



## MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

**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 Pacífico de México y quiere decir "flor que brota después de la primer lluvia".

### Monte Xanic Syrah

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Nombre:</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Monte Xanic Syrah.</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% Syrah</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>• Criado en roble francés.</li></ul>  |
| <b>Temperatura para servirlo:</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 18°C</li></ul>  |
| <b>Color:</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tonalidad ciolacea y color cereza picota.</li></ul>   |
| <b>Nariz:</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Franco, de intensidad aromática alta. Sobresalen los frutos rojos y negros como cerezas, frambuesas, moras, zarzamoras, grosellas y casis. Además de violetas también se perciben notas lácteas, vainilla, madera, tostados, cacao, pimienta y ahumado.</li></ul> |
| <b>Boca:</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ataque suave, es seco y de acidez fresca.</li></ul>   |
| <b>Se recomienda servirlo con:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Comida especiada, Mole oaxaqueño, filetes en salsas de pimienta, pollos, entre otros.</li></ul>   |
| <b>Presentación:</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 750 ml.</li></ul>   |

