



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD MONTE XANIC **2025**



MONTE XANIC





SER SOSTENIBLES: EL PRESENTE Y FUTURO PARA MONTE XANIC

En Baja California se produce el 70% del vino mexicano. En el corazón de esta región, entre sus valles, nuestros vinos nacen como expresiones auténticas de la tierra y de sus características irrepetibles. Es aquí, en este paraíso repleto de biodiversidad, donde hemos creado un vínculo profundo y esencial para nosotros.

En **Monte Xanic**, la sustentabilidad forma parte de cada etapa del proceso, desde el viñedo hasta la botella. A través del uso eficiente del agua, el aprovechamiento de las energías renovables y la transformación de desechos orgánicos en composta que regresa vida y nutrientes a nuestros suelos, el uso de cultivos de cobertura que fortalecen la tierra, mejoran su estructura y aumentan su capacidad de retención de agua. De esta manera, hemos logrado reducir significativamente nuestro impacto ambiental. Además de liderar en prácticas sustentables, la bodega ha sido pionera en la vinificación premium en México, impulsando la educación, el enoturismo y el desarrollo del sector. Este esfuerzo ha contribuido a fortalecer el consumo de vino nacional y el reconocimiento del vino mexicano.

Cada vino de **Monte Xanic** cuenta la historia de una región que se cuida, que se desarrolla de manera responsable, y de una bodega que ve en cada vid el reflejo del futuro. Porque cuando cuidamos la tierra, la tierra nos devuelve lo mejor que tiene.



Hans J. Backhoff

Director General

NUESTROS VIÑEDOS

HECTÁREAS PLANTADAS EN:

VALLE DE GUADALUPE:

44 HA
(14 HA NO PLANTADAS)

OLÉ:

10 HA

7 LEGUAS:

7 HA

OJOS NEGROS:

17 HA

VIÑA ALTA:

26 HA

LA CIÉNEGA:

60 HA (NO PLANTADAS)



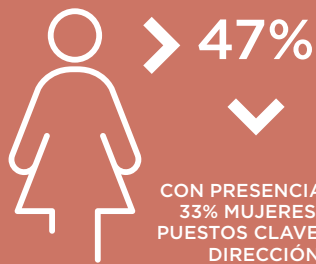
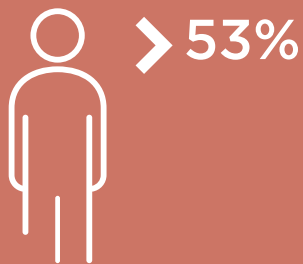


MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL



EQUIPO MONTE XANIC

177 COLABORADORES



CON PRESENCIA DEL
33% MUJERES EN
PUESTOS CLAVE Y DE
DIRECCIÓN

93%

COLABORADORES
PERMANENTES

31%

PERMANENTES
SINDICALIZADOS

CAPACITACIÓN



2265 Horas hombre al año

EJES PRINCIPALES DE CAPACITACIÓN:

- Administración y mejora de procesos.
- Calidad e inocuidad.
- Reinducción:
redescubriendo nuestra esencia.
- Salud mental y bienestar.
- Planes de emergencia, evacuación
y resguardo.
- Brigada de búsqueda y rescate.



CALIDAD DE VIDA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

CERO REZAGO EDUCATIVO

En un trabajo en conjunto con el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA), se identifican nuevos colaboradores para ser incorporados en el programa durante el 2026.

Este programa se encuentra abierto tanto para colaboradores como para sus familiares, reafirmando nuestro compromiso con el desarrollo educativo y el bienestar de nuestra comunidad.

LÍNEA MONTE XANIC

Asesoría Telefónica y acompañamiento psicológico en alianza con Fundación Origen. Atención de problemas familiares, relación con hijos, duelo, problemas de trabajo y violencia.

APOYO A LA COMUNIDAD

Durante el periodo reportado, se realizaron donativos para la rehabilitación de espacios comunitarios en Francisco Zarco, un espacio fundamental para la recreación y la práctica deportiva local. Se llevaron a cabo jornadas de limpieza y mejora urbana en El Porvenir, incluyendo escuelas y áreas públicas. Asimismo, se brindó apoyo a cuerpos de bomberos y a la comunidad docente del Valle de Guadalupe, fortaleciendo la colaboración social en la región. Además de donaciones como regalos y piñatas para los niños y las niñas de la comunidad, con motivo de celebraciones navideñas. Estas acciones reflejan el compromiso de fortalecer el bienestar social y contribuir al desarrollo de las comunidades del Valle de Guadalupe.



RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

PROMEDIO DE RIEGO ANUAL

Ojos Negros
4,523.59 m³/ha
Valle de Guadalupe
3,651.01 m³/ha

GESTIÓN DE RESIDUOS / RECICLAJE

Hemos dispuesto
correctamente nuestros residuos:

Cartón 13 toneladas
Vidrio 10 toneladas
Plástico 4 toneladas
Tarimas 10 toneladas



COMPOSTA Y COBERTURA VEGETAL



Con el propósito de fortalecer las prácticas sustentables en el viñedo, se incorporaron un total de 264 toneladas de composta en nuestros terrenos. Esta acción permitió aportar macronutrientes esenciales, mejorar la estructura del suelo y aumentar la capacidad de retención de agua.

En la búsqueda de mejores técnicas de utilización del agua, se incorporan cultivos de cobertura de avena, rye grass y trébol blanco en nuestros viñedos, favoreciendo la actividad microbiológica, la conservación de la humedad y el incremento del contenido de nutrientes, lo que contribuye directamente a una mayor fertilidad del suelo.





ACCIONES MONTE XANIC

Incorporación de composta y cultivos de cobertura en todos nuestros viñedos.

Integración de equipos de enología para reducción de CO2 y reducción del consumo energético en los procesos de remontaje y clarificación.

Disminución del 21% del vidrio utilizado en botellas de nuestra línea premium y elección de botella sustentable para nuestra línea orgánica.

Adquisición de equipos de trabajo con energía eléctrica en bodega, con el fin de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

Mejoras en nuestro sistema de riego para optimizar el uso del agua, disminuyendo el consumo hídrico.

Proyecto de recuperación de napas subterráneas en conjunto con el Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada CICESE.





AGUA

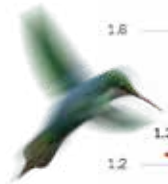
Uno de los pilares más importantes en sustentabilidad para Monte Xanic es el recurso hídrico. Conocemos y enfrentamos la problemática del agua, donde hemos planteado soluciones integrales con una visión justa y equitativa para mantener nuestra operación de una manera responsable, es por ello que contamos con estrategias continuas para el uso eficiente del agua:

- **Riegos programados por goteo.**
- **Medición de huella hídrica en bodega.**
- **Incorporación de materia orgánica a nuestros viñedos para aumentar retención de humedad.**
- **Sistema de riego con retorno de agua para balancear el consumo.**

Durante 2025, Monte Xanic logró disminuir de forma significativa el consumo hídrico dentro de las operaciones en la bodega vinícola de un 12% durante la temporada de vendimia pese a un aumento del 14% en la producción, mientras que en los ranchos se registró una reducción en el riego anual gracias a prácticas más eficientes y a un manejo optimizado del recurso. Estos avances refuerzan el compromiso con la sustentabilidad, la conservación del acuífero y la resiliencia de los viñedos.



