MERLOT 2024

MONTE XANIC

MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

100% MERLOT.

GRADO ALCOHÓLICO

13.3 %

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C.

NOTAS DE CATA

El Valle de Ojos Negros permite lograr esta expresión genuina de la varietal, dando como resultado un muy vino elegante, color rubí de capa media.

ELABORACIÓN

Criado en roble francés.

NARIZ

En nariz aromas francos y expresivos de fruta azul y roja como arándano, cerezas, frambuesas, grosella y moras. Flores de lavanda y violetas.

Especies dulces como vainilla, canela, cacao y roble.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carnes, risotto, pavo al horno, atún y salmón, adobos y moles ligeros, verduras a las brasas.

BOCA

Es fresco, de buena permanencia. Confirma su frutalidad. Taninos tersos, un vino sedoso al paladar sin perder su estructura.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

PREMIOS

MEDALLA DE PLATA
2024 - GLOBAL WINE, MÉXICO

MEDALLA DE BRONCE
2024 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, REINO UNIDO

GUÍA PEÑÍN
2024 - 91 PUNTOS
2025 - 89 PUNTOS, EDICIÓN MÉXICO

6 56676 07003 0

EVITA EL EXCESO.