



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% GRENACHE

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C. Maceración de tres horas.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Chiles en nogada, carpaccio de atún o salmón, ostras, paella, tiraditos, ensaladas, postres con frutas rojas, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Beber en el año.

NOTAS DE CATA

De aspecto limpio y brillante, este rosado de Grenache Rosé, tiene un estilo Provençe.

NARIZ

Es un vino de expresión aromática alta.

El aroma es de fresas maduras y cerezas, toque de pomelo, rosas y flores blancas que acentúan su personalidad. Se percibe fino y delicado.

BOCA

En boca es balanceado y refrescante.

El retrogusto es nítido en fresas, cerezas y flores. Fresco, amplio de sabor y de larga permanencia en boca.

VALLE DE PROCEDENCIA

Viñedo trabajado específicamente para producir este Rose. Proviene de Ojos Negros.



5 56676 09000 7

EVITA EL EXCESO.