITAL - MEXICO



VIÑEDO
EL REFUGIO

I N D I C E

HISTORIA	03
LUGAR	04
QUIENES SOMOS	05
ENÓLOGA	06
VIÑEDO	07
TERROIR	08
SUELOS	09
JĂMADI	10
VARIEDADES	11
COLOMBARD/VERDEJO	12
ROSADO GRENACHE	13
SYRAH/CAB. SAUVIGNON	14
CONTACTO	15





El lugar donde las vides encuentran el cobijo.

Refugio es por definición un lugar para resguardarse o protegerse de algún peligro o angustia. A nosotros nos gusta pensar en esta palabra como “el lugar donde las vides encuentran cobijo”

Lugar místico en el Valle del Mezquital



Viñedo El Refugio, lugar místico localizado en el Valle del Mezquital en Hidalgo, nace bajo la premisa de “disfrutar el viaje llamado vida”, enfatizando el respeto por nuestra Madre Naturaleza, por el universo y por la vida misma.



Quienes somos

Somos un grupo de amigos mexicanos con viveras personalidades, pero con un objetivo en común, emprender el apasionante aprendizaje que la naturaleza nos muestra y entender que la mayor riqueza que tiene el ser humano es disfrutar cada momento de su trayectoria (el aquí y el ahora); para lo cual nos rodeamos de personas experimentadas en cada uno de sus campos:



- Agostina Astegiano (enóloga)
- Diego Ballester (diseñador gráfico)
- Rafael Garza (viticultor)
- Además de nuestros trabajadores.





