

Viña Meín Tinto 2018 expresa o singular e elegante carácter de Osebe e Ribeira, dúas pequenas parcelas de apenas unha hectárea e media plantadas en bancais no corazón do histórico val do Avia. Na súa elaboración atópanse dúas das variedades ancestrais do Ribeiro: caíño longo nun 75% e brancellao que suma un 25%. Un especial microclima de influencia atlántica, pero coa particularidade dunha gran oscilación térmica durante a primavera e o verán, definen o temperamento do viño.

Un viño vibrante e fluído. Xenuíno e fino. Fresco e especiado. Cunha boca longa e directa e con taninos lixeiros e suaves. Ver máis

T I N T O

VIÑA
MEÍN
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.

Solos de carácter excepcional.

Os solos e as variedades autóctonas marcan o xenuíno estilo do tinto de Ribeiro. Un viño producido na comarca durante séculos



aínda que hoxe en día poida considerarse minoritario. Viña Meín Tinto elabórase con caíño longo (75%) e brancellao (25%). Unhas variedades que medran sobre un particular chan de sábrego cunha descomposición granítica especialmente fina, combinado con lousa e xisto.

Elaboración especial

A vendima das apenas 1,7 hectáreas de Osebe e Ribeira realizouse de xeito manual, en pequenas caixas, tras un exhaustivo seguimento durante o seu ciclo de maduración e despois dunha primeira selección no viñado. O viño elaborouse en diferentes tipos e tamaños de madeira: barricas grandes, fudres e toneis abertos. De media, o viño permaneceu uns 11 meses de crianza en madeira antes do seu paso a botella. Esta colleita 2018 de Viña Meín Tinto foi embotellada en agosto de 2019.