



La cosecha finalizó el pasado 2 de octubre sin sobresaltos, tal y como aseguró el Consejo Regulador de la DO. La vendimia 2020 en la zona concluyó con cerca de 34,5 millones de kilos de uva recogidos, un 6,38% más que en el periodo anterior. Los rendimientos medios de la misma se situaron en 8.420 kg de uva por hectárea.

La Carmina procede de la subzona de Condado de Tea, lugar que representa el 21% de la producción de la DO. Rías Baixas. Aunque las previsiones señalaban una posible vendimia más abundante, finalmente los racimos no pesaron lo esperado. En lo que respecta al Albariño, cuyo ciclo vegetativo es más corto y su maduración más temprana, superó los 33 millones de kilos.

Como explica el director técnico del Consejo Regulador, Agustín Lago, "lo relevante es el óptimo estado de la uva a su entrada en bodega, también el hecho de que la meteorología acompañó para que se pudiera recoger en el momento idóneo de maduración, así como de forma ordenada y con tranquilidad". De hecho, el técnico asegura también que las expectativas para los vinos han sido buenas estos meses gracias a los mostos iniciales con "intensidad aromática y equilibrio", es decir, gracias a su compensada acidez con la graduación.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 12,5%

VARIEDAD 100% Albariño

VIÑEDOS
Procedente de viñedos en Arbo, en el extremo noroeste de España (Rías Baixas). Situado a más de 950 metros de altitud, con un rendimiento limitado de 3.500 Kg./Ha. Subzona Condado de Tea.

VINIFICACIÓN
Se ha efectuado una maceración pre-fermentativa en frío en la propia prensa, tras pasar por un intercambiador la vendimia para reducir la temperatura (por debajo de los 8°C) se dejan unas horas macerar para extraer aromas y posteriormente se procede al prensado directo. Tras un trasiego para hacer desfogado al día siguiente de la maceración, fermenta a unos 10-12°C durante al menos dos semanas.

NOTAS DE CATA
Amarillo pajizo brillante. Limpio y con buena intensidad de frutas tropicales (piña y fruta de la pasión), cítrico y con matices de hierba buena. Sabroso, afrutado y fresco en boca, con buen equilibrio y final seco. Posee una limpia retronasal que vuelve a evocar los aromas de frutas y hierbas.

MARIDAJE
Arroces y paellas, especialmente de marisco o verduras, tempuras, gyozas o tatakis.
