



O GRAN
MEÍN
CASTES BRANCAS

Añada 2020

O Gran Meín Castes Brancas es la muestra de valor del minifundismo gallego. Cada fracción de treixadura, godello, torrontés, albariño, loureira, caíño blanco y lado se cuidan por separado en viña y bodega. La expresión de cada variedad y de cada parcela se mantiene intacta hasta el final de la crianza. Con el ensamblaje, O Gran Meín Castes Brancas atestigua la realidad de la histórica parcela de Meín y la autenticidad plurivarietal del paisaje de su entorno. Equilibrio entre las castes brancas del paisaje de Meín. Nariz tímida de cítricos y flores que se vuelve revelador con tiempo en copa. Boca intensa y delicada. Tensión, energía y futuro.

Una añada exigente

El otoño de 2019 e invierno de 2020 fueron lluviosos, aunque también fríos. La primavera arrancó con un tiempo agradable, que provocó un adelanto de tres semanas en el ciclo. El final de abril y mayo acumularon gran cantidad de precipitaciones, como habitualmente en la zona. En especial esta primavera, el viñedo requirió una gestión de gran precisión. Con la llegada del verano el tiempo se volvió seco y varios episodios de calor facilitaron los trabajos de campo y el buen estado sanitario de la uva. La vendimia, temprana, comenzó el 27 de agosto y finalizó el 16 de septiembre. 2020 será una añada fácil de recordar por el nivel de exigencia que supuso para el equipo y por la experiencia que aportó.

El valor del minifundismo

Los bancales y las distintas variedades locales que constituyen el paraje de Meín ofrecen una fragmentación del viñedo que se respeta en cada proceso del vino. Ese cuidado individualizado de las parcelas consiste en la adaptación del equipo a la realidad vitícola de cada parte de viñedo, comprendiendo su variedad, su sistema de conducción, su exposición... O Gran Meín Castes Brancas es una muestra del valor que aporta el minifundismo gallego a la elaboración de grandes vinos. Los distintos bancales de la histórica parcela de Meín, con su identidad plurivarietal y su historia vitícola, son la raíz fundamental de este vino. Otras parcelas del entorno de Meín se ensamblan con el propósito de mantener y expresar la energía especial de este paisaje.

Precisión extrema

O Gran Meín Castes Brancas se elabora con las clásicas variedades del valle del Avia: treixadura, godello, albariño, torrontés, loureira, caíño blanco y lado. Su viticultura y elaboración minifundista suponen una extrema meticulosidad en cada parte del proceso, incluso con fracciones prensadas manualmente. Cada parcela y variedad se mantiene separada del resto en acero inoxidable, hormigón o roble para extraer la expresión más pura y auténtica de cada parte del terroir. Tras la crianza durante diez meses se ensambló y se embotelló en primavera de 2021.



O GRAN
MEÍN
CASTES BRANCAS

2020 Vintage

O Gran Meín Costes Brancas is an example of the value of Galician smallholdings. Each fraction of Treixadura, Godello, Torrontés, Albariño, Loureira, Caiño Blanco and Lado are cared for separately in the vineyard and cellar. The expression of each variety and each plot remains intact until the end of the ageing process. With the blend, O Gran Meín Costes Brancas bears witness to the reality of the historic Meín parcel and the multi-varietal authenticity of the surrounding landscape. The balance between the white grape varieties of Meín's landscape. The shy nose of citrus and flowers that becomes revealing with time in the glass. Intense and delicate on the palate. Tension, energy and the future.

A demanding vintage

Autumn 2019 and winter 2020 were rainy but also cold. The weather was very pleasant in early spring, bringing the cycle forward by three weeks. At the end of April and in May, there was abundant rain, which often happens in this area. This spring especially, the vines required very precise management. With the arrival of summer, the weather turned dry, and a number of heat waves made it easier to work the land and keep the grapes in good health. Harvesting took place early, starting on 27th August and ending on 16th September. 2020 will be a year to remember for the high level of team's effort and the experience it brought.

The value of the smallholding

The terraces and the different local varieties that make up the Meín site offer a fragmentation of the vineyard that is respected in each wine process. This individualised care of the plots consists of adapting the equipment to the viticultural reality of each part of the vineyard, including its variety, training system and exposure. O Gran Meín Costes Brancas is an example of the value that Galician smallholdings bring to the production of great wines. The different terraces of the historic Meín vineyard, with its multi-varietal identity and its viticultural history, are the fundamental root of this wine. Other plots of land around Meín are assembled to maintain and express this landscape's unique energy.

Extreme precision

O Gran Meín Costes Brancas is made from the classic varieties of the Avia Valley: Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés, Loureira, Caiño Blanco and Lado. Its smallholder viticulture and winemaking process involves extreme meticulousness in every part of the process, even with hand-pressed fractions in mind. Each plot and variety is kept separate from the rest in stainless steel, concrete or oak to extract the purest and most authentic expression of each part of the terroir. After ageing for ten months, it was blended and bottled in the spring of 2021.