

# ASTRALES

## VERDEJO 2018

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

BODEGAS LOS ASTRALES S.L.  
carretera olmedillo, km. 7 | 09313 anguix burgos spain  
telf-fax. +34 947 554 222 móvil 647 64 19 47

DIRECCIÓN COMERCIAL  
mayor, 28 1º | 34001 palencia spain  
tel-fax +34 979 744 626 | móvil 616 43 16 71



**Varietal:** Verdejo 100%

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Situación del viñedo:** Villaverde de Medina (Valladolid)

**Tipo de suelo:** Pobre y profundo, moderadamente calizo, y con abundante presencia de cantos rodados.

**Rendimiento:** 7.000 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.



Segundo vino de la Colección Astrales Blancos Singulares. Un Verdejo excepcional criado en depósito sobre sus lías finas, muestra todo el carácter aromático varietal, unido a una compleja y poderosa sensación en boca. Pensado para que evolucione positivamente en botella durante los próximos cinco años.

**Astrales Verdejo 2018** se presenta con un atractivo color amarillo dorado con tonos verdosos. Intensos y complejos aromas a frutas de hueso (melocotón), tropicales (maracuyá) y matices vegetales (boj e hinojo). Gusto potente y fresco, de gran 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:** Verdejo 100%

**Alcohol content:** 13,5% vol.

**Location of vineyards:** Villaverde de Medina (Valladolid)

**Type of soil:** Poor and deep, moderately calcareous and abundant fragments of pebbles.

**Yields:** 7000 kg/ha

**Vinification:** 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.



A second wine for Astrales Blancos Singulares Collection. An exceptional Verdejo aged in tank on its fine lees. It offers all the varietal aromatic character together with a complex and powerful mouthfeel. Allowing excellent capacity for ageing in the bottle over the next five years.

**Astrales Verdejo 2018** shows an attractive golden yellow color with greenish tones. Intense and complex aromas of stone fruits (peach), tropical (passion fruit) and vegetable nuances (boxwood and fennel). Powerful and fresh taste, lingering with great intensity and complexity. This wine will continue to age in bottle to candied and spicy fruit tones. Fresh, lingering and pleasant mouth full of aromatic sensations.