



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% MALBEC.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

Proveniente de nuestro viñedo de Ojos Negros donde el suelo es principalmente arcilloso y otorga taninos maduros que se van redondeando con el paso del tiempo adecuadamente. En la bodega se realiza una selección de racimos para eliminar imperfecciones para luego pasar al despalillado y dejar en tanque 36 hr de maceración en frío a 5°C para favorecer la extracción de color. Este proceso lo hace con junto con levaduras non-Sacharomyces como biocontrol y reducir el uso de sulfitos.

La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas para una fermentación moderada a 24°C y remontajes abiertos.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225L de bosques seleccionados.

La crianza se realizó en ambiente controlado de temperatura y humedad por 13 meses.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes diversos como Rib eye, T-bone, costillas, lomos, Pastas como raviolos, risottos con trufa, setas asadas y quesos maduros ahumados.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

GRADO ALCOHÓLICO

13.9%

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, brillante de capa cerrada y de gran extracto. Su tonalidad es violácea.

NARIZ

En la nariz es franco y de intensidad alta. Tiene notas de fruta negra como zarzamoras, arándano, ciruelas, cerezas, flores de violetas y buganvilla.

Especies como vainilla, pimienta blanca, roble, mentol. Los aromas son complejos y de alta calidad.

BOCA

En boca es suave y con taninos elegantes. Es un vino seco, fresco, acidez balanceada, cálido y corpulento.

De gran equilibrio y persistencia larga.

Este vino cuenta con la particularidad de evolución a notas de fruta negra y aromas de madera, balsámico y predominarán los aromas de cacao. En boca un vino que seguirá presentando frescura y cuerpo.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



EVITA EL EXCESO.