



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO

¿QUIÉNES SOMOS Y QUÉ HACEMOS?

Somos un equipo de *apasionados por el vino*, sus aromas, sabores, elaboración y sobre todo, *por compartirlo*.

Por eso, nos interesa acercar el vino a los consumidores de una manera *relajada, amigable y sin pretensiones*.

DISEÑAMOS EXPERIENCIAS DE CATA DE VINO ADAPTADAS A LA MEDIDA DE LAS EMPRESAS, EN DONDE FOMENTAMOS VÍNCULOS ENTRE LOS PARTICIPANTES, ACOMPAÑÁNDOLOS A DESCUBRIR EL APASIONANTE MUNDO ENOLÓGICO.



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO

EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

CATA

Clásica

Experiencia de cata guiada en la que, para acompañar el vino, probarás nuestra clásica selección de quesos y charcutería acompañada de pan artesanal.



CATA

Vino & tapas

De una variedad de tapas curada por nuestra chef, podrás elegir las de tu preferencia para hacer una gran sinergia con los vinos. Experiencia guiada por nuestros expertos para sorprender a tu paladar.



CATA

Vino & chocolate

En esta cata experimentarás una explosión de sabores, probando distintos tipos de chocolate que acompañarán a cada uno de los vinos de manera especial.



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO

EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

CATA

Maridaje

Para una cena o comida completa, seleccionaremos platillos que acompañen a cada uno de los vinos. Tenemos convenio con restaurantes en diferentes zonas de la ciudad o llevamos a nuestra chef a donde nos digas.



CATA

Wine & Art

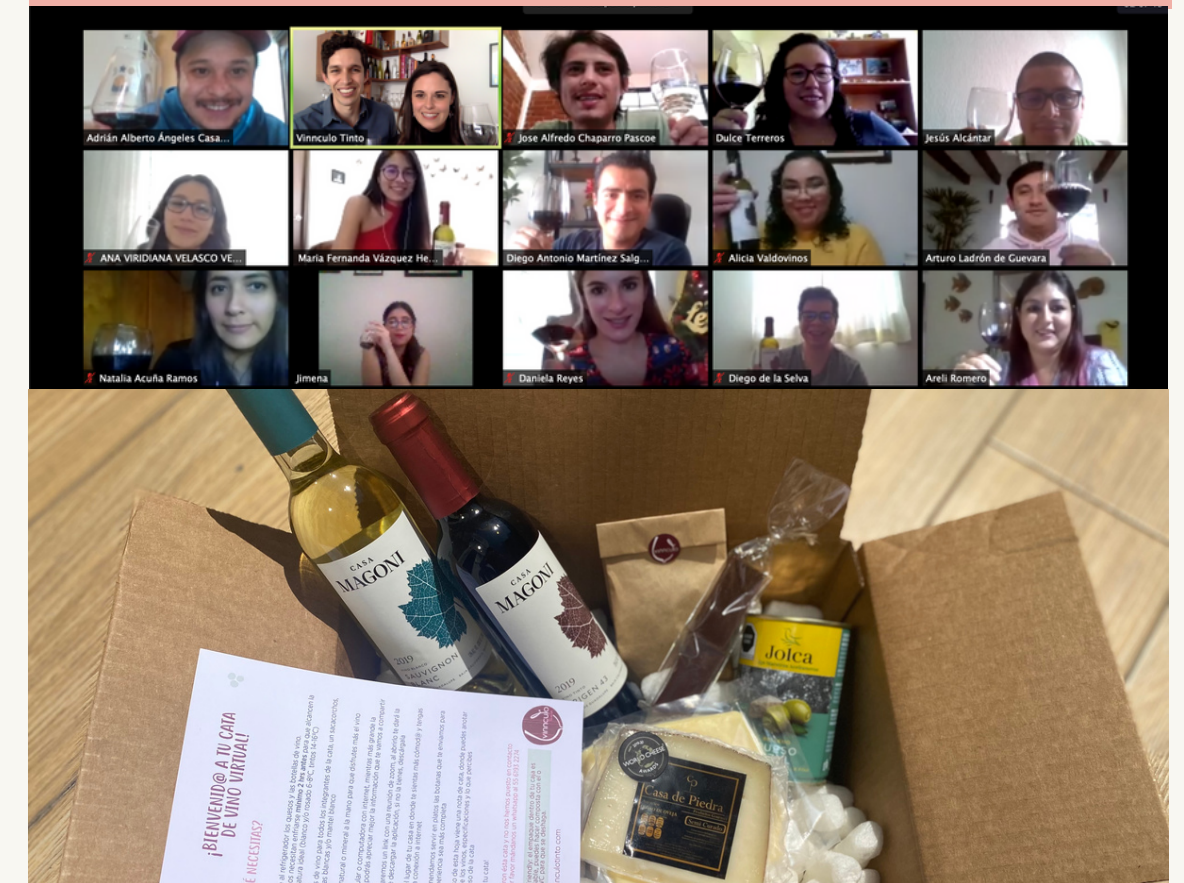
Una experiencia de conexión y exploración de la creatividad, acompañada de nuestra cata de vinos guiada por expertos, podrás elegir y personalizar la temática de los lienzos a pintar.



