



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

VARIEDAD

60% MALBEC,
30% MERLOT Y
10% CABERNET
SAUVIGNON.

TEMPERATURA
DE SERVICIO

18 °C.

ELABORACIÓN

13 meses en
roble francés.

RECOMENDACIONES
GASTRONÓMICAS

Cortes a la parrilla y al
carbón, picañas, chorizo,
barbacoas, pork belly, quesos
maduros, moles.

RECOMENDACIÓN
DE GUARDA

8 años.

GRADO
ALCOHÓLICO

13.4%

NOTAS DE CATA

Monte Xanic Selección es un
vino que rescata lo mejor de
los dos Valles y nuestras tres
uvas principales de la bodega.
Es un vino de capa alta, con
tonalidad rubí.

NARIZ

En la nariz es franco y de
muchta expresión. En nariz
es franco y de mucha
expresión con notas cereza
roja y frutas como fresa,
frambuesa y ciruela.
Especies de vainilla,
pimienta, menta, hierbas
finas. Los aromas son
complejos y de alta calidad.

BOCA

Es un vino seco de taninos
redondos con alcohol cálido
y muy buen balance de
acidez. Los aromas
recuerdan a lo percibido por
la nariz principalmente la
cereza. Tiene un final largo.
Un vino versátil y elegante
que sorprenderá a los
conocedores y amantes del
vino mexicano.

VALLE DE
PROCEDENCIA

Valle de Guadalupe y
Ojos Negros

PREMIOS



MEDALLA DE ORO
2024 - INTERNATIONAL
DU VIN, FRANCIA

MEDALLA DE PLATA
2023 - BRUXELLES MÉXICO,
MÉXICO, YUCATÁN

MEDALLAS DE BRONCE
2024 - DECANTER WORLD WINE
AWARDS, REINO UNIDO
2024 - INTERNATIONAL
WINE & SPIRIT COMPETITION,
REINO UNIDO

GUÍA PEÑÍN
2024 - 92 PUNTOS



EVITA EL EXCESO.