



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC SELECCIÓN 2019



VARIEDAD

60% Malbec.
30% Merlot.
10% Cabernet Sauvignon.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



ELABORACIÓN

12 meses de crianza
en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cerdo en adobo, picaña a la parrilla, cortes al carbón, chorizo, butifarra, barbacoa de borrego, suadero, pork belly.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Ojos Negros y Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Monte Xanic Selección es un vino que rescata lo mejor de los dos Valles. Un vino brillante de capa media alta, con tonalidad rojiza y picota.

NARIZ



En la nariz es franco y de intensidad alta. Tiene notas de fruta roja como cerezas, ciruela roja, moras rojas, vainilla, regaliz, clavo y seductora madera. Los aromas son complejos y de calidad.

BOCA



Su paso por la boca es untuoso y con densidad media alta. Sus taninos son redondos, los percibes en todo el paladar y con alcohol cálido con un buen balance de acidez. Los aromas en boca recuerdan a lo percibido por la nariz: jugosa fruta roja, chocolate y moka. Es un vino de estructura y excitante persistencia.

PREMIOS

GRAN MEDALLA DE ORO

- 2019 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS EN MÉXICO, 2020.

MEDALLAS DE ORO

- 2017 - BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - BACCHUS 2019, BACCHUS, 2019.
- 2016 - BACCHUS, ESPAÑA, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2016 - MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, QUERÉTARO, QRO., 2018.
- 2016 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, HAI DIAN PEKIN, CHINA, 2018.
- 2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BLAYE-BOURG, FRANCIA, 2018.

- 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 89 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

