



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC GRENACHE 2019



VARIEDAD

100% Grenache



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



ELABORACIÓN

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



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Paella, rollo primavera, sushi, tacos al pastor, cochinita pibil, pizza, camarones a la diablo, pescado empanizado y coctel de mariscos. Postres como cheesecake, sorbetes de frambuesa y fresas con crema.



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, cristalino con una tonalidad color rojo cereza.

NARIZ



Los aromas son intensos y francos. Tiene una fruta fresca muy marcada, donde destacan las fresas, frambuesas, cerezas rojas, grosella, granada y mandarina. La gama floral también se encuentra presente con las violetas, lilas, rosas, acompañadas de regaliz rojo. La calidad aromática del vino es extraordinaria.

BOCA



El ataque en boca es muy agradable. Es un vino seco, con acidez fresca y alcohol cálido. El aroma en boca recuerda a la granada, fresas frescas, toronja, cardamomo, violetas, lilas y regaliz. Está bien equilibrado con cuerpo voluminoso y una persistencia larga, frutal y refrescante.

PREMIOS

- 2019 - 81.8/100 PTS., BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - 72.60 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2016 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.
- 2016 - LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION, CALIFORNIA, 2017.