

CHENIN COLOMBARD 2025



MONTE XANIC

VARIEDAD

CHENIN BLANC Y
FRENCH COLOMBARD.

ELABORACIÓN

Estas variedades blancas son cosechadas durante la noche para de esta manera retener la frescura en el racimo y cuidar los aromas. La uva es trasladada a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de racimos que serán prensados y después fermentar el jugo en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C.

ETIQUETA

Fue el primer vino blanco que elaboró Monte Xanic y que expresa los atributos de la bodega y del vino bajacaliforniano. Es franco de buena intensidad. Destacan las notas de frutas como la piña, granada, frutas de hueso como durazno y miel. Lima y té limón. En boca es un vino muy agradable y suave, de acidez integrada y alcohol ligero. Destacan la fruta tropical y de hueso.

MARIDAJE

Un vino versátil, puede servirse como aperitivo con entradas, carnes frías, quesos frescos, ensaladas diversas y comida con sabores picantes o especiados.

GRADO ALCOHÓLICO

12.5%

NOTAS DE CATA

VISTA

Es un vino limpio, color amarillo paja.

NARIZ

En nariz es franco, de intensidad media. Aromas frutales de piña, manzana amarilla, pera, durazno y mango. Notas de flor de manzanilla.

BOCA

En boca es suave y agradable. Es un vino seco, de acidez integrada y alcohol ligero. Destacan la fruta tropical y de hueso. Tiene buena persistencia.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe
y Valle de Ojos Negros



VEGAN



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic