QUINTA DE LA
QUIETUD

QUINTA QUIETUD

2016

Vino Tinto Reserva.
Vino Ecológico.
D.O. Toro.

LA UVA

100% de la variedad autóctona Tinta de Toro de nuestros viñedos propios plantados entre 1960 y 1988.
Cultivo ecológico en vaso, en secano y parte trabajado con caballo.

LA ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.
Despalillado y estrujado.
Fermentación natural espontánea sin sulfitos añadidos en depósitos abiertos de acero inoxidable termoregulados.
Maceración pelicular de dos semanas, con dos remontados manuales al día y dos *delestage* al final.

LA CRIANZA

Pasa los seis meses del invierno castellano en depósito con sus lías finas y *batonnages.*
Luego pasa de 24 a 28 meses en barricas de roble francés de 225 litros con un máximo de 33% de madera nueva.

EL VINO

Cereza muy profundo. Aroma potente y complejo de confitura de frutos negros, de regaliz, de finos tostados (cacao negro) y toques minerales (grafito). Boca densa y elegante, con mucha personalidad y persistencia.

Un vino para gourmets, con gran potencial de guarda.

BODEGA
info@quintaquietud.com
+34 980 568 019
Camino de Bardales, s/n
49800 Toro. Zamora
Apartado de correos nº34

DPTO. COMERCIAL

NACIONAL
Juan Carlos Rodríguez
comercial@quintaquietud.com
+34 686 486 990

EXPORT
Laura Vázquez Rajo
laura@quintaquietud.com
+34 678 454 653