MEDICIÓN MÓVIL KPI AGUA

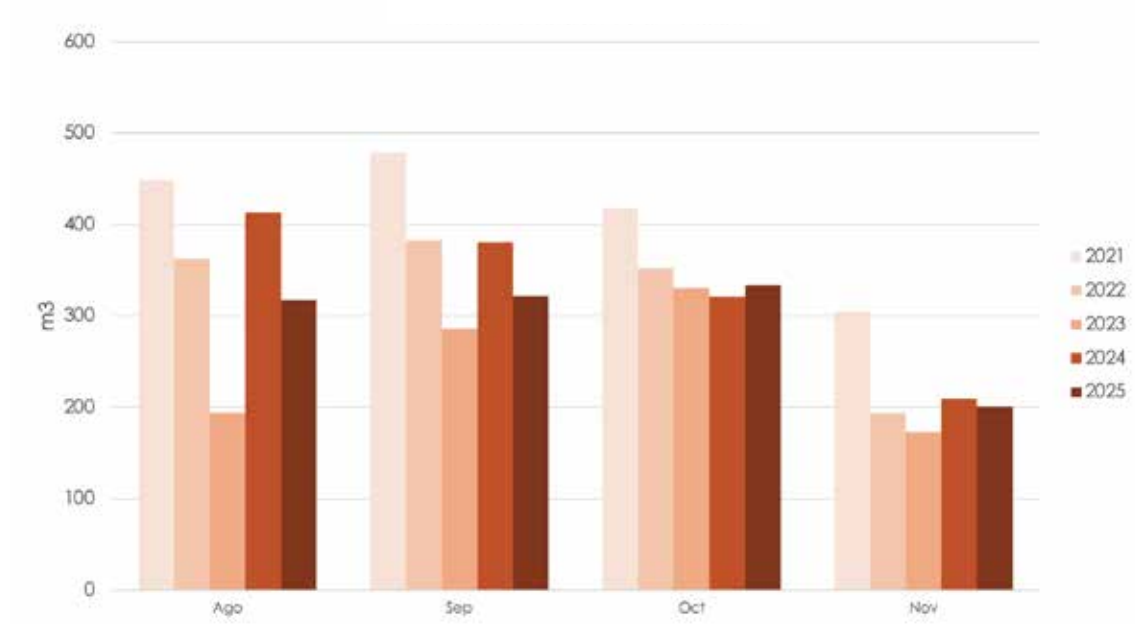


Hoy consumimos 0.99L de agua por cada Lt de vino, eficientizando el 45% del consumo.



MEDICIÓN DEL CONSUMO DE AGUA

Consumo de agua bodega general



12% disminución durante vendimia 2024 vs 2025





RECUPERACIÓN DE AGUA SUBTERRÁNEA



En regiones como el Valle de Guadalupe, donde el agua es un recurso cada vez más valioso, los acuíferos son fundamentales para el equilibrio hídrico. Iniciativas como El Acuerdo del Acuífero – Observatorio Guadalupe promueven la colaboración entre instituciones como CICESE y productores del sector agrícola y vinícola para proteger la disponibilidad y calidad del agua.

En este marco, la alianza con Monte Xanic impulsa soluciones basadas en procesos naturales, como la construcción de bordos de infiltración, que favorecen la recarga del acuífero y contribuyen a la restauración del equilibrio hídrico. Actualmente, con la construcción de 14 bordos de contención en las laderas de los cerros en Monte Xanic, se proyecta incrementar la recarga de agua de lluvia al acuífero de un 0.75% a un 1.5%. Además, los beneficios no se limitan al subsuelo; al mejorar la disponibilidad de agua, también se promueve la recuperación y el fortalecimiento de la vegetación en el cerro, generando un efecto positivo en todo el ecosistema.



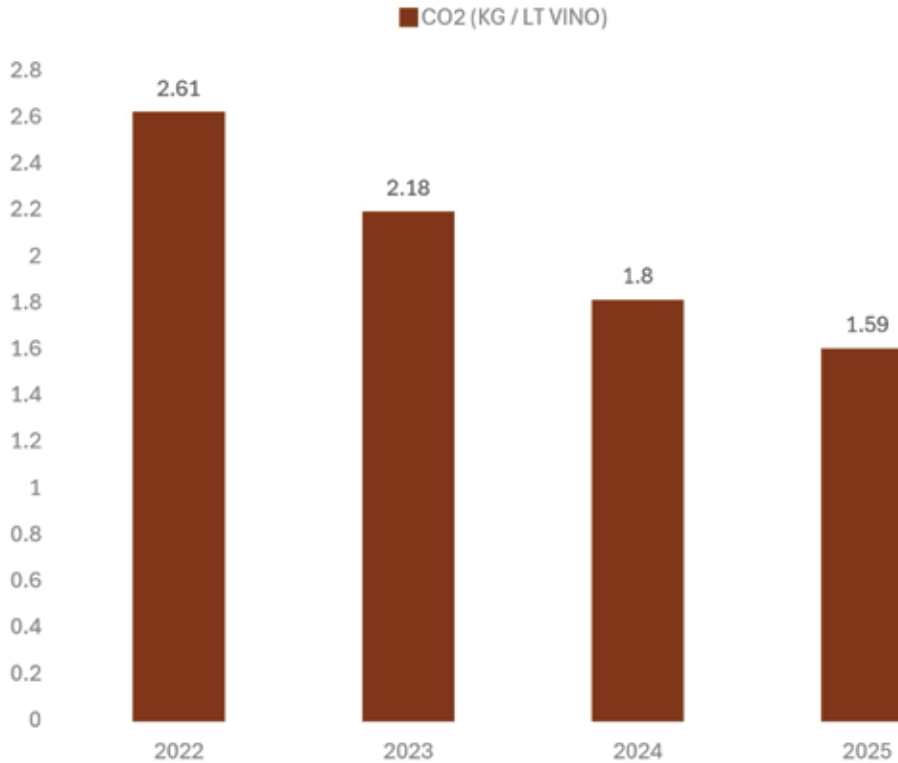


Este impacto trasciende a la empresa, ya que contribuye al bienestar de la comunidad y de los productores de la cuenca, favoreciendo la disponibilidad y el aprovechamiento sostenible del recurso hídrico en la región. Este proyecto refleja una visión integral, debemos entender el paisaje, respetar sus dinámicas naturales y aplicar conocimiento científico para optimizar su funcionamiento. La combinación de prácticas como los bordos de infiltración junto con el conocimiento técnico desarrollo por CICESE demuestra que es posible avanzar hacia una gestión más eficiente y responsable del agua.



