



Nombre del vino
Monte Xanic Cabernet Sauvignon
Merlot

Variedades
65% Cabernet Sauvignon y 35% Merlot.

Reposo
12 meses en barrica de roble francés.

Enólogo
Doctor Hans Paul Backhoff Escudero, Director Técnico,
Enólogo y Socio fundador de Monte Xanic.

Maridaje
Ideal para cortes finos de carne, estofados, lechón, lasaña,
embutidos y quesos, entre otros.
Para la gastronomía mexicana acompaña muy bien las
enchiladas de mole poblano así como los adobos.

Descripción de cata

Es un vino limpio y brillante, de capa media, con una tonalidad púrpura y un color cereza intenso.

En la fase olfativa es un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan aromas primarios muy marcados, sobresaliendo las notas de moras negras y frutos rojos maduros, principalmente grosellas, cerezas. De la gama de los secundarios predominan los aromas vinosos y de panadería. Mientras que de los terciarios la madera, vainilla, regaliz, cacao y chiles secos son los más destacados.

El ataque en boca es suave y la calidez del alcohol lo hace abocado con una acidez fresca. El tanino es suave y el cuerpo redondo. El aroma en boca reafirma lo detectado en la nariz, principalmente los frutos rojos, la madera y moras negras, ahora se potencia la pimienta blanca y los granos de café tostado. Es un vino muy bien equilibrado y persistente en los sentidos. Por su versatilidad y elegancia el vino de Monte Xanic favorito en restaurantes.