



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC, VIÑA KRISTEL 2019



VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



ELABORACIÓN

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



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Mariscos, ceviche, trucha, mojarra, sashimi, sopas calientes como sopa de lima, sopas frías como gazpacho o salmorejo. Boquerones y aguachile. Quesos frescos como queso de cabra. Ensaladas.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.



VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio, brillante, con tonalidad verdosa y color amarillo paja.

NARIZ



En la nariz es franco, de intensidad alta y marcadas notas como la grosella verde y frutos tropicales, principalmente guayaba, piña y mango. Además, destacan los cítricos frescos como la lima y la mandarina junto con las flores de azahar. La calidad y persistencia de aromas es excelente.

BOCA



Tiene un ataque en boca suave. Es un vino seco y de acidez viva. En el retrogusto, los aromas confirman las notas de grosella, pera blanca, toronja, piña, cítricos y suave paso herbal. Tiene un cuerpo firme y una persistencia óptima.

PREMIOS

- 2019 - 75/100 PUNTOS, BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - 92 PUNTOS, GUÍA CATADORES, MEXICO, 2018.
- 2017 - 81 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2016 - GANADOR CATEGORÍA SAUVIGNON BLANC, ROBB REPORT, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

- 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, FRANCIA, 2019.
- 2017 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BOURG, FRANCIA, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MÉXICO, 2017.
- 2016 - SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.
- 2016 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, VALLADOLID, ESPAÑA, 2017.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2016 - LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION, CALIFORNIA, 2017.