

VINO TINTO · GARNACHA

CAPITÁN QUESADA Origen

CAPITÁN QUESADA · España

El CAPITÁN QUESADA Origen es una Garnacha 100 % de la D.O.

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Garnacha**
Crianza	**Fermentación en acero, hormigón y madera; 2 años en bodega**	Potencial de guarda	**5–8 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	**13.5 % vol.**



COPA RECOMENDADA
Copa Universal

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA

Cuerpo ■■■■■

Taninos ■■■□□

Acidez ■■■□□

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Madrid

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, España. Fermenta en acero inoxidable, hormigón y madera, y tiene una crianza de dos años en bodega. De color rubí, en nariz muestra frutos rojos muy maduros, como frambuesa y cereza, con notas especiadas de canela y clavo de olor. En boca es de cuerpo medio, con un tanino ultrafino pero muy presente que le da finura y seriedad.

NOTAS DE CATA

Vista
Color rubí

Nariz
Frutos rojos muy maduros con notas especiadas de canela y clavo

Boca
Tanino ultrafino pero muy presente, que aporta finura y seriedad

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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

decantocr.com · Grupo de Inversiones J M S.R.L.
Consumo responsable · Venta exclusiva a mayores de 18 años