



O GRAN
MEÍN

CASTES 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.

VIÑA MEÍN EMILIOROJO



OSSIAN

Añada 2022

Ossian 2022 representa un pequeño universo de parcelas únicas que custodian siglos de tradición vitícola en el entorno de las terrazas del Voltoya. Viñas de hasta 200 años de edad que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal y de una realidad casi extinta. Ossian es un legado histórico. Esta añada 2022 mantiene la elegancia, complejidad y frescura de un verdejo prefiloxérico único. Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el carácter del verdejo auténtico.

Un año climático extremo

El último trimestre de 2021 fue lluvioso y de temperaturas suaves. El inicio del 2022 prosiguió el ritmo de los meses previos, apenas se dieron días de frío extremo y las lluvias fueron muy escasas. El lloro de la vid se inició a finales de marzo, pero la viña no brotó hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue atípico, con altas temperaturas, lo que provocó un crecimiento fenológico rápido de la viña que acompañó una floración igualmente rápida a mitad del mes de junio con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido, con distintas olas de calor, lo que causó momentos puntuales de estrés en algunas de las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo también permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en el mes de agosto. La vendimia arrancó el día 1 de septiembre y se prolongó hasta el 28 del mismo mes.

Pequeñas viñas en las terrazas del Voltoya

Para la elaboración de Ossian se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden alrededor de las terrazas del Voltoya: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Ochando, Melque de Cercos, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca y Santiuste de San Juan Bautista. Los suelos marcan la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera. Un clima duro, de gélidos inviernos y calurosos veranos, caracterizan el desarrollo del verdejo auténtico. Las viñas plantadas siglos atrás guardan una diversidad genética única. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

Vinificación por parcelas

Ossian es el resultado del ensamblaje de la vinificación individual de cada parcela. Una viticultura que respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas y la fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2022 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2023 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.



MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2021

Milsetentayseis Tinto es la identidad propia del entorno singular de Fuentenebro. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral que eleva la viticultura entre los 920 y los 1.100 metros de altitud. Gran variabilidad de suelos donde prima la textura franco arcillosa con un alto componente férrico que dota a las parcelas de un intenso color rojizo. Los restos de las antiguas explotaciones mineras de Aguacae conviven con la actividad vitivinícola aportando una gran riqueza mineral. Frescura y elegancia. El compromiso por expresar la personalidad extraordinaria de su origen.

Una añada climática equilibrada

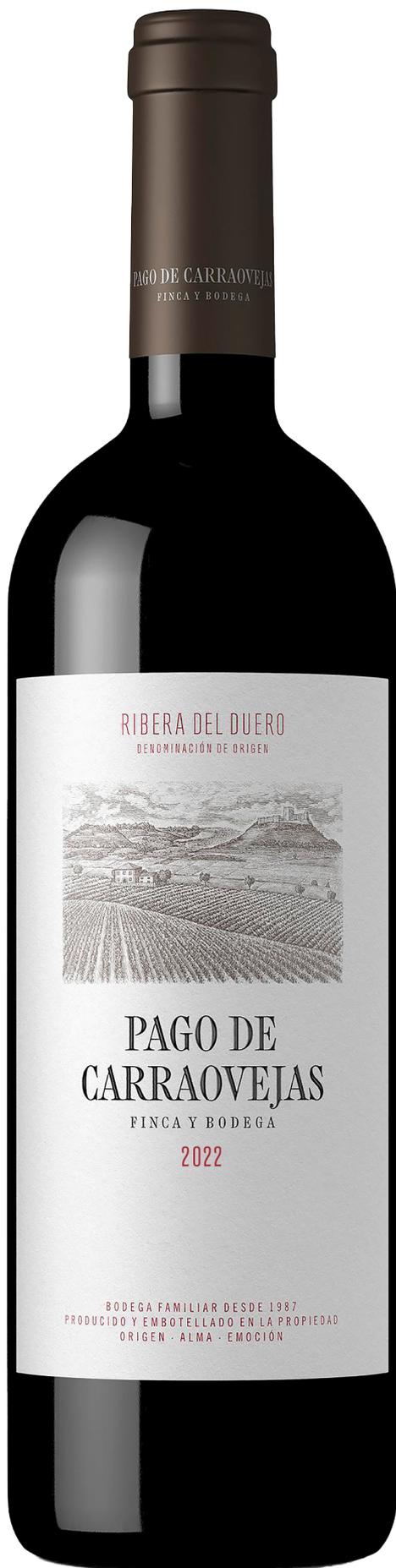
La añada 2021 se caracterizó por un invierno de abundantes precipitaciones que favorecieron el desarrollo vegetativo de la planta. La nieve acumulada por el paso de Filomena propició un aumento de las reservas hídricas de la viña. El manejo en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña permitieron un crecimiento homogéneo de las cepas. La brotación se produjo durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. La ausencia de lluvias durante el verano con temperaturas suaves permitió un óptimo control sanitario del viñedo. Se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña con una elevada calidad en la uva. La vendimia se desarrolló entre el 22 de septiembre y el 15 de octubre.

