



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% NEBBIOLO.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

Esta variedad tinta es cosechada manualmente en su punto óptimo de madurez para retener su toque de acidez y frescura aromática en cada grano de uva. Los racimos son trasladados a la bodega inmediatamente para realizar una selección manual de bayas para después fermentar en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 23-25°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mole negro, técnicas de largas cocciones como el lechón al horno, cortes finos de carne. Muy singular para postres a base de chocolate oscuro.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

GRADO ALCOHÓLICO

13.9%

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio y brillante, con tonalidad violácea de alto extracto.

NARIZ

Sus aromas son intensos, con dominancia aromática de frutos negros y azules como moras, zarzamoras, arándanos, flores de violetas, lilas, lavanda. Además, se complementa con moka, vainilla y caramelo. Pimienta, hinojo, aromas de cedro.

BOCA

Es un vino de taninos maduros. Los aromas en boca confirman lo percibido por la nariz, iniciando con la fruta negra.

Tiene una persistencia larga. Es un vino muy elegante, ideal para compartir momentos especiales.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

MEDALLA DE ORO

2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2020.
2017 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, REPÚBLICA CHECA, 2020.
2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLAS DE PLATA

2020 - DECANTER WORLD WINE AWARDS, LONDRES, 2022.



6 56676122020 16

EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic