



**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

<b>Nombre:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Monte Xanic Sauvignon Blanc.</li></ul>
<b>Productor:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Monte Xanic.</li></ul>
<b>Lugar de Origen:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valle de Guadalupe, Baja California.</li></ul>
<b>Cepa:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100% Sauvignon Blanc.</li></ul>
<b>Grado Alcohólico:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 13.5% Alc. Vol.</li></ul>
<b>Barrica:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• N/A.</li></ul>
<b>Temperatura para servirlo:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8°C.</li></ul>
<b>Color:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Color pajizo pálido, limpio y brillante.</li></ul>
<b>Nariz:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Destacan aromas de frutos tropicales y cítricos con notas de flores blancas y un ligero toque herbáceo.</li></ul>
<b>Boca:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fresco y vivaz. La acidez es sutil y ascendente con un retrogusto cítrico.</li></ul>
<b>Se recomienda servirlo con:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para acompañar ceviches, ostras, almejas, sashimi y quesos frescos como el queso de cabra.</li></ul>
<b>Presentación:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 750 ml.</li></ul>

