



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC PINOT NOIR, EDICIÓN LIMITADA 2018



VARIEDAD

100% Pinot Noir
(Ojos negros).



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



ELABORACIÓN

12 meses de crianza
en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Pescados de carne azul o roja,
salmón, marlín, carne magra
como arrachera, cecina, pollo
rostizado, pavo y codorniz.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

5 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante, de sutil
intensidad, color rojo cereza con
tonalidades rubí.

NARIZ



La nariz es franca e intensa. Sobresalen
los frutos del bosque, moras negras,
frambuesas, ciruelas y frutos secos
tostados. La nota de madera es muy
agradable y está acompañada de
especies (clavo y canela), nueces,
balsámicos y ligeros toques ahumados.
Los aromas son finos y elegantes.

BOCA



El ataque en boca es muy agradable,
descubriendo un vino seco y de acidez
fresca. El alcohol es cálido y se funde
con los taninos dulces, lo que le da un
cuerpo lleno y envolvente. El aroma en
boca más complejo que el percibido
por la nariz, pues, además, se sienten
notas de anís, persimonia, chocolate
negro y cerezas. Es un vino muy bien
equilibrado y persistente a los sentidos.

PREMIOS

· 2016 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

· 2016 - BACCHUS, ESPAÑA, 2018.



5 56676 22017 6

www.montexanic.com.mx

f Monte Xanic

Instagram icon @Monte_Xanic



@Monte_Xanic