



PRESENTADO POR:



CALENDARIO DE ACTIVIDADES 2026

XXXVI

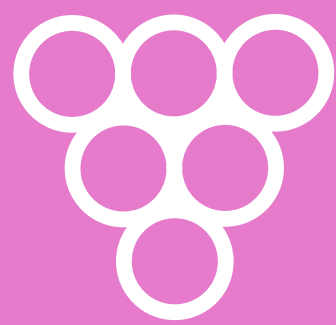
FIESTAS  DE LA
 EN  DIMIA

2026

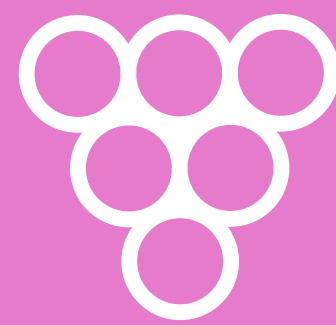
5 AL 30 DE AGOSTO
ENSENADA, B.C.

“Vitivinicultura
y enoturismo
sustentables”

PROVINOBC.MX



EVENTOS



5 DE AGOSTO

Inauguración: XXXVI Fiestas de la Vendimia

La Isla, Hotel Coral & Marina
6:00 P.M.

Sólo por invitación

7 DE AGOSTO

XXXVI Muestra del Vino

El evento que dio origen a las tradicionales Fiestas de la Vendimia y representa el epicentro de la cultura del vino mexicano. **Sólo mayores de edad, no mascotas.**

Centro Cultural Riviera de Ensenada
7:00 P.M. | \$1,450 MXN

Más info: (646) 178-3038

14 DE AGOSTO

Muestra del Vino en Tijuana

Tradicional evento organizado por la Cofradía del Noble Vino de Tijuana, con degustaciones de vino de +60 vinícolas participantes y opciones gastronómicas para acompañar. A beneficio de alguna fundación de Tijuana, B.C.

Colegio Alemán Cuauhtémoc Hank,
Tijuana
6:00 P.M. | \$1,500 MXN

Más info: (664) 603-0021

22 DE AGOSTO

34ª Verbena de Santo Tomás

Por su cuarta edición con su nuevo formato, la Verbena de Santo Tomás vuelve visibilizando a la nueva ola de iniciativas creativas independientes locales. Concentrará propuestas culturales emergentes para que se apropien de espacios y edificios de la Plaza, convirtiendo la Verbena en un ámbito alternativo de co-construcción del tejido social y cultural.

Plaza Santo Tomas, Zona Centro
1:00 P.M. | \$200 MXN

Más info: (55) 5502-2275
loicbarbara@grupopando.com

23 DE AGOSTO

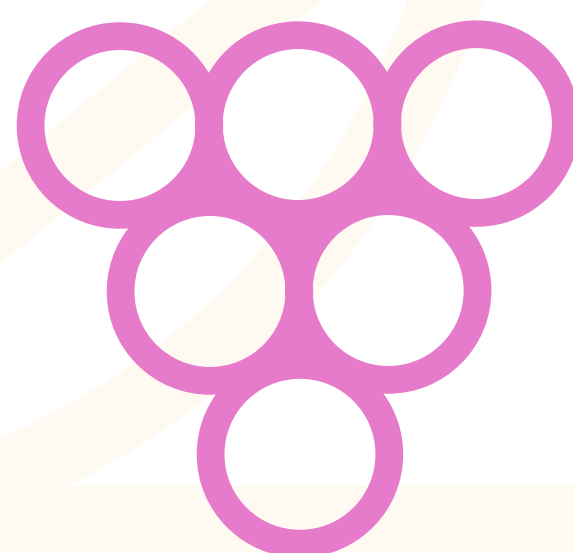
XXXVI Concurso de Paellas: "Dr. Ramón García Ocejo"

Celebración campestre de tradición ensenadense para toda la familia, 80 vinícolas, 90 equipos paelleros y 2 escenarios musicales.

Niños -12 entrada libre. No mascotas

Viña de Liceaga
12:00 P.M. | \$1,450 MXN

Más info: (646) 178-3038





COMIDAS & CENAS MARIDAJE



15 DE AGOSTO

Mar y humo, beats & wine

Sierravita & Finca El Empecinado | Once Pueblos. Cocina de Mar y Humo presentada por los chefs Sandra Vázquez y Luis Cárdenas en medio de vistas increíbles del Valle de Guadalupe con beats de DJ y ambiente súper relax, vinos rosados y new releases de Vinícola Sierravita y Finca El Empecinado.

Terraza del Restaurante Once Pueblos | 3:00 A 8:00 P.M.

Más info: (646) 162-7265
oncepueblosmx@gmail.com

Arroces y vinos

Madera 5 & Viñedo Las Nubes | Finca Altozano. Con el Chef Javier Plascencia y chefs invitados.

