



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% MERLOT.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

Crianza en roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Estofados y cocciones largas como rabo de toro, carrillera de cerdo, ossobuco de ternera. Además, risottos, pastel de carne, milanesa napolitana, tuétano al horno, pavo o confit de pato.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8%

NOTAS DE CATA

El Valle de Ojos Negros permite lograr esta expresión genuina de la varietal, dando como resultado un vino muy elegante, color rubí intenso de capa media alta.

NARIZ

En nariz aromas francos y expresivos de frutos negros y rojos como moras, cerezas, frambuesa, arándano. Especies dulces como vainilla, anís estrella, canela y roble.

Notas de hierba fina como orégano y tomillo.

BOCA

Es fresco, de buena permanencia. Confirma su frutalidad. Taninos tersos, un vino sedoso al paladar sin perder su estructura.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

MEDALLA DE ORO
2019 - CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA, 2021.

MEDALLAS DE PLATA
2019 - GLOBAL WINE EL CONOCEDOR,
MÉXICO, 2020.



EVITA EL EXCESO.