



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C.

### ELABORACIÓN

Crianza de 8 meses  
en barrica nueva de roble  
francés tostado medio.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Paella Valenciana, pollo  
asado, pastas cremosas,  
trucha, mariscos a las brasas,  
pescados al horno, salmón  
ahumado, atún en costra  
de pimienta, pavo al horno.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

3 años.

### GRADO ALCOHÓLICO

13%

### NOTAS DE CATA

Es un vino limpio  
y brillante, con tonos  
dorados y densidad media.

### NARIZ

En nariz es franco.  
Aromas de manzana  
amarilla, pera, piña miel,  
flores blancas con  
vainilla y madera.

Notas lácteas, mantequilla  
y tostados de avellana.  
Es un vino aromático  
y de gran calidad.

### BOCA

Tiene un ataque en boca  
suave y envolvente.  
Es seco, de acidez  
balanceada. En boca es  
intenso recordando a la  
manzana, pera  
y fruta de hueso.

Es un vino de persistencia  
prolongada.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



EVITA EL EXCESO.