



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CALIXA BLEND 2018



VARIEDAD

60% Tempranillo.
30% Merlot.
10% Cabernet Sauvignon.



TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C



ELABORACIÓN

Crianza en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carnes, pescados grasos, cocina española y cocina urbana, comida mexicana, estofado de res o cerdo, pollo a la BBQ, mixiote de carnero, versátil con mole poblano, mole coloradito, también pescados de carne roja como atún y trucha a las brasas, así como pastas estilo bolognesa.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y Ojos Negros.

NOTAS DE CATA



Es un vino de gran fuerza aromática, con generosa capa, de tonalidad azulada y color cereza intenso.

NARIZ



En nariz es fresco, muy perfumado y de aromas principalmente frutales. Sobresaliendo los frutos rojos silvestres, moras, grosellas y frambuesas maduras; además de pimienta negra, vainilla, regaliz, cacao, flores de malva y jara, junto con notas de roble de fondo.

BOCA



Tiene una boca muy bien estructurada, con un ataque suave. Es un vino seco, de acidez refrescante, con un alcohol cálido y taninos finos, dándole un cuerpo sedoso. El aroma en boca está realizado por los frutos silvestres, la pimienta negra, la vainilla, la jara y el regaliz negro. Es un vino de gran persistencia y con un bouquet finamente proyectado.

PREMIOS

· 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.

· 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

· 2018 - BACCHUS, MADRID, 2020.
· 2016 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MÉXICO, 2017.

MEDALLAS DE PLATA

· 2017 - BACCHUS 2019, MADRID, 2019.
· 2017 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, QUERÉTARO, QRO, 2018.

MEDALLAS DE BRONCE

· 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.
· 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2018.

