

# ASTRALES

## RIBERA DEL DUERO

administracion@astrales.es | astrales2001@hotmail.com  
www.astrales.es

BODEGAS LOS ASTRALES, S.L.  
Ctra. Olmedillo, Km. 7 | 09313 Anguix Burgos Spain  
Tel./Fax +34 947 554 222 | Móvil 647 641 947

DIRECCIÓN COMERCIAL  
C/ Mayor, 28 1º | 34001 Palencia Spain  
Tel. / Fax +34 979 744 626 | Móvil 616 431 671

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO



**Variedades:** Tinto Fino 100%.

**Grado alcohólico:** 15% vol.

**Situación del viñedo:** Viñedos en el municipio de Anguix (Burgos), con una edad media de 45 años.

**Tipo de suelo:** Arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

**Rendimientos:** 3.500 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:** 18 meses en barricas principalmente de roble francés.

Añada de calidad muy buena para Los Astrales, caracterizada por un invierno relativamente seco, con un inicio de primavera benigno que originó un ligero adelanto de la brotación del viñedo. No hubo heladas de primavera significativas, salvo una ligera a finales del mes de mayo que solamente afectó un 10 por 100 de la cosecha. Los meses de junio y julio fueron algo tormentosos, que provocaron un ligero corrimiento de los racimos en flor, acompañada de una pequeña merma de la cosecha, pero aseguraron con su humedad una buena maduración en los siguientes meses de verano y principios de otoño, con una vendimia sana, madura y equilibrada.

**Astrales 2015** destaca por su intensa nariz a frutos negros, especiados, balsámicos y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, y una añada de buena potencia y 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:** Tinto Fino 100%.

**Alcohol content:** 15% vol.

**Vineyards location:** Anguix (Burgos), average age of vines 45 years.

**Type of soil:** Clay-calcareous and stony.

**Yields:** 3.500 Kg/ha.

**Vinification:** Grapes are hand sorted. Gravity fed into 50 hl vats where fermentation takes place with native yeasts. Fermentation and maceration for 15 days.

**Ageing:** 18 months in mainly French oak barrels.

A vintage of great quality for Los Astrales, marked by a relatively dry winter, and a mild spring that caused an early bud break. There were no significant spring frosts, except a light one at the end of May which only affected 10% of the harvest. June and July were somewhat stormy, which caused a slight running of the clusters in bloom, accompanied with decreased yields, but with their moisture ensured a good maturation in the following months of summer and early autumn, and a healthy, ripe and balanced harvest.

**Astrales 2015** stands out for its intense nose of black fruits, spices, balsamic and toasted notes, with great balance, a lingering finish on the palate, great intensity and backbone, finishing with a firm and fine tannicity, allowing excellent ageing over the coming years.