



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC CALIXA BLEND 2020



Druif

40% Tempranillo.
30% Cabernet Sauvignon.
30% Merlot.



Serveertemperatuur

15°C



Productie proces

De rode wijndruiven worden handmatig geoogst met oog op behoudt van frisheid en aroma's van rood fruit. De fermentatie gebeurt bij gecontroleerde temperaturen van 23-25°C. De opslag in het vat maakt het mogelijk om de tannines te verzachten en het fruitige profiel in de neus te bevorderen.



Suggesties gerechten

Allerlei voorgerechten, half belegen kazen, salami en serranoham, flanksteak, taco's, gemarineerde kip, pizza, Bolognese pasta, cannelloni van eend.



Bewaren

5 jaar.



Herkomst



Valle de Guadalupe en
Valle de Ojos Negros.

Smaak



Oog



Zuivere wijn met kersenrode kleur en violette randen, duidt op jeugdigheid.

Neus



Aangename wijn, het fruit overheerst met een dominantie van rood fruit zoals rode kers, framboos en rijpe zwarte pruimen, evenals fijne kruiden zoals venkel, menthol en vanille.

Mond



Een medium-bodied wijn, warme alcohol en evenwichtige tannines. In de mond worden de fruitige aroma's bevestigd, waardoor een zacht gevoel ontstaat. Het goede beheer van de zuurgraad maakt de wijn verfrissend en gemakkelijk om van te genieten.

AWARDS

- 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA CATADORES 2019, MÉXICO, 2018.
- 2017 - 89 PUNTOS, GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE MÉXICO, MÉXICO, 2018.

MEDALLAS DE ORO

- 2018 - BACCHUS, MADRID, 2020.
- 2016 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MÉXICO, 2017.

MEDALLAS DE PLATA

- 2017 - BACCHUS 2019, MADRID, 2019.
- 2017 - MEXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, QUERÉTARO, QRO, 2018.

MEDALLAS DE BRONCE

- 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, 2019.
- 2017 - INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION, SURREY, REINO UNIDO, 2018.

