



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

MONTE XANIC GRENACHE, 2020



Druif

100% Grenache



Serveertemperatuur

6-8°C



Productie proces

Zorgvuldige en vroege scheiding van 100% Grenache-persing versterken de aroma's en zorgen voor een opvallende kersenkleur. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur tussen 13 -15 ° C



Suggesties gerechten

Paella, Loempia's, sushi, taco's al pastor, cochinita pibil, vegetarische en vleespizza, gepaneerde vis en verse zeevruchtencocktails. Desserts zoals cheesecake, aardbeien en room, evenals frambozensorbets vormen de perfecte combinatie.



Bewaren

Perfect op dronk, nog 3 jaar te bewaren.



Herkomst



Valle de Guadalupe and Ojos Negros.

Smaak



Gepolijste schone wijn met een opvallende kersenrode tint.

Neus



De aroma's zijn intens en expressief. De uitgesproken aroma's van vers fruit doen denken aan rijpe aardbeien, sappige frambozen, rode Bing-kersen, aalbes, granaatappel en zoete mandarijn. Het bloemenassortiment is ook aanwezig met lichtig en lichte tonen van viooltjes, seringen, rozen met kleine knopjes, verweven met rode drop. De aromatische kwaliteit van deze wijn is buitengewoon.

Mond



Aangenaam droog met frisse zuren en een smaak van weelderig zomerfruit als granaatappel, aardbeien en Robijnrode pompelmoes. Sommige bloemige en kruidige tonen worden ook benadrukt, zoals kardemom, zoethout, vers gesneden seringen en subtiele viooltjes. Geharmoniseerd en goed uitgebalanceerd met een aangename volle body en een gerichte vers fruitervaring die verfrissend blijft hangen.