



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

GRADO ALCOHÓLICO

12.3%

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C.

NOTAS DE CATA

Es un vino brillante de tonalidad amarillo paja.

ELABORACIÓN

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

NARIZ

En nariz es franco, de intensidad media alta.

Aromas frutales de piña, manzana amarilla, pera, maracuyá, críticos.

Notas de flor de manzanilla y azahar.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Pescados, mariscos, quesos suaves, carpaccios, pollo asado.

BOCA

En boca es un vino refrescante y persistente.

Se confirman los aromas en nariz.

Es un Chardonnay armonioso y estructurado en sabor.

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



EVITA EL EXCESO.