

Un viño que expresa a exuberancia da paisaxe do Ribeiro e o seu minifundismo. Un mosaico de pezas que conforman tanto unha excepcional riqueza varietal como todo un patrimonio vitícola e cultural.

Harmónico e evocador. Corpo e enerxía. Longo e preciso. Flores e cítricos en harmonía. Cun nariz fresco e unha boca redonda e elegante.

B R A N C O

VIÑA
MEIN
2018

VAL DO AVIA

Ano climático

2018 foi un ano climatolóxico complicado en toda a comarca do Ribeiro. Comezou cun inverno de temperaturas tépedas, pouca choiva e escasas xeadas nas primeiras semanas de xaneiro. A primavera trouxo altas temperaturas cun elevado índice de humidade ambiental provocada polas precipitacións entre o mes de abril e finais de xuño. Para paliar os posibles ataques de enfermidades fúnxicas como o mildío e black-rot utilizamos tratamentos preventivos puntuais en certas partes do viñado. As condicións melloraron a partir do mes de xullo coa chegada dun tempo seco e con pouca humidade. Mantívose así ata a vendima que se realizou nas primeiras semanas de setembro. Aínda que se experimentou unha diminución en termos de cantidade, a calidade foi excelente polo que, en liñas xerais, tratouse dunha anada moi positiva.

Socalcos de granito

Os socalcos en ladeiras e bancais do val do Avia, herdanza dun cultivo milenario, están plantados maioritariamente sobre sábrago,



nome local para denominar as áreas grosas de granito descompostas. Outra das particularidades que marca a orixe de Viña Meín é o seu microclima. Na zona converxen diferentes exposicións entre poñente e nacente, que inciden nas once pequenas parcelas repartidas en 16,3 hectáreas.

Unha ensamblaxe especial

A vendima fíxose a man en pequenas caixas. O viño está elaborado coa tradicional mestura de uvas locais, predominando a treixadura (60%) sobre a godello, albariño, loureira, torróns e lado. A ensamblaxe desta anada é dun 88% aceiro inoxidable, 10% madeira e 2% formigón. O 18% do viño procede das parcelas de Tega do Sal e Eiras Altas, os dous viños de territorio que en anadas anteriores se elaboraban por separado e que, agora, achegan complexidade a este novo Viña Meín. Un viño con corpo e enérxico onde se combinou aceiro inoxidable e formigón con barricas de 600 litros de carballo francés e fudres de 1.200 litros.