

# 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:** Fermentación maloláctica en barrica con crianza sobre lías de 18 meses de barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino.

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 Christina 2016** 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, aterciopelado, 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 Fuentesanta vineyard.

**Type of soil:** Clay-calcareous with pebbles.

**Yields:** 3.000 Kg/ha.

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

**Ageing:** Malolactic fermentation in barrel, aged on the fine lees for 18 months in new, extra fine grain 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 Christina 2016** 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 powerful vintage, well rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer while simultaneously it shows soft, velvety, sweet and elegant, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.