



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Pescados, ostras al vino blanco, quesos suaves, carpaccio, pollo asado, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.

PORCENTAJE ALCOHOL

12.9%

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio, brillante, con una tonalidad amarillo limón.

NARIZ

En nariz es franco, de intensidad media alta.

Aromas frutales de piña, manzana amarilla, pera y cítricos.

Notas de miel y flor de manzanilla y azahar.

BOCA

El ataque en boca es de acidez fresca y persistente.

El retrogusto confirma los aromas en nariz.

Vino de cuerpo medio, refrescante y armonioso.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.



EVITA EL EXCESO.