

**Nombre del vino**

Kruger Cabernet-Tempranillo

Variedades

Cabernet Sauvignon 50% y Tempranillo 50%.

Año

2014

Capacidad de añejamiento

De 6 a 10 años. Evoluciona excelente en botella.

Reposo

9 meses en barrica de roble francés.

Fermentación

Fermentación tradicional en pilas de concreto.

Temperatura de servicio

16°C.

Producción

2,880 botellas

Enólogo

Eduardo Córdoba Kruger.

Maridaje

Excelente con carnes y alimentos muy condimentados.

Bio de la Bodega

Es una pequeña vinícola mexicana creada desde sus cimientos por un sueño, el sueño de tener un gran vino de producción artesanal y que además fuera respetuoso con el medio ambiente.

Filosofía

“El Vino se hace en el Campo”

Vinos Kruger es fundada en 2014 por el Enólogo y Propietario Eduardo Javier Cordoba Kruger, en una de las regiones vitivinícolas por excelencia de México: Valle de Guadalupe y Ojos Negros, en Ensenada Baja California.

Descripción de cata

Es un vino armonioso, limpio y equilibrado entre estructura, color y acidez.

Aromas

Frutos rojos como: Ciruela, cereza y moras.

Densidad

Media.

Retrogusto

Largo.