



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

EDICIÓN LIMITADA

MALBEC 2020

VARIEDAD

100% Malbec.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

ELABORACIÓN

13 meses en barrica nueva de roble francés tostado mediano largo.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes diversos, Rib eye, filete de res, bife, arrachera; codorniz a las brasas, costilla cargada, risotto con trufa, cerdo en mole coloradito, cecina enchilada, setas asadas, quesos maduros ahumados.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio y brillante de capa cerrada y extracto alto. Su tonalidad es violácea.

· NARIZ

En la nariz es franco y de intensidad alta. Tiene notas de ciruelas, cerezas rojas, moras negras, arándanos, violetas y lavanda. Especies como vainilla, roble y sutil nota de cuero. Los aromas son complejos y de alta calidad.

· BOCA

El ataque en boca es suave, taninos y cuerpo redondo, acidez balanceada. Es un vino seco, fresco y cálido de densidad alta. Es un vino de gran equilibrio y persistencia larga.



PREMIOS

MEDALLAS DE ORO

- 2020 - CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS, MADRID, 2022.
- 2018 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2021.

MEDALLAS DE PLATA

- 2020 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, REINO UNIDO, 2022.

