

*Viña Meín Tinto 2018 expresa el singular y elegante carácter de Osebe y Ribeira, dos pequeñas parcelas de apenas una hectárea y media plantadas en bancales en el corazón del histórico valle del Avia. En su elaboración se encuentran dos de las variedades ancestrales de Ribeiro: caíño longo en un 75% y brancellao que suma un 25%. Un especial microclima de influencia atlántica pero con la particularidad de una gran oscilación térmica durante la primavera y el verano, definen el temperamento del vino.*

Vibrante y fluido. Genuino y fino. Fresco y especiado. Boca larga y directa, taninos ligeros y suaves.

T I N T O

VIÑA  
MEÍN  
2018

O VAL DO AVIA

### Un año climático complejo

2018 fue un año climatológico complicado en toda la comarca de Ribeiro. Comenzó con un invierno de temperaturas templadas, poca lluvia y escasas heladas en las primeras semanas de enero. La primavera trajo altas temperaturas con un elevado índice de humedad ambiental provocada por las lluvias entre el mes de abril y finales de junio. Para paliar los posibles ataques de enfermedades fúngicas como el mildiu y black-rot utilizamos tratamientos preventivos puntuales en ciertas partes del viñedo. Las condiciones mejoraron a partir del mes de julio con la llegada de un tiempo seco y con poca humedad. Se mantuvo así hasta la vendimia que se realizó en las primeras semanas de septiembre. Aunque se experimentó una merma en términos de cantidad, la calidad fue excelente por lo que, en líneas generales, se trató de una añada muy positiva.

### Suelos de un carácter excepcional

Los suelos y las variedades autóctonas marcan el genuino estilo del tinto de Ribeiro. Un vino producido en la comarca durante siglos



aunque hoy en día pueda considerarse minoritario. Viña Meín Tinto se elabora con caíño longo (75%) y brancellao (25%). Unas variedades que crecen sobre un particular suelo de sábrego con una descomposición granítica especialmente fina, combinado con pizarra y esquistos.

### Elaboración especial

La vendimia de las apenas 1'7 hectáreas de Osebe y Ribeira se realizó de forma manual en pequeñas cajas tras un exhaustivo seguimiento durante su ciclo de maduración y después de una primera selección en el viñedo. El vino se elaboró en diferentes tipos y tamaños de madera: barricas grandes, fudres y tinos abiertos. De media, el vino permaneció unos 11 meses de crianza en madera antes de su paso a botella. Esta cosecha 2018 de Viña Meín Tinto fue embotellada en agosto de 2019.