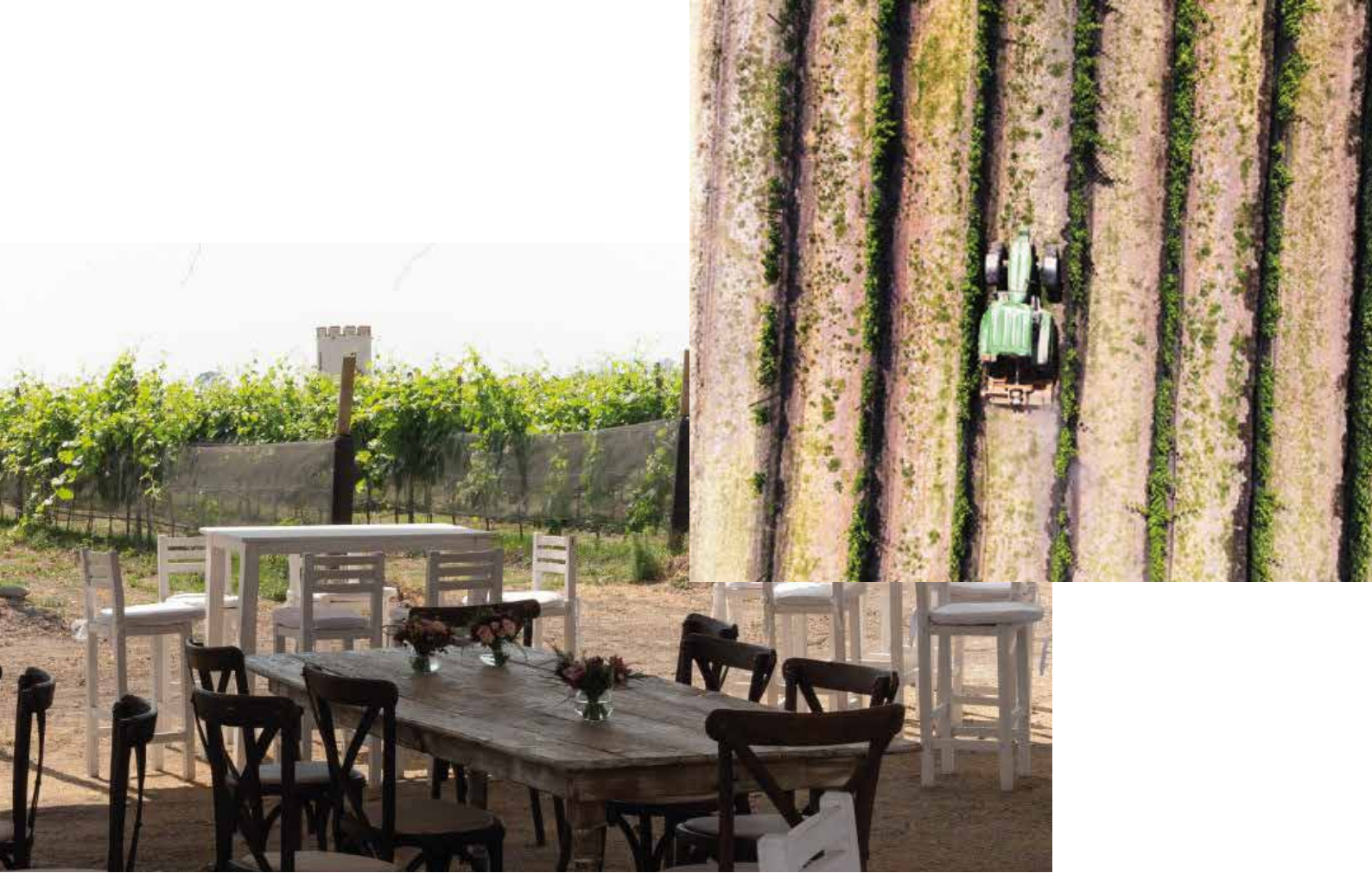
Nuestra enóloga

Agostina Astegiano

Enóloga argentina, propietaria de su propia vinícola en Mendoza Argentina, amante de la viticultura mexicana. Radica gran parte del año en México desde hace más de 7 años, asesorando proyectos en el Bajío y Valle del Mezquital.

Mujer emprendedora, que equilibra trabajo y familia dando como resultado la exquisitez de sus vinos.






Primer viñedo en el Estado de Hidalgo

Viñedo El Refugio es el resultado de experiencias, errores, esfuerzos y las enseñanzas del mundo empresarial en México. Nos reinventamos en muchas ocasiones a través de prueba y error, hasta que finalmente fuimos capaces de ser disruptivos al convertirnos en el primer viñedo en el Estado de Hidalgo.





Terroir de Hidalgo



A una altura de 2.240 m.s.n.m. logramos una muy buena amplitud térmica entre el día y la noche con diferencia de temperatura promedio de 12 a 15°C, lo que favorece el desarrollo de la piel y por lo tanto la maduración de polifenoles.

Tenemos buenas horas sol durante el año con un clima semi árido, en donde notamos la mayor concentración de lluvias en verano.

Buena pendiente para el buen drenaje del agua. El riego se realiza por goteo, el cual medimos y controlamos monitoreando la evaporación natural del suelo, lluvias promedio y necesidad de la planta.



Suelos óptimos

Tenemos un suelo de fertilidad medio a bajo lo que favorece un buen potencial para la producción de uva para vino.

Una de las principales características de los suelos analizados es la clase textural, del tipo franco arcilloso en su mayoría, con alto contenido de arcillas que le imprimen la característica de tener conductividad para el intercambio de elementos en una profundidad de 30 cm en donde se da la mayor actividad de absorción de agua y nutrientes por parte de las raíces.



También se observa un bajo contenido de sodio y esto favorece la infiltración de agua de riego presente en suelo con alto contenido de arcillas.

Contamos con 107 hectáreas en todo el rancho. Actualmente 8 plantadas con 5 años de antigüedad y estamos plantando 23 hectáreas más.

Todo se conduce en espaldero, plantado a 3x1 y con tela antigranizo.



Jamädi

Orgullosos de la riqueza cultural de nuestro país, lanzamos nuestra marca insignia y nuestra primer línea de vino llamada “Jamädi”.

NUESTRO PRIMER VINO, MARCA INSIGNIA Y NOMBRE...

Jamädi significa “agradecer” en lengua otomí. Agradecemos a la Madre Tierra por este sagrado fruto.

