



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

**PORCENTAJE
ALCOHOL**

13.3 %

VARIEDAD

100% SYRAH.

NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta, tonalidad púrpura.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

NARIZ

En nariz es franco. Sobresalen la fruta negra y azul como zarzamora, moras, arándanos, cereza negra, grosella, flores de violeta y especias como cacao, canela, vainilla, madera ligera.

ELABORACIÓN

9 meses de crianza en roble francés.

BOCA

En boca es equilibrado, resalta la fruta azul y la fruta negra. Los taninos son elegantes, suaves y con acidez fresca.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes de carne, quesos jóvenes, adobos y moles, entre otros.

Vino de persistencia larga.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

MEDALLA DE PLATA
2024 - DECANTER WORLD WINE AWARDS,
REINO UNIDO



VEGAN



EVITA EL EXCESO.