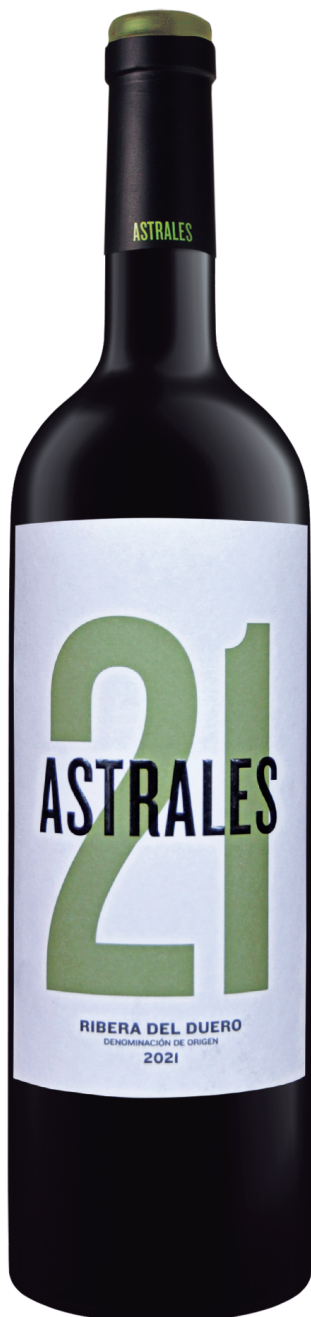


ASTRALES

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



Variedades: Tinto Fino.

Grado alcohólico: 15% vol.

Situación del viñedo: viñedos mayoritariamente en el municipio de Anguix (Burgos) de cepas antiguas en secano.

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 a 100 hl donde la fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas. Fermentación y maceración de 15 días. Fermentación maloláctica en depósito.

Crianza: 18 meses en barricas principalmente de roble francés de grano fino.

Climatología: El comienzo de invierno fue frío y duro, especialmente en el mes de enero, donde la borrasca “Filomena” azotó el país con copiosas nevadas y temperaturas cercanas a 12º C bajo cero. Estos fríos afectaron poco a los viñedos que por entonces se encontraban en parada vegetativa, aunque se congelaron algunas yemas dormidas, pero el manto de nieve permitió acumular una buena reserva de agua en el subsuelo. También estos fríos ocasionaron en un retraso de fecha de brotación del viñedo, transcurriendo la primavera con buen tiempo, lo que se tradujo en una excelente vegetación y floración del viñedo, con una buena muestra de racimillos de flor. El comienzo de verano fue irregular, alternando frío y calor, seguido de una notable sequía y una importante ola de calor hacia finales de agosto, que asuró algunos racimos en maduración, mermando algo la cosecha. Gracias a las importantes reservas de agua del invierno acumuladas en el suelo en profundidad, nuestros viñedos no sufrieron apenas estas condiciones extremas, madurando la uva en excelentes condiciones, con una cosecha más corta que lo normal por los fríos del invierno y el calor del verano, obteniendo un fruto de calidad excelente, por su concentración aromática y riqueza polifenólica en las uvas.

Astrales 2021 destaca por su intensa nariz a frutos negros (mora y ciruela), especiados (pimienta y vainilla), balsámicos (monte bajo) y tostados propios de una buena crianza en bodega, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tanicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.