



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANC.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Este vino icónico de la bodega se logra teniendo un cuidado permanente de los racimos en el viñedo y cosechándolos durante la noche para obtener la mayor frescura posible.

Una cuidadosa selección manual de los racimos nos asegura que solo la mayor calidad de uva sea prensada en racimo entero. Se lleva a cabo la fermentación en tanques de acero inoxidable bajo temperaturas controladas de 13-15°C para potenciar la producción de aromas.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mariscos y ceviches, ensaladas diversas, pescado a la sal, quesos de cabra, pechuga asada, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

GRADO ALCOHÓLICO

12.6%

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio con tonalidad amarillo limón.

NARIZ

En la nariz es franco, de intensidad alta y notas muy expresivas.

Frutos cítricos como la toronja y tropicales como guayaba, guanábana, maracuyá, durazno y piña. Flores blancas. La calidad y persistencia de aromas es excelente.

BOCA

Tiene un ataque en boca suave. Es un vino seco, fresco, ligero y de acidez viva. Alineado a la varietal, bien balanceado.

En el retrogusto, los aromas confirman las notas cítricas y tropicales. Tiene una persistencia óptima.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



PREMIOS



VEGAN

MEDALLAS DE ORO

2024 - GLOBAL WINE, MÉXICO
2024 - BACCHUS, ESPAÑA

MEDALLAS DE PLATA

2024 - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BÉLGICA

MEDALLAS DE BRONCE

2024 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, INGLATERRA

GUÍA PEÑÍN

2024 - 90 PUNTOS



EVITA EL EXCESO.