Viñedo de altura y riqueza varietal

Las pequeñas parcelas de Milsetentayseis se enclavan en una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero: Fuentenebro. Un viñedo ancestral que ha trascendido a los años y que descubre un pasado de una riqueza varietal extraordinaria que se busca preservar y visibilizar. La biodiversidad, el mesoclima del entorno y la altitud, entre los 920 y los 1.100 metros, marca el carácter de las variedades que se cultivan y que expresan su potencial en situaciones límite. En este entorno encontramos el rojo intenso de las arcillas que junto con los fragmentos de feldespato, cuarzo y mica otorgan a la viña una identidad propia muy marcada. Esta filosofía de respeto con el entorno nos permite realizar el trabajo orgánico en viticultura.

Una elaboración minuciosa

La uva de Milsetentayseis Tinto 2021 fue recolectada manualmente tras una primera selección exhaustiva de racimos en cada parcela. Posteriormente, en bodega, se realiza una doble selección: de racimo y de baya. Para respetar al máximo la materia prima el mosto se elabora por gravedad. Cada pequeña parcela se vinifica por separado lo que nos posibilita potenciar la máxima expresión de cada viña y suelo. En bodega se cuenta con diferentes formatos para llevar a cabo estas microvinificaciones: pequeñas tinas de madera, depósitos de hormigón e inoxidable e, incluso, ánforas de barro. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Finalmente, ha sido clarificado con clara de huevo natural ecológico. El vino, para una mayor protección, contiene sulfitos. Fue embotellado a finales de la primavera de 2023.



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Añada 2022

Pago de Carraovejas 2022 es el reflejo del valle al que debe su nombre; na expresión fiel y honesta del terruño. Su carácter fresco y equilibrado da como resultado un vino con cuerpo y ágil. De vibrante redondez, los matices florales se perciben de forma sutil junto a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura. Un vino capaz de transmitir con audacia su origen gracias a una identidad excepcional. Para la elaboración de este Pago de Carraovejas 2022 se han utilizado las tres variedades presentes en la finca: 93% de tempranillo, 4% de cabernet sauvignon y 3% de merlot. La interpretación más honesta del Valle de Carraovejas. Cuerpo, estructura y equilibrio con un fondo vibrante. Delicadeza, armonía y pasión por el detalle se perciben en un vino que refleja de forma sobresaliente el carácter único del valle.

Una añada climatológicamente comple

La añada 2022 se caracterizó por unos meses de invierno frescos y una pluviometría extremadamente escasa, alcanzando límites que no se habían observado desde hacía años. Debido a la buena pluviometría del año anterior, las cepas disponían de buenas reservas hídricas acumuladas, lo que permitió al viñedo tener un buen ciclo fenológico y un desarrollo normal. La brotación y la floración se desarrollaron perfectamente en cada una de las variedades trabajadas, y se consiguió un desarrollo homogéneo y equilibrado de las plantas. El verano fue excesivamente caluroso, con varios episodios de olas de calor, que se paliaron gracias al riego por goteo. El invierno, más lento que en años anteriores, y la maduración comenzaron a principios de agosto y las bayas se desarrollaron de forma muy uniforme. La vendimia empezó el 12 de septiembre y terminó el 28 del mismo mes.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2022 es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las cepas trepan por las laderas formando un paisaje único. En la superficie, sus suelos terciarios de margas calizas, arcillas y afloramientos de arenisca obligan a las cepas a autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Parcelas que confluyen en una orografía marcada por su singular mesoclima. Los viñedos se distribuyen desde las zonas medias hasta los páramos que superan los 900 metros de altitud; desde la suave ondulación que desciende hacia el arroyo, hasta las parcelas que superan el 30% de pendiente. Laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su propia personalidad, crean el perfil del Valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcela

La uva de Pago de Carraovejas 2022 fue recolectada a mano tras una primera selección de racimos en la propia viña. Posteriormente, en bodega, se realizó una doble selección: de racimos y de bayas. La elaboración del mosto por gravedad permite respetar al máximo la materia prima. El proceso de encubado se realiza de forma minuciosa. Durante el proceso de fermentación se utilizaron levaduras y bacterias lácticas autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó en barricas de 225 y 600 litros de roble francés y americano durante 12 meses. Todo el proceso estuvo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2024.