COMPARATIVO INTENSIDAD HUELLA DE CARBONO

Mejora de un 11.66% en la huella de carbono, pasando de 1.80 a 1.59 kilos de CO₂e por litro de vino.



INTENSIDAD HUELLA DE CARBONO

HUELLA DE CARBONO

8.07%

Alcance 1 / Fuentes directas
Combustibles y fertilizantes orgánicos nitrogenados

43.55%

Alcance 2 / Electricidad adquirida
Energía eléctrica

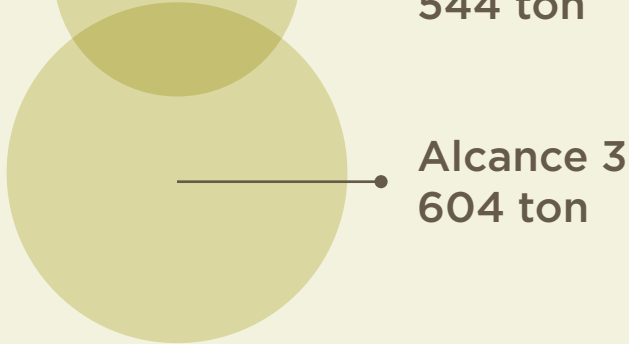
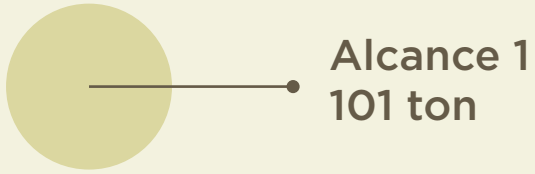
48.38%

Alcance 3 / Fuentes indirectas
Transporte de insumos, distribución de producto final, viajes de negocios y
manejo de residuos



INTENSIDAD HUELLA DE CARBONO

EMISIONES TONELADAS DE CO2



Total de 1,249 tCO₂e
1.15kg CO₂ / botella



INDICADORES DE DESEMPEÑO

CONSUMO ANUAL / LITRO DE VINO PRODUCIDO



DISMINUCIÓN





ENVASE DE NUESTRO VINO ORGÁNICO

Como empresa, damos prioridad a proveedores que compartan nuestra visión y compromiso con el cuidado del medio ambiente, por ello, seleccionamos socios estratégicos que operan bajo estándares orientados a la sustentabilidad y a la reducción de impactos ambientales.

En ese sentido, la botella utilizada para nuestro vino orgánico proviene de un proveedor cuyos procesos productivos incorporan mejoras continuas enfocadas en la eficiencia y en la reducción de emisiones de dióxido de carbono. Este enfoque integral contribuye a asegurar que los envases empleados se alineen con criterios de desempeño ambiental y prácticas responsables dentro de nuestra cadena de suministro.



CERTIFICACIONES

CERTIFICACIÓN VEGANA

V-Label es una certificación internacional que avala que nuestros vinos son veganos, al no emplear insumos de origen animal en su producción. Este distintivo fortalece la confianza del consumidor y respalda nuestro enfoque de mínima intervención enológica, orientado a elaborar vinos más auténticos y expresivos. Además, nuestros productos certificados pueden consultarse en la aplicación Todo Vegan.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

CCOF avala que nuestro proceso de vinificación cumple con los estándares orgánicos del Programa Nacional Orgánico del USDA, desde el viñedo hasta la bodega, sin uso de sustancias prohibidas. Este logro marca el inicio de nuestra producción de vinos orgánicos, destacando un Syrah añada 2024, que además cuenta con certificación vegana.

CERTIFICACIÓN ISO 9001

Acredita que nuestra empresa provee servicios consistentes y de calidad, enfocado en la satisfacción del cliente y la mejora continua. Contamos con esta certificación en todos nuestros procesos, obtuvimos una recertificación en diciembre del 2025.

CERTIFICACIÓN SUPER EMPRESA

Hemos recibido por cuarto año consecutivo esta certificación por parte de Top Companies y la Revista Expansión. Este reconocimiento destaca nuestro compromiso con la excelencia en el ambiente laboral, el desarrollo profesional de nuestros colaboradores y la gestión empresarial. Continuamos avanzado con entusiasmo y compromiso, reafirmando nuestra posición como referente dentro de la industria.



SOMOS AMANTES DE LO EXCEPCIONAL EN MÉXICO



montexanic.com.mx | montexanic.com.mx/tienda
IG @monte_xanic | FB montexanic | X @monte_xanic