Restaurante Finca Altozano | 6:00 P.M.

Más info:
assistant@chefjavierplascencia.mx

16 DE AGOSTO

18 años de Minotauro

Vinícola La Trinidad | Restaurante Fauna
Reservamos un espacio especial en Restaurante Fauna para celebrar los 18 años de Minotauro, acompáñanos a descubrir su evolución botella a botella.

Restaurante Fauna | 5:00 P.M.

Más info: (646) 947-6161
contacto@latrinidadvinos.com

22 DE AGOSTO

10 vendimias de Duoma en Olivea **Duoma Vinos | Olivea Farm to Table.**

Duoma celebra sus 10 vendimias en el restaurante Olivea Farm To Table. Disfruta de una cena especial con nuestros vinos.

Restaurante Olivea Farm to Table
6:00 A 11:00 P.M.

Más info: (646) 194-1518
toma@duomavinos.com

El vino y la vaca

Relieve Vinícola. El inicio de una tradición anual donde el vino no solo se degusta: se vive, se honra y se festeja.

Más info: (646) 247-5285
gerencia.degustacion@relievevinicola.com

Cena maridaje entre viñedos

El Cielo | Latitud 32. Una experiencia gastronómica inolvidable en medio de viñedos, donde naturaleza, cocina y vino se fusionan en perfecta armonía. Disfruta una cena al aire libre con maridajes seleccionados para resaltar lo mejor de los vinos de El Cielo, en un entorno mágico bajo las estrellas.

Restaurante Latitud 32
7:00 A 11:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com





CATAS Y TALLERES



4 DE AGOSTO

Chardonnay: La uva más plantada

Master class y cata comparativa con vinos de Francia, Estados Unidos y México.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

8 DE AGOSTO

Benditos Pét Nats

Degustación de vinos blancos y espumosos acompañados de ostiones frescos de Bendito Mar.

Vinícola Duoma | 12:00 A 6:00 P.M.

Más info: (646) 194-1518
toma@duomavinos.com

Master class: Historia del vino en México

Cata de vino de diferentes regiones vitivinícolas. Un recorrido fascinante por la evolución de la vitivinicultura en el país, desde la época colonial hasta la actualidad. Incluye una cata guiada de vinos representativos de distintas regiones de México, destacando su diversidad y riqueza enológica.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

13 DE AGOSTO

Las expresiones del Tempranillo

Master class y cata comparativa con vinos de México, Rioja y Ribera del Duero.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

14 DE AGOSTO

Selección de cosechas

Vinícola Cava Maciel
5:00 P.M.

Más info: (646) 161-8471
info@cavamaciel.com.mx

Cata vertical de Orión

Una oportunidad única para explorar la evolución y longevidad de uno de los vinos emblemáticos de El Cielo a través de una cata vertical de las añadas 2011, 2012, 2013, 2014 y 2022. Descubre cómo el paso del tiempo y las condiciones de cada cosecha moldean su carácter, complejidad y elegancia.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

15 DE AGOSTO

The Art of Blending

Tarde de cata y elaboración de vino

Vinícola Vena Cava | 5:00 P.M.

Más info: (646) 162-6526
info@infovenacavawine.com

15 DE AGOSTO

Winemaker por un día

Taller para elaborar tu propio vino. Degustación de vino desde barricas con la guía de los winemakers de duoma para elaborar tu propia botella. Incluye tablas de queso, botella de vino con etiqueta personalizada.

Vinícola Duoma | 2 horarios:
11:00 A.M. Y 2:00 P.M.

Más info: (646) 194-1518
toma@duomavinos.com

16 DE AGOSTO

Winemaker por un día

Taller para elaborar tu propio vino. Degustación de vino desde barricas con la guía de los winemakers de duoma para elaborar tu propia botella. Incluye tablas de queso, botella de vino con etiqueta personalizada.

Vinícola Duoma | 2 horarios:
11:00 A.M. Y 2:00 P.M.

Más info: (646) 194-1518
toma@duomavinos.com

El arte del Ibérico y vinos de El Cielo

Vive una experiencia única donde la tradición y la elegancia se encuentran. Disfruta de una selección excepcional de jamón ibérico presentado por la reconocida cortadora Norah de Vega, en armonía con una cuidada selección de vinos de El Cielo, guiada por la sommelier Gina Estrada, Directora General adjunta y embajadora nacional de la marca. Celebra el arte del corte, el maridaje y los sabores que trascienden el tiempo.

Vinícola El Cielo | 12:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

20 DE AGOSTO

La Zinfandel y la Primitivo ¿son la misma cepa?

Master class y cata comparativa con vinos de estas variedades de uva.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com

21 DE AGOSTO

Cata vertical de Nebbiolo

Celebrando 18 años de vendimias queremos invitarlos a probar nuestras primeras añadas de Nebbiolo, junto al atardecer de verano.

