



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC CABERNET FRANC, EDICIÓN LIMITADA 2017



## VARIEDAD

80% Cabernet Franc.  
20% Merlot.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



## ELABORACIÓN

12 meses de crianza  
en roble francés.



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cortes como rib eye, chuletón,  
picaña a la parrilla, cabrito a la  
leña, risotto con trufa, quesos  
maduros, ratatouille, costilla  
braseada, osobuco al horno.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio, brillante, de capa  
cerrada, con una tonalidad violácea  
y un color rojo cereza intenso.

## NARIZ



Alta complejidad e intensidad  
aromática. Vino de aromas francos  
a la fruta de bayas rojas frescas,  
principalmente fresas y frambuesas;  
flores como lilas, especias, hierbas  
finas, tomillo, pimienta roja, laurel,  
romero, finalizando con pizarra,  
cedro, notas balsámicas y vainilla.

## BOCA



En boca se muestra un vino con  
estructura, de acidez fresca y  
taninos maduros y robustos, tiene  
mucho cuerpo. El retrogusto en  
boca es frutal, incrementándose las  
flores, especias, balsámicos, regaliz  
y caramelo. Es de persistencia larga  
y excelente equilibrio.

## PREMIOS

- 2017 - 90 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 81.20 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINGA, 2018.
- 2016 - 91 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

## MEDALLAS DE ORO

- 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.
- 2017 - CONCURSO INTERNACIONAL ENSENADA TIERRA DEL VINO, ENSENADA, 2019.
- 2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.
- 2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BLAYE-BOURG, FRANCIA, 2018.

## MEDALLAS DE PLATA

- 2017 - BACCHUS 2019, MADRID, 2019.

