



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

80% CABERNET SAUVIGNON Y 20% SYRAH.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C.

ELABORACIÓN

Criado en roble francés.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carne asada, enchiladas, flautas, carnitas, quesos jóvenes, jamón serrano, entre otros.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.

PORCENTAJE ALCOHÓLICO

12.8%

NOTAS DE CATA

Un vino brillante, color rubí.

NARIZ

De intensidad alta se destacan fruta roja como frambuesas, cerezas y fresas.

Flores de violetas. También se distinguen notas de tostado de roble, pimienta, canela, vainilla.

Vino con una muy buena calidad aromática.

BOCA

En boca es un vino seco de acidez jugosa. Los taninos son agradables y redondos, de cuerpo medio. Los aromas en boca resaltan las notas de cereza.

Está muy bien equilibrado y es un vino amplio.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros.



PREMIOS

MEDALLA DE PLATA
2025 - BACCHUS, ESPAÑA.

GUÍA PEÑÍN, EDICIÓN MÉXICO
2025 - 90 PUNTOS



EVITA EL EXCESO.