

CABERNET SAUVIGNON MERLOT 2022



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

75% CABERNET SAUVIGNON.
25% MERLOT.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

12 meses en barrica de roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Excelente opción para cortes finos de carne, como bife, filete de res, new york, además lechón, cordero, cabrito y otras cocciones a la leña o brasa.

Acompaña muy bien los adobos.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

GRADO ALCOHÓLICO

13.4%

NOTAS DE CATA

Es un vino elegante de capa alta con tonalidad púrpura intenso.

NARIZ

En la fase olfativa un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan aromas de fruta negra y azul, sobresaliendo las notas de moras, zarzamora, cereza negra y grosellas. Flores de violeta y lavanda. Aromas de vainilla, cedro, cacao, tostados.

El perfil aromático es complejo y de alta expresión.

BOCA

El ataque en boca es suave, franco y envolvente. Taninos aterciopelados con mucha intensidad.

Un vino equilibrado, terso, amplio en estructura y de larga permanencia.

Mucha expresión frutal. El aroma en boca reafirma lo detectado en la nariz, principalmente los frutos rojos.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe (CS) y Valle de Ojos Negros (Merlot).



PREMIOS

MEDALLAS DE ORO

2020 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2022.
2019 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2021.

MEDALLAS DE PLATA

2019 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS EN MÉXICO, CHIHUAHUA, 2021.



EVITA EL EXCESO.



VEGAN