



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON 2018



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

Se recomienda oxigenar 30 minutos antes de consumirse.



ELABORACIÓN

12 meses de crianza en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Cordero, cortes de carne, atún sellado con costras de chiles, quesos maduros y platillos de sabores intensos.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante, de alta intensidad, color rojo cereza con tonalidades rubí.

NARIZ



En nariz es fresco y de intensidad alta. Resaltan los frutos rojos (principalmente arándanos y cerezas), flores, pimienta roja, chocolate, vainilla, moka, balsámicos y madera de roble. Los aromas son de gran calidad.

BOCA



El ataque en boca es suave. Es un vino seco y de acidez fresca. El alcohol es cálido y el tanino dulce, con un cuerpo redondo. Los aromas en boca siguen siendo de frutos rojos, chocolate, especias (pimienta, canela y vainilla) y madera. Es un vino perfectamente balanceado y suave al paladar.

PREMIOS

- 2018 - 80/100 PUNTOS, BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - 90 PUNTOS, INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.
- 2017 - 93 PUNTOS, GUÍA CATADORES, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 76.70 PUNTOS, CONCOURSE MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2016 - 87 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

- 2017 - CONCURSO INTERNACIONAL ENSENADA TIERRA DEL VINO, ENSENADA, 2019.

MEDALLAS DE PLATA

- 2017 - CONCOURSE MONDIAL DE BRUXELLES, ESPAÑA, 2019.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2015 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2017.
- 2015 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic

@Monte_Xanic