



MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100%
CABERNET FRANC

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en barrica
nueva de roble francés
tostado medio.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes grasos como la
picaña, costillas, cortes
finos de carne, quesos
maduros, estofados
entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



NOTAS DE CATA

Vino de capa media
alta, de gran extracto,
con tonalidad rubí.

NARIZ

En nariz es elegante,
franco, con una intensidad
aromática alta.

Tiene notas de fruta roja y
azul, principalmente moras,
arándano, frambuesas,
cereza y flores de violeta.

Espicias como pimienta
negra, balsámico,
canela y vainilla.
La calidad aromática
es excelente.

BOCA

En boca se muestra un
vino expresivo en su fruta
viva, con acidez fresca
y vinosidad cálida.
Los taninos son maduros
y presentes con gran
permanencia en boca.
Los aromas recuerdan a lo
percibido por nariz.

Es un vino corpulento de
final y persistencia larga.

En evolución este vino
presenta igualmente las
notas de fruta negra y roja
como moras, cerezas,
grosella y la expresión de
flores de violetas además

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.

PREMIOS

MEDALLAS DE PLATA

2024 - DECANTER WORLD WINE AWARDS,
REINO UNIDO.
CONCURSO INTERNACIONAL
2024 - BACCHUS, ESPAÑA.

MEDALLA DE BRONCE

2024 - INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT COMPETITION,
REINO UNIDO.



VEGAN



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic