

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

LA CARMINA

2021



*Podemos sacar algunas características que nos permiten ver por donde irán los vinos esta añada.*

*Por un lado, serán vinos muy frescos, puede que algo más que añadas anteriores, con una acidez marcada.*

*Toques salinos y mineralidad también bastante presente, está ahí pero no demasiado marcada, que promete que será similar a añadas anteriores.*

*Fruta blanca, toques cítricos, ligeros aportes anisados.*

*No demasiada complejidad, pero no en vano hablamos de vinos sin crianza en barricas ni con mucho tiempo de reposo sobre sus lías o ninguno.*

*Vinos de fácil beber.*

---

**% VOLUMEN ALCOHÓLICO** 12,5%

---

**VARIEDAD** 100% Albariño

---

**VIÑEDOS**  
Procedente de viñedos en Arbo, en el extremo noroeste de España (Rías Baixas). 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 desfangado 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 hierbabuena. 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.

---