

# CHRISTINA ASTRALES

## RIBERA DEL DUERO

administracion@astrales.es | comercial@astrales.es

www.astrales.es



BODEGAS LOS ASTRALES, S.L.

Ctra. Olmedillo, Km. 7 | 09313 Anquix 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

RIBERA  
DEL  
DUERO



**Varietades:** Tinto Fino 100%.

**Grado alcohólico:** 15% vol.

**Situación del viñedo:** selección de cepas muy viejas en el pago de "Fuentesanta".

**Tipo de suelo:** arcilloso-calcareo con cantos rodados.

**Rendimiento:** 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 en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino.

**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.

**Christina 2017** 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.

**Vineyard location:** selection of very old bush-vines from our Fuentesanta vineyard.

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

**Yields:** 3.000 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:** malolactic fermentation in barrel, aged on the fine lees for 18 months in new, extra fine grain 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.

**Christina 2017** impresses with its powerful nose of black fruit, spices, minerals and toasty notes, with hints of forest floor, together with great balance, a lingering finish on the palate, a vintage of great power, well rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer while simultaneously showing soft, velvety, sweet and elegant, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.