



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

CALIXA

MONTE XANIC CALIXA BLEND 2021

VARIEDAD

40% Tempranillo,
30% Cabernet Sauvignon
y 30% Merlot.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C

ELABORACIÓN

Estas variedades tintas son cosechadas de manera manual para retener su toque de frescura en el racimo y cuidar los aromas a frutos rojos. Para su fermentación se hace en temperaturas controladas de 23-25°C.

Su paso en barrica permite suavizar sus taninos y favorecer su perfil frutal en nariz.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Entradas con quesos semi-maduros, embutidos, jamón serrano. Comida mexicana, tacos de arrachera, cecina adobada, pizza y pastas con salsas.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 5 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.

NOTAS DE CATA

Vino limpio de color rojo cereza con ribetes violáceos.

· NARIZ

Prevalece la fruta con dominancia de frutos rojos como la fresa, cereza roja, frambuesa y ciruela madura. Además de hierbas finas como orégano, tomillo, mentoles y vainilla. Notas lácteas.

· BOCA

Un vino de acidez fresca, cuerpo medio, alcohol cálido, taninos presentes y balanceados. En paladar se confirman los aromas frutales. Vino refrescante y fácil de disfrutar.

PREMIOS

MEDALLAS DE ORO

- 2019 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2021.
- 2019 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.
- 2018 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.
- 2018 - BACCHUS, MADRID, 2020.

MEDALLAS DE PLATA

- 2019 - MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL, MÉXICO, 2021.

