



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD 2020



VARIEDAD

Chenin Blanc.
French Colombard.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



ELABORACIÓN

Estas variedades blancas son cosechadas durante la noche, de esta manera, se retiene la frescura en el racimo y se cuidan los aromas. La uva es trasladada a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de racimos que serán prensados y después fermentar el jugo en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Un vino versátil, puede servirse como aperitivo con entradas como canapés, montaditos, carnes frías, quesos frescos, acompañar ensaladas diversas, sopas frías, así como comida con sabores picantes y especiados. También pollo o pescados de carne blanca así como mariscos frescos.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.



VALLE DE PROCEDENCIA



Valle de Guadalupe y Ojos Negros

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y cristalino, con color amarillo pajizo.

NARIZ



En la fase olfativa es franco de alta intensidad aromática. Destacan las notas de frutas tropicales como maracuyá, piña miel, mango y durazno, chabacano con un toque de flores blancas y azahar. La calidad y complejidad es excelente.

BOCA



El ataque en boca es untuoso. Es un vino seco, de acidez muy integrada y alcohol ligero. Tiene muy buena estructura dándole un cuerpo cremoso. Por vía retronasal se sienten principalmente la fruta como la piña miel, además de cítricos con un toque de cáscara de toronja que levanta la frescura. Tiene una persistencia larga y agradable.

PREMIOS

- 2017 - 93 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2017 - 79.90 PUNTOS, CONCOURSE MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2017 - 88 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.