



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC SELECCIÓN 2017



VARIEDAD

60% Malbec.
30% Merlot.
10% Cabernet Sauvignon.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



ELABORACIÓN

12 meses de crianza
en roble francés.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Empanadas, guisos con salsa de achiote y pipián, faisán, cerdo en adobo, carnes a la parrilla, roast beef así como postres con base de chocolate.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA



Es un vino brillante de capa media con tonalidad violácea y color guinda.

NARIZ



En nariz es franco y de intensidad alta. Tiene notas de violetas, cerezas, moras rojas, vainilla, regaliz, clavo y seductora madera. Los aromas son complejos y de calidad. El paso por boca es suave gracias al balance entre la acidez, el alcohol cálido y la untuosidad de los taninos maduros.

BOCA



En boca se confirma la frutalidad del vino y el resto de los aromas percibidos en nariz, además de chocolate y moka. Vino que muestra equilibrio en su estructura de fresca, corpulencia y carácter, de larga permanencia de sabor.

PREMIOS

- 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 89 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

- 2017 - BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - BACCHUS 2019, BACCHUS, 2019.
- 2016 - BACCHUS, ESPAÑA, 2018.

MEDALLAS DE PLATA

- 2016 - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2016 - MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, QUERÉTARO, QRO., 2018.
- 2016 - CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS, HAIDIAN PEKIN, CHINA, 2018.
- 2016 - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BLAYE-BOURG, FRANCIA, 2018.

