

ASTRALES

RIBERA DEL DUERO

administracion@astrales.es | comercial@astrales.es
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 622 228 480

RI
BE
RA
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.

Rendimiento: 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.

Climatología: el invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas que lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura y de pluviometría fueron excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad, aunque dejando muy mermada la cosecha.

Astrales 2017 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 tanicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.



Grape variety: Tinto Fino 100%.

Alcohol content: 15% vol.

Vineyard 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 50hl vats where fermentation takes place with native yeasts. Fermentation and maceration for 15 days.

Ageing: 18 months in mainly French oak barrels.

Climatology: the winter began quite cold, with the wood of the vines parched, the weather changed in February to higher temperatures than usual, that caused an early sprouting of the vines. A severe frost occurred at the end of April resulting in a significant decrease in production and a delay in the vegetative cycle. From then on, temperatures and rainfall conditions were excellent for the development and maturation of the grapes, achieving a harvest of extraordinary quality, although leaving the harvest in short supply.

Astrales 2017 stands out for its intense nose of black fruits, spice, balsamic and toast, 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.