



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANC.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

### ELABORACIÓN

Se lleva a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C para potenciar la producción de aromas.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mariscos y ceviches, ensaladas diversas, pescado a la sal, quesos de cabra, pechuga asada, entre otros.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

### GRADO ALCOHÓLICO

13,4%

### NOTAS DE CATA

Es un vino limpio con tonalidad verde limón.

### NARIZ

En la nariz es franco, de intensidad alta y notas muy expresivas principalmente cítricos frescos como la toronja, frutas guayaba, lichi, guanábana, maracuyá y piña.

Además, las flores de azahar y té limón. La calidad y persistencia de aromas es excelente.

### BOCA

Tiene un ataque en boca suave.

Es un vino seco, fresco, ligero y de acidez viva. Alineado a la varietal, bien balanceado.

En el retrogusto, los aromas confirman las notas de cítricos, toronja y suave paso herbal.

Tiene un cuerpo firme y una persistencia óptima.



## PREMIOS

#### MEDALLA DE ORO

2020 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, MÉXICO, CHIHUAHUA, 2021.  
2020 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.  
2019 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCE, 2020.

#### MEDALLAS DE PLATA

2020 - GLOBAL WINE EL CONOCEADOR, MÉXICO, 2021.  
2019 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.



5 56676 09000 7

EVITA EL EXCESO.