



MONTE XANIC VIÑA KRISTEL 2021

Sauvignon Blanc



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



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

Es un vino limpio, brillante, con tonalidad verdosa y color amarillo paja. Con aromas marcadas de notas como la Grosella Verde y Frutos Tropicales, principalmente Guayaba, Piña y Mango. Además, destacan los cítricos frescos como la lima y la mandarina junto con las Flores de Azahar. La calidad y persistencia de aromas es excelente. Es un vino seco y de acidez viva.

Maridaje ideal con Mariscos y Ceviches, Ensaladas diversas, Pescado a la Sal, Queso de Cabra, Pechuga Asada.



Vinícola / Enólogo:

Monte Xanic
Oscar Gaona



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Sauvignon Blanc



Temperatura de Consumo:

6-8 °C.



Vinificación:

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