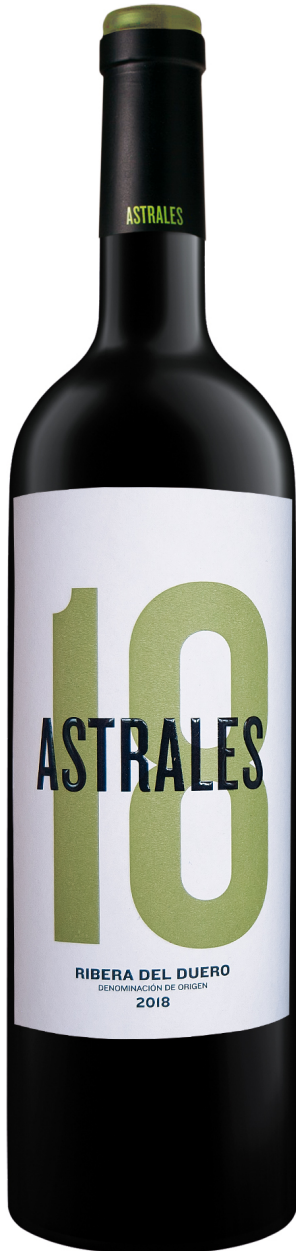


ASTRALES

RIBERA DEL DUERO

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

Varietades: Tinto Fino 100%

Grado alcohólico: 15,5% vol.

Situación del viñedo: viñedos antiguos principalmente en el municipio de Anguix (Burgos) con una edad media de 45 años.

Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

Rendimiento: 3.500 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 principalmente de roble francés.

Climatología: La campaña de 2018 se caracterizó por un inicio de invierno frío y seco, mostrando los suelos una escasa reserva de agua arrastrada del año anterior, apareciendo las esperadas lluvias al inicio de la primavera con abundantes precipitaciones, que cargaron los suelos en este elemento. La brotación vino algo más tardía de lo normal, con un final de primavera algo frío, lo que provocó un retraso del ciclo vegetativo. A comienzos del verano subieron las temperaturas y cesaron las precipitaciones, seguido de unos meses de agosto y septiembre con altas temperatura y alguna tormenta aislada sin consecuencias, que consiguieron compensar el retraso de maduración, vendimiando los viñedos en óptimas condiciones de sanidad y maduración.

Astrales 2018 destaca por su intensa nariz a frutos negros, especiados, balsámicos y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, y una añada de buena potencia y magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tanicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.

Grape variety: Tinto Fino 100%.

Alcohol content: 15.5% vol.

Vineyard location: old vines mainly in Anguix, average age of vines 45 years.

Type of soil: Clay-calcareous and stony.

Yields: 3,500 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: 18 months in mainly French oak barrels.

Climatology: The 2018 campaign was characterized by a cold and dry start to the winter, with the soils showing a scarce water reserve carried over from the previous year, with the expected rains appearing at the beginning of spring with abundant rainfall, which loaded the soils with this element. Budding came somewhat later than normal, with a cool end to spring, which caused a delay in the vegetative cycle. At the beginning of the summer, temperatures rose, and rainfall ceased, followed by August and September with high temperatures and a few isolated storms without consequences, which managed to compensate for the delay in ripening, with the vines being harvested in optimum conditions of health and ripeness.

Astrales 2018 stands out for its powerful nose of black fruits, spices, balsamic and toast, with a great balance, a lingering finish on the palate, a vintage of great intensity and backbone, finishing with a firm and fine tannicity, allowing excellent ageing over the coming years.

