

ASTRALES

LUMA 2017

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 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: viñedos en vaso de nuestras plantaciones más antiguas en el municipio de Anguix.

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 10 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 2 años en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino, seguido de al menos otros 6 años de afinado en botella: Gran Reserva.

Producción: 1390 botellas.

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.

Luma 2017 Planta de la familia del arrayán, rústica pero de flores muy aromáticas, que expresa el carácter de este vino de viñas muy viejas. Bonito e intenso color rojo picota con tonos guinda. Potente y elegante nariz a frutos negros y rojos, matices especiados, minerales y plantas silvestres del entorno. Cuenta con un magnífico equilibrio, amplitud y mucho paso de boca, potente pero a la vez elegante, con unos intensos taninos dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.



Grape variety: Tinto Fino 100%

Alcohol content: 15% vol.

Vineyard location: Vineyards of bush vines from our oldest plantations in Anguix.

Type of soil: Clay-calcareous and stony

Yields: 3.000 kg/ha

Vinification: Grapes are hand sorted. Gravity fed into 10 hl 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 2 years in new, extra-fine -grain French oak barrels, followed by at least another 6 years ageing in the bottle: Gran Reserva.

Production: 1390 bottles.

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. Luma 2017 A plant from the myrtle family, rustic but with highly aromatic flowers, which expresses the character of this wine from very old bush-pruned vineyards. A beautiful and intense cherry-red color with hints of garnet. Powerful and elegant nose of black and red fruits, spicy nuances, minerals and wild herbs from the surrounding area. Wonderful balance, a lingering finish on the palate, powerful but elegant, with firm, sweet and fine tannins. Allowing excellent ageing over the coming years.