



O GRAN MEÍN

CASTES BRANCAS - VAL DO AVIA

2023

O Gran Meín 2023 representa la historia vitícola de la aldea de Meín, del valle del Avia y la capacidad de guarda de sus elaboraciones. La división de la tierra en viñas de escasas áreas y las distintas elaboraciones de treixadura, godello, torrontés, albariño, loureira, caíño blanco y lado se trabajan de forma independiente en viña y bodega. Aromas contenidos de cítricos y flores que poco a poco se vuelven expresivos. Complejidad llena de vida que rememora su origen. La demostración del paisaje plurivarietal y del conocimiento histórico basado en el minifundismo de Ribeiro.

Un año climático fresco

El invierno fue lluvioso, acumulando una gran cantidad de precipitaciones desde octubre de 2022 hasta junio de 2023. La brotación fue temprana que unida a la alta pluviometría obligó a una exigencia especial en la gestión de cada parcela. El verano fue fresco y el calor extremo no llegó hasta finales de agosto. La vendimia llegó adelantada y se desarrolló con rapidez. Comenzó el 22 de agosto y finalizó el 15 de septiembre. Tanto en viñedo como en bodega, toda la uva se seleccionó racimo a racimo para asegurar el punto de maduración exacto y la máxima calidad en la elaboración.

La excelencia en torno a Meín

O Gran Meín Castes Brancas es una muestra del valor que aporta el minifundismo gallego a la elaboración de grandes vinos. Los bancales y las distintas variedades locales que constituyen el paraje de Meín ofrecen una fragmentación del viñedo que se respeta en todo el proceso del vino. Bajo una filosofía ecológica, los trabajos se realizan diferenciando su variedad, su sistema de conducción, su exposición... Ese cuidado individualizado de las parcelas consiste en la adaptación del equipo a la realidad vitícola de cada parte de viñedo. O Gran Meín es la selección de los mejores bancales de Meín y su entorno en busca de mostrar la excelencia de las mejores parcelas del Avia.

Elaboraciones de Colleteiro

O Gran Meín Castes Brancas se elabora con las variedades locales del valle del Avia: treixadura, godello, albariño, torrontés, loureira, caíño blanco y lado. La uva se vendimia en cajas de 12 kg según momento de maduración, aplicando el estilo de colleteiro. En bodega se realiza selección de racimo y luego prensado de racimo entero. Solo los primeros mostos serán parte de O Gran Meín tras una elaboración separada de cada variedad y cada parcela. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. O Gran Meín envejeció doce meses de crianza en acero inoxidable. Fue embotellado en verano de 2024 y ha permanecido otros doce meses en botella antes de salir al mercado.

VIÑA MEÍN EMILIO ROJO



O GRAN MEÍN

CASTES BRANCAS - VAL DO AVIA

2023

O Gran Meín 2023 represents the viticultural history of the village of Meín, of the Avia valley and the aging capacity of its elaborations. The division of the land into vineyards of small areas and the different elaborations of treixadura, godello, torrontés, albariño, loureira, caíño blanco and lado are worked independently in the vineyard and winery. Contained aromas of citrus and flowers that gradually become expressive. Complexity full of life that recalls its origin. A demonstration of the multi-varietal landscape and historical knowledge based on Ribeiro's smallholdings.

A cool climatic year

The winter was rainy, accumulating a large amount of precipitation from October 2022 to June 2023. Bud break was early, which, together with the high rainfall, meant that special demands had to be made on the management of each plot. The summer was cool and the extreme heat did not arrive until the end of August. The grapes were harvested early and quickly. It began on August 22 and ended on September 15. Both in the vineyard and in the winery, all the grapes were selected cluster by cluster to ensure the exact ripening point and maximum quality in the winemaking process.

The excellence around Meín

O Gran Meín Castes Brancas is an example of the value that Galician smallholdings bring to the production of great wines. The terraces and the different local varieties that make up the Meín site offer a fragmentation of the vineyard that is respected throughout the entire winemaking process. Under an ecological philosophy, the work is carried out differentiating its variety, its conduction system, its exposure... This individualized care of the plots consists in the adaptation of the team to the viticultural reality of each part of the vineyard. O Gran Meín is the selection of the best terraces of Meín and its surroundings in order to show the excellence of the best plots of the Avia.

Colleteiro's elaborations

O Gran Meín Castes Brancas is made with the local varieties of the Avia valley: treixadura, godello, albariño, torrontés, loureira, caíño blanco and lado. The grapes are harvested in 12 kg boxes according to the moment of ripening, applying the colleteiro style. In the winery, cluster selection is carried out and then whole cluster pressing. Only the first musts will be part of O Gran Meín after a separate elaboration of each variety and each plot. For greater protection, the wine contains sulfites. O Gran Meín was aged for twelve months in stainless steel. It was bottled in the summer of 2024 and has remained another twelve months in bottle before release.

VIÑAMEÍN EMILIOROJO