



MONTE XANIC  
MÉXICO EXCEPCIONAL

**VARIEDAD**

100% SYRAH.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

15 °C.

**ELABORACIÓN**

Crianza en roble francés.

**RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS**

Picaña, carne asada, carnitas y antojitos mexicanos. Quesos jóvenes.

**RECOMENDACIÓN DE GUARDA**

5 años.

**NOTAS DE CATA**

Es un vino limpio y brillante de capa alta, tonalidad violácea y color cereza picota.

**NARIZ**

Es un vino franco y muy perfumado. Sobresalen las frutas rojas como cerezas, arándanos y frambuesas, además de rosas y enebro. También se perciben notas de vainilla, madera ligera, pimienta y regaliz (tanto rojo como negro). Los aromas son complejos y de excelente calidad.

**BOCA**

Tiene un ataque suave, es seco y de acidez fresca. El alcohol es cálido y los taninos redondos, con un cuerpo envolvente. El aroma en boca vuelve a ser de frutos rojos (principalmente cerezas y nectarinas), enebro, pimienta, regaliz y chocolate negro, lácteos y un toque balsámico. Es un vino equilibrado y de persistencia.

**VALLE DE PROCEDENCIA**

Valle de Guadalupe.



**PREMIOS**

**MEDALLA DE ORO**

2019 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2021.  
2019 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.

**MEDALLAS DE PLATA**

2020 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2022.

