

# 10 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

RIBERA  
DEL  
DUERO



**Varietades:** 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.

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 que lo normal y con cierta sequía, que trajo como consecuencia una vendimia sana, bien madura y muy equilibrada.

**Astrales 2016** 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 buena potencia y magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tannicidad, 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 age of vines 45 years.

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

**Yields:** 3.500 Kg/ha.

**Vinification:** 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 in mainly French oak barrels.

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, excellent maturity and well-balanced harvest.

**Astrales 2016** stands out for its intense nose of black fruits, spices, balsamic and toasted notes, with a wonderful 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.