Viñedo Las Nubes | 5:30 P.M.

Más info: (646) 688-1027
reservaenlanubes@gmail.com

De la uva al cacao

Cata guiada de cacao y degustación de nuestros vinos con chocolates especialmente elaborados por Kujoy Cacao.

Vinícola Duoma | 3 horarios:
11:00 A.M., 1:00 P.M. Y 3:00 P.M.

Más info: (646) 194-1518
toma@duomavinos.com

Master class y cata comparativa: Nebbiolo del Piemonte vs. Nebbiolo Mexicano, expresiones del terroir.

Una cata comparativa que pone frente a frente la elegancia clásica del Nebbiolo del Piemonte con la potencia y singularidad del Nebbiolo Mexicano. A través de esta master class, se explorarán las influencias del terroir, las técnicas de vinificación y la evolución de esta variedad en contextos tan distintos como Italia y México.

Vinícola El Cielo | 5:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515
reservaciones@vinoselcielo.com



EXPERIENCIAS



8 DE AGOSTO

Visitas Enológicas I

Recorrido en tres vinícolas diferentes.
Incluye transporte, degustación y almuerzo.
Sólo para mayores de edad, no mascotas.

Vinícolas a visitar: Vinos Melchum, Roganto y Corona del Valle.

Salida: 10:00 A.M. | \$1,350 MXN

Más info: (646) 178-3038

Vendimia Monte Xanic

En el corazón del Valle de Guadalupe, vive la tradición de la pisa de uva, acompañado de mariscos frescos del Pacífico y descubre nuestros vinos en un ambiente entre viñedos y nuestro lago.

Vinícola Monte Xanic | 12:00 P.M.

Más info: (646) 131-4350

eventosbodega@montexanic.com.mx

15 DE AGOSTO

Visitas Enológicas II

Recorrido en tres vinícolas diferentes.
Incluye transporte, degustación y almuerzo.
Sólo para mayores de edad, no mascotas.

Vinícolas a visitar: Concierto Enológico, Las Nubes y Emevé Vinos.

Salida: 10:00 A.M. | \$1,350 MXN

Más info: (646) 178-3038

El Cielo de noche

Una velada mágica bajo el firmamento del Valle de Guadalupe, en la que los asistentes disfrutarán el cielo estrellado, acompañados de vinos de El Cielo, buffet al aire libre y observación astronómica guiada. Una experiencia inolvidable que celebra la conexión entre el vino, la naturaleza y el universo.

Vinícola El Cielo | 7:00 P.M

Más info: (646) 151-6515

reservaciones@vinoselcielo.com

22 DE AGOSTO

Visitas Enológicas III

Recorrido en tres vinícolas diferentes.
Incluye transporte, degustación y almuerzo.
Sólo para mayores de edad, no mascotas.

Vinícolas a visitar: Monte Xanic, Casa Emiliana y Cava Dragón.

Salida: 10:00 A.M. | \$1,350 MXN

Más info: (646) 178-3038

29 DE AGOSTO

Visitas Enológicas IV

Recorrido en tres vinícolas diferentes.
Incluye transporte, degustación y almuerzo.
Sólo para mayores de edad, no mascotas.

Vinícolas a visitar: Lechuza, Norte 32 y Adobe Guadalupe.

Salida: 10:00 A.M. | \$1,350 MXN

Más info: (646) 178-3038

29 DE AGOSTO

El sendero de elefantes

En esta edición especial de vendimias, te invitamos a descubrir el Valle desde otra perspectiva. Déjate llevar por una ruta distinta entre viñedos y naturaleza con una caminata de 5.5km, para culminar con un atardecer inolvidable acompañado de una paella por Parcela 70 y degustación de vinos de Bodegas F. Rubio. Incluye hidratación durante el recorrido y acompañamiento de guía.

Bodegas F. Rubio | 4:00 P.M.

Más info: (646) 171-6951

eventos@bodegasfrubio.com

AGOSTO Y SEPTIEMBRE

Cocina de Humo

Disponible los fines de semana, Cocina de Humo ofrece una experiencia gastronómica única en medio de los viñedos, ideal para quienes buscan sabores a las brasas, ingredientes locales y el maridaje perfecto con los vinos de El Cielo.

Vinícola El Cielo y Latitud 32

A partir de la 1:00 P.M.

Más info: (646) 151-6515

reservaciones@vinoselcielo.com

Experiencia de Vendimia

Vive la emoción de la vendimia participando en esta experiencia inolvidable que incluye la cosecha de uva, el tradicional pisado, una visita guiada a la vinícola y una deliciosa degustación de vino y quesos. Una actividad ideal para conectar con la esencia del vino desde su origen.

