



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% SYRAH.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

ELABORACIÓN

Crianza en roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Picaña, carne asada,
carnitas y antojitos
mexicanos.
Quesos jóvenes.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio y
brillante de capa alta,
tonalidad violácea y
color cereza picota.

NARIZ

Es un vino franco y muy
perfumado. Sobresalen las
frutas rojas como cerezas,
arándanos y frambuesas,
además de rosas y enebro.
También se perciben notas
de vainilla, madera ligera,
pimienta y regaliz (tanto
rojo como negro). Los
aromas son complejos y de
excelente calidad.

BOCA

Tiene un ataque suave, es
seco y de acidez fresca.
El alcohol es cálido y los
taninos redondos, con un
cuerpo envolvente.
El aroma en boca vuelve
a ser de frutos rojos
(principalmente cerezas y
nectarinas), enebro,
pimienta, regaliz
y chocolate negro, lácteos
y un toque balsámico.
Es un vino equilibrado y
de persistencia.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



PREMIOS

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

MEDALLAS DE PLATA
2020 - VINALIES INTERNATIONAL,
UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES,
FRANCIA, 2022.



6 560761 22016 9

EVITA EL EXCESO.