



BLEND CALIXA MONTE XANIC 2021



Tempranillo, Merlot & Cabernet Sauvignon

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Monte Xanic fue fundada en 1987 por cinco amigos (Hans, Manuel, Tomás, Eric y Ricardo), todos empresarios y grandes amantes del vino con un sueño: poder elaborar vinos sofisticados y de alta calidad, que expresaran el terruño del Valle de Guadalupe y de México. El Valle de Guadalupe equivale en extensión a dos tercios de Napa Valley y las condiciones climáticas son muy similares a las del suroeste francés.

Las principales variedades que sembradas y cosechadas son Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec y Sauvignon Blanc.

El nombre Xanic proviene de los indios Cora en la costa del Pacífico de México y quiere decir "flor que nace después de la primera lluvia". Esta flor es agreste. Una flor del desierto que se transforma con el agua y con el sol. Como sus vinos es audaz y resistente al tiempo.

NOTAS DE CATA

Vino color cereza intenso. En nariz es fresco, muy perfumado y de aromas principalmente frutales. Sobresaliendo los Frutos Rojos silvestres, Moras, Grosellas y Frambuesas maduras; además de Pimienta Negra, Vainilla, Regaliz, Cacao, junto con notas de roble de fondo. Es un vino seco, de acidez refrescante, con un alcohol cálido y taninos finos, dándole un cuerpo sedoso.

Maridaje ideal con Carnes, Pescados Grastos, Cocina Española, comida mexicana, Estofado de Res o Cerdo, Pollo a la BBQ.



Vinícola / Enólogo:

Monte Xanic
Oscar Gaona



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.



Cépage:

Tempranillo
Merlot
Cabernet Sauvignon.



Temperatura de Consumo:

15°C.



Vinificación:

Crianza durante 9 meses roble francés.