



Nombre del vino
Monte Xanic Chenin Colombard

Variedades
98% Chenin Blanc y 2% Colombard.

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

Maridaje
Ceviches, mariscos, quesos frescos, pescados de sabor ligero, sushi, sashimi, carpaccio y ensaladas con supremas de cítricos, entre otros.

Descripción de cata

El Chenin Colombard es un vino limpio y cristalino, con una tonalidad verdosa y un color amarillo lima.

En la fase olfativa es franco de alta intensidad aromática. Destacan las notas de piña, lima, lichi, guayaba, mango, manzana verde, plátano y flores blancas lechosas. La calidad y complejidad es excelente.

El ataque en boca es suave. Es un vino abocado de acidez fresca y alcohol ligero. Tiene muy buena estructura dándole un cuerpo redondo. Por vía retronasal se sienten las frutas tropicales y frescas, sobretodo mango y piña, además de cardamomo y regaliz. La persistencia es óptima y muy agradable.