

GRENACHE ROSADO - MONTE XANIC 2018



VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

MONTE XANIC, ES LA BODEGA VINÍCOLA MEXICANA LÍDER CON MAYOR INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA EN MÉXICO. UBICADA EN VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA, MONTE XANIC EXPRESA SU GENUINA PASIÓN POR EL VINO, MEDIANTE SU INNOVACIÓN, VANGUARDIA Y COMPROMISO DE CALIDAD. EN 2017 LA COMPAÑÍA RECIBE EL ISO 9001: 2015 EN PROCESOS DE COSECHA, PRODUCCIÓN DE VINOS Y DEGUSTACIÓN.

REGIÓN



VALLE DE GUADALUPE
BC, MÉXICO

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS



TORTILLA DE PATATA, COCINA ASIÁTICA, TENGA DE POLLO, PAELLA, CAMARONES SALTEADOS CON SALSAS LIGERAS, MOLUSCOS, CARNES LA PARRILLA, CARPACCIOS, PIZZAS SUAVES COMO LA HAWAIANA E INCLUSO POSTRES COMO TARTA DE FRUTOS ROJOS.

BOTELLA



PRODUCCIÓN
1,723 CAJAS

TEMPERATURA DE SERVICIO



8°C

ELABORACIÓN



FERMENTACIÓN
EN DEPÓSITOS
DE ACERO
INOXIDABLE.

VARIEDAD



100% — GRENACHE

NOTAS DE CATA



ES UN VINO LIMPIO, CRISTALINO CON UNA TONALIDAD VIOLÁCEA Y UN COLOR ROJO CEREZA. LOS AROMAS SON INTENSOS Y FRANCOS. TIENE UNA FRUTA FRESCA MUY MARCADA, DONDE DESTACAN LAS FRESAS, FRAMBUESAS, CEREZAS ROJAS, GROSELLA, GRANADA Y MANDARINA. LA GAMA FLORAL TAMBIÉN SE ENCUENTRA PRESENTE CON LAS VIOLETAS, LILAS, ROSAS E HIBISCOS, ACOMPAÑADAS DE NATA FRESCA, HINOJO Y REGALIZ ROJO. LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO ES EXTRAORDINARIA. EL ATAQUE EN BOCA ES MUY AGRADABLE. ES UN VINO SECO, CON ACIDEZ FRESCA Y ALCOHOL CÁLIDO. EL AROMA EN BOCA RECUERDA A LA GRANADA, FRESAS FRESCAS, TORONJA, CARDAMOMO, VIOLETAS, LILAS Y REGALIZ. ESTÁ BIEN EQUILIBRADO CON CUERPO VOLUMINOSO Y UNA PERSISTENCIA LARGA, FRUTAL Y REFRESCANTE.

