NEBBIOLO EDICIÓN LIMITADA 2021

MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% NEBBIOLO.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

Esta variedad tinta es cosechada manualmente en su punto óptimo de madurez para retener su toque de acidez y frescura aromática en cada grano de uva. Los racimos son trasladados a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de bayas para después fermentar en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 23-25°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mole negro, técnicas de largas cocciones como el lechón al horno, cortes finos de carne. Muy singular para postres a base de chocolate obscuro.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio y brillante, con tonalidad violácea de alto extracto.

NARIZ

Sus aromas son intensos, con dominancia aromática de frutos negros como arándanos, moras, zarzamoras, flores de violetas, lilas, lavanda.

Además, se complementan con vainilla, caramelo y moka. Pimienta, hinojo, regaliz, aromas de cedro.

BOCA

Es un vino de taninos sutiles, aterciopelados.

De acidez balanceada, los aromas en boca confirman lo percibido por la nariz, iniciando con fruta azul y negra.

Tiene una persistencia larga, un vino muy elegante, ideal para compartir momentos especiales.

VALLE DE PROCEDENCIA

Procedente de Valle de Ojos Negros.

PREMIOS

MEDALLA DE ORO
2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2020.
2017 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.
2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLAS DE PLATA
2020 – DECANTER WORLD WINE AWARDS, LONDRES, 2022.

EVITA EL EXCESO.