



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

GRADO ALCOHÓLICO

12.2 %

VARIEDAD

100% GRENACHE.

NOTAS DE CATA

Este Grenache Rosé, tiene un color muy especial, tipo palo de rosa que recuerda el origen de su etilo provenzal.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

NARIZ

Es un vino de expresión aromática alta.

Aromas de fresas y frambuesas. Toques de durazno, toronja, flores blancas y rosas, que acentúan su personalidad. Se percibe fino y delicado.

ELABORACIÓN

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

BOCA

En boca es balanceado y refrescante.

El retrogusto es nítido en fresas, cerezas y flores. Fresco, amplio de sabor y de larga permanencia.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Es un vino muy versátil para combinar prácticamente todo. Carpaccios ostras, paellas, tiraditos, ensaladas, postres, comida mexicana, entre otros.

VALLE DE PROCEDENCIA

Viñedo trabajado específicamente para producir este Rose. Proviene de Valle de Ojos Negros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Beber en el año.



6 56676 23001 4

EVITA EL EXCESO.