



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100%
CABERNET FRANC

**TEMPERATURA
DE SERVICIO**

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en barrica nueva
de roble francés tostado
medio.

**RECOMENDACIONES
GASTRONÓMICAS**

Armoniza con cortes grasos
como la picaña, costillas,
cortes finos de carne,
quesos maduros,
estofados, entre otros.

**RECOMENDACIÓN
DE GUARDA**

8 años.

**PORCENTAJE
ALCOHÓLICO:**

13,9%

NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, de gran
extracto, con tonalidad
granate.

NARIZ

En nariz es elegante, franco,
con una intensidad
aromática alta.
Tiene notas de fruta roja y
negra, principalmente
moras, arándano,
frambuesas y cereza.
Hierbas finas y flores de
violeta. Especies como
pimienta negra, balsámico,
clavo, canela y vainilla.
Aromas de madera de cedro.
La calidad aromática
es excelente.

BOCA

En boca se muestra un vino
expresivo en su fruta viva,
con acidez fresca
y vinosidad cálida.
Los taninos son sedosos,
amplios, elegantes, con
gran permanencia en boca.
Los aromas recuerdan a lo
percibido por nariz.
Es un vino untuoso,
de final y persistencia
larga.

**VALLE DE
PROCEDENCIA**

Valle de Ojos Negros.



PREMIOS



VEGAN



MEDALLAS DE PLATA
2024 - DECANTER WORLD WINE AWARDS,
REINO UNIDO.
CONCURSO INTERNACIONAL
2024 - BACCHUS, ESPAÑA.

MEDALLA DE BRONCE
2024 - INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT COMPETITION,
REINO UNIDO.



www.montexanic.com.mx



Monte Xanic

@Monte_Xanic