

ASTRALES

ALBARIÑO 2020

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

DIRECCIÓN COMERCIAL
mayor, 28 1º | 34001 palencia spain
telf +34 979 744 626 | móvil 666 63 60 39

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas



Variiedad: Albariño 100%

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Situación del viñedo: viñedos situados en el Valle del Salnés (Pontevedra).

Tipo de suelo: profundos y sueltos, bien drenados, derivados de granito, ácidos y arenosos, con un subsuelo de roca madre descompuesta (xabre), donde las raíces toman su carácter mineral.

Rendimiento: 7.500 kg/ha

Elaboración: selección manual de uva y vendimia en cajas. Despalillado y suave estrujado. Maceración en frío antes de prensado. Desfangado estático por frío. Fermentación a temperatura controlada. Crianza en depósito sobre lías, estabilización en frío y embotellado.

Crianza: sobre lías en depósito de 4 meses con removido semanal.

Producción: 6.954 botellas.

Tercer vino de la Colección Astrales Blancos Singulares: un Albariño del Valle del Salnés excepcional, criado en depósito sobre sus lías finas. Muestra todos los perfumes que ofrece esta variedad, acompañado de una boca fresca, larga y poderosa, con un final pleno de aromas. Elaborado para que evolucione positivamente en botella durante los próximos cinco años.

Astrales Albariño 2020 se presenta con un bonito color amarillo dorado con tonos verdosos. Intensos y complejos aromas varietales de Albariño a frutas de hueso (melocotón), blancas (pera), tropicales (piña), cítricos (pomelo) y flores blancas (tilo). Gusto potente y muy fresco, mineral, con mucha longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad. Este vino seguirá evolucionando en botella, hacia tonos de frutas confitadas y especiados, con una boca fresca, larga, placentera y llena de sensaciones aromáticas.

Grape variety: 100% Albariño

Alcohol content: 13,5%vol.

Vineyards location: Valle del Salnés (Pontevedra).

Type of soil: deep and loose, well drained, derived from granite, acidic and sandy, with a subsoil of decomposed bedrock (xabre), where the roots take on their mineral character.

Yields: 7.500 Kg per ha.

Production process: Grapes are hand sorted. Destemmed and gently crushed. Cold maceration before pressing. Static cold debourbage. Temperature controlled fermentation. Aged on fine lees in tank, cold stabilization and bottled.

Ageing: Aged on the fine lees for 4 months in tank stirring weekly.

Production: 6,954 bottles.

The third wine for Astrales Blancos Singulares Collection: an exceptional Albariño from Salnés Valley, aged in tank on its fine lees. It shows all the varietal aromatic character accompanied by a fresh, lingering, and powerful mouthfeel, with a finish full of aromas. Allowing excellent capacity for ageing in bottle over the next 5 years. Astrales Albariño 2020 shows an attractive golden yellow color with greenish tones. Intense and complex varietal aromas of stone fruits (peach), white (pear), tropical (pineapple), citrus (grapefruit) and white flowers (linden). Powerful, very fresh and mineral taste, great length, intensity and complexity. This wine will continue to age in bottle towards candied and spicy fruit tones. Fresh, long, and pleasant mouthfeel, full of aromatic sensations.

