

CABERNET FRANC

EDICIÓN LIMITADA 2024



MONTE XANIC

AÑADA

2024

VARIEDAD

100% CABERNET FRANC.

ELABORACIÓN

3 meses en barrica nueva de roble francés tostado medio.

ETIQUETA

El Cabernet Franc es un favorito de nuestras Ediciones Limitadas en Monte Xanic. Cuenta con más de 30 medallas de los concursos más relevantes del mundo. Es elegante, franco, con una intensidad aromática alta. Tiene notas de fruta roja y azul, principalmente moras, arándano, frambuesas, cereza y flores de violeta. Especies como pimienta negra, balsámicos, canela y vainilla. Mentolados y hierba fina. La calidad aromática es excelente. En boca se muestra un vino expresivo en su fruta viva, con acidez fresca y vinosidad cálida. Los taninos son maduros y presentes con gran permanencia en boca. Los aromas recuerdan a lo percibido por nariz. Es un vino corpulento de final y persistencia larga.

MARIDAJE

Cortes grasos como la picaña, costillas, cortes finos de carne, quesos maduros, estofados entre otros.

GRADO ALCOHÓLICO

13.7%

NOTAS DE CATA

Vino de capa media alta, de gran extracto, con tonalidad rubí.

En nariz es elegante, franco, con una intensidad aromática alta. Tiene notas de fruta roja y azul, principalmente moras, arándano, frambuesas, cereza y flores de violeta, lavanda. Especies como pimienta negra, balsámicos, canela y vainilla. Mentolados y hierba fina. La calidad aromática es excelente.

En boca se muestra un vino expresivo en su fruta viva, con acidez fresca y vinosidad cálida. Los taninos son maduros y presentes con gran permanencia en boca. Los aromas recuerdan a lo percibido por nariz. Es un vino corpulento de final y persistencia larga. En evolución este vino presenta igualmente las notas de fruta negra como moras, cerezas y la expresión de flores la madera y grafito.

VALLE DE PROCEDENCIA

Procedente de Valle de Ojos Negros.



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic