



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% GRENACHE.

TEMPERATURA
DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C. Maceración de tres horas.

RECOMENDACIONES
GASTRONÓMICAS

Es un vino muy versátil para combinar prácticamente todo. Comida mexicana, carpaccios, ostras, paellas, tiraditos, ensaladas, postres, entre otros.

RECOMENDACIÓN
DE GUARDA

Beber en el año.

GRADO
ALCOHÓLICO

12.5 %

NOTAS DE CATA

Este Rosé 100% Grenache, tiene un color muy especial, tipo palo de rosa que recuerda el origen de su estilo provenzal.

NARIZ

Es un vino de expresión aromática alta. Aromas de frutas rojas como fresas y cerezas. También destacan las notas de durazno y cítricos como la toronja. Toques de flores blancas y rosas que acentúan su personalidad. Se percibe fino y delicado.

BOCA

Es un vino seco, balanceado y refrescante. El retrogusto es nítido en fresas, cerezas y flores. Fresco, amplio de sabor y de larga permanencia.

VALLE DE
PROCEDENCIA

Viñedo trabajado específicamente para producir este Rosé. Proviene de Valle de Ojos Negros



PREMIOS



6 56676 23001 4

GRAN MEDALLA DE ORO
2024 - BRUXELLES, MÉXICO
INTERNATIONAL
2024 - REVELACIÓN DEL
AÑO, MÉXICO

MEDALLAS DE ORO
2024 - INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA
2024 - INTERNATIONAL
WINE COMPETITION
2023 - MIWC (UABC 2023),
MÉXICO
2023 - BACCHUS, ESPAÑA

MEDALLA DE PLATA
2024 - GLOBAL WINE
2023 - BRUXELLES MÉXICO

MEDALLA DE BRONCE
2023 - DECANTER WORLD
WINE AWARDS,
INGLATERRA

GUÍA PEÑÍN
2024 - 90 PUNTOS

EVITA EL EXCESO.

