QUINTA DE LA
QUIETUD

CORRAL DE CAMPANAS

2020

Vino Tinto con Barrica
Vino Ecológico.
D.O. Toro.

LA UVA

100% de la variedad autóctona Tinta de Toro de nuestros viñedos propios plantados entre 2000 y 2004.
Cultivo ecológico en vaso, en secano y 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 al día y un *delestage* al final.

LA CRIANZA

Pasa los seis meses del invierno castellano en depósito con sus lías finas y *batonnages.*
Luego el vino pasa 12 meses por 50% en barricas de roble americano, por 15% en fudres de 4.000 litros y por 35% en depósitos. El Corral de Campanas nace del asemblado de esas 3 partidas.

EL VINO

Púrpura profundo. Aroma intenso de fruta roja con notas balsámicas y especiadas. La boca, sorprendente por su frescura, es densa y carnosa.

Un vino atractivo e intenso para disfrutar en cualquier momento.

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