



VINO TINTO · GARNACHA

CAPITÁN QUESADA Origen

CAPITÁN QUESADA · España

El CAPITÁN QUESADA Origen es una Garnacha de la D.O.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Garnacha
Crianza	Fermentación en acero inoxidable, hormigón y madera; dos años de crianza en bodega	Potencial de guarda	5–8 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Méntrida

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

MARIDAJE

- Cordero a la hierbas aromáticas
- Salmón a la mantequilla y limón
- Champiñones silvestres salteados
- Pechuga de pollo rellena de jamón serrano



COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con gallo pinto

EL VINO

Vinos de Madrid, en España, una región de altura que está devolviendo a esta variedad su prestigio. Un tinto de carácter, fruta madura y fondo mineral. Combina fermentaciones en acero, hormigón y madera, con dos años de crianza en bodega que le dan complejidad y taninos pulidos. En copa, frutos rojos y negros, hierbas y especias. Servilo entre 16 y 18 °C; acompaña carnes, guisos, embutidos y quesos curados.

NOTAS DE CATA

Vista

Rubí profundo con reflejos granate luminosos y cristalinos

Nariz

Ciruela y mineralidad con toques de pimienta blanca

Boca

Elegante equilibrio entre frutalidad y mineralidad pura

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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