



O GRAN MEIN

TINTO · 2021

O Gran Mein Tinto 2021 expresa la nobleza de las variedades tintas en el valle del Avia. Brancellao y caíño longo que crecen sobre parcelas históricas de Osebe y Ribeira; donde el clima y la variedad se han alineado para expresar como en ningún otro lugar el origen. La representación de una viticultura artesanal heredada desde la Edad Media donde el conocimiento y el esfuerzo determinan la singularidad de este vino. Vibrante y expresivo. Carácter y rusticidad que se entrelazan con la delicadeza de las uvas y del clima atlántico. Directo. Auténtico.

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.

Osebe y Ribeira

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. Osebe son 0,95 ha de brancellao mientras que Ribeira son 1,05 ha de caíño longo. Ambas tienen una predominante (y característica en toda la zona) presencia de sábrego o granito descompuesto. Particularmente, en Osebe se mezcla con un poco de arena muy fina mientras que Ribeira el sábrego se entremezcla con esquistos. 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 artesanal y el foco puesto sobre el equilibrio de ambos viñedos alcanza una elaboración genuina.

Fraciones en fermentación y crianza

El brancellao y el caíño longo de O Gran Mein Tinto se vendimian en cajas de 12kg y se lleva a bodega. Tras una primera selección en campo, se hace un trabajo de clasificación en bodega. Según las peculiaridades de cada fracción de parcela y las características de maduración de las mismas se realiza la elaboración y crianza por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable y wine globes. Tras la fermentación alcohólica y maloláctica el vino permanece en los mismos depósitos durante 10 meses. Se embotelló en primavera de 2022 y para una mayor protección, el vino contiene sulfitos. Este vino envejeció en botella 24 meses antes de salir al mercado.



O GRAN MEIN

2020 VINTAGE

O Gran Meín Tinto 2021 expresses the greatness of the red varieties in the Avia Valley. Brancellao and caíño longo growing on historic plots of Osebe and Ribeira; where climate and variety have aligned to express the origin like nowhere else. The representation of an artisanal viticulture inherited from the Middle Ages where knowledge and effort determine the uniqueness of this wine. Vibrant and expressive. Character and rusticity intertwined with the finesse of the grapes and the Atlantic climate. Honest. Authentic.

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 that month, combined with high rainfall, which meant that special demands were made on 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 adverse weather conditions 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.

Osebe and Ribeira

The influence of the Atlantic climate is crucial for the Ribeiro red varieties. The Osebe and Ribeira plots, in the vicinity of Leiro but in the northward passage of the Avia valley, are east facing, or naciente, as it is locally known. Osebe is 0.95 ha of brancellao while Ribeira is 1.05 ha of caíño longo. Both have a predominant (and characteristic in the whole area) presence of sábrago or decomposed granite. Particularly, in Osebe it is mixed with some very fine sand while in Ribeira the sábrago is intermixed with slate. The brancellao and caíño longo of both plots achieve a marked Atlantic character together with the optimal ripening of the grapes from the Galician interior. The artisanal viticulture and the focus on the balance of both vineyards reaches a genuine wine making process.

Fractions in fermentation and aging

The brancellao and caíño longo of O Gran Meín Tinto are harvested in 12kg boxes and taken to the winery. After an initial selection in the field, the grapes are sorted in the winery. According to the peculiarities of each plot fraction and their ripening characteristics, the wine is made and aged separately in small stainless steel tanks and wine globes. After alcoholic and malolactic fermentation, the wine remained in the same tanks for 10 months. It was bottled in the spring of 2022 and for greater protection, the wine contains sulfites. This wine was aged in bottle for 24 months before release.