



## MONTE XANIC MÉXICO EXCEPCIONAL

### VARIEDAD

100% CABERNET SAUVIGNON.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

### ELABORACIÓN

12 meses en barrica de roble francés.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Excelente opción para cortes de carne como el Rib Eye, tomahawk, costillas de cerdo, chuletón, pierna horneada, pork belly y platillos de sabores intensos, entre otros.

### RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

### GRADO ALCOHÓLICO

13.6 %

### NOTAS DE CATA

Es un vino de capa alta y color rubí intenso.

### NARIZ

En nariz es franco y de intensidad alta. Resaltan los frutos negros y azules como ciruela y cereza negra, arándano, grosella. Lavanda, violetas y hierbas finas de eucaliptos y mentoles.

Aromas de especias caramelo, pimienta, vainilla y madera suave y elegante. Los aromas son impecables y de gran calidad.

### BOCA

En boca se confirma los aromas frutales. Los taninos son firmes, maduros y redondos. Corpulento, expresivo y de persistencia larga.

Con muy buena estructura para guarda,

### VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Ojos Negros.



## PREMIOS



VEGAN



#### MEDALLA DE ORO

2024 - BACCHUS, ESPAÑA  
2024 - GLOBAL WINE, MEXICO  
2025 - VINALIES INTERNATIONAL, UNION FRANCAIS DES OENOLOGUES, FRANCIA

#### MEDALLA DE PLATA

2025 - BACCHUS, ESPAÑA

#### MEDALLAS DE BRONCE

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

#### GUÍA PEÑÍN

2024 - 90 PUNTOS  
2025 - 90 PUNTOS, EDICIÓN MÉXICO



EVITA EL EXCESO.