



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 grados 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. Especias 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



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.

