



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

40% TEMPRANILLO,  
30% CABERNET  
SAUVIGNON  
Y 30% MERLOT.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

### ELABORACIÓN

Criado en roble francés.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Entradas con quesos  
semi-maduros, embutidos,  
jamón serrano.  
Comida mexicana, tacos  
de arrachera, cecina  
adobada, pizza, pastas  
con salsas, entre otros.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación  
hasta 5 años.

### PORCENTAJE ALCOHÓLICO

13.0%.

### NOTAS DE CATA

Vino de capa media  
color rojo cereza  
con ribetes violáceos.

### NARIZ

Aromas de frutos rojos  
como la fresa, cereza roja,  
frambuesa y fruta negra  
como ciruela, zarzamora.

Además de hierbas finas  
como tomillo, romero,  
mentoles y especies  
como vainilla.

Notas lácteas.

### BOCA

Un vino de acidez fresca,  
alcohol cálido, taninos  
presentes y balanceados.

En paladar se confirman  
los aromas frutales.

Vino refrescante  
y fácil de disfrutar.

### 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.
- 2018 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.
- 2018 - BACCHUS, MADRID, 2020.

#### MEDALLA DE PLATA

- 2019 - MÉXICO SELECTION BY CONOURS MONDIAL, MÉXICO, 2021.



EVITA EL EXCESO.