

áster

ÁSTER CRIANZA 2013



- Grado: 14,0% vol.
- pH: 3,80
- Az. reduc: 1,4 g/l.
- IPT: 68

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

LA COSECHA

Tras un invierno suave, la primavera destacó por las lluvias abundantes y por alcanzar las temperaturas medias más frías de los últimos nueve años. Prosiguió un verano caluroso y seco que, en septiembre, dejó grandes saltos térmicos entre el día y la noche, con temperaturas diurnas por encima de los 28-30° C y temperaturas nocturnas inferiores a los 10° C, circunstancias ideales para una óptima maduración de la uva. Los vinos obtenidos de nuestros viñedos son de buena intensidad, gran expresión frutal, dominada este año por frutas más rojas, así como especiados y presentan buen equilibrio de acidez y grado alcohólico.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

100% Tinta del País de nuestras 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

Aprovechamos los fríos matinales para realizar la recolección de la uva a mano, transportándola con gran integridad a la bodega donde los racimos fueron cuidadosamente seleccionados en mesa. Tras un suave despalillado y estrujado, la uva pasó a los depósitos donde realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28° C. Tras 16 días de fermentación y maceración, el 80% de los vinos realizó la maloláctica en barrica de roble francés con *battonages* semanales durante dos meses y el resto, en los depósitos. 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 marzo de 2016.

CATA

Brillante, color cereza de capa media alta y fondo grante. En nariz nos descubre su amplia gama aromática y fuerte intensidad. Frutas rojas maduras, suaves aromas a sotobosque, fondo especiado, con toques de maderas nobles, cedro, balsámicos, café y regaliz. En boca aparece la potencia y equilibrio de un Ribera del Duero junto a unos taninos amables, domados y redondos. Con un amplio retrogusto, el tiempo en botella redondeará esta nueva cosecha de Áster Crianza que recomendamos disfrutar especialmente con carnes a la brasa, caza mayor, lechazo y quesos curados.

Noviembre 2016

www.bodegasaster.com