Vinícola El Cielo y Latitud 32

2 horarios: 11:30 A.M. y 3:30 P.M.

Más info: (646) 151-6515

reservaciones@vinoselcielo.com

Un día de vendimia en El Cielo

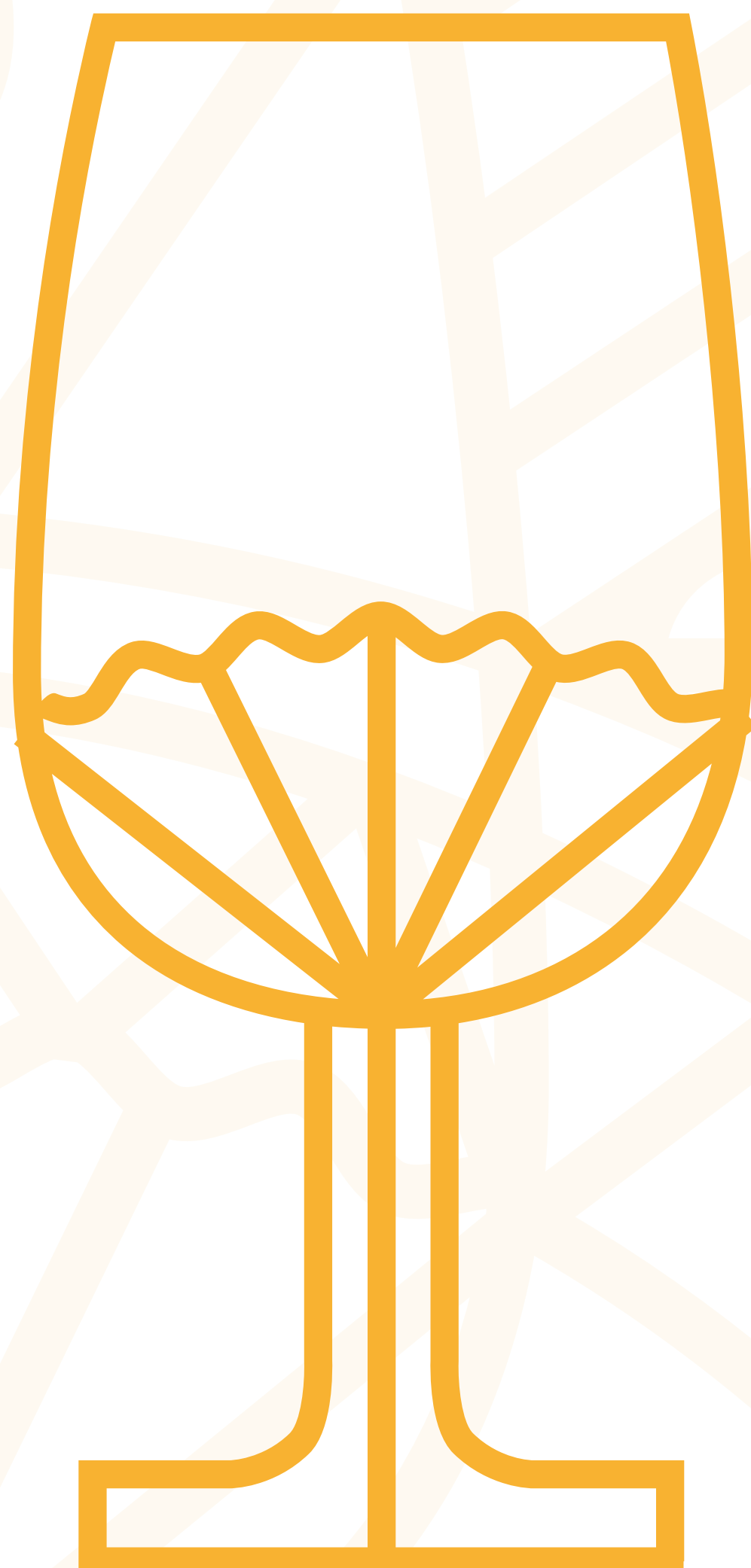
Disfruta de una experiencia completa que celebra la vendimia desde la raíz hasta la copa. Inicia con un desayuno, posteriormente cosecha de uva y el tradicional pisado, continúa con una visita guiada a la vinícola, seguida de una degustación de vinos y culmina con una exquisita comida maridaje en nuestro Restaurante Latitud 32, reconocido por la Guía Michelin. Una vivencia inolvidable que honra la pasión por el vino en un entorno inigualable.

Vinícola El Cielo y Latitud 32

9:00 A.M.

Más info: (646) 151-6515

reservaciones@vinoselcielo.com



Eventos sujetos a cambio sin previo aviso.

Actualización: 9 / julio / 2026

AGRADECEMOS A NUESTROS PATROCINADORES

PRESENTADO POR:



PROVINOBC.MX