



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

CHENIN BLANC
Y FRENCH
COLOMBARD.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Estas variedad blancas, son cosechadas durante la noche para retener la frescura en el racimo y cuidar los aromas. La uva es trasladada a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de racimos que serán prensados y después fermentar el jugo en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Un vino versátil, puede servirse como aperitivo con entradas, carnes frías, quesos frescos, ensaladas diversas y comida con sabores picantes o especiados.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

GRADO ALCOHÓLICO

12.8 %

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, cristalino, con color amarillo pajizo.

NARIZ

En la fase olfativa es franco, de buena intensidad.

Destacan las notas de frutas como la piña, maracuyá, granada china, frutas de hueso como durazno y chabacano y miel.

BOCA

El ataque en boca es suave.

Es un vino seco, de acidez integrada y alcohol ligero.

Destacan la fruta tropical y de hueso.

Tiene una persistencia media y agradable.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



EVITA EL EXCESO.