

# CHRISTINA 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:** Selección de cepas en el Pago de Fuentesanta con más de 100 años de edad.

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

**Rendimientos:** 3.000 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 nuevas de roble francés de grano extra-fino.

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 Christina 2015** destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados, minerales y tostados, con matices a bosque bajo, unido a un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, con una añada de gran potencia, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, aunque a la vez suave, aterciopelado, goloso y elegante, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.



**Grape variety:** Tinto Fino 100%.

**Alcohol content:** 15% vol.

**Vineyards location:** Selection of 100 year old bush vines from our Fuentesanta vineyard.

**Type of soil:** Clay-calcareous with pebbles.

**Yields:** 3.000 Kg/ha.

**Vinification:** Harvested by hand. Grapes are moved by gravity to a vat of 50hl. where the natural yeasts on the skins trigger the fermentation process. Fermentation and maceration for 15 days.

**Ageing:** 18 months in new French oak barrels of extra fine grain.

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 Christina 2015** impresses with its powerful nose of black fruit, spices, minerals and toasted notes, with hints of forest floor, together with great balance, a lingering finish on the palate, a vintage of great power, well rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer while simultaneously it shows soft, velvety, sweet and elegant, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.