

PINOT NOIR EDICIÓN LIMITADA — MONTE XANIC 2015



VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

MONTE XANIC, ES LA BODEGA VINÍCOLA MEXICANA LÍDER CON MAYOR INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA EN MÉXICO. UBICADA EN VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA, MONTE XANIC EXPRESA SU GENUINA PASIÓN POR EL VINO, MEDIANTE SU INNOVACIÓN, VANGUARDIA Y COMPROMISO DE CALIDAD. EN 2017 LA COMPAÑÍA RECIBE EL ISO 9001: 2015 EN PROCESOS DE COSECHA, PRODUCCIÓN DE VINOS Y DEGUSTACIÓN.

REGIÓN



VALLE DE GUADALUPE
BC, MÉXICO



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS



PESCADOS DE CARNE AZUL O ROJA, SALMÓN, MARLÍN. CARNE MAGRA COMO ARRACHERA, CECINA, POLLO ROSTIZADO, PAVO, CODORNIZ.

BOTELLA



TEMPERATURA DE SERVICIO



18°C



VARIEDAD



100% — PINOT NOIR

NOTAS DE CATA



ES UN VINO LIMPIO Y BRILLANTE DE CAPA ABIERTA. SU TONALIDAD ES ROJIZA Y EL COLOR RUBÍ. 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 ESPECIAS (CLAVO Y CANELA), NUECES, BALSÁMICOS Y LIGEROS TOQUES AHUMADOS. LOS AROMAS SON FINOS Y ELEGANTES.

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, PERSIMONIO, CHOCOLATE NEGRO Y CEREZAS. ES UN VINO MUY BIEN EQUILIBRADO Y PERSISTENTE A LOS SENTIDOS.

ELABORACIÓN



CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS.

