

# CABERNET SAUVIGNON



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% CABERNET SAUVIGNON.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C  
Se recomienda oxigenar 30 minutos antes de consumirse.

### ELABORACIÓN

12 meses de crianza en roble francés.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Excelente opción para cortes de carne como el Rib Eye, tomahawk, costillas de cerdo, chuletón, pierna horneada, pork belly, y platillos de sabores intensos.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

### NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta y tonos color rubí.

### NARIZ

En nariz es franco y de intensidad alta. Resaltan frutos negros como ciruela, cereza negra, frambuesa, grosella.

Flores como lavanda y hierbas finas. Especies como pimienta, vainilla.

Los aromas son de gran calidad.

### BOCA

En boca se confirma los aromas frutales.

Los taninos son firmes, maduros y redondos.

Corpulento, expresivo y de persistencia larga.

Con buena estructura para guarda.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



## PREMIOS

#### MEDALLA DE ORO

2020 - MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.

#### MEDALLAS DE PLATA

2020 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2022.  
2020 - MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL, MÉXICO, 2021.  
2019 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANÇAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA, 2021.



EVITA EL EXCESO.



VEGAN



[www.montexanic.com.mx](http://www.montexanic.com.mx)

Monte Xanic



@Monte\_Xanic