



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC SELECCIÓN DE BLANCOS CALIXA 2019



VARIEDAD

Chardonnay.
Chenin Blanc.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C



ELABORACIÓN

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



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Quesos frescos de textura y sabor sutiles, sin añejamiento, ceviche de pescado, ensaladas con frutas cítricas, bocadillos, comida asiática.



RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Del año de liberación hasta 3 años.



VALLE DE PROCEDENCIA



Valle de Guadalupe y Ojos Negros.

NOTAS DE CATA



Es un vino limpio, brillante, con un ribete verdoso denotando juventud y color amarillo en el centro de la copa.

NARIZ



Es franco y de intensidad media logrando una expresión de aromas primarios como durazno, piña miel, mandarinas, flor de azahar, jazmín, pera y lima.

BOCA



Amable con una acidez media alta que refresca el paladar. Se presenta como un vino seco y de buena estructura. Por la vía retronasal se perciben los aromas detectados por la nariz, sobre todo las flores, las frutas frescas como los cítricos y piña. El equilibrio es armonioso y la persistencia muy larga.