



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

EDICIÓN LIMITADA

CABERNET FRANC 2020



VARIEDAD

100% Cabernet Franc.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

ELABORACIÓN

13 meses en barrica nueva de roble francés tostado medio.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes grasos como la picaña, costillas, cortes finos de carne, quesos maduros y estofados.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.

NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta, de gran intensidad y extracto, con tonalidad púrpura.

· NARIZ

En nariz es elegante, franco, con una intensidad aromática alta. Tiene notas de fruta negra, principalmente cerezas, grosellas, arándanos frescos, frambuesas, fresas maduras, violetas, lilas. Ligera nota de hierbas finas. Especies como pimienta negra, balsámico, cuero, clavo, canela y vainilla. Aromas de madera de cedro. La calidad aromática es excelente.

· BOCA

En boca se muestra un vino expresivo, con acidez fresca y vinosidad cálida. Los taninos son maduros, integrados con gran permanencia en boca. Los aromas recuerdan a lo percibido por nariz, incrementándose los frutos negros, flores y las especias. Es de final y persistencia larga. Es un vino redondo.

PREMIOS

GRAN MEDALLA DE ORO

• 2019 - MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MÉXICO, 2021.

MEDALLAS DE ORO

- 2020 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, REINO UNIDO, 2022.
- 2020 - CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS, MADRID, 2022.
- 2018 - CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS, ESPAÑA, 2021.
- 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.
- 2017 - CONCURSO INTERNACIONAL ENSENADA TIERRA DEL VINO, ENSENADA, 2019.
- 2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLAS DE PLATA

- 2018 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.
- 2017 - BACCUS 2019, MADRID, 2019.



5 56676 22015 2

www.montexanic.com.mx

f Monte Xanic

@Monte_Xanic