

Un vino que expresa la exuberancia del paisaje del Ribeiro y su minifundismo, un mosaico de piezas que conforman tanto una excepcional riqueza varietal como patrimonio vitícola y cultural.

Armónico y evocador. Cuerpo y energía. Largo y preciso. Flores y cítricos en armonía. Con una nariz fresca y una boca redonda y elegante.

B L A N C O

VIÑA
MEIN

2018

O VAL DO AVIA

Un año climático complejo

2018 fue un año climatológico complicado en toda la comarca del Ribeiro. Comenzó con un invierno de temperaturas templadas, poca lluvia y escasas heladas en las primeras semanas de enero. La primavera trajo altas temperaturas con un elevado índice de humedad ambiental provocada por las lluvias entre el mes de abril y finales de junio. Para paliar los posibles ataques de enfermedades fúngicas como el mildiu y black-rot utilizamos tratamientos preventivos puntuales en ciertas partes del viñedo. Las condiciones mejoraron a partir del mes de julio con la llegada de un tiempo seco y muy poco húmedo. Se mantuvo así hasta la vendimia que se realizó en las primeras semanas de septiembre. En general, la añada fue muy buena aunque se vio mermada en cantidad pero no en calidad.

Terrazas de granito

Las terrazas en laderas y bancales del valle del Avia, herencia de un cultivo milenario, están plantadas mayoritariamente sobre sábrego, nombre local para denominar a las arenas gruesas de granito des-



compuesto. Esta particularidad, junto con un microclima marcado por la combinación de diversas exposiciones entre poniente (oeste) y naciente (este) de once pequeñas parcelas repartidas en 16,3 hectáreas con diferentes orientaciones, son el origen de Viña Meín.

Un ensamblaje especial

La vendimia se hizo a mano y está elaborado con la tradicional mezcla de uvas locales, predominando la treixadura (60%) sobre la godello, albariño, loureira, torrontés y lado. La particularidad de esta añada es que se ha realizado un coupage muy especial: 88% de acero inoxidable, 10% de madera y 2% de hormigón. El 18% del vino procede de las parcelas de Tega do Sal y Eiras Altas, los dos vinos de paraje que en añadas anteriores se elaboraban por separado y que ahora se funden y enriquecen a este nuevo Viña Meín. Un vino con cuerpo y enérgico donde se ha combinado acero inoxidable y hormigón con barricas de 600 litros de roble francés y fudres de roble de 1.200 litros. Crianza de 10 meses sobre lías. Embotellado en agosto de 2019.