

CATÁLOGO 2026

EDICIÓN TIERRA DE LUZ



COPYCA

WWW.COPICAMX.COM



EL VINO SE VIVE Y LAS CONEXIONES TAMBIÉN...

En **Cópica** creemos que una botella de vino puede hacer mucho más que acompañar una celebración: puede abrir conversaciones, fortalecer relaciones y crear recuerdos que perduran.

Por eso, transformamos el vino en experiencias enológicas que conectan personas, marcas y emociones.

Nuestra especialidad



Diseñamos experiencias a la medida

Para clientes, empresas y aliados estratégicos que **buscan generar un impacto auténtico y duradero.**



Creamos momentos memorables

Desde **regalos corporativos personalizados** y **catas exclusivas**, hasta **activaciones de marca, eventos y experiencias de hospitalidad.**



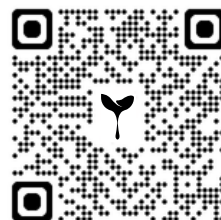
Cultivamos relaciones que trascienden

Convertimos cada detalle en una oportunidad para **sorprender, agradecer y construir vínculos** más valiosos.



Porque las relaciones más importantes no se construyen solo con obsequios; **se construyen con experiencias que se sienten para nunca olvidarse.**

**ESCANEA Y
DESCUBRE
MÁS DE CÓPICA**





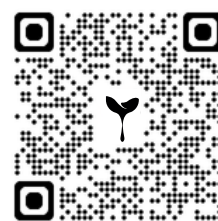
DONDE TODO COMIENZA TIERRA DE LUZ

Tierra de Luz nace del deseo de crear un lugar donde el vino, la historia y la naturaleza convergen para dar vida a experiencias memorables.

Ubicada en la histórica Hacienda Jaramillo de Abajo, cuyos orígenes se remontan a 1550, esta hacienda vinícola honra el legado de una de las propiedades más antiguas de México mientras desarrolla un proyecto vitivinícola contemporáneo, construido con pasión, respeto por la tierra y un profundo compromiso con el medio ambiente.

Favorecidos por un microclima único y la cercanía con la sierra, sus viñedos cultivan variedades que expresan con autenticidad el carácter del Bajío, dando origen a vinos elegantes que reflejan el equilibrio entre tradición, innovación y el ritmo natural de cada cosecha.

Cada botella de Tierra de Luz es una invitación a disfrutar el tiempo con calma, compartir momentos auténticos y descubrir un proyecto donde la luz no solo ilumina el paisaje, sino también la pasión por hacer grandes vinos mexicanos.



ESCANEA Y
DESCUBRE MÁS

ROSADO ESPUMOSO DE MERLOT SEMI SECO



PREMIOS RECIENTES

2019. Concurso Mundial de Bruselas ° Medalla de plata



La esencia

Elaborado bajo el método **Champenoise Tradicional**, este espumoso expresa su elegancia a través de una burbuja fina, una frescura vibrante y un delicado equilibrio entre fruta y dulzor

Dato curioso

Las burbujas de este vino se crean de forma natural mediante una segunda fermentación en botella, permaneciendo **9 meses sobre sus lías**.

Un viaje sensorial



VISTA

Brillante color **rosa** **salmon** con **burbuja fina**



NARIZ

Durazno, manzana roja, pera, toronja y delicadas notas de **miel**



BOCA

Suave, fresco y **ligeramente dulce**, con una **acidez equilibrada** y un **final persistente**



SENSACIÓN

Un espumoso que **invita a celebrar** con elegancia



GUARDA

Listo para **hoy**

Maridaje fácil



PESCADOS Y MARISCOS



POSTRES



QUESOS BRIE Y CAMEMBERT

Lo esencial



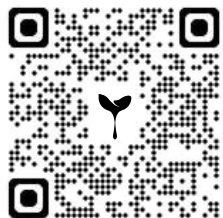
VARIEDAD
Merlot



BARRICA
Sin barrica



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **6°C a 8°C**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

Mood perfecto para celebrar una ocasión especial o acompañar una sobremesa donde las conversaciones se alargan tanto como las burbujas en la copa

