



▲ Calixa Blend

Monte Xanic

Vino tinto.

40% Tempranillo, 30% Merlot y 30% Cabernet Sauvignon.
13.0% de alcohol.
Crianza en roble francés.
5 años años de guarda.
Servir a 15°C.



Es un vino de gran fuerza aromática, con generosa capa, de tonalidad azulada y color cereza intenso.



En nariz es fresco, muy perfumado y de aromas principalmente frutales. Sobresaliendo los frutos rojos silvestres, moras, grosellas y frambuesas maduras; además de pimienta negra, vainilla, regaliz, cacao, flores de malva y jara, junto con notas de roble de fondo.



Tiene una boca muy bien estructurada, con un ataque suave. Es un vino seco, de acidez refrescante, con un alcohol cálido y taninos finos, dándole un cuerpo sedoso. El aroma en boca está realizado por los frutos silvestres, la pimienta negra, la vainilla, la jara y el regaliz negro. Es un vino de gran persistencia y con un bouquet finamente proyectado.



Entradas con quesos semi-maduros, embutidos, Jamon serrano, comida mexicana, Tacos de Arrachera, Cecina adobada, pizzas y pastas con salsa.



▲ Chenin Colombard

Monte Xanic

Vino blanco.

Chenin Blanc y French Colombard.
12.8% de alcohol.
Cosechadas durante la noche. Fermentadas en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas de 13-15°C.
3 años años de guarda.
Servir a 8°C.



Es un vino limpio y cristalino, con color amarillo pajizo.



En la fase olfativa es franco de buena intensidad. Destacan las notas de frutas tropicales, cítrico con toques de toronja, piña y chabacano. Nota mentolada, te limón.



El ataque en boca suave. Es un vino seco, de acidez integrada y alcohol ligero. Por vía retronasal se sienten principalmente los cítricos, con un toque rayadura de toronja que levanta la frescura. Tiene una persistencia larga y agradable.



Gracias a su versatilidad, se puede acompañar con ensaladas, sopas frías o calientes, Chiles en Nogada, comida picante, mariscos frescos y mas casual con bocadillos, sándwiches o pizza de quesos,



▲ Cabernet Sauvignon - Merlot

Monte Xanic

Vino tinto.

60% Cabernet Sauvignon. 40% Merlot.
13.4% de alcohol.
12 meses de crianza en roble francés.
8 años de guarda.
Servir a 18°C.



Es un vino limpio y brillante, de capa media con una tonalidad púrpura y un color cereza intenso.



En la fase olfativa es un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan aromas de fruta fresca sobresaliendo las notas de cereza, arándano y ciruelas. Hierbas frescas como romero, eucalipto entre otros aromas, pimienta, la vainilla, el cacao, nogal. El perfil aromático es complejo y de alta expresión.



El ataque en boca es suave, franco y envolvente. Taninos aterciopelados. Con mucha intensidad. Un vino equilibrado, terso, amplio en estructura, de larga permanencia. Mucha expresión frutal. El aroma en boca reafirma lo detectado en la nariz, principalmente los frutos rojos.



Maridalo con cortes finos de carne, estofados, lasaña y quesos. Descubre a través de la gastronomía mexicana el maridaje único con enchiladas de mole poblano y adobados.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529

contacto@goodharvest.com.mx

Valle de Guadalupe

El Valle de Guadalupe se encuentra en el estado de Baja California, México, aproximadamente a 30 kilómetros al noreste de Ensenada y a unas 100 millas al sur de San Diego, California. El clima es mediterráneo, caracterizado por veranos cálidos y secos e inviernos suaves y húmedos. Las brisas del océano Pacífico moderan las temperaturas, creando condiciones ideales para el cultivo de la vid.

La viticultura en el Valle de Guadalupe tiene sus raíces en la época misional del siglo XVIII, cuando los misioneros jesuitas introdujeron las primeras vides. En las últimas décadas, el valle ha experimentado un notable auge, con un incremento en la cantidad y calidad de las bodegas y vinos producidos. Monte Xanic, fundada en 1987, fue una de las primeras bodegas modernas que ayudó a poner la región en el mapa internacional del vino.



Valle de Ojos Negros

El Valle de Ojos Negros se encuentra al este de Ensenada y a aproximadamente 40 kilómetros de la costa del Océano Pacífico. La región tiene un clima semiárido con veranos cálidos y secos, e inviernos fríos. La altitud y la cercanía al océano proporcionan una oscilación térmica diurna significativa, lo que beneficia la maduración de las uvas.

Aunque la viticultura en Baja California tiene raíces en el siglo XVIII, el Valle de Ojos Negros ha sido explorado y desarrollado en las últimas dos décadas, emergiendo como una región prometedora para la producción de vinos de alta calidad, atrayendo inversiones y el interés de enólogos y viticultores.



Monte Xanic

Monte Xanic fue fundada en 1987 por cinco amigos: Hans Backhoff, Ricardo Hojel, Manuel Castro, Tomás Fernández y Eric Debrunner. todos grandes amantes del buen vino y con un sueño en común: crear vinos mexicanos de calidad que posicionaran a México en el mapa de la enología internacional.

En un tiempo en el que nadie imaginaba posible crear un vino mexicano premium, que pudiera representar lo mejor de México y del que todos los mexicanos pudiéramos sentirnos orgullosos, ellos lo visualizaron posible. "Si no lo vendemos, nos los tomamos" era una de las frases favoritas de los fundadores.

Monte Xanic es el fruto de esa amistad, la que sobrepasa tormentas, mueve montañas y nos recuerda que la vida es para disfrutarla y compartirla, así como los buenos vinos.

