



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON MERLOT 2018



VARIEDAD

65% Cabernet Sauvignon.
35% Merlot.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



ELABORACIÓN

12 meses de crianza
en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

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.



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 guinda con tonalidades púrpuras.

NARIZ



En la fase olfativa es un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan unos aromas primarios muy marcados, sobresaliendo las notas de moras negras y frutos rojos maduros, principalmente grosellas, cerezas y ciruelas. Entre los aromas terciarios la madera, la vainilla, el regaliz, el cacao y los ahumados son los más destacados. El perfil aromático es complejo y de calidad.

BOCA



El ataque en boca es suave, de acidez fresca y alcohol cálido. 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, el balsámico, ahumado y los granos de café tostado. Es un vino muy equilibrado y persiste en los sentidos, sobre todo el paladar.

PREMIOS

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - BACCHUS, ESPAÑA, 2018.
- 2015 - INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2017.
- 2015 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.

- 2018 - 81.8/100 PTS. BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - 94 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 82.5 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.

