



VINO TINTO · MALBEC

CAPITÁN QUESADA Malbec

CAPITÁN QUESADA · Argentina

El CAPITÁN QUESADA Malbec representa el espíritu de Mendoza, Argentina: un tinto jugoso, frutal y de carácter, nacido en viñedos de altura al pie de la cordillera de los Andes.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Malbec
Crianza	Joven	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 de res a la parrilla
- Costillas BBQ ahumadas
- Champiñones portobello rellenos
- Cordero asado con romero



COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con carne guisada

EL VINO

Es la puerta de entrada perfecta al Malbec argentino. De color violáceo intenso, ofrece en nariz ciruela, cereza negra y un toque floral. En boca es amplio y redondo, de taninos amables y final frutal. Servilo entre 16 y 18 °C; ideal con asados, hamburguesas, pastas con salsas rojas y empanadas.

NOTAS DE CATA

Vista

Color rojo rubí profundo con tonalidades violáceas

Nariz

Aromas intensos de ciruela y especias oscuras

Boca

Paladar completo con final persistente 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.