



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Pescados, ostras, quesos suaves, carpaccios, pollo asado.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

PORCENTAJE ALCOHOL

12.4%

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, brillante, con una tonalidad amarillo limón.

NARIZ

En nariz es franco, de intensidad media alta.

Aromas frutales de piña, manzana amarilla, pera, maracuyá y críticos.

Notas de miel y flor de manzanilla y azahar.

BOCA

En boca es un vino refrescante y persistente.

El retrogusto confirma los aromas en nariz.

Es armonioso y estructurado en sabor.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle De Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



6 56676 109000 117



EVITA EL EXCESO.