



## 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 (C5) 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.