



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100%
CABERNET FRANC

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en barrica nueva
de roble francés tostado
medio.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Armoniza con cortes grasos
como la picaña, costillas,
cortes finos de carne,
quesos maduros,
estofados, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

PORCENTAJE ALCOHÓLICO:

13.9%

NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, de gran
extracto, con tonalidad
granate.

NARIZ

En nariz es elegante, franco,
con una intensidad
aromática alta.
Tiene notas de fruta roja y
negra, principalmente
moras, arándano,
frambuesas y cereza.
Hierbas finas y flores de
violeta. Especies como
pimienta negra, balsámico,
clavo, canela y vainilla.
Aromas de madera de cedro.
La calidad aromática
es excelente.

BOCA

En boca se muestra un vino
expresivo en su fruta viva,
con acidez fresca
y vinosidad cálida.
Los taninos son sedosos,
amplios, elegantes, con
gran permanencia en boca.
Los aromas recuerdan a lo
percibido por nariz.
Es un vino untuoso,
de final y persistencia
larga.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

GRAN MEDALLA DE ORO
2019 - MEXICO SELECTION
BY CONCOURS
MONDIAL
DE BRUXELLES,
MEXICO, 2021.

MEDALLA DE ORO
2020 - INTERNATIONAL WINE
& SPIRIT COMPETITION,
REINO UNIDO, 2022.
2020 - CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS BACCHUS,
MADRID, 2022.
2018 - CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS BACCHUS,
ESPAÑA, 2021.
2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA, 2019.
2017 - CONCURSO INTERNACIONAL
ENSENADA TIERRA DEL VINO,
ENSENADA, 2019.
2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLA DE PLATA
2018 - MEXICO INTERNATIONAL
WINE COMPETITION,
ENSENADA, 2021.
2017- BACCUS 2019,
MADRID, 2019.



EVITA EL EXCESO.



VEGAN