



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC MERLOT 2018



## VARIEDAD

100% Merlot.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



## ELABORACIÓN

12 meses de crianza  
en roble francés.



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carnes rojas, cabrito,  
barbacoa, canelones de  
pollo, atún y pescados azules  
a las brasas, entre otros.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante, de  
alta capa, color rojo ciruela con  
tonalidades violáceas.

## NARIZ



En nariz es franco con una  
intensidad alta. Tiene aroma de  
frutos rojos, frescos, flores, casis,  
canela, madera tostada y notas  
balsámicas, con un fondo de  
pimienta roja y cacao.  
La calidad aromática es muy buena.

## BOCA



En boca se siente un vino seco,  
fresco y cálido. El tanino está bien  
integrado, dándole la madurez y  
estructura envolvente. Los aromas  
en boca recuerdan a lo percibido  
en la fase olfativa, ampliándose la  
gama con grosellas, moras, vainilla,  
pimienta, flores y cacao. Es un vino  
de persistencia larga y muy bien  
equilibrado.

## PREMIOS

· 2018 - 83.2/100 PUNTOS, BACCHUS,  
MADRID, 2020.  
· 2015 - 90 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN,  
CIUDAD DE MÉXICO, 2017.

### MEDALLAS DE ORO

· 2017 - CONCURSO INTERNACIONAL  
ENSENADA TIERRA DEL VINO, ENSENADA,  
2019.

### MEDALLAS DE PLATA

· 2015 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL  
WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO,  
CA, 2017.  
· 2015 - LOS ANGELES INTERNATIONAL  
WINE COMPETITION, CALIFORNIA, 2017.

### MEDALLAS DE BRONCE

· 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS  
COMPETITION, 2019.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic

@Monte\_Xanic