



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% MALBEC.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en barrica nueva de roble francés tostado mediano largo.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes diversos como rib eye, T-bone, costillas, lomos, pastas como ravioles, risottos con trufa, setas asadas y quesos maduros ahumados.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, brillante, de capa cerrada y gran extracto. Su tonalidad es violácea.

NARIZ

En la nariz es franco y de intensidad alta. Tiene notas de fruta roja, ciruelas, cerezas, fresa, frambuesa, arándano, violetas y lavanda. Especies como vainilla, pimienta rosa, roble. Los aromas son complejos y de alta calidad.

BOCA

En boca es suave y con taninos elegantes. Es un vino seco, fresco, acidez balanceada, cálido y de densidad media. De gran equilibrio y persistencia larga.

Este vino cuenta con la particularidad de evolución a notas de frutos negros, cacao, moca, alta expresión floral. En boca un vino que seguirá presentando frescura y cuerpo.

VALLE DE PROCEDENCIA

100% Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

MEDALLAS DE ORO

2020 - CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS, MADRID, 2022.
2018 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2021.

MEDALLAS DE PLATA

2020 - DECANTER WORLD WINE AWARDS, LONDRES, 2022.
2020 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, REINO UNIDO, 2022.



EVITA EL EXCESO.



VEGAN