CALIXA CABERNET SAUVIGNON SYRAH 2022

MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

80% CABERNET SAUVIGNON Y 20% SYRAH.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

ELABORACIÓN

Criado en roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carne asada, hamburguesas, pizzas, enchiladas, flautas, carnitas, queso brie, manchego joven, jamón serrano, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.

PORCENTAJE ALCOHÓLICO

13.5%

NOTAS DE CATA

Un vino de capa media, color rubí con tonalidad violácea.

NARIZ

De intensidad alta donde se destacan los frutos negros como zarzamora, moras y cereza negra, fruta azul como arándanos frescos.

También se distinguen notas de lilas, violetas, yogurt de fresa, tostado de roble, pimienta, canela, vainilla.

Vino muy expresivo con buena calidad aromática.

BOCA

En boca es un vino seco de acidez jugosa. Los taninos son agradables y redondos, de cuerpo medio.

Los aromas en boca recuerdan la fruta como ciruelas, cereza y moras.

Está muy bien equilibrado y la persistencia es óptima.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.

PREMIOS

MEDALLAS DE ORO
2019 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2021.
2019 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.

MEDALLA DE PLATA
2020 – VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2022.

EVITA EL EXCESO.