



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.