

O Gran Meín Tinto 2019 reflicte a contorna máis abrupta do val do Avia. No percorrido río arriba, as abas estréitanse e o bosque domina sobre o ceo. O sinuoso camiño paralelo ao curso de auga conecta coas parcelas das tradicionais brancellao, caíño longo e garnacha tintoreira, tres das variedades da zona. Este patrimonio vivo acada o su cume cunha elaboración que proxecta o clima do val do Avia. A gran oscilación térmica durante o verán e as temperaturas frescas de primavera e outono definen a esencia deste viño.

Fluidez e finura. A expresión da frescura da contorna acompañada cunha sensación vibrante. Longo, con taninos suaves. Directo. Auténtico.

TINTO

O GRAN
MEIN
2019

VAL DO AVIA

Un año climático complejo

A colleita 2019 comezou cun tempo frío e seco, incluíndo algunhas xeadas. A finais de xaneiro, a tendencia cambiou e o ano empezou a acumular precipitacións abundantes ata a chegada da primavera. Un maio seco evitou graves ataques de fungos ao viñedo. O verán foi caloroso e seco. Esta situación facilitou un bo estado sanitario ata o final do ciclo sen xerarlle un gran estrés ás cepas. A vendima comezou o 9 de setembro e rematou o 3 de outubro coas variedades tintas. Foi unha recollida clásica de Galicia, con días de sol intercalados con días de choiva. Este tempo axudou a unha recolección pausada. Realizáronse varias vendimas en cada viña, separando cada variedade e cada parcela, o que permitiu a recollida de cada uva no seu punto óptimo de maduración.

Ribeiro histórico

A aposta de Viña Meín polas variedades tintas clásicas do Ribeiro (brancellao, caíño longo e garnacha) supón un percorrido a través do val do Avia e a historia da rexión. Partindo desde a



parcela de Toro, á beira da adega, nesas recunchos que a orografía agacha atópanse, río arriba, as viñas de Osebe e Ribeira. Estas variedades tradicionais cultivadas nunha contorna de tintos acadan a súa máxima expresión grazas a un clima particular: con forte influencia atlántica durante gran parte do ano, os veráns están marcados pola oscilación térmica do interior. Unha paisaxe e clima que permiten recuperar un estilo de viño que viaxa ata o Ribeiro máis histórico.

Elaboración a medida

O Gran Meín Tinto 2019 elabórase con brancellao e caíño longo da zona máis setentrional do val do Avia xunto coa garnacha tintoreira que, fronte á adega, forma parte da paisaxe de Viña Meín. As tres parcelas que forman este viño divídense en bancais para obter a mellor maduración de cada zona e elabóranse por separado en bocois de madeira e depósitos de aceiro inoxidable de distinta capacidade. Despois dunha crianza de aproximadamente 9 meses, este viño embotellouse en xuño de 2020.