

ASTRALES

RIBERA DEL DUERO



BODEGAS LOS ASTRALES S.L.

carretera olmedillo, km. 7 | 09313 anguix burgos spain
tel +34 947 554 222 | móvil 647 64 19 47

administracion@astrales.es | www.astrales.es



Variedades: Tinto Fino 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: selección de cepas de pequeños pagos muy viejos y tradicionales cultivados vaso de secoano.

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: La campaña anterior terminó con un tiempo caluroso, apareciendo las primeras heladas de forma tardía hacia finales de noviembre. Después el invierno y primavera vinieron con temperaturas más elevadas que lo normal, hasta el mes de junio donde se moderaron. En este amplio periodo de tiempo, las precipitaciones fueron las habituales, siendo muy intensas en el mes de abril. Todo esto trajo como consecuencia el adelanto en una semana de la brotación y posterior desarrollo del ciclo vegetativo, y con casi total ausencia de las temidas heladas primaverales. La cosecha entonces prometía ser abundante, aunque posteriormente hubo algo de corrimiento en los frutos recién cuajados, que ocasionó una ligera merma de cosecha y en consecuencia una mejora de la calidad de los frutos. Agosto y septiembre, meses clave en la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta dispersa que refrescaron los viñedos, consiguiendo una vendimia adelantada en una semana, resultando equilibrada y de muy buena calidad.

Christina 2020 destaca por su potente nariz a frutos negros (mora y ciruela), especiados (vainilla, cedro y regaliz), minerales y tostados propios de una excelente crianza en barrica, con matices 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: Tinto Fino

Alcohol content: 15 % vol.



Vineyard situation: selection of vines from traditional small and very old plots cultivated in dry-land Bush

Type of soil: Clay-calcareous and stony.

Yields: 3.000 kg/ha

Vinification: Grapes are hand sorted. Gravity fed into 50 -100hl 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 previous campaign ended with hot weather, with the first frosts appearing late, at the end of November. Then winter and spring came with higher temperatures than usual, until the month of June where temperature moderated. In this long period of time, rainfall was as usual, being very intense in April. All of this ended in an early vines sprouting and development of the vegetative cycle, and with almost total absence of the dreaded spring frosts. Then harvest promised to be abundant, although later there was a slight shattering that reduced the harvest and consequently an improvement in the quality of the fruits. August and September, key months in the ripening of the grapes, were in general warm and dry, with some scattered storms that cooled the vineyards, achieving an early harvest by a week, resulting in balance and very good quality.

Christina 2020 impresses for its powerful nose of black fruits (blackberry and plum), spices (vanilla, cedar 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.