



Nombre del vino
Kruger Chardonnay

Variedades
Chardonnay 60% - Chenin Blanc 40%

Región
San Vicente.

Capacidad de añejamiento
De 3 a 5 años.

Reposo
Chardonnay; dos meses de añejamiento en barrica.

Fermentación
Maloláctica.

Temperatura de servicio
8 a 10°C.

Enólogo
Eduardo Córdoba Kruger.

Maridaje
Excelente con pescados de un alto porcentaje de grasa y mariscos.

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 Córdoba 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 brillante, sedoso, con una nariz muy dulce, aromático.

Aromas

Chabacano, piña, maracuyá, vainilla, pan quemado, mantequilla y flores de azahar.

Densidad

Alta.

Retrogusto

Medio a larga.