

# 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



**Varietades:** Tinto Fino 100%.

**Grado alcohólico:** 14,5% 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.

Gran añada en calidad y cantidad moderada, caracterizada por un invierno duro y un principio de primavera fresco, que originó un retraso en la brotación del viñedo, aspecto favorable para evitar las temidas heladas primaverales. La mejoría de las condiciones climáticas, permitieron un adecuado desarrollo de la vegetación y una buena floración y cuajado de los racimillos de flor. El verano más bien caluroso y con ausencia de lluvias, aunque contando el viñedo con suficientes reservas de agua en el subsuelo, permitieron una excelente maduración del fruto.

**Astrales Christina 2012** destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados, minerales y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.



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

**Alcohol content:** 14,5% 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. per ha.

**Wine making:** Handpicking selection. Grapes are moved by gravity to a vat of 50 hl. where the natural yeasts on the skins trigger the fermentation process. Fermentation and maceration of 15 days.

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

A fabulous vintage in quality and moderate quantity, marked by a hard winter and a cool early spring that caused a delay in budding avoiding the feared spring frosts. The improvement in weather conditions, allowed an adequate vegetative development and a good flowering and grape setting. Rather hot summer and lack of rain, but maintaining the vineyard with enough reserves of underground water allowed excellent fruit ripening.

**Astrales Christina 2012** stands out for its powerful nose of black fruits, spices, minerals and toast, with a great balance, a lingering finish on the palate, well-rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.