



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC MALBEC, EDICIÓN LIMITADA 2017



## VARIEDAD

100% Malbec.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



## ELABORACIÓN

12 meses de crianza  
en roble francés.



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Asado de tira, bife, arrachera, atún  
toro, aves de caza, carne tártara,  
carpaccio de res y estofados.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante de capa  
cubierta. Su tonalidad es violácea y  
el color cereza picota.

## NARIZ



En nariz es franco y de intensidad  
alta. Tiene notas de cerezas, fresas,  
moras negras, arándanos, violetas,  
lácteos, vainilla, regaliz, pimienta,  
clavo, madera y tostado. Los  
aromas son complejos y de calidad.

## BOCA



El ataque en boca es suave.  
Es un vino seco, fresco y cálido.  
Los taninos dulces dándole un  
cuerpo redondo. El aroma en boca  
recuerda a los frutos rojos frescos,  
ciruelas negras, violetas, jara,  
cardamomo, enebro, pimienta,  
granos de café, cacao, ahumado y  
madera de roble. Es un vino de gran  
equilibrio y persistencia larga.

## PREMIOS

- 2016 - 91 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 83 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.

### MEDALLAS DE ORO

- 2016 - BACCHUS, ESPAÑA, 2018.

### MEDALLAS DE PLATA

- 2015 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MEXICO, 2017.

