

CHRISTINA 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



Varietades: Tinto Fino 100%.

Grado alcohólico: 15% vol.

Situación del viñedo: Selección de cepas en el Pago de Fuentesanta con más de 100 años de edad.

Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

Rendimientos: 3.000 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 nuevas de roble francés de grano extra-fino.

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 del resto de los viñedos de la zona, terminó con una excelente maduración de la uva.

Astrales Christina 2014 destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados, minerales y tostados, con matices a bosque bajo, unido a un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, con una añada de gran potencia, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, aunque a la vez suave, goloso y elegante, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.



Grape variety: Tinto Fino 100%.

Alcohol content: 15% vol.

Vineyards location: Selection of 100 year old bush vines from our Fuente-santa vineyard.

Type of soil: Clay-calcareous with stones.

Yields: 3.000 Kg/ha.

Vinification: Handpicking selection. Grapes are moved by gravity to a vat of 50 hl. where the natural yeasts on the skins trigger the fermentation process. Fermentation and maceration of 15 days.

Ageing: 18 months in new French oak barrels of extra fine grain.

A vintage of great quality for Los Astrales, marked by a relatively rainy 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 Christina 2014 impresses with its powerful nose of black fruits, spices, minerals and toasted notes, with hints of forest floor, together with great balance, a lingering finish on the palate, a great powerful vintage, well rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer while simultaneously it shows soft, sweet and elegant, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.

