



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

### GRADO ALCOHÓLICO

12.4%

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C.

### NOTAS DE CATA

Es un vino limpio y brillante, con tonos dorados y densidad alta.

### ELABORACIÓN

Crianza de 8 meses en barrica nueva de roble francés tostado medio.

### NARIZ

En nariz es franco. Aromas de pera, piña miel, flores blancas con vainilla y madera. Notas lácteas, mantequilla, pan y tostados de avellana.

Es un vino muy aromático y de gran calidad.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Paella Valenciana, pastas cremosas, trucha, mariscos a las brasas, pescados al horno, salmón ahumado, atún en costra de pimienta, pavo al horno.

### BOCA

Tiene un ataque en boca suave y envolvente. Es seco, de acidez balanceada.

En boca es intenso y expresivo, recordando a la pera y frutas de hueso.

Es un vino de persistencia prolongada.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

3 años.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle De Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



## PREMIOS

**MEDALLA DE ORO**  
2024 - CHALLENGE INTERNATIONAL  
DU VIN.

**MEDALLA DE BRONCE**  
2024 - INTERNATIONAL  
WINE & SPIRIT COMPETITION.



VEGAN



6 56676 099001 7

EVITA EL EXCESO.