



O GRAN
MEIN
TINTO · 2020

O Gran Meín Tinto 2020 refleja la gran viticultura heredada del Ribeiro histórico. Las viñas de Osebe y Ribeira, en el norte de Leiro, se orientan a naciente. El brancellao y caíño longo alcanzan en esta exposición este la maduración del interior gallego con una marcada capacidad de envejecimiento. La atención del equipo en viña y en elaboración determina la gran singularidad de este vino. Vibrante y expresivo. Marcado carácter atlántico con un final largo, de taninos suaves. Directo. Auténtico.

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 de variedades tintas comenzó el 14 de septiembre 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.

La importancia de la viticultura

La influencia del clima gallego es crucial para las variedades tintas de Ribeiro. Las parcelas de Osebe y Ribeira, en el entorno de Leiro pero en la zona de paso hacia el norte del valle del Avia, tienen orientación este o naciente, como localmente se conoce. El brancellao y caíño longo de ambas parcelas alcanzan un marcado carácter atlántico junto a la óptima maduración de la uva del interior gallego. La viticultura heredada de siglos de tradición de tintos busca con las hojas la protección del racimo frente al sol y una capacidad única de envejecimiento. Un viaje al pasado histórico de los Riberos tintos en el que el viticultor arriesgaba cada nueva añada hasta conseguir una elaboración más especial y genuina.

Elaboración a medida

O Gran Meín Tinto 2020 se elabora con brancellao y caíño longo de la zona más septentrional del valle del Avia. La uva se vendimia en cajas de 12kg y se lleva a bodega. Cada parte de cada parcela, con su carácter, se elabora separada del resto, obligando a fermentaciones de cantidades de uva muy limitadas. En relación a las características de cada uva, la elaboración y crianza se realizará por separado en depósitos de acero inoxidable de distinta capacidad. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Tras una crianza de aproximadamente diez meses, este vino se embotelló en primavera de 2021. El vino envejeció 24 meses en botella antes de salir a mercado.



O GRAN
MEÍN
TINTO · 2020

O Gran Meín Tinto 2020 reflects the great viticulture inherited from the historic Ribeiro. The vineyards of Osebe and Ribeira, in the north of Leiro, are oriented towards the east. The brancellao and caíño longo, reach the ripeness of the Galician interior, while retaining its characteristic, age worthy acidity. The attention of the team in the vineyard and in the winemaking process determines the great singularity of this wine. Vibrant and expressive. Marked Atlantic character with a long finish of soft tannins. Direct. Authentic.

A challenging vintage

The fall of 2019 and winter of 2020 were rainy and cold. Spring started with pleasant weather, which caused a three-week advance in the cycle. The end of April and May accumulated a large amount of precipitation, as usual in the area. This spring in particular, the vineyard required very precise management. With the arrival of summer, hot and dry weather promoted good vineyard health. The harvest of the red grapes began on September 14 and ended on September 16. The 2020 vintage will be easy to remember for the level of demand it placed on the team and for the experience they gained.

The importance of viticulture

The influence of the Galician climate is crucial for the Ribeiro red varieties. The Osebe and Ribeira plots, in the passageway to the north of the Avia valley, have an eastern or nascent orientation, as it is known locally. The brancellao and caíño longo plots achieved distinct Atlantic characteristics and optimal ripening. The viticulture inherited from centuries of red wine tradition utilizes the leaves as protection against the sun, allowing for a unique ageing capacity. A trip to the historical past of Ribeiro red wine in which the winegrower risked each new vintage to achieve a more special and genuine elaboration.

Tailor-made winemaking

O Gran Meín Tinto 2020 is made with brancellao and caíño longo from the northernmost area of the Avia Valley. The grapes are harvested in 12kg boxes and taken to the winery. Each plot, with its own character, is elaborated separately from the rest, forcing fermentations of very limited quantities of grapes. In relation to the characteristics of each grape, the elaboration and aging will be carried out separately in stainless steel tanks of different capacities. For greater protection, the wine contains sulfites. After aging for approximately ten months, this wine was bottled in the spring of 2021. The wine aged 24 months in bottle before release.