



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

40% TEMPRANILLO,  
30% CABERNET  
SAUVIGNON Y  
30% MERLOT.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

### ELABORACIÓN

Estas variedades tintas son cosechadas de manera manual en su punto óptimo de madurez para retener su toque de frescura en el racimo y cuidar los aromas a frutos rojos. Su paso por barrica es para tener poco impacto de madera y favorecer el perfil frutal en nariz.

Su añejamiento en barrica permite suavizar sus taninos haciéndolos más sedosos.

Criado en roble francés.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Entradas con quesos semi-maduros, embutidos, jamón serrano.

Comida mexicana, tacos de arrachera, cecina, pastas con salsas, entre otros.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 5 años.

### GRADO ALCOHÓLICO

13%

### NOTAS DE CATA

Vino de capa media color rubí.

### NARIZ

Aromas de fruta negra y azul: ciruela, zarzamora, arándano, flores de violetas y especias como vainilla, pimienta y nuez.

### BOCA

Un vino de acidez fresca, taninos balanceados y sedosos.

En paladar se confirman los aromas frutales.

Es refrescante y amable en boca, ideal para disfrutar.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



## PREMIOS

MEDALLA DE ORO  
2024 - BACCHUS, ESPAÑA.

GUÍA PEÑÍN, EDICIÓN MÉXICO  
2025 - 91 PUNTOS



VEGAN



EVITA EL EXCESO.