



**MONTE XANIC**  
MÉXICO EXCEPCIONAL

**VARIEDAD**

100% NEBBIOLO.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

18 °C.

**ELABORACIÓN**

Esta variedad tinta es cosechada manualmente en su punto óptimo de madurez para retener su toque de acidez y frescura aromática en cada grano de uva. Los racimos son trasladados a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de bayas para después fermentar en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 23-25°C.

**RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS**

Mole negro, técnicas de largas cocciones como el lechón al horno, cortes finos de carne. Muy singular para postres a base de chocolate oscuro.

**RECOMENDACIÓN DE GUARDA**

8 años.

**NOTAS DE CATA**

Es un vino limpio y brillante, con tonalidad violácea de alto extracto.

**NARIZ**

Sus aromas son intensos, con dominancia aromática de frutos negros como arándanos, moras, zarzamoras, flores de violetas, lilas, lavanda.

Además, se complementan con vainilla, caramelo y moka. Pimienta, hinojo, regaliz, aromas de cedro.

**BOCA**

Es un vino de taninos sutiles, aterciopelados.

De acidez balanceada, los aromas en boca confirman lo percibido por la nariz, iniciando con fruta azul y negra.

Tiene una persistencia larga, un vino muy elegante, ideal para compartir momentos especiales.

**VALLE DE PROCEDENCIA**

Procedente de Valle de Ojos Negros.



**PREMIOS**

**MEDALLA 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.



5 56676 09000 7

EVITA EL EXCESO.