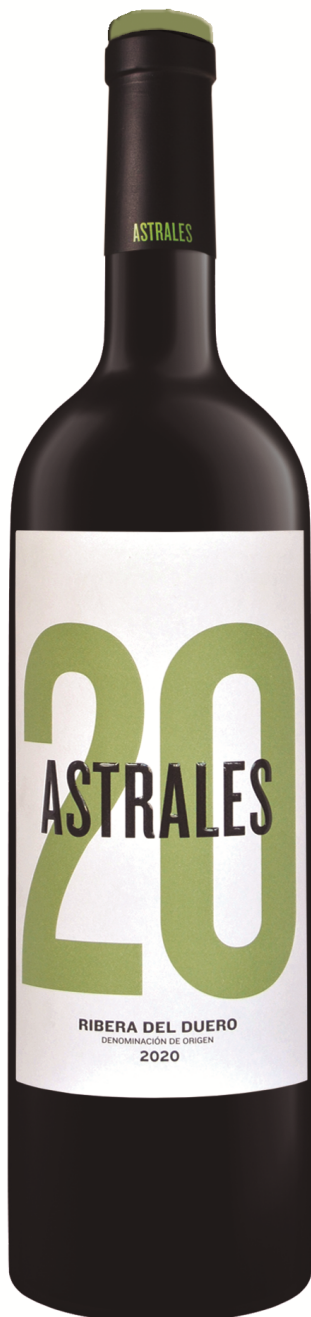


ASTRALES

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

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: 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 período 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.

Astrales 2020 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 barrica, 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.

Grape variety: Tinto Fino

Alcohol content: 15 % vol.

Vineyard location: from old dry-farmed vines mostly in Anguix (Burgos).

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: 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 resulted in the early sprouting and subsequent development of the vegetative cycle, and with almost total absence of the dreaded spring frosts. The harvest then promised to be abundant, although later there was slight shattering that reduced the harvest and consequently an improvement in the quality of the fruit. 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.

Astrales 2020 stands out for its intense nose of black fruits (blackberry and plum), spices (pepper and vanilla), balsamic (undergrowth) and toast typical of good barrel aging, with a great balance, finishing with a firm and fine tannicity, magnificent structure, ending with a firm and at the same time soft tannin, which will allow it to evolve very favourably in the bottle over the next few years.

