



O GRAN MEÍN

TINTO · VAL DO AVIA

2022

O Gran Meín Tinto 2022 refleja la grandeza de los tintos del valle del Avia. Las viñas de Osebe y Ribeira, en el norte de Leiro, se orientan a naciente, como localmente se conocen la exposición este. El mayoritario sábrego se entremezcla con esquistos en Ribeira, mientras que la arena prevalece en Osebe. La caíño longo y la brancellao reflejan el pasado histórico de los tintos de la zona: el marcado carácter oceánico unido a la maduración propia del interior. La finura de la influencia atlántica. La elegancia y capacidad de guarda de los vinos históricos de Ribeiro. Directo, brillante y persistente.

La añada del calor

El año 2022 se recordará en España y precisamente en Ribeiro por las olas de calor y la sequía que se sucedieron a lo largo del verano. El invierno fue bastante seco, pero normal en cuanto a temperaturas. A finales de febrero, la tendencia cambió: los meses de marzo y abril fueron húmedos y fríos. Esto retrasó la brotación, pero conllevó un trabajo extra en cuanto a control de cubiertas vegetales durante varias jornadas con riesgo de helada. El mes de mayo fue atípico ya que se empezaron a encontrar temperaturas por encima de los 35° C y ausencia de lluvias. El verano, sobre todo el mes de julio y los primeros días de agosto, las temperaturas fueron extremadamente altas, llegando a superar los 40° C, durante varios días consecutivos. Pese a las condiciones extremas, la viña adaptó su desarrollo fisiológico a un año seco y cálido como el vivedo. Las variedades tintas se recogieron entre el 20 de septiembre y el 26 de septiembre, según estado de maduración de cada parcela.

Viticultura heredera de siglos de tradición

O Gran Meín Tinto 2022 es el reflejo de dos parcelas: Osebe y Ribeira. El sábrego, presente en todo el valle del Avia, se intercala al norte de Leiro, con esquistos en Ribeira y con arena muy fina en Osebe. El caíño longo y brancellao alcanzan su máxima expresión gracias a un clima particular: con fuerte influencia atlántica durante gran parte del año, los veranos están marcados por la oscilación térmica del interior. La viticultura heredada de siglos de tradición busca aprovechar una elegancia única y su capacidad de guarda.

Elaboración artesanal

O Gran Meín Tinto 2022 se elabora con brancellao y caíño longo de la zona más septentrional de Leiro. La uva se vendimia en cajas de 12kg y se lleva a bodega para elaborar y criar por separado en depósitos de acero inoxidable de distinta capacidad y un foudre de 1200litros. Tras una crianza de aproximadamente diez meses, este vino se embotelló en verano de 2023 y se mantiene en botella otros 30 meses en botella antes de salir al mercado. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



O GRAN MEIN

TINTO · VAL DO AVIA

2022

O Gran Mein Red 2022 reflects the greatness of the red wines of the Avia Valley. The vineyards of Osebe and Ribeira, in the north of Leiro, face east, as the eastern exposure is known locally. The predominant sandstone is mixed with schist in Ribeira, while sand prevails in Osebe. Caíño longo and brancellao reflect the historical past of the region's red wines: a marked oceanic character combined with the ripeness typical of the interior. The finesse of the Atlantic influence. The elegance and aging potential of the historic wines of Ribeiro. Direct, bright, and persistent.

The year of the heat

The year 2022 will be remembered in Spain, and particularly in Ribeiro, for the heat waves and drought that occurred throughout the summer. The winter was quite dry, but normal in terms of temperatures. At the end of February, the trend changed: March and April were wet and cold. This delayed budding, but meant extra work in terms of controlling plant cover during several days with a risk of frost. May was atypical, with temperatures above 35°C (95°F) and no rain. In the summer, especially in July and the first days of August, temperatures were extremely high, exceeding 40°C (104°F) for several consecutive days. Despite the extreme conditions, the vineyard adapted its physiological development to a dry and warm year such as the one experienced. The red varieties were harvested between September 20 and September 26, depending on the ripeness of each plot.

Viticulture inherited from centuries of tradition

O Gran Mein Red 2022 reflects two plots: Osebe and Ribeira. The sábrego soil, present throughout the Avia valley, is interspersed to the north of Leiro, with schist in Ribeira and very fine sand in Osebe. The caíño longo and brancellao grape varieties reach their maximum expression thanks to a particular climate: with a strong Atlantic influence during most of the year, summers are marked by temperature fluctuations in the interior. Viticulture, inherited from centuries of tradition, seeks to take advantage of a unique elegance and aging potential.

Artisanal winemaking

O Gran Mein Red 2022 is made with Brancellao and Caíño Longo grapes from the northernmost part of Leiro. The grapes are harvested in 12kg boxes and taken to the winery to be processed and aged separately in stainless steel tanks of different capacities and 1200-liter foudres. After aging for approximately ten months, this wine was bottled in the summer of 2023 and is kept in the bottle for another 30 months before being released on the market. For added protection, the wine contains sulfites.