

MONTE XANIC MERLOT 2025



MONTE XANIC

VARIEDAD

100% MERLOT

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 – 18 °C

ELABORACIÓN

12 meses en barrica de
roble francés

ETIQUETA

El Valle de Ojos Negros, en Baja California, permite alcanzar una expresión genuina de la variedad, dando como resultado un vino de gran elegancia. Aromas francos y expresivos de fruta azul y roja —arándano, cereza, frambuesa y grosella—, flores de violeta y especias dulces como vainilla y canela, integradas con notas de roble. Es un vino fresco, de buena permanencia y sedoso al paladar.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Carnes, risotto, pavo al horno, atún y salmón, adobos y moles ligeros, verduras a las brasas.

GRADO ALCOHÓLICO

13.3%

NOTAS DE CATA

VISTA

Color rubí de capa media, limpio y brillante.

NARIZ

Aromas francos y expresivos de fruta azul y roja: arándano, cereza, frambuesa y grosella, sobre un fondo floral de violeta y hierbas finas. Se aprecian especias dulces como vainilla y canela, integradas con notas de roble.

BOCA

Vino fresco y de buena permanencia, que confirma en boca su carácter frutal. Taninos tersos y textura sedosa al paladar, sin perder estructura.

VALLE DE PROCEDENCIA

Valle de Ojos Negros, Baja California, México



EVITA EL EXCESO.



www.montexanic.com.mx

Monte Xanic



@Monte_Xanic