



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

30 AÑOS DE GRAN RICARDO

La grandeza es una aspiración, un camino que pocos logran alcanzar. Monte Xanic lo ha hecho con Gran Ricardo. Un vino elegante de precisión enológica, es decir, la combinación perfecta entre tradición e innovación, que lo convierten en un vino irrepetible. Porque el cuidado en la selección de sus uvas, la obsesión por cuidar cada detalle en su proceso y el dominio sobre el desafío de elaborarlo cada año, nos demuestra que lo grande, con el paso del tiempo, se convierte en excepcional.

VARIEDAD

CABERNET
SAUVIGNON 55%,
MERLOT 36%,
CABERNET FRANC 5% ,
PETIT VERDOT 3%,
MALBEC 1%.

TEMPERATURA
DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

Selección de racimo
y selección de baya. Viñedo
especialmente diseñado
para elaboración de
Gran Ricardo. En este vino
aplicamos la técnica
de maceración en frío
pre-fermentativa durante
cinco días y durante 8 días
fermentación
post-fermentativa.

RECOMENDACIONES
GASTRONÓMICAS

Armoniza con cortes finos
de gran sabor y textura:
Pork Belly, Tomahawk,
porterhouse, chuletas y
rack de cordero, costillas
de res o cerdo.
Preparaciones de larga
cocción, brasas, parrilla.
Quesos azules y larga
maduración, jamón
y lomo ibérico.

RECOMENDACIÓN
DE GUARDA

El conjunto de cualidades
en su aspecto, perfil
aromático y expresión en
boca, perfilan un vino de
alta gama. Excelente para
beberlo en su juventud o
guardarlo para disfrutar
de su evolución en botella,
al menos 20 años.

PORCENTAJE
ALCOHÓLICO

13.9%

NOTAS DE CATA

Es un vino rubí con tonos
púrpura de alta densidad
de color y capa alta.

NARIZ

Aromas de cereza
negra y grosella, moras,
zarzamora, frambuesa.
Flores de violeta. Hierbas
finas como romero, clavo,
eucalipto. Especies de
pimienta negra y blanca.
Madera de roble, nuez
moscada, vainilla, cacao y
notas balsámicas. El perfil
aromático es complejo,
elegante y evolutivo.

BOCA

En boca es sobrio
y corpulento.

Es un vino untuoso que
envuelve todo el paladar.
Es seco, con mucha
fruta viva, de acidez
fresca y alcohol cálido.

Los taninos son maduros,
pulidos, presentes, dándole
un cuerpo aterciopelado.

El retrogusto en boca
de fruta negra, sutil
caramelo y se confirman las
hierbas finas y las especias.

VALLE DE
PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe
y Valle de Ojos Negros.



6 56676 110100 0



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic