

CALIXA

OJOS NEGROS ENSAMBLE BLANCO, 2025



MONTE XANIC

· **VARIEDAD**

CHARDONNAY,
CHENIN BLANC
SAUVIGNON BLANC

· **TEMPERATURA DE SERVICIO**

8 °C

· **ELABORACIÓN**

Fermentación en tanques
de acero inoxidable bajo
temperaturas controladas
de 13-15°C

· **ETIQUETA**

Es un vino cristalino color
amarillo paja con ribete
verdoso que denota
juventud. Buena expresión
aromática de cítricos, fruta
tropical y flores blancas.
Un vino refrescante, suave
al paladar.

· **RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS**

Quesos, ensaladas, cóctel de
camarones y ceviches, pollo
asado, filetes de pescado,
pastas, entre otros.

· **RECOMENDACIÓN DE CONSUMO**

3 años

· **GRADO ALCOHÓLICO**

12.2%

· **NOTAS DE CATA**

· **VISTA**

Es un vino cristalino
color amarillo paja con
ribete verdoso que
denota juventud.

· **NARIZ**

De intensidad media
con buena expresión
aromática de cítricos,
fruta tropical y flores
blancas.

· **BOCA**

Un vino muy
refrescante y
suave al paladar.

· **VALLE DE PROCEDENCIA**

Valle de Ojos Negros
y Valle de Guadalupe



5 56676 22110 4

EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic