



VINO TINTO · MALBEC

CAPITÁN QUESADA Gran Reserva

CAPITÁN QUESADA · Argentina

El CAPITÁN QUESADA Gran Reserva es la máxima expresión del Malbec de Mendoza, Argentina, la región que convirtió a esta variedad en un ícono mundial.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Malbec
Crianza	12 meses de crianza en roble francés	Potencial de guarda	5-8 años
Formato	750 ml	Graduación	14.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Mendoza

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

MARIDAJE

- Carne a la parrilla con reducción de vino tinto
- Pato confitado con cereza negra
- Cordero lechal al horno con tomillo
- Champiñones silvestres a la crema con trufa



COCINA COSTARRICENSE Rondón costarricense

EL VINO

De viñedos de altura al pie de los Andes nace un tinto potente, concentrado y con gran capacidad de guarda. Cría 12 meses en barricas de roble francés, que aportan una textura sedosa y notas especiadas integradas con taninos nobles. En copa despliega ciruela, mora y violetas, con un fondo de cacao y vainilla. Servilo entre 16 y 18 °C; acompaña carnes rojas a la parrilla, cortes maduros y quesos añejos.

NOTAS DE CATA

Vista

Color rojo intenso con tonalidades violáceas marcadas

Nariz

Aromas complejos de ciruela madura y especias tostadas

Boca

Paladar equilibrado con finale especiado y elegante

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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