

MONTE XANIC. CABERNET FRANC, EDICIÓN LIMITADA - 2017



VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

MONTE XANIC, ES LA BODEGA VINÍCOLA MEXICANA LÍDER CON MAYOR INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA EN MÉXICO. UBICADA EN EL 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



CARNES A LA PARRILLA, RISOTTO CON PATO, QUESOS MADUROS, CABRITO.

BOTELLA



TEMPERATURA DE SERVICIO



18 °C

ELABORACIÓN



CRIADO EN ROBLE FRANCÉS.



VARIEDAD



80% — CABERNET FRANC.
20% — MERLOT.

NOTAS DE CATA (13-07-18)



ES UN VINO LIMPIO, BRILLANTE, DE CAPA CERRADA, CON UNA TONALIDAD VIOLÁCEA Y UN COLOR ROJO CEREZA INTENSO. EN NARIZ ES FRANCO, CON UNA INTENSIDAD AROMÁTICA ALTA. TIENE NOTAS DE FRUTOS ROJOS FRESCOS, PRINCIPALMENTE FRESAS Y FRAMBUESAS, LILIAS, ESPECIAS (TOMILLO, PIMIENTA ROJA Y LAUREL), PIZARRA, CEDRO, BALSÁMICOS Y VAINILLA. LA CALIDAD AROMÁTICA ES EXCELENTE. EN BOCA SE MUESTRA UN VINO SECO, CON ACIDEZ FRESCA Y VINOSIDAD CÁLIDA. LOS TANINOS SON ROBUSTOS Y TIENE UN CUERPO REDONDO. LOS AROMAS EN BOCA RECUERDAN A LO PERCIBIDO POR LA NARIZ, INCREMENTÁNDOSE LAS FLORES, ESPECIAS, BALSÁMICOS, REGALIZ Y FRUTOS ROJOS. ES DE PERSISTENCIA LARGA Y MUY BUEN EQUILIBRIO.

PREMIOS



2015 - 92 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN, 2017.
2014 - 92 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN, 2016.

MEDALLAS DE PLATA

2015 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2017.
2013 - WINE MASTERS CHALLENGE, ESTORIL, PORTUGAL, 2013.

MEDALLAS DE BRONCE

2014 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2016.
2014 - LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, CALIFORNIA, USA, 2016.