El coyote es capaz de adaptarse y expandirse en diferentes ambientes. Es un espíritu sagrado para los otomíes, quienes piensan que “no somos más que los animales, pues en algún tiempo ellos y los humanos entablan una relación social, lingüística y cosmogónica”.

En Viñedo El Refugio pretendemos ser tan adaptables, místicos y nobles como el coyote; así como honrar nuestro nombre al cobijar y hacer crecer las vides lo mejor posible.



Variedades Tintas

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Petit Verdot

Tempranillo

Graciano

Grenache

Pinot Noir

Syrah

Merlot



Variedades Blancas

Viognier

Sauvignon Blanc

Colombard

Grenache blanco

Albariño



Producción

180.000 litros de capacidad



Jamädi



COLOMBARD / VERDEJO

TODOS SOMOS FLORES EN EL JARDÍN DEL GRAN ESPÍRITU. COMPARTIMOS UNA RAÍZ COMÚN QUE REPRESENTA LAS DIFERENTES TRADICIONES Y CULTURAS. JAMÄDI, SIGNIFICA AGRADECER, TU PUEBLO OTOMÍ TE DA GRACIAS MADRE TIERRA POR ESTE SAGRADO FRUTO, LLENO DE SENSACIONES QUE NOS LLEVAN A NUESTRO ESPÍRITU PRIMITIVO.

Varietal	50% Colombard 50% Verdejo
Origen	Estado de Hidalgo, México
Altitud	2,240 mts., s.n.m.
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo
Enólogo	Agostina Astegiano

ELABORACION

Fermentación: Tanque de acero inoxidable 19 días a bajas temperaturas con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Límpido y brillante a la vista con halos ligeramente verdosos. Nariz de carácter frutal donde predomina los cítricos. Notas herbales de segunda nariz como pasto. Al paladar altamente fresco, buena entrada y marcada acidez en su final de boca.



Jamädi



ROSADO GRENACHE

TODOS SOMOS FLORES EN EL JARDÍN DEL GRAN ESPÍRITU. COMPARTIMOS UNA RAÍZ COMÚN QUE REPRESENTA LAS DIFERENTES TRADICIONES Y CULTURAS.

JAMÄDI, SIGNIFICA AGRADECER, TU PUEBLO OTOMÍ TE DA GRACIAS MADRE TIERRA POR ESTE SAGRADO FRUTO, LLENO DE SENSACIONES QUE NOS LLEVAN A NUESTRO ESPÍRITU PRIMITIVO.

Varietal	100% Grenache
Origen	Estado de Hidalgo, México
Altitud	2,240 mts., s.n.m.
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo
Enólogo	Agostina Astegiano

ELABORACION

Fermentación: Tanque de acero inoxidable 19 días a bajas temperaturas con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Límpido y color rosa pálido, casi salmón. Alta intensidad aromática, donde se marca la fresa, cereza y algo de cítrico. De segunda nariz notas florales. Al paladar tiene una entrada amable, redondo en medio de boca y balanceada acidez.



Jamädi



SYRAH / CABERNET SAUVIGNON

TODOS SOMOS FLORES EN EL JARDÍN DEL GRAN ESPÍRITU. COMPARTIMOS UNA RAÍZ COMÚN QUE REPRESENTA LAS DIFERENTES TRADICIONES Y CULTURAS.

JAMÄDI, SIGNIFICA AGRADECER, TU PUEBLO OTOMÍ TE DA GRACIAS MADRE TIERRA POR ESTE SAGRADO FRUTO, LLENO DE SENSACIONES QUE NOS LLEVAN A NUESTRO ESPÍRITU PRIMITIVO.

Varietal	50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon
Origen	Estado de Hidalgo, México
Altitud	2,240 mts., s.n.m.
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo
Enólogo	Agostina Astegiano

ELABORACION

Maceración	Pre-fermentativa con control de temperatura a 8°C, en medio aséptico
Fermentación	Tanque de acero inoxidable.
Crianza	8 meses en roble Francés y Americano
Potencial	5 años.



VIÑEDO
EL REFUGIO

 @vinedoelrefugio

fmagana@bienesraicesrojo.mx

Tel +52 55 3968 3921