CATA

Virtual o híbrida

En esta versión hacemos lo mismo pero a distancia. Enviamos un kit al domicilio de cada uno de los invitados con todo lo necesario para realizar la experiencia, el contenido es personalizable.



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO

EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

CATA

Wine & cheese

En colaboración con los mejores quesos franceses, creamos una experiencia en donde aprenderás sobre el origen de cada producto y experimentarás la sinergia de cada queso con los vinos que proponemos.



CATA

Taller de aromas

Experiencia enfocada en aprender a detectar los aromas del vino, utilizando muestras con distintas esencias, generando conexión entre los integrantes, competencia y mucha diversión.



CATA

Temáticas

Ya sea de comparación entre vinos espumosos, tintos o de diferentes países, en colaboración con enólogos y artistas. Nos gusta experimentar temáticas nuevas para ofrecer a nuestros clientes. ¡Cuéntanos qué te gustaría hacer!



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO

EXPERIENCIAS Y SERVICIOS

Kits de regalo

Queremos dar a conocer proyectos locales con grandes productos.

Todos los kits son personalizables, desde el contenido hasta el empaque.
Es posible grabar las cajas, copas, portavasos, vasos, sacacorchos y más.

Estos regalos se pueden enviar a domicilio en fechas especiales o regalar a los invitados al final de alguna de las experiencias de cata.

Pregunta por nuestro catálogo de productos o si buscas alguno en especial, podemos tratar de conseguirlo para ustedes.

