



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

EDICIÓN LIMITADA

NEBBIOLO 2020

VARIEDAD

100% Nebbiolo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

ELABORACIÓN

Criado en roble francés durante 13 meses.
Barrica tostado medio.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mole negro, carnes en técnicas de largas cocciones como el confit; lechón al horno, carrillera de cerdo, también carnes al carbón, recado negro, enmoladas. Muy singular para postres a base de chocolate oscuro.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante, con tonalidad violácea, alto extracto.

NARIZ

Sus aromas son intensos, con dominancia aromática de fruta roja, fresas, frambuesa, flores de violetas. Además, se complementan con esencias que recuerdan a la vainilla, caramelo y chocolate.

BOCA

Es un vino untuoso, y taninos sutiles en evolución. De acidez persistente, los aromas en boca confirman lo percibido por la nariz, iniciando con fruta fresca. Tiene persistencia larga.

PREMIOS

MEDALLAS DE ORO

• 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2020.

• 2017 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.

• 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLAS DE PLATA

• 2020 - DECANTER WORLD WINE AWARDS, LONDRES, 2022.

