



## 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.