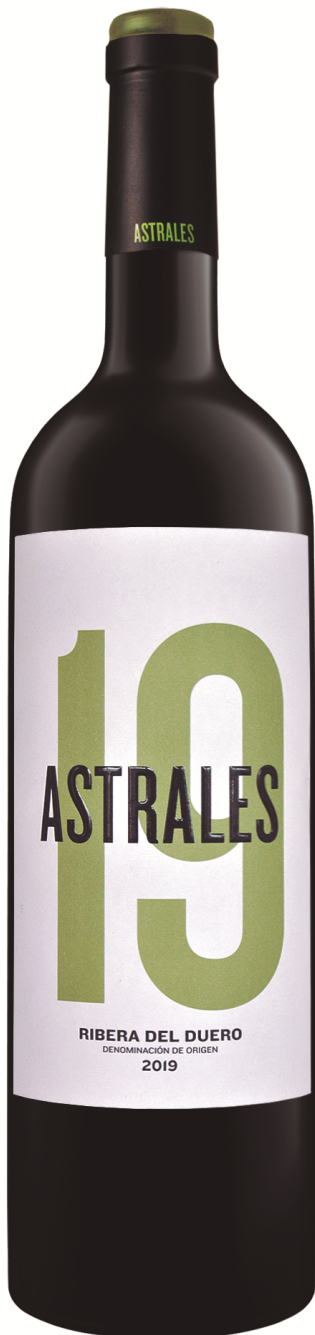


ASTRALES

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: En 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 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: 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 lo esperado, 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.

Astrales 2019 destaca por su intensa nariz a frutos negros (mora y ciruela), especiados, balsámicos y tostados propios de una buena crianza en barrica, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tannicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.

Grape variety: 100%. Tinto Fino

Alcohol content: 15 % vol.

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

Type of soil: Clay-calcareous and stony.

Yields: 3.500 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. Malolactic fermentation in vats.

Ageing: 18 months in mainly fine grain French oak barrels

Climatology: After a dry and rather warm winter, the first significant rains appeared in April, with the vines sprouting in the second fortnight of the same month, offering a good sample of bunches. From this moment on, vineyard development was as expected, an absence of significant frosts, except for some light ones in the first week of May. The bunches of flowers set well, although with a slight shattering that reduced the harvest. The summer was quite hot, with 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 conditions, obtaining a vintage of great quality, although with an estimated loss of 20%.

Astrales 2019 stands out for its intense nose of black fruits (blackberry and plum), spices, balsamics and toast, typical of good aging in barrels, with a great balance, a lingering finish on the palate, great backbone, finishing with a firm and fine tannicity, allowing for excellent ageing over the coming years.

