

MONTE XANIC ROSÉ 2025



MONTE XANIC

VARIEDAD

100% Grenache.
Viñedo trabajado específicamente para producir este Rosé.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C. Maceración de tres horas.

ETIQUETA

El Rosa mexicano, es un vino para todo momento y ocasión. Elegante y versátil de nuestro viñedo en Valle de Ojos Negros. Con un estilo provenzal y un color inigualable de palo de rosa, tiene aromas frutos rojos principalmente cerezas, fresas y frambuesas. También destacan las notas cítricas como la toronja. Flores de bugambilias que acentúan su personalidad. Se percibe elegante y delicado. Es un vino para disfrutarse solo o acompañado.

MARIDAJE

Es un vino muy versátil para combinar con todo. Comida mexicana, chile en nogada, carpaccios, ostras, paellas, tiraditos, ensaladas, postres, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Beber en el año.

GRADO ALCOHÓLICO

12.5%

NOTAS DE CATA

VISTA

Este Rosé 100% Grenache, tiene un color muy especial, tipo palo de rosa que recuerda el origen de su estilo provenzal.

NARIZ

Es un vino de expresión aromática alta. Aromas de frutos rojos principalmente cerezas, fresas y frambuesas. También destacan las notas cítricas como la toronja. Flores de bugambilias que acentúan su personalidad. Se percibe elegante y delicado.

BOCA

Es un vino seco, balanceado y refrescante. El retrogusto es nítido en cerezas, fresa y flores. Fresco, amplio de sabor y de larga permanencia.

VALLE DE PROCEDENCIA

Viñedo trabajado específicamente para producir este Rosé. Proviene de Valle de Ojos Negros



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic