



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% MERLOT.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

### ELABORACIÓN

Criado 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

12.5 %

### NOTAS DE CATA

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

### NARIZ

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

Notas de hierbas finas.

### 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.



**VEGAN**



EVITA EL EXCESO.