



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC PETIT VERDOT EDICIÓN LIMITADA 2016



VARIEDAD

100% Petit Verdot.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

Se recomienda oxigenar por 30 minutos antes de su consumo.



ELABORACIÓN

12 meses de crianza en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Costillas de cordero, lechón, rib eye a la parrilla, mole negro y cortes en general con marmoleo pronunciado.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante de capa arropada. Su tonalidad es azulada y el color cereza negra.

NARIZ



Los aromas son intensos y francos destacando los frutos rojos maduros (frambuesa y ciruela principalmente), moras negras, lácteos, flores y regaliz. Entre los aromas terciarios sobresalen una madera suave, especias, balsámicos y ligeros toques ahumados. El perfil aromático es complejo y refinado.

BOCA



El ataque en boca es balanceado, seco y jugoso. Es corpulento, envolvente con cálido alcohol, taninos redondos y dulces. El retrogusto se descubre con mucha aptitud, se percibe la fruta negra madura; además, notas de tabaco, enebro, grafito, cerezas en licor y chocolate negro. Es un vino muy bien equilibrado y de persistencia prolongada.

PREMIOS

- 2017 - 80/100 PUNTOS, BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2016 - 94 PUNTOS, GUÍA DE CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

- 2017 - BACCHUS 2019, MADRID, 2019.

MEDALLAS DE PLATA

- 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2016 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.
- 2015 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2017.
- 2015 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BOURG, FRANCIA, 2017.



www.montexanic.com.mx



Monte Xanic



@Monte_Xanic