



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 Chardonnay

Nombre:	<ul style="list-style-type: none">• Monte Xanic Chardonnay.
Productor:	<ul style="list-style-type: none">• Monte Xanic.
Lugar de Origen:	<ul style="list-style-type: none">• Valle de Guadalupe, Baja California.
Cepa:	<ul style="list-style-type: none">• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	<ul style="list-style-type: none">• 13% Alc. Vol.
Barrica:	<ul style="list-style-type: none">• 12 meses en barricas de roble francés.
Temperatura para servirlo:	<ul style="list-style-type: none">• 10°C.
Color:	<ul style="list-style-type: none">• Dorado pálido muy brillante.
Nariz:	<ul style="list-style-type: none">• Notas frutales de piña y membrillo con un elegante toque de mantequilla, almendras tostadas y vainilla.
Boca:	<ul style="list-style-type: none">• Untuoso y delicada acidez, notas de nueces tostadas, frutos tropicales maduros y mantequilla, con un final largo.
Se recomienda servirlo con:	<ul style="list-style-type: none">• Camarones, langostas, pastas con salsas cremosas y carnes blancas.
Presentación:	<ul style="list-style-type: none">• 750 ml.

