



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

LÍNEA MX

MONTE XANIC ROSÉ 2021

VARIEDAD

100% Grenache

TEMPERATURA DE SERVICIO

8° C

ELABORACIÓN

Fermentación elaborada en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13 - 15°C. Maceración de tres horas.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Chiles en nogada, carpaccio de atún o salmón, ostras, paella, tiraditos, ensaladas y postres elegantes.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Beber en el año.

VALLE DE PROCEDENCIA

Viñedo trabajado específicamente para producir este Rose. Proviene de Ojos Negros.

NOTAS DE CATA

De aspecto limpio y brillante, este rosado de Grenache Rosé, tiene un estilo Provence.

· NARIZ

Es un vino de expresión aromática alta. El aroma es de fresas maduras y frambuesas, toque de pomelo y durazno. Alta percepción de rosas que acentúan su personalidad. Se percibe fino y delicado.

· BOCA

En boca es balanceado y refrescante. El retrogusto es nítido en los aromas cítricos y fruta roja, frambuesa y rosas. Fresco, amplio de sabor y de larga permanencia en boca.



PREMIOS

MEDALLAS DE PLATA

- 2020 – CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, VALLADOLID, ESPAÑA, 2022.
- 2020- MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION, ENSENADA, 2021.
- 2020-MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, MÉXICO, 2021.



www.montexanic.com.mx

f Monte Xanic

@Monte_Xanic