



MEIN

TINTO · 2021

Mein Tinto 2021 es la evolución de O Pequeno. La viticultura meticulosa que lleva a cabo Viña Mein - Emilio Rojo en las distintas parcelas con sus distintas exposiciones y pendientes finaliza con una vendimia selectiva de las viñas que se encuentran en la jornada óptima en su maduración. Mein Tinto 2021 está elaborado con caíño longo, garnacha tintorera, brancellao, sousón, ferrón y caíño tinto procedentes de pequeñas parcelas del entorno de Leiro y Pazos de Arenteiro, en la parte más estrecha y septentrional del valle del Avia. La alta pluviometría y la oscilación térmica del interior otorgan un carácter singular a la maduración de estas uvas. La frescura de la influencia atlántica y las uvas históricas de Ribeiro. Intensidad marcada por los veranos cálidos del valle del Avia. Viticultura meticulosa en cada parcela. El reflejo de un clima cambiante.

Vendimia extrema

El invierno de 2021 fue lluvioso, acumulando una gran cantidad de precipitaciones desde finales de enero hasta principios de marzo. La brotación llegó a finales de dicho mes unida a una alta pluviometría que obligó a una exigencia especial en la gestión de cada parcela. El sol y el calor aparecieron a finales de julio, facilitando el óptimo desarrollo del viñedo. El año se encaminaba hacia una vendimia sin complicaciones hasta que en septiembre, varias jornadas de condiciones climáticas adversas dificultaron la recogida. 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 vendimia de 2021 de las variedades tintas comenzó el 23 de septiembre y finalizó el 30 de septiembre.

La evolución de O Pequeno Tinto

Mein es la evolución de O Pequeno. En la tercera vendimia del proyecto conjunto Viña Mein - Emilio Rojo, con una viticultura de filosofía ecológica asentada y el conocimiento de cada parcela, Mein Tinto representa la intensidad, la frescura y la delicadeza de las variedades tintas históricas del valle del Avia. Pequeñas parcelas de caíño longo, brancellao, sousón, ferrón y caíño tinto perfilan el valor del pasado en la elaboración de tintos de la zona norte del valle. Mein Tinto procede de viñas en el entorno de Leiro, con parcelas en Ibedo, Toro y Valgarreiros, y en la zona norte en Pazos de Arenteiro, con Zacoy y Rivas. A pesar de la heterogeneidad en exposición y pendientes, las diferentes texturas del sábrego en cada una de estas parcelas y el carácter varietal permiten una maduración particular marcada por la influencia atlántica y los veranos de interior para ofrecer la singularidad de la zona.

Microfermentaciones

El resultado de la división de la tierra en el entorno de Leiro permite todo tipo de trabajos adaptados a la evolución de la uva en campo y en bodega. La uva se vendimia en cajas de máximo 12 kg, con recogidas minuciosas cada día para vendimiar únicamente las parcelas que se encuentran en la jornada perfecta en su maduración. La elaboración se realiza por parcelas, con microfermentaciones. La crianza tiene lugar en depósitos de acero inoxidable de distintos tamaños y una bodega de 600 litros durante aproximadamente 10 meses. Mein Tinto 2021 se embotelló en verano de 2022. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



MEIN

TINTO · 2021

Mein Tinto 2021 is the evolution of O Pequeno. The meticulous viticulture carried out by Viña Mein - Emilio Rojo in various plots of differing exposures and finishes with a selective harvest of the vines that are at optimal ripening. Mein Tinto 2021 is made with caíño longo, garnacha tintorera, brancellao, sousón, ferrón and caíño tinto from small plots in the surroundings of Leiro and Pazos de Arenteiro, in the narrowest and northernmost part of the Avia valley. The high rainfall and thermal oscillation of the interior give a singular character to the ripening of these grapes. The freshness of the Atlantic influence and the historic Ribeiro grapes. Intensity marked by the hot summers of the Avia valley. Meticulous viticulture in each plot. The reflection of a changing climate.

An extreme harvest

The winter of 2021 was rainy, accumulating a large amount of precipitation from the end of January to the beginning of March. Budbreak came at the end of this month, combined with high rainfall, which required special demands in the management of each plot. Sunshine and warmth appeared at the end of July, facilitating optimal development of the vineyard. The year was heading towards an uncomplicated harvest until September when several days of rain made harvesting difficult. 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 2021 harvest of the red varieties began on September 23 and ended on September 30.

The evolution of O Pequeno Tinto

Mein is the evolution of O Pequeno. In the third vintage of the joint project Viña Mein - Emilio Rojo, with an established viticulture of ecological philosophy and the knowledge of each plot, Mein Tinto represents the intensity, freshness and delicacy of the historical red varieties of the Avia Valley. Small plots of caíño longo, brancellao, sousón, ferrón and caíño tinto outline the value of the past in the production of red wines from the northern part of the valley. Mein Tinto comes from vineyards around Leiro, with plots in Ibedo, Toro and Valgarreiros, and in the north in Pazos de Arenteiro, with Zacoy and Rivas. Despite the heterogeneity in exposure and slopes, the different textures of the sábrego soil in each of these plots and the varietal character allow a particular maturation marked by the Atlantic influence and the inland summers to offer the uniqueness of the area.

Micro-fermentations

The result of the division of the land in the environment of Leiro allows for all types of work to be adapted to the evolution of the grapes in the field and in the winery. The grapes are harvested in crates of 12 kg maximum, with very meticulous picking every day in order to harvest only the plots that are at the perfect ripening stage. The winemaking is carried out by plot, with micro-fermentation. Aging takes place in stainless steel tanks of different sizes and a 600-liter barrel for approximately 10 months. Mein Tinto 2021 was bottled in the summer of 2022