



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 especias
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.