



O GRAN  
**MEIN**

GASTES BRANCAS · 2022

O Gran Meín Castes Brancas 2022 es la muestra de la identidad plurivarietal de Lugar de Meín y de su historia vitícola ligada al minifundismo de Ribeiro. Pequeñas parcelas de treixadura, godello, tarrantés, albariño, loureira, caíño branco y lado que se cuidan y elaboran de forma independiente tanto en viña como en bodega. Cada esencia se mantiene intacta hasta el final de la crianza. Con el ensamblaje, O Gran Meín Castes Brancas, representa la realidad de la historia del valle del Avia y la autenticidad de cada variedad. Aromas contenidos de cítricos y fruta fresca que se convierten en expresivos con tiempo de oxigenación. Complejidad llena de vida que rememora su origen.

#### 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 vivido. La vendimia de las variedades blancas arrancó el 30 de agosto y finalizó el 12 de septiembre.

#### Meín, un mosaico de variedades

El minifundismo ancestral del Ribeiro transforma el territorio en un entramado de identidades vitícolas singulares. Las distintas variedades se disponen en bancales alrededor del paraje de Meín ofreciendo una fragmentación del viñedo que se respeta en todo el proceso del vino. Ese cuidado individualizado de las parcelas consiste en la adaptación del equipo a la realidad vitícola de cada parte de viñedo. Bajo una filosofía ecológica, los trabajos se realizan diferenciando su varietal, su sistema de conducción, su exposición... O Gran Meín Castes Brancas es una muestra del valor que aporta el minifundismo gallego a la elaboración de grandes vinos.

#### Vinificaciones de colleiteiro

O Gran Meín Castes Brancas se elabora con las variedades locales del valle del Avia: treixadura, godello, albariño, tarrantés, loureira, caíño branco y lado. La uva se vendimia en cajas de 12 kg según momento de maduración, aplicando el estilo de colleiteiro. En bodega se realiza selección de racimo y luego prensado de racimo entero. Para las parcelas más pequeñas, el pisado es manual. Solo los primeros mostos serán parte de O Gran Meín tras una elaboración separada de cada variedad y cada parcela. El ensamblaje final representa las pequeñas parcelas entorno al Lugar de Meín, en el valle del Avia. Tras 12 meses de crianza en acero inoxidable, hormigón, roble y damajuana, el vino fue embotellado en otoño de 2023. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se realiza una crianza en botella de 12 meses antes de salir al mercado.

**VIÑAMEIN EMILIOROJO**



O GRAN  
**MEÍN**

CASTES BRANCAS · 2022

O Gran Meín Castes Brancas 2022 is the sample of the multi-varietal identity of Lugar de Meín and its viticultural history linked to the smallholdings of Ribeiro. Small plots of Treixadura, Godello, Torrontés, Albariño, Loureira, Caíño Blanco and Lado that are cared for and elaborated independently both in the vineyard and in the winery. Each essence is kept intact until the end of the aging process. With the blending, O Gran Meín Castes Brancas represents the reality of the history of the Avia Valley and the authenticity of each variety. Contained aromas of citrus and fresh fruit that become expressive with oxygenation time. Complexity full of life that recalls its origin.

**A warm vintage**

The year 2022 will be remembered in Spain, and precisely in Ribeiro, for the heat waves and drought that occurred throughout the summer. The winter was quite dry with normal temperatures. At the end of February, the trend changed: March and April were wet and cold. This delayed budbreak, requiring extra work in terms of canopy control to mitigate the risk of frost. The month of May was atypical as temperatures began to rise above 35°C and there was no rain. During the summer, especially in July and the first days of August, temperatures were extremely high, reaching over 40°C for several consecutive days. Despite the extreme conditions, the vines adapted their physiological development to a dry, hot year. The harvest of the white grapes began on August 30 and ended on September 12.

**Meín, a mosaic of varieties**

The Ribeiro's ancestral smallholding transforms the territory into a network of singular vineyard identities. The different varieties are arranged in terraces around the Meín site, offering a fragmentation of the vineyard that is respected throughout the wine making process. This individualized care of the plots consists of adapting the equipment to the viticultural reality of each part of the vineyard. Under an ecological philosophy, the work is carried out differentiating its varietal, its conduction system, its exposure... O Gran Meín Castes Brancas is an example of the value that Galician smallholdings bring to the production of great wines.

**Vinifications of colleiteiro**

O Gran Meín Castes Brancas is made with the local varieties of the Avia valley: Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés, Loureira, Caíño Blanco and Lado. The grapes are harvested in 12 kg boxes according to the moment of ripening, applying the colleiteiro style. In the winery, cluster selection is carried out and then whole cluster pressing. For the smaller plots, the crushing is done by hand. Only the first musts will be part of O Gran Meín after a separate elaboration of each variety and each plot. The final blend represents the small plots around Lugar de Meín, in the Avia valley. After 12 months of aging in stainless steel, concrete, oak and demijohn, the wine was bottled in the fall of 2023. For greater protection, the wine contains sulfites. It is aged in bottle for 12 months before release.