



**Nombre del vino**  
Kruger Grenache

**Variedades**  
Grenache.

**Año**  
2014

**Capacidad de añejamiento**  
De 3 a 5 años.

**Reposo**  
9 meses en barrica de roble francés.

**Fermentación**  
Tintos fermentación tradicional en pilas de concreto.

**Temperatura de servicio**  
10°C.

**Producción**  
1,440 botellas.

**Ranking Catadores**  
90 puntos (2014) Ganador de la mejor garnacha.

**Enólogo**  
Eduardo Córdoba Kruger.

**Maridaje**  
Sabroso al beber solo o acompañado de mariscos, pollo, pescado y quesos no fuertes.

**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**

Un vino delgado, joven y fresco, con buen desarrollo. Un vino que no exige alimentos.

**Aromas**  
Frutos rojos como: cereza y fresa.

**Densidad**  
Media.

**Retrogusto**  
Medio.