



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

60% MALBEC,
30% MERLOT Y
10% CABERNET
SAUVIGNON.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en
roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes a la parrilla y al carbón,
picañas, chorizo, barbacoas,
pork belly, quesos maduros,
moles, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta, con
tonalidad púrpura.

NARIZ

En la nariz es franco y de
intensidad alta. Tiene notas
de fruta roja como fresa,
frambuesa y fruta azul como
arándano, moras, cerezas.
Especies de vainilla,
pimienta, menta,
hierbas finas. Los aromas
son complejos y de alta
calidad.

BOCA

Es un vino seco de
taninos redondos con
alcohol cálido y muy buen
balance de acidez.
Los aromas en boca
recuerdan a lo percibido
por la nariz con fruta
negra principalmente
como la ciruela. Tiene un
final largo.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y
Ojos Negros



PREMIOS



VEGAN

MEDALLA DE ORO
2024 - INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA

MEDALLA DE PLATA
2023 - BRUXELLES MÉXICO,
MÉXICO, YUCATÁN

MEDALLAS DE BRONCE
2024 - DECANTER WORLD WINE
AWARDS, REINO UNIDO
2024 - INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT COMPETITION,
REINO UNIDO

GUÍA PEÑÍN
2024 - 92 PUNTOS



EVITA EL EXCESO.