

# ASTRALES

## RIBERA DEL DUERO

administracion@astrales.es | astrales2001@hotmail.com  
www.astrales.es

BODEGAS LOS ASTRALES, S.L.  
Ctra. Olmedillo, Km. 7 09313 Anguix Burgos Spain  
Tel./Fax +34 947 554 222 Móvil 647 641 947

DIRECCIÓN COMERCIAL  
C/ Mayor, 28 1º 34001 Palencia Spain  
Tel. / Fax +34 979 744 626 Móvil 616 431 671



**Variedades:** Tinto Fino 100%.

**Grado alcohólico:** 15% vol.

**Situación del viñedo:** Viñedos en el municipio de Anguix (Burgos), con una edad media de 45 años.

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

**Rendimientos:** 3.500 Kg/ha.

**Elaboración:** Selección manual de uva. Traslado por gravedad de la vendimia a un depósito de 50 hl. donde la fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas. Fermentación y maceración de 15 días.

**Crianza:** 18 meses en barricas principalmente de roble francés.

**Fecha de embotellado:** Julio 2016.

Añada de calidad excelente para Los Astrales, caracterizada por un invierno relativamente lluvioso, con un inicio de primavera benigno que originó un adelanto de la brotación del viñedo. El verano comenzó más bien frío, aunque en su segunda mitad las temperaturas fueron más elevadas que lo normal. La pluviometría durante el ciclo vegetativo fue más bien escasa, pero compensada con las reservas de agua invernales acumuladas en el subsuelo. Una oportuna tormenta sin daños en la zona de Anguix a principio del mes de julio, aportó una cantidad extra de humedad a los viñedos, que unido a una vendimia algo más tardía respecto al resto de los viñedos de la zona, terminó con una excelente maduración de la uva.

**Astrales 2014** destaca por su intensa nariz a frutos negros, especiados, balsámicos y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, y una añada de gran potencia y estructura, terminando con una firme y a la vez suave tanicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.



**Grape variety:** Tinto Fino 100%.

**Alcohol content:** 15% vol.

**Vineyards location:** Anguix (Burgos), average of the vines 45 years.

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

**Yields:** 3.500 Kg. per ha.

**Production process:** Grapes are hand sorted. Gravity fed into 50 hl vats where fermentation takes place with native yeasts. Fermentation and maceration for 15 days.

**Ageing:** 18 months mainly in French oak barrels.

**Date of bottling:** July 2016

A vintage of great quality for Los Astrales, marked by a relatively rain winter, and a mild spring that caused an early bud break. Summer started rather cool, although the second half temperatures were higher than usual. Rainfall during the growing season was rather low, compensated with reserves of water accumulated in the subsoil. A timely storm, without damage, around Anguix at the beginning of July, contributed an extra amount of moisture to the vineyards, which together with a slightly later harvest than the rest of the vineyards in the area, provided excellent ripeness of the grapes.

**Astrales 2014** stands out for its intense nose of black fruits, spices, balsamic and toasted notes, with great balance, a lingering finish on the palate, great intensity and backbone, finishing with a firm and fine tannicity, allowing excellent ageing over the coming years.