

vinomada méxico

Vinos españoles curados. Importación directa. Para restaurantes y hoteles que buscan diferenciar su carta sin tocar sus precios.

Quiénes somos

Vinomada es una bodega familiar de Castelldefels, Barcelona, con 50 años trabajando directamente con productores de Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Rías Baixas y Jerez. En México, somos Vinomada México: el brazo curado, importado directo, para hospitalidad de alta gama.

No somos La Europea ni un distribuidor genérico. Somos un sommelier con catálogo selecto.

La oferta para tu negocio

Selección curada	30–50 SKUs trabajados por temporada – no 800. Lo que servimos lo conocemos personalmente.
Allocations limitadas	López de Heredia Viña Tondonia, Vega Sicilia Valbuena, Contino Graciano, Álvaro Palacios L’Ermita – bodegas de producción limitada que no se consiguen vía distribuidores generalistas.
Pricing transparente	Cost landed + margen acordado. Sin sorpresas, sin precios variables, sin descuentos por volumen ficticios.
Tasting de bienvenida	Sommelier presente in situ con tu equipo de F&B. Dos horas, sin costo, para que conozcan los vinos antes de servirlos.
Marketing co-branded	Soportes editoriales en español para tu carta, redes y eventos privados.
Asesoría continua	Recomendaciones por temporada, maridajes para platos nuevos, allocations exclusivas antes de su release público.

Pricing tipo (orientativo)

TIER	PRECIO LANDED	PRECIO CARTA SUGERIDO	MARGEN
Entrada – D.O. accesible	\$280–550 MXN	\$1,800–3,500 MXN	~70%

VINOMADA MÉXICO · PROGRAMA B2B 2026 VINOMADA.XYZ

TIER	PRECIO LANDED	PRECIO CARTA SUGERIDO	MARGEN
Signatura – Single vineyard	\$700–1,400 MXN	\$4,500–9,000 MXN	~70%
Asignación – Bodegas raras	\$1,600–4,800 MXN	\$9,000–28,000 MXN	~70%+

Pricing detallado por SKU disponible bajo NDA tras primera reunión.

Cómo trabajamos juntos

1. **Reunión inicial (30 min)** — entendemos tu carta actual, tu pricing, tu cliente promedio.
2. **Propuesta curada (1 semana)** — te enviamos 8–15 SKUs específicos que encajan, con ficha técnica completa.
3. **Tasting in situ (2 horas)** — sommelier con tu equipo, sin costo, sin compromiso.
4. **Primer pedido** — mínimo 12 botellas (1 caja). Plazo de pago: 30 días.
5. **Programa continuo** — asesoría mensual, allocations preferentes, soporte de marketing.

Por qué ahora

México tiene una clase consumidora de vino premium en crecimiento del 8–12% anual. Pero la oferta sigue dividida entre supermercado (La Europea) y distribuidores genéricos sin curaduría. **Hay un hueco: vinos españoles importados directo con relato y curaduría sommelier.**

Si tu carta quiere diferenciarse — sin entrar en guerra de precios — eres exactamente nuestro cliente.

Contacto

Jordi Amat — Founder Vinomada México WhatsApp: +34 611 144 170 Email: jordi@vinomada.xyz Site: vinomada.xyz

Estamos abriendo el programa con los primeros 8 restaurantes y 6 hoteles en México durante 2026. Quedan cupos.