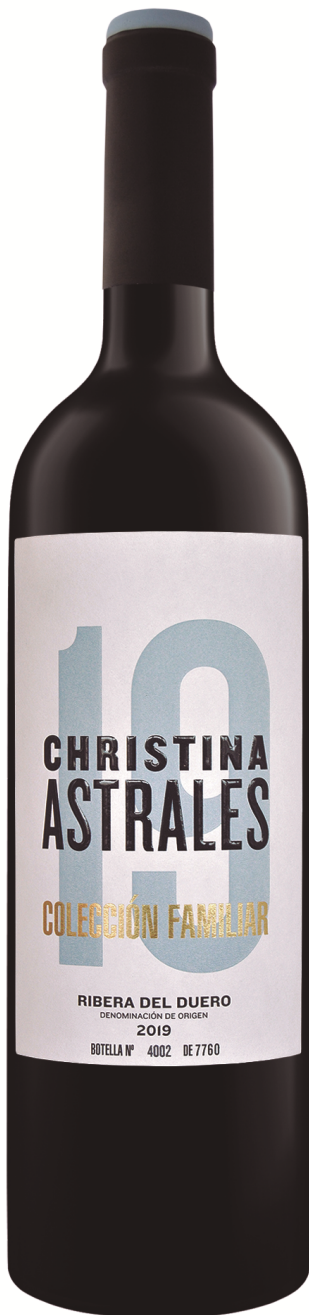


# ASTRALES

## RIBERA DEL DUERO



BODEGAS LOS ASTRALES S.L.

carretera olmedillo, km. 7 | 09313 anguix burgos spain

telf +34 947 554 222 | móvil 647 64 19 47

administracion@astrales.es | www.astrales.es



**Varietades:** Tinto Fino 100%

**Grado alcohólico:** 15 % vol.

**Situación del viñedo:** selección de cepas de los pagos de "Fuentesanta" y otros viñedos antiguos.

**Tipo de suelo:** arcilloso-calcáreo 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:** después de un invierno seco y bastante cálido, las primeras lluvias significativas aparecieron en el mes de abril, brotando los viñedos en la segunda quincena del mismo mes, ofreciendo una buena muestra de racimos. A partir de este momento, el desarrollo del viñedo fue conforme a los esperado, y en ausencia de heladas importantes, salvo algunas ligeras en la primera semana del mes de mayo. Los racimillos de flores cuajaron bien, aunque con ligero corrimiento que mermó algo la cosecha. El verano resultó bastante caluroso, con una pluviometría más bien baja, salvo con algunas tormentas estivales en los meses de julio y agosto que aportaron frescura al viñedo y en ausencia del temido pedrisco. La maduración de la uva se desarrolló de forma pausada y en muy buenas condiciones, obteniendo una vendimia de gran calidad, aunque con una merma estimada en un 20 por 100.

**Christina 2019** destaca por su potente nariz a frutos negros (mora), especiados (vainilla y regaliz), minerales y tostados propios de una buena crianza en barrica, con matices de plantas aromáticas del entorno, unido a un magnífico equilibrio, amplitud y largo recorrido en boca, con una 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:** 100% Tinto Fino

**Alcohol content:** 15% vol.

**Vineyard location:** selection of vines from "Fuentesanta" and other old vineyards.

**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:** After a dry and rather warm winter, the first significant rains appeared in April, with the vineyards sprouting in the second fortnight of the same month, offering a good sample of bunches. From this moment on, vineyard development was as expected, in absence of significant frosts, except for some light ones in the first week of May. The bunches of flowers set well, although with slight shattering that reduced the harvest. The summer was quite hot, with a rather low rainfall, except for some summer storms in the months of July and August that brought freshness to the vineyard and in the absence of the dreaded hail. Grape maturation took place slowly and in very good condition, obtaining a vintage of great quality, although with an estimated loss of 20%.

**Christina 2019** impresses for its powerful nose of black fruits (blackberry), spices (vanilla and liquorice), minerals and toast, typical of good aging in barrels, with nuances of aromatic plants from the environment, together with a great balance, a lingering finish on the palate, 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.

