

# ASTRALES

## LUMA 2016

administracion@astrales.es

www.astrales.es

BODEGAS LOS ASTRALES S.L.

carretera olmedillo, km. 7 | 09313 anguix burgos spain

telf +34 947 554 222 | móvil 647 64 19 47

**Varietades:** Tinto Fino 100%

**Grado alcohólico:** 15 % vol.

**Situación del viñedo:** Viñedos en vaso procedente de nuestras plantaciones más viejas en el municipio de Anguix.

**Tipo de suelo:** Arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

**Rendimiento:** 3.000 kg/ha.

**Elaboración:** Selección manual de uva. Traslado por gravedad de la vendimia a un depósito de 10 hl donde la fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas. Fermentación y maceración de 15 días.

**Crianza:** Fermentación maloláctica en barrica con crianza sobre lías de 24 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino, seguido de al menos otros 12 meses de afinado en botella.

Añada de calidad excelente para Los Astrales, caracterizada por un invierno suave y relativamente seco, con un inicio de primavera fresco y húmedo que originó un ligero retraso de la brotación del viñedo. No hubo heladas de primavera significativas, ni tampoco tormentas estivales de entidad. Los meses de junio y julio mostraron temperaturas más elevadas de lo normal y con cierta sequía, que trajo como consecuencia una vendimia sana, bien madura y muy equilibrada.

Luma 2016, planta de la familia del arrayán, rústica pero de flores muy aromáticas, que expresa el carácter de este vino de viñas muy viejas. Potente nariz a frutos negros y rojos, especiados, minerales y florales. Cuenta con un magnífico equilibrio, amplitud y mucho paso de boca, potente pero a la vez elegante, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.

**Grape variety:** Tinto Fino 100%

**Alcohol content:** 15% vol.

**Vineyards locations:** Vineyards of bush vines from our oldest plantations in the municipality of Anguix.

**Type of soil:** Clay-calcareous and stony.

**Yields:** 3.000 kg/ha.

**Vinification:** Grapes are hand sorted. Gravity fed into 10hl. vat where the natural yeasts on the skins trigger the fermentation process. Fermentation and maceration for 15 days.

**Ageing:** malolactic fermentation in barrel, aged on the fine lees for 24 months in new, extra-fine-grain French oak barrels, followed by at least another 12 months ageing in the bottle.

A vintage of great quality for Los Astrales, marked by a mild and relatively dry winter, a fresh and wet start to spring that caused a small delay in bud-break. There were no significant spring frosts, nor relevant summer storms. June and July had higher temperatures than usual and a slight drought, which provided a healthy, and wellbalanced harvest with excellent maturity.

Luma 2016, a plant from the Myrtle family, rustic but with very aromatic flowers, which expresses the character of this wine from very old vines. Powerful nose of black and red fruits, spicy, mineral and floral aromas. Wonderful balance, a lingering finish on the palate, powerful but elegant, with firm, sweet and fine tannins. Allowing excellent ageing over the coming years.