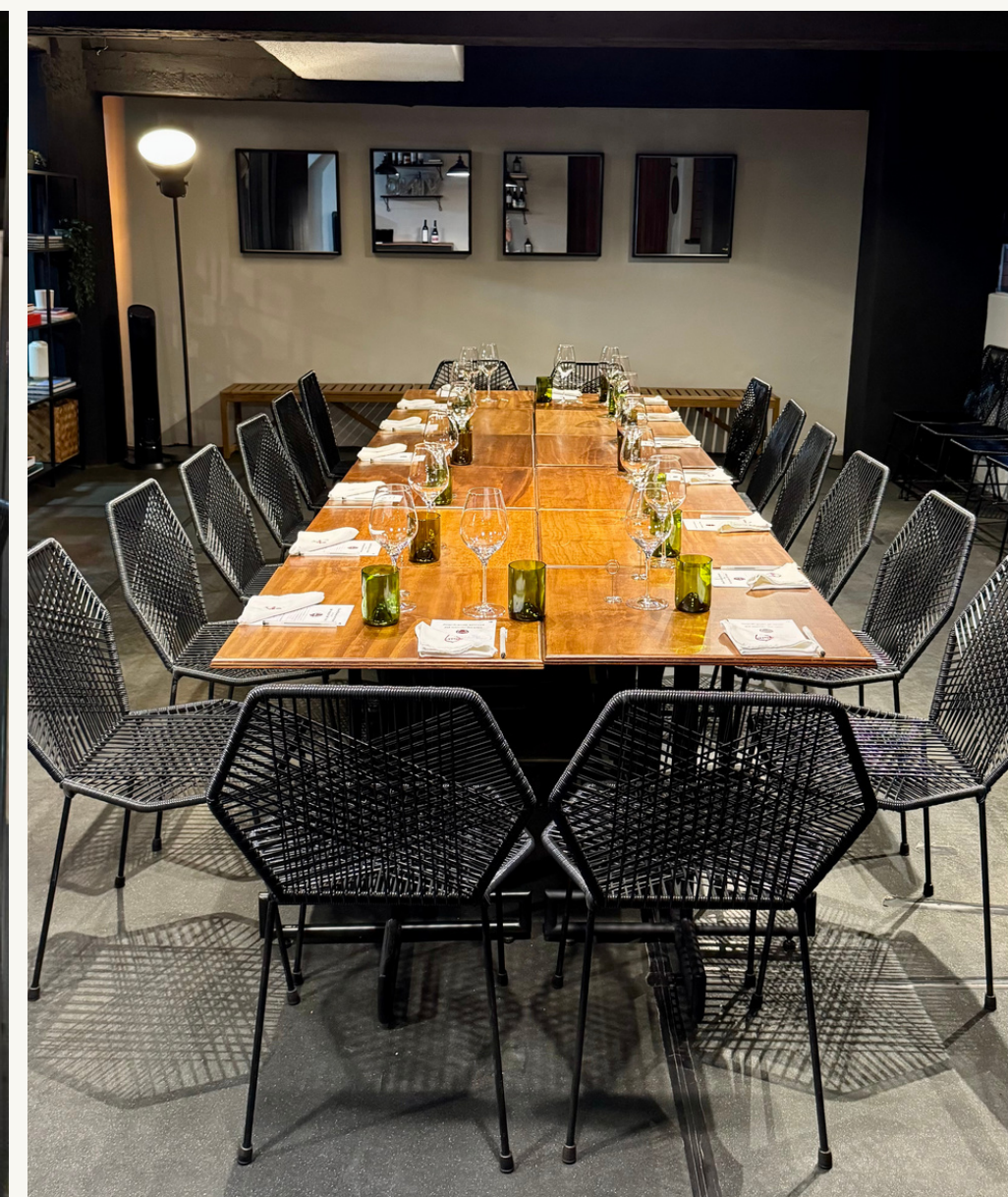


NUESTRA CAVA

Tenemos nuestra cava privada para hacer eventos de hasta 35 pax.

En este espacio podemos realizar cualquiera de las experiencias anteriormente mencionadas.

AV. EJÉRCITO NACIONAL MEXICANO
540A-PISO 1, POLANCO IV SECC,
MIGUEL HIDALGO, 11550 CDMX.



OTROS VENUES

¿Necesitas un espacio especial para tu experiencia?

Te ayudamos a conseguirlo, tenemos convenio con restaurantes en diferentes zonas de la ciudad, algunos en Monterrey y Querétaro, solicita cotización completa y nosotros buscamos el espacio ideal.



ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES



PROCESO DE RESERVACIÓN



1 Selecciona tu fecha, número de personas y tipo de servicio o experiencia que necesitas.

2 Solicita por correo o WA tu cotización personalizada, recuerda que podemos adaptarnos a tus necesidades.

3 Una vez aceptada tu cotización, deberá firmarla la persona responsable del evento y enviarla por correo.

4 Realiza un anticipo del 60% para bloquear tu fecha y manda tu comprobante por correo. Es muy importante poner *NOMBRE DE TU EMPRESA EN CONCEPTO DE PAGO*.

5 El pago del finiquito deberá realizarse 24 hrs antes del inicio del evento.

LLAMADAS O WHATSAPP

Andrea Zapatero 55 6193 2274

 @vinnculo.tinto

 /vinnculo.tinto

2025
www.vinnculotinto.com

REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO



TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Para experiencias a domicilio, según el CP se cotizarán envíos o viáticos.
- En experiencias fuera de CDMX se cobrarán los viáticos correspondientes.
- Duración de la experiencia: Aprox. 1:30 - 2:00 hrs.
- A partir de la hora agendada para el evento, transcurridas 2:30 hrs de tiempo, se cobrará tiempo extra: \$500 la hora.
- En caso de cambiar el número de personas en la cata, solicitar ajuste de precios.
- Precios + IVA. Si requieres factura, favor de mandarnos tu c.s.f.
- En pagos con tarjeta de crédito se agregará un 4.5% al total

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

- 72 (setenta y dos) horas o más previas al evento: Es posible reagendar sin costo (dependiendo de disponibilidad y sujeto a ajuste de precios) o cancelar con una pena convencional del 5% sobre el valor total de la contraprestación, más los gastos específicos del evento que Vinnculo Tinto haya realizado hasta ese momento.
- Entre 72 (setenta y dos) y 24 (veinticuatro) horas previas al evento: Es posible reagendar con un costo del 10% sobre el valor total de la contraprestación (dependiendo de disponibilidad y sujeto a ajuste de precios) o cancelar con una pena convencional del 15% sobre el valor total de la contraprestación, más los gastos específicos del evento que Vinnculo Tinto haya realizado hasta ese momento.
- Menos de 24 hrs previas al evento: Es posible reagendar o cambiar horario con una pena convencional del 25% sobre el valor total de la contraprestación, más los gastos específicos del evento que Vinnculo Tinto haya realizado hasta ese momento. Es posible cancelar con una pena convencional del 50% sobre el valor total de la contraprestación, más los gastos específicos del evento que Vinnculo Tinto haya realizado hasta ese momento.
- Por ningún motivo se realizará ningún reembolso, éste se puede aplicar a bonificación sobre otro producto o servicio dependiendo las circunstancias y a consideración de Vinnculo Tinto.

REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO



¡Gracias!



REINVENTEMOS LA FORMA DE TOMAR VINO