



20 Años de historia han servido para confirmar que los valores sobre los que se fundó Monte Xanic han sido acertados: ser pioneros tanto en tecnología y procesos, como en posicionamiento dentro del mercado Premium; ser mexicanos y proclamarlo con orgullo y producir vinos de una consistente alta calidad.

El nombre "Xanic" proviene de los indios Cora, quienes todavía habitan regiones de Nayarit, en la costa del Pacífico de México y quiere decir "flor que brota después de la primer lluvia".

Monte Xanic Sauvignon Blanc Blanco

Nombre:	• Monte Xanic Sauvignon Blanc.
Productor:	• Monte Xanic.
Lugar de Origen:	• Valle de Guadalupe, Baja California.
Cepa:	• 100% Sauvignon Blanc.
Grado Alcohólico:	• 13.5% Alc. Vol.
Barrica:	• N/A.
Temperatura para servirlo:	• 8°C.
Color:	• Color pajizo pálido, limpio y brillante.
Nariz:	• Destacan aromas de frutos tropicales y cítricos con notas de flores blancas y un ligero toque herbáceo.
Boca:	• Fresco y vivaz. La acidez es sutil y ascendente con un retrogusto cítrico.
Se recomienda servirlo con:	• Para acompañar ceviches, ostras, almejas, sashimi y quesos frescos como el queso de cabra.
Presentación:	• 750 ml.

