



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

CHENIN BLANC
Y FRENCH
COLOMBARD.

GRADO ALCOHÓLICO

12.7 %

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

NOTAS DE CATA

Es un vino limpio,
cristalino, con color
amarillo paja.

ELABORACIÓN

Estas variedad blancas,
son cosechadas durante
la noche para retener
la frescura en el racimo
y cuidar los aromas.

La uva es trasladada a la
bodega inmediatamente para
realizar una selección manual
de racimos que serán prensados
y después fermentar el jugo en
tanques de acero inoxidable
bajo temperaturas controladas
de 13-15°C.

NARIZ

En la fase olfativa es
franco, de intensidad
media. Destacan las
notas de frutas como la
piña, granada china,
frutas de hueso como
durazno y miel. Lima y
té limón.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Un vino versátil, puede
servirse como aperitivo
con entradas, carnes frías,
quesos frescos, ensaladas
diversas y comida
con sabores picantes
o especiados.

BOCA

En boca es suave
y agradable.
Es un vino seco, de
acidez integrada y
alcohol ligero.

Destacan la fruta
tropical y de hueso.
Tiene una
persistencia media.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación
hasta 3 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe
y Valle de Ojos Negros.



VEGAN



EVITA EL EXCESO.