



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC CALIXA CHARDONNAY 2019



## VARIEDAD

Chardonnay.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



## ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C.



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Quesos frescos de textura y sabor sutiles, sin añejamiento, ceviche de pescado, ensaladas con frutas cítricas, bocadillos, comida asiática.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA



Valle de Guadalupe y Ojos Negros.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio, brillante, con un ribete verdoso denotando juventud y color amarillo en el centro de la copa.

## NARIZ



Es franco y de intensidad media logrando una expresión de aromas primarios como durazno, piña miel, mandarinas, flor de azahar, jazmín, pera y lima.

## BOCA



Amable con una acidez media alta que refresca el paladar. Se presenta como un vino seco y de buena estructura. Por la vía retronasal se perciben los aromas detectados por la nariz, sobre todo las flores, las frutas frescas como los cítricos y piña. El equilibrio es armonioso y la persistencia muy larga.

## PREMIOS

- 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2015 - 86 PUNTOS, ROBB REPORT, MÉXICO 2018.