



MONTE XANIC  
MÉXICO EXCEPCIONAL

**VARIEDAD**

80% CABERNET SAUVIGNON Y 20% SYRAH.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

15 °C.

**ELABORACIÓN**

Criado en roble francés.

**RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS**

Carne asada, hamburguesas, pizzas, enchiladas, flautas, carnitas, queso brie, manchego joven, jamón serrano, entre otros.

**RECOMENDACIÓN DE GUARDA**

5 años.

**PORCENTAJE ALCOHÓLICO**

12.8%

**NOTAS DE CATA**

Un vino de capa media, color rubí.

**NARIZ**

De intensidad alta donde se destacan fruta roja como frambuesas, cerezas y fresas.

También se distinguen notas de tostado de roble, pimienta, canela, vainilla. Vino con una muy buena calidad aromática.

**BOCA**

En boca es un vino seco de acidez jugosa. Los taninos son agradables y redondos, de cuerpo medio.

Los aromas en boca resaltan las notas de cereza.

Está muy bien equilibrado y es un vino amplio.

**VALLE DE PROCEDENCIA**

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



VEGAN



EVITA EL EXCESO.