



VINO TINTO · TANNAT

CAPITÁN QUESADA

Breteador

CAPITÁN QUESADA · Francia

El CAPITÁN QUESADA Breteador es un Tannat de Madiran, en el suroeste de Francia, la cuna de esta variedad de tintos profundos y estructurados.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Tannat
Crianza	Paso por barrica en roble francés	Potencial de guarda	5–8 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Madiran

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

MARIDAJE

- Carne de res a la parrilla
- Costillas BBQ
- Queso curado fuerte
- Hongos salvajes a la mantequilla



COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con carne guisada

EL VINO

Un vino potente, de color intenso y gran personalidad. Su paso por barrica de roble francés pule los taninos —marca de la casa en Madiran— y aporta notas especiadas. En copa, mora, ciruela negra, regaliz y un fondo ahumado. Servilo entre 16 y 18 °C; ideal con carnes rojas, cordero, confit de pato y quesos intensos.

NOTAS DE CATA

Vista

Color rojo profundo con tonalidades granate y reflejos violáceos

Nariz

Nariz potente con especias y frutos negros maduros

Boca

Paladar potente con taninos nobles y final persistente

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.