ROSADO ESPUMOSO DE MERLOT BRUT



PREMIOS RECIENTES

2024. TOP 99 Vinos Mexicanos ° 94 puntos



La esencia

Elaborado mediante el método **Champenoise Tradicional**, este espumoso Brut permanece **15 meses sobre sus lías**, desarrollando una burbuja fina y persistente, mayor complejidad aromática y una elegante textura en boca

Dato curioso

El método **Champenoise** nació hace más de 300 años en la región francesa de Champagne y continúa siendo considerado el proceso de elaboración más prestigioso para los vinos espumosos gracias a su complejidad y calidad

Un viaje sensorial



VISTA

Brillante color **rosa salmón** con **burbuja pequeña, constante** y una **elegante corona**



NARIZ

Fresa, cereza, acompañados por notas de **durazno, pan** y **sutiles matices minerales**



BOCA

Fresco, vibrante y equilibrado, con una **textura cremosa** y un final **persistente**



SENSACIÓN

Un espumoso que **invita a celebrar** con elegancia



GUARDA

Listo para **hoy**

Maridaje fácil



PESCADOS Y MARISCOS



ENSALADAS FRESCAS



ANTOJITOS MEXICANOS

Mood perfecto para abrir una gran celebración o convertir una reunión espontánea en un recuerdo inolvidable

Lo esencial



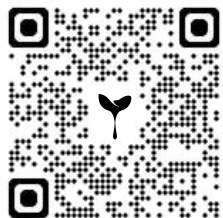
VARIEDAD
Merlot



BARRICA
Sin barrica



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **6°C a 8°C**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ROSADO ESPUMOSO DE SANGIOVESE



PREMIOS RECIENTES

Concours Mondial de Bruxelles ° Medalla de plata

La esencia

El Rosado Espumoso de Sangiovese refleja el carácter más fresco y delicado de esta variedad italiana cultivada en el Bajío. Ofrece una burbuja fina, elegante y persistente que resalta la pureza de la fruta y la expresión del terruño de Tierra de Luz, con 9 meses de crianza sobre sus lías

Dato curioso

La variedad Sangiovese debe su nombre al latín Sanguis Jovis, que significa "la sangre de Júpiter".

Un viaje sensorial



VISTA

Color **salmón claro con destellos plateados**



NARIZ

Naranja y toronja, flores blancas, mantequilla y un ligero toque **caramelizado**



BOCA

Fresco, equilibrado, con una **textura cremosa** que prolonga el final en boca



SENSACIÓN

Un **espumoso refinado** que invita a celebrar con naturalidad



GUARDA

Listo para **hoy**

Maridaje fácil



PESCADOS Y MARISCOS



POSTRES



QUESOS FRESCOS

Lo esencial



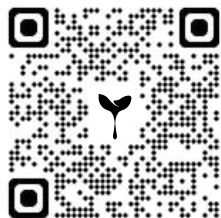
VARIEDAD
Sangiovese



BARRICA
Sin barrica



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **6°C a 8°C**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

BLANCO DE PINOT GRIS



PREMIOS RECIENTES

2024. Guía Catadores del vino mexicano ° Premio 'MUY BUENO'

La esencia

Elaborado con una de las variedades blancas más apreciadas del mundo, ofrece un vino ligero, aromático y equilibrado, **donde la fruta y la frescura** se convierten en protagonistas

Dato curioso

La Pinot Gris es una mutación natural de la Pinot Noir. Sus racimos adquieren tonalidades entre gris azulado y rosado, razón por la que recibe su nombre

Un viaje sensorial



VISTA

Amarillo pajizo, limpio y cristalino



NARIZ

Aromas de **cítricos, manzana verde, pera** y **notas florales** que aportan frescura y vivacidad



BOCA

Ligero, suave y fresco, con una **acidez equilibrada** y un **final persistente**



SENSACIÓN

Ligero en estructura, pero **con una personalidad que permanece**



GUARDA

Listo para **hoy**

Maridaje fácil



PESCADOS Y MARISCOS



SUSHI



QUESOS SUAVES

Mood perfecto para una tarde de verano donde cada copa invita a seguir disfrutando del momento

Lo esencial



VARIEDAD
Pinot Gris



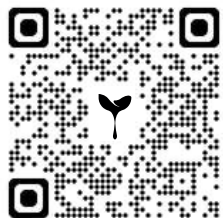
BARRICA
Sin barrica



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **6°C a 8°C**



PRODUCCIÓN
Limitada a **2,000 botellas**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ROSADO DE MERLOT



