

# áster

## ÁSTER CRIANZA 2012

### LA COSECHA

Estuvo especialmente condicionada por los rigores meteorológicos en toda la Ribera del Duero. El ciclo vegetativo se caracterizó por la sequía generalizada del verano aunque cayeron algunas lluvias en momentos clave permitiendo que la maduración se desarrollase sin incidencias y que la uva entrase en bodega en las mejores condiciones. Un año marcado por una baja producción en nuestras parcelas que favoreció una gran calidad. Durante esta cosecha continuamos introduciendo mejoras tanto en el cuidado de nuestros viñedos -empleando técnicas aún más respetuosas con el medio- como en nuestra bodega. La valoración oficial fue **Muy Buena**.

### EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de viñedos propios en las parcelas Fuentecojo, Otero Joven y La Cueva que circundan la bodega en Anguix (Burgos), situadas en suelos franco-limosos y con una altitud cercana a los 780 metros.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Recolectamos las uvas a mano, a primeras horas de la mañana, aprovechando el frío para preservar así la integridad de los racimos antes de que accedieran a la mesa de selección de bodega. Tras el despallado, las uvas pasaron a los depósitos donde se completó la fermentación alcohólica. El 80% del vino realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés con *battonages* semanales durante dos meses. La crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en julio de 2015.

### CATA

Intenso color cereza picota, muy limpio y brillante, con un vivo borde rubí. La nariz destapa intensas notas de bayas silvestres y frutas maduras, que envuelven un rico fondo balsámico, de especias dulces, cacao, regaliz y suaves aromas de hierbas finas. La boca impresiona por su fortaleza, nervio, suave acidez y equilibrio. Taninos suaves, domados, redondos, que dan a este vino la impronta de la Ribera del Duero. Con un amplio retrogusto, el tiempo en botella redondeará esta nueva cosecha de Áster que recomendamos disfrutar especialmente con carnes a la brasa, caza mayor, lechazo y quesos curados.



- Grado: 14,5% vol.
- pH: 3,80
- Az. reduc: 1,3 g/l.
- IPT: 78

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

Febrero 2016

[www.bodegasaster.com](http://www.bodegasaster.com)