



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% CHARDONNAY.

PORCENTAJE ALCOHOL

12.3%

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C.

NOTAS DE CATA

Es un vino brillante de tonalidad amarillo paja.

CRIANZA

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.

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.