



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANC.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

A través de una cuidadosa cosecha nocturna y la selección manual de racimos, obtenemos la mayor frescura posible.

Su fermentación en tanques de acero inoxidable es 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

12.2%

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 como guayaba, lichi, guanábana, maracuyá y piña. Además, de flores de azahar y té limón.

La calidad y persistencia de aromas es excelente.

BOCA

Tiene un ataque suave en boca. 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 CONOCEDOR, MÉXICO, 2021.
2019 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.



5 56676 02005 9

EVITA EL EXCESO.