



QUINTA QUIETUD

**wijn**

volle rode wijn

jaar

2015

druivensoortToro de Tinto
(Tempranillo)**alcoholpercentage**

15 %

D.O.

Toro

kleur

donkerpaars

WIJNHUIS

Quinta de la Quietud betekent landgoed van de rust en is opgericht in 1999. Het is opgericht door een viertal vrienden die grote potentie in Toro zagen. De bodega begon met 11 hectare oude wijnstokken. In de jaren 2000 tot 2004 werd nog eens 11 hectare aangeplant; 99% daarvan is Tinto de Toro (Tempranillo). Vanaf het begin werd er gewerkt met uiterste respect voor de natuur en sinds 2000 werden alle wijngaarden ecologisch gecertificeerd. De bodega maakt maar 4 verschillende wijnen, 3 rode wijnen en 1 zoete witte wijn. De D.O. Toro wordt gekenmerkt door een continentaal klimaat met Atlantische invloeden. Het heeft een dor karakter met weinig regenval, warme zomers (tot 40 graden) en extreme winters (tot -13 graden) en een groot verschil in temperatuur tussen dag en nacht. Het zijn arme gronden, maar erg diep, dus de hitte en de droogte van het oppervlak staan in contrast met de frisheid en rijkdom van de ondergrond. De bodem is te vergelijken met de 'croupes graveleuse' (heuvels met keien) in de Bordeaux waarop grote namen de wijnbouw uitoefenen. Alleen zijn het hier geen heuvels maar reusachtige hoogvlaktes op 700 meter hoogte. De bodems zijn onder te verdelen in twee types: type 1; overwegend klei met keien, type 2; overwegend zand met keien. Druiven van de verschillende bodems worden apart geoogst en gevinifieerd. De ontmoeting tussen het klimaat, de terroir en de Tinta de Toro (Tempranillo) bezegelen de kracht en complexiteit van de wijnen van Quinta de la Quietud.

VINIFICATIE

Druivenstokken zijn tussen de 30-60 jaar oud. Deze wijn rijpt 30 maanden op Franse eikenhouten barriques waarvan maximaal 30 % nieuw is.

PROFIEL

In de neus komt het geconcentreerde fruit je meteen tegemoet evenals het minerale terroir en de toast door de vatrijping. De mond is krachtig, vol, vlezig en sappig. Tannine zijn stevig en omarmd door zwarte kers, geroosterd cacao, zoethout en mineraliteit. Een echte bewaarwijn!

CULINAIR

Stevige vleesgerechten met jus de veau en groot wild.