PREMIOS RECIENTES

2022. Global Wine by El Conocedor ° Medalla de plata

La esencia

Combina una delicada intensidad aromática con una acidez equilibrada que lo convierte en un vino ligero, elegante y extraordinariamente versátil

Dato curioso

El color de un vino rosado puede cambiar con el paso del tiempo. Los tonos salmón y rosa brillante son característicos de vinos jóvenes, diseñados para disfrutarse cuando su frescura y expresión aromática están en su máximo esplendor

Un viaje sensorial



VISTA

Salmón brillante y luminoso



NARIZ

Aromas de *pera, manzana, flores blancas, cítricos* y delicadas notas *mentoladas*



BOCA

Ligero, equilibrado y de *gran frescura*. Su acidez aporta *vivacidad* y un *final limpio*



SENSACIÓN

Refrescante, gastronómico y perfecto para compartir



GUARDA

Listo para *hoy*

Maridaje fácil



MOLE ESPECIADO



ANTOJITOS MEXICANOS



QUESOS SUAVES

Mood perfecto para disfrutar la gastronomía mexicana

Lo esencial



VARIEDAD
Merlot



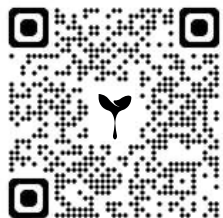
BARRICA
Sin barrica



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **8°C a 10°C**



PRODUCCIÓN
Limitada a **2,000 botellas**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ETERNO 2022



PREMIOS RECIENTES

2022. Global Wine by El Conocedor ° Medalla de plata

La esencia

Su crianza durante 12 meses en barricas de roble francés permite que cada variedad aporte su personalidad para construir un vino elegante, de taninos suaves y gran persistencia

Dato curioso

Durante la crianza, pequeñas cantidades de oxígeno atraviesan lentamente la madera, suavizando los taninos y ayudando a desarrollar una mayor complejidad aromática. Este proceso es conocido como **microoxigenación natural**

Un viaje sensorial



VISTA

Rojo rubí brillante



NARIZ

Frutos rojos maduros, notas florales y sutiles recuerdos especiados de **vainilla** y **caramelo**



BOCA

Seco con **taninos suaves** y un final persistente



SENSACIÓN

Un vino que **evoluciona lentamente en la copa**



GUARDA

Listo para **hoy**, pero mejorará en **2 a 3 años**

Maridaje fácil



MOLE ESPECIADO



CARNE ROJA



QUESOS MADUROS

Mood perfecto para una conversación que se prolonga hasta la noche o donde cada copa merece disfrutarse sin prisa

Lo esencial



VARIEDAD

- 80% Sangiovese
- 20% Malbec



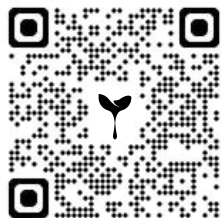
BARRICA

12 meses en **barrica francesa** (solo Malbec)



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de **16°C a 18°C**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

MALBEC RESERVA



PREMIOS RECIENTES

2023. Global Wine by El Conocedor ° Medalla de plata



La esencia

Elaborado con 100% Malbec y criado durante 15 meses en barricas de roble francés, desarrolla una personalidad profunda donde la fruta madura, la mineralidad y las notas especiadas encuentran un equilibrio excepcional

Dato curioso

Las diferencias de temperatura entre el día y la noche favorecen una maduración lenta de la uva, concentrando color, aromas y estructura sin perder frescura. Esa combinación es una de las razones por las que esta variedad produce vinos intensos y elegantes.

Un viaje sensorial



VISTA

Violáceo intenso, brillante y de gran profundidad



NARIZ

Frutos negros maduros, notas minerales, café y vainilla



BOCA

Sus taninos sedosos aportan volumen y una agradable sensación untuosa, culminando en un final largo y elegante



SENSACIÓN

Un vino con **presencia** y **personalidad** que evoluciona en la copa.



