



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% SYRAH.

TEMPERATURA
DE SERVICIO

15 °C.

PORCENTAJE
ALCOHOL

13.3%

RECOMENDACIONES
GASTRONÓMICAS

Cortes de carne, quesos
jóvenes, adobos y moles,
entre otros.

RECOMENDACIÓN
DE GUARDA

5 años

NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta,
tonalidad púrpura.

NARIZ

En nariz es franco.
Sobresalen la fruta negra y
azul como zarzamora, moras,
arándanos, cereza negra,
grosella, flores de violeta y
especies como cacao, canela,
vainilla, madera ligera.

BOCA

En boca es equilibrado,
resalta la fruta azul y la
fruta negra. Los taninos
son elegantes,
suaves y con acidez
fresca. Vino de
persistencia larga.

VALLE DE
PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



6 56676 22016 9

EVITA EL EXCESO.