

SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL 2025



MONTE XANIC

VARIEDAD

100% SAUVIGNON
BLANC.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Este vino icónico de la bodega se logra teniendo un cuidado permanente de los racimos en el viñedo y cosechándolos durante la noche para obtener la mayor frescura posible.

Una cuidadosa selección manual de los racimos nos asegura que solo la mayor calidad de uva sea prensada en racimo entero. Se lleva a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C para potenciar la producción de aromas.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mariscos y ceviches, ensaladas diversas, pescado a la sal, quesos de cabra, pollo asado, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

GRADO ALCOHÓLICO

13.2%

NOTAS DE CATA

VISTA

Es un vino limpio con tonalidad amarillo limón.

NARIZ

En la nariz es franco, de intensidad alta y notas muy expresivas.

Frutos cítricos como la toronja y tropicales como guayaba, guanábana, maracuyá, durazno y piña. Flores blancas. La calidad y persistencia de aromas es excelente.

BOCA

Tiene un ataque en boca suave. Es un vino seco, fresco, ligero y de acidez viva. Alineado a la varietal, bien balanceado.

En el retrogusto, los aromas confirman las notas cítricas y tropicales. Tiene una persistencia óptima.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx



Monte Xanic

@Monte_Xanic