Quietud, Corral de Campanas Toro 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Corral de Campanas is de toegankelijke rode wijn van het domein: een monocépage tinta de toro, de lokale variant van de tempranillo, van biologisch bewerkte wijngaarden. De wijn vergist spontaan met inheemse gisten en rijpt ongeveer een jaar, deels op eiken vaten en deels in grote houten kuipen of inox, waarna hij nog een tijd op fles rust in de kelder van het domein. Purperviolet. De neus geurt naar donker fruit, drop, balsamico en een aardse mineraliteit. In de mond vlezig en dicht, maar fris, met fluwelen tannines: een krachtige, kruidige en donker gekleurde wijn, zoals een Toro hoort te zijn.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij krachtige gerechten zoals stoofpotten, lamsvlees, rabo de toro (ossenstaart) of gerechten van de BBQ.

Regio: Toro ligt in het noordwesten van Spanje, in de provincie Zamora, langs de Duero op weg naar Portugal. De wijngaarden liggen op 600 à 850 m hoogte, in een extreem continentaal klimaat met hete, droge zomers, koude winters en grote verschillen tussen dag en nacht. De arme bodems van zand, klei, kalk en keien hielden de druifluis tegen, waardoor Toro nog veel niet-geënte, pre-phylloxera struikstokken telt. De rode wijnen worden gemaakt van tinta de toro, een lokale variant van de tempranillo met een dikke schil, die hier krachtiger en steviger is dan bijvoorbeeld in de Rioja. De witte wijnen zijn vooral gemaakt van malvasía castellana en verdejo.

Het wijndomein: Quinta de la Quietud ligt in Toro, zo'n 2 km ten zuiden van de Duero, en werd in 1999 opgericht. De ziel van het domein is de Franse oenoloog Jean-François Hébrard, die ervaring opdeed bij Château Haut-Brion en Château Cheval Blanc in Bordeaux; die Franse invloed proef je in de wijnen. Het domein telt zo'n 22 ha niet-geïrrigeerde struikstokken op zo'n 700 m hoogte, op zandige, stenige bodems waar de druifluis nooit vat op kreeg; de oudste stokken dateren van begin 20e eeuw en staan nog op eigen wortels. Sinds 2002 is Quinta de la Quietud biologisch gecertificeerd, als een van de pioniers in Toro. De wijngaarden worden deels met paarden bewerkt, en er worden ook biodynamische principes toegepast. In de kelder gebeurt de gisting spontaan met inheemse gisten en met een minimum aan sulfiet, onder het motto 'onderzoek, traditie en innovatie'.

Meer info op www.quintaquietud.com

Bewaartijd	4-6 jaar
Domein:	Quinta de la Quietud
Land:	Spanje
Regio:	Toro
Appellatie:	Toro
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Tinto De Toro (Tempranillo)

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**