

# CABERNET SAUVIGNON MERLOT 2024



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

75% CABERNET SAUVIGNON.  
25% MERLOT.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

### ELABORACIÓN

12 meses en bodega de roble francés.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Excelente opción para cortes finos de carne, como bife, filete de res, new york, además lechón, cabrito y otras cocciones a la leña o brasa.

Acompaña muy bien los adobos y moles.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

### GRADO ALCOHÓLICO

13.4%

### NOTAS DE CATA

Es un vino elegante, de capa media con tonalidad rubí.

### NARIZ

En la fase olfativa un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan aromas de fruta roja y negra, sobresaliendo las notas de frambuesa, moras, cereza, grosellas. Flores de violeta y lavanda. Aromas de vainilla, cedro, cacao, tostados.

El perfil aromático es complejo y de alta expresión.

### BOCA

El ataque en boca es suave, franco y envolvente. Taninos maduros con mucha intensidad. Un vino equilibrado, terso, amplio en estructura, de larga permanencia.

El aroma en boca reafirma lo detectado en la nariz, principalmente la fruta.

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe (CS) y Valle de Ojos Negros (Merlot).



## PREMIOS

#### GRAN MEDALLA DE ORO

2025 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANCAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA

#### MEDALLAS DE ORO

2024 - GLOBAL WINE, MÉXICO  
2025 - BACCHUS, ESPAÑA

#### MEDALLAS DE PLATA

2024 - BRUXELLAS MÉXICO WIDE AWARDS  
2024 - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BÉLGICA

#### MEDALLAS DE BRONCE

2024 - DECANTER WORLD WIDE AWARDS, REINO UNIDO  
2024 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

#### GUÍA PEÑÍN

2024 - 89 PUNTOS  
2025 - 89 PUNTOS, EDICIÓN MÉXICO