GUARDA

Listo para hoy, pero mejorará en **3 a 5 años**

Maridaje fácil



CHOCOLATE AMARGO



CARNE ROJA



QUESOS MADUROS



VARIEDAD
Malbec



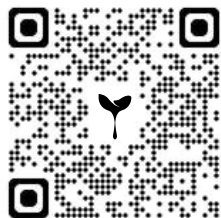
BARRICA
15 meses en barrica francesa



TEMPERATURA DE SERVICIO
Consumir de **16°C a 18°C**

Mood perfecto para una noche de celebración, donde los grandes platillos, las risas compartidas y una copa servida con calma se convierten en los protagonistas

Lo esencial



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ORO BLANCO, VINO BLANCO

Versión LATA



La esencia

Oro Blanco nace del equilibrio de seis variedades que aportan frescura, complejidad y elegancia. Este ensamble expresa el carácter del viñedo a través de un vino blanco vibrante, aromático y de gran versatilidad gastronómica

Dato curioso

Los vinos elaborados mediante un ensamble combinan distintas variedades de uva para lograr un mayor equilibrio.

Un viaje sensorial



VISTA

Amarillo pajizo brillante



NARIZ

Fruta tropical, cítricos, mineralidad y delicados matices herbáceos



BOCA

Fresco, seco y suave, con un equilibrio que conduce a un final persistente



SENSACIÓN

Un vino ligero y expresivo que invita a disfrutar de cada sorbo



GUARDA

Listo para hoy

Maridaje fácil



CREMA DE ELOTE



CARNE ROJA



QUESOS SUAVES

Mood perfecto para una comida al aire libre

Lo esencial



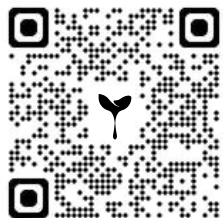
VARIEDAD

- Albariño
- Semillón
- Pinot Gris
- Moscatel
- Chenin Blanc
- Sauvignon Blanc



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de 8°C a 10°C



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ORO ROSA, VINO ROSA

Versión LATA



La esencia

Oro Rosa es un ensamble que reúne tres variedades de uva para crear un vino rosado fresco, aromático y de gran expresión.

Dato curioso

Los grandes vinos rosados suelen elaborarse mediante ensambles, donde distintas variedades aportan cualidades complementarias. Algunas brindan estructura, otras intensidad aromática y otras frescura, logrando vinos más complejos y equilibrados

Un viaje sensorial



VISTA

Color rosa brillante



NARIZ

Aromas frutales acompañados por notas de rosas y sutiles recuerdos mentolados



BOCA

Suave, fresco y equilibrado, con un dulzor armonioso



SENSACIÓN

Un rosado vibrante que combina frescura y elegancia



GUARDA

Listo para hoy

Maridaje fácil



POSTRES



ENSALADAS FRESCAS



COMIDA CHINA

Mood perfecto para un atardecer en la terraza

Lo esencial



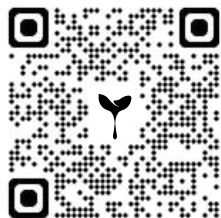
VARIEDAD

- Sangiovese
- Malbec
- Cabernet Franc



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de 8°C a 10°C



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

ORO TINTO VINO TINTO

Versión LATA



La esencia

Oro Tinto es un ensamble que combina la intensidad del Malbec con la elegancia del Sangiovese, dando como resultado un vino joven, fresco y expresivo

Dato curioso

La **maceración carbónica** es una técnica de vinificación en la que las uvas fermentan parcialmente enteras antes de ser prensadas. Este método favorece vinos con aromas más intensos a fruta fresca, ideal para vinos jóvenes y fáciles de disfrutar

Un viaje sensorial



VISTA

Color violáceo intenso y brillante



NARIZ

Aromas de moras azules y violetas que expresan su carácter joven y afrutado



BOCA

Taninos suaves, estructura media y un final **ligeramente dulce**



SENSACIÓN

Un vino **vibrante** y **expresivo**



GUARDA

Listo para hoy

Maridaje fácil



ALITAS BBQ



QUESOS SUAVES



PIZZA

Mood perfecto para una noche de pizza y vino

Lo esencial



VARIEDAD

- Sangiovese
- Malbec



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de **8°C a 10°C**



ESCANÉAME O DA CLIC
AQUÍ PARA COMPRAR

REGALOS CORPORATIVOS

QUE SÍ SE RECUERDAN.



TU MARCA
AQUÍ

TU MARCA
AQUÍ

Solicita precio especial
con tu agente de ventas