



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

CALIXA

CALIXA CHARDONNAY 2021

VARIEDAD

100% Chardonnay

TEMPERATURA DE SERVICIO

8° C

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Pescados, ostras al vino blanco, quesos suaves, carpaccio, pollo asado, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle De Guadalupe.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, brillante, con una tonalidad verdosa y color amarillo paja.

· NARIZ

En nariz es franco, de intensidad media alta. Aromas frutales de manzana verde, piña y cítricos como mandarina y toronja. Notas sutiles miel y flor de manzanilla.

· BOCA

El ataque en boca es suave de acidez fresca y persistente. El retrogusto confirma los aromas en nariz. Vino de cuerpo medio, refrescante, armonioso y de persistencia larga.



5 56676109000 7

www.montexanic.com.mx

 Monte Xanic

  @Monte_Xanic