vinetur

La Dulce Quietud estrena imagen y formato

viernes 17 de septiembre de 2021

ESCRITO POR QUINTA DE LA QUIETUD

El vino blanco dulce de Quinta de la Quietud estrena una nueva botella bordelesa troncocónica de 500 ml con el assemblage de cinco añadas de las cinco variedades de uva blanca que crecen en el terruño de la bodega. Un elixir para sibaritas, con producción limitada a 950 botellas.



La Dulce Quietud es el vino blanco dulce procedente de uvas pasificadas de Quinta de la Quietud. Para su elaboración, el enólogo Jean-François Hébrard combina las cinco variedades de uva blanca que se encuentran en las viñas viejas (de 40 a más de 100 años) entre las cepas de Tinta de Toro que dan origen al resto de vinos de la bodega. El resultado es un elixir con gran presencia de Malvasía y el toque justo de Albillo, Moscatel, Palomino y Verdejo.

La Dulce Quietud nació en 2002 bajo el nombre de Exp. Nº2: Sobre Paja en referencia al proceso de elaboración en el que las uvas se extienden sobre bandejas de paja para su pasificación natural. En 2006 fue rebautizado con su nombre actual, más acorde a lo que representa para la bodega. En su última versión combina cinco añadas (2014 a 2018) criadas en barricas un mínimo de tres años.

La Dulce de la Quietud se presenta por primera vez en botella de 0,5 litros de cristal reciclado, un nuevo paso de Quinta de la Quietud en su defensa de la sostenibilidad y la reducción de la huella de carbono. También es nueva la etiqueta, que adopta la imagen estrenada por la bodega en 2020, y el sello de lacre, que además de reducir su tamaño para minimizar la cantidad de material utilizado, ha cambiado el amarillo original por el naranja corporativo de Quinta de la Quietud. La Dulce Quietud se une así a la estética del resto de la familia de vinos de Quinta de la Quietud, completando un proceso de actualización que se inició en 2020.

Totalmente artesanal

La elaboración de La Dulce Quietud consta de procesos exclusivamente artesanales: las uvas se extienden sobre bandejas de paja, donde se dejan pasificar al aire libre alrededor de tres meses, y cuando están en su punto óptimo son prensadas suave y lentamente durante cerca de 24 horas antes de pasar a barricas de roble francés añejas, en las que este néctar de uva fermentará espontáneamente con sus levaduras nativas, también suave y lentamente, con esa quietud tan propia de la filosofía de la marca. La fermentación alcohólica durará más de un año y se estabilizará, también de manera natural, cuando el vino llegue al equilibrio en el entorno de 10,5% de alcohol y 250 g/l de azúcares residuales. En la siguiente fase, este elixir de color dorado intenso reposará durante más de dos años antes de un embotellado que incluye el assemblage de varias añadas. Aroma a fruta madura, a cítricos, a miel, a hierbas

secas,... Un blanco dulce ideal para acompañar la sobremesa de los paladares más exigentes.

La Dulce Quietud ya está disponible en una edición limitada de 950 botellas a través de los principales distribuidores y de la tienda Quietud Online.