



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD 2019



## VARIEDAD

Chenin Blanc.  
French Colombard.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



## ELABORACIÓN

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



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Un vino versátil, puede acompañar desde bocadillos en general, sándwiches, pizza de quesos, ensaladas, sopas frías o calientes, así como comida picante especiada con pollo o pescado. También mariscos frescos y quesos de sabores suaves.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe, Ojos Negros y Valle de San Vicente.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y cristalino, con una tonalidad verdosa y un color amarillo pajizo.

## NARIZ



En la fase olfativa es franco de alta intensidad aromática. Destacan las notas frutas frescas, piña, lichi, guayaba, mandarina, toronja dulce y nectarina con un toque de anís y azahar. La calidad y complejidad son excelentes.

## BOCA



El ataque en boca es suave. Es un vino seco, de acidez fresca y alcohol ligero. Tiene muy buena estructura dándole un cuerpo firme. Por vía retronasal se sienten principalmente las nectarinas y la piña, además de cítricos, amplitud de flores blancas, cardamomo y anís. Tiene buen equilibrio con una persistencia larga y agradable.

## PREMIOS

- 2017 - 93 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2017 - 79.90 PUNTOS, CONCOURSE MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2017 - 88 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.