

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

Monte Xanic



@Monte_Xanic