



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

# MONTE XANIC SYRAH 2017



## VARIEDAD

100% Syrah.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C



## ELABORACIÓN

12 meses de crianza  
en roble francés.



## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Adobos, mole negro, pato en  
cualquier versión de cocción,  
cochinita pibil, pierna al horno,  
mixiotes de cordero.



## RECOMENDACIÓN DE GUARDA

8 años.



## VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe.

## NOTAS DE CATA



Es un vino limpio y brillante, de alta  
intensidad, de color rojo cereza picota  
con tonalidades violáceas.

### NARIZ



En la fase olfativa es un vino franco de  
intensidad aromática alta. Sobresalen  
los frutos rojos y negros como cerezas,  
frambuesas, moras, zarzamoras,  
grosellas y casis, además de violetas.  
También se perciben notas de lácteos,  
vainilla, madera, tostados, cacao,  
pimienta y ahumado. Los aromas son  
complejos y de gran calidad.

### BOCA



Tiene un ataque en boca suave, es  
seco y de acidez fresca. El alcohol es  
cálido y los taninos dulces, aportándole  
un cuerpo carnoso. El aroma en boca  
recuerda a lo percibido en la nariz, se  
intensifican los frutos rojos, lácteos  
y violetas. Además, salen unas notas  
de especias (vainilla, canela, clavo  
y pimienta), chocolate con leche,  
piñones, regaliz y madera. Está muy  
bien equilibrado, con una elegancia y  
frutosidad de persistencia larga.

## PREMIOS

### MEDALLAS DE ORO

- 2016 - MEXICO SELECTIONS BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, QUERÉTARO, QRO., 2018.
- 2015 - DOBLE MEDALLA DE ORO, SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, SAN FRANCISCO, CA, 2017.

### MEDALLAS DE PLATA

- 2015 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2017.

- 2017 - 83.8/100 PUNTOS, BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2017 - 94 PUNTOS, INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.
- 2016 - 96 PUNTOS, GUÍA CATADORES, MÉXICO, 2018.
- 2016 - 77.30 PUNTOS, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, BEIJING, CHINA, 2018.
- 2016 - 87 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.
- 2012 - 87 PUNTOS, ROBB REPORT, MÉXICO, 2018.

