

CALIXA BLEND 2025



MONTE XANIC

VARIEDAD

- 40% TEMPRANILLO
- 30% MERLOT,
- 30% CABERNET SAUVIGNON

TEMPERATURA DE SERVICIO

- 15 °C.

ELABORACIÓN

- Estas variedades tintas son cosechadas de manera manual en su punto óptimo de madurez para retener su toque de frescura en el racimo y cuidar los aromas a frutos rojos.

Su paso por barrica es para tener poco impacto de madera y favorecer el perfil frutal en nariz. Su añejamiento en barrica permite suavizar sus taninos haciéndolos más sedosos.

Criado en roble francés.

ETIQUETA

- Esta mezcla perfecta de ambos valles, Guadalupe y Ojos Negros da como resultado un vino perfecto para cualquier ocasión. Aromas de fruta roja y azul: ciruela, fresa, frambuesa, arándanos y moras. Flores de lavanda y especias como vainilla y pimienta blanca. De acidez fresca, taninos balanceados y sedosos. En el paladar se confirman los aromas frutales y florales. Excelente opción para acompañar comida de la Baja California como atún, marlín ahumado, pescados grasos y salmones. Entradas con quesos semi-maduros, embutidos, pastas, entre otros. Es un vino refrescante, ideal para disfrutar.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Comida de la Baja California como atún, marlín ahumado, pescados grasos y salmones.

Entradas con quesos semi-maduros, embutidos, pastas, entre otros.

GRADO ALCOHÓLICO

12.9%

NOTAS DE CATA

VISTA

Vino de capa media color rubí.

NARIZ

Aromas de fruta negra y azul: ciruela, zarzamora, arándano, flores de violetas y especias como vainilla, pimienta y nuez.

BOCA

Un vino de acidez fresca, taninos balanceados y sedosos.

En paladar se confirman los aromas frutales.

Es refrescante y amable en boca, ideal para disfrutar.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



EVITA EL EXCESO



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic