



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CHARDONNAY 2018



VARIEDAD

100% Chardonnay.



TEMPERATURA DE SERVICIO

12°C



ELABORACIÓN

Crianza en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Risotto, pollo a la brasa, pastas cremosas, aves con salsa de hongos, mariscos a la brasa o salsa de vino y pescados grasos al horno sobre base de patatas y champiñones.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

3 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio, brillante, con una tonalidad verdosa y color amarillo paja.

NARIZ



En nariz es franco y de intensidad media. Los aromas frutales de ciruela amarilla, manzana, plátano, mandarina, flores de azahar y acacia se acompañan de una nota de hinojo y vainilla, lo que le confiere gran complejidad.

BOCA



El ataque en boca es suave. Se presenta como un vino seco, de acidez fresca, vinosidad ligera, constituyendo así un cuerpo firme y de buena estructura. Por la vía retronasal se perciben los aromas detectados por la nariz, sobre todo las flores, las frutas frescas como plátano y piña, y el anís. El equilibrio es armonioso y la persistencia muy larga.

PREMIOS

- 2017 - 90 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2017 - 90 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.
- 2014 - 81 PUNTOS, ROBB REPORT, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPATITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.

