



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CHARDONNAY 2020



VARIEDAD

100% Chardonnay



TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C



ELABORACIÓN

Crianza de 8 meses en barrica nueva de roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Paella Valenciana, pollo asado, pastas cremosas, trucha, mariscos a las brasas, pescados al horno, salmón ahumado, atún en costra de pimienta, pavo al horno.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

3 años.

VALLE DE PROCEDENCIA



Valle de Guadalupe

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante, con una tonalidad amarillo paja y densidad media.

NARIZ



En nariz es franco. Los aromas mayoritarios de plátano, piña, manzana verde, corteza de pan tostados, nuez, avellana, chabacano, madera fresca y canela. Es un vino de aromas complejos y de gran calidad.

BOCA



El Chardonnay tiene un ataque en boca suave y envolvente. Es seco, de acidez balanceada y untuoso, dándole mucho cuerpo y buena estructura. El aroma en boca es intenso recordando a la piña, manzana verde, tostados, canela y vainilla, de tal forma que junto con las sensaciones gustativas y táctiles lo hacen un vino de persistencia prolongada.

PREMIOS

- 2017 - 90 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2017 - 90 PUNTOS, GUÍA PEÑIN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.
- 2014 - 81 PUNTOS, ROBB REPORT, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.