

MONTE XANIC. NEBBIOLO, 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



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS



EXCELENTE PARA ACOMPAÑAR CODORNIZ A LAS BRASAS, CABRITO, MOLE CHICHILO NEGRO, RECADO, CERDO CON RECADO ROJO, ENTRE OTROS.

BOTELLA



TEMPERATURA DE SERVICIO



18 °C

ELABORACIÓN



CRIADO EN ROBLE FRANCÉS.



VARIEDAD



100% — NEBBIOLO.

NOTAS DE CATA (05-07-18)



EL NEBBIOLO EDICIÓN LIMITADA ES UN VINO LIMPIO, BRILLANTE, DE CAPA CERRADA CON UNA TONALIDAD RUBÍ Y UN COLOR GUINDA INTENSO. SUS AROMAS SON MUY INTENSOS Y LIMPIOS. LAS FRAGANCIAS QUE EMANAN DE LA COPA NOS TRASLADAN A UN BOSQUE DE FANTASÍA. SE PERCIBEN NOTAS PRIMARIAS DE ZARZAMORAS, FRAMBUESAS SILVESTRES, CIRUELAS Y CEREZAS, ACOMPAÑADAS DE PÉTALOS DE ROSA Y VIOLETAS. ADEMÁS, SE COMPLEMENTAN CON ESENCIAS QUE RECUERDAN A LA VAINILLA, CANELA, CASTAÑAS, CARDAMOMO, TRUFAS BLANCAS, MADERA, LÁCTEOS Y TOSTADOS. TIENE UNA COMPLEJIDAD AROMÁTICA EXQUISITA. ES UN VINO DE ATAQUE AMABLE POR SU TANINO DULCE, CON ACIDEZ FRESCA Y ALCOHOL CÁLIDO. EL CUERPO ES ATERCIOPELADO, POR LA FINEZA DE LOS TANINOS. LOS AROMAS EN BOCA CONFIRMAN LO PERCIBIDO POR LA NARIZ, VAINILLA, CANELA, NUECES, PIÑONES, CASTAÑAS, VIOLETAS, TRUFA Y REGALIZ. TIENE BUENA ESTRUCTURA Y LARGO BOUQUET.

