



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

60% MALBEC,
30% MERLOT Y
10% CABERNET
SAUVIGNON.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en
roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes a la parrilla y al carbón,
picañas, chorizo, barbacoas,
pork belly, quesos maduros,
moles, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta, con
tonalidad púrpura.

NARIZ

En la nariz es franco y de
intensidad alta. Tiene notas
de fruta roja como fresa,
frambuesa y fruta azul como
arándano, moras, cerezas.
Especies de vainilla,
pimienta, menta,
hierbas finas. Los aromas
son complejos y de alta
calidad.

BOCA

Es un vino seco de
taninos redondos con
alcohol cálido y muy buen
balance de acidez.
Los aromas en boca
recuerdan a lo percibido
por la nariz con fruta
negra principalmente
como la ciruela. Tiene un
final largo.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y
Ojos Negros



PREMIOS

GRAN MEDALLA DE ORO
2019 - CONCURSO MUNDIAL
DE BRUSELAS EN MÉXICO,
CHIHUAHUA, 2021.

MEDALLA DE ORO
2019 - GLOBAL WINE EL CONOCEDOR,
ENSENADA, 2021.
2017 - CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS BACCHUS, MADRID,
SPAIN, 2020.

MEDALLAS DE PLATA
2020 - DECANTER WORLD WINE
AWARDS LONDRES, 2022.
2020 - CONCURSO MUNDIAL
DE BRUSELAS MÉXICO, 2021
2017 - CONCURSO MUNDIAL
DE BRUSELAS, CZECH REPUBLIC, 2020.



6 56676 22019 10

EVITA EL EXCESO.