



2010

# Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS  
DE ESPAÑA



ISBN 978-84-17-150-4-0



9 787188 51769801

PVP 17,50 €

# Viña Mein

LUGAR DE MEIN. SAN CLODIO

32420 LEIRO (ORENSE)

TEL.: 988 488 400

CORREO ELECTRÓNICO:

[info.bodega@vinamein.com](mailto:info.bodega@vinamein.com)

WEB: [www.vinamein.com](http://www.vinamein.com)

---

## TURISMO

Contacto: [reservas.hotel@vinamein.com](mailto:reservas.hotel@vinamein.com)

617 326 385. Hotel con 8 habitaciones.

---

Con la bodega de Javier Alén el "nuevo ribeiro" recibió el disparo de salida en su carrera de puesta al día de la imagen de la zona histórica del vino gallego. Los Viña Mein sorprendieron por su personalidad, por su fragancia (sobre todo lo demás: fue acusado de poco típico, claro) y por su prestancia en la boca, rasgos que no eran desconocidos en la zona pero que habían sido olvidados con la masificación de las producciones y la invasión de variedades foráneas. Emigrante en Madrid, Alén volvió a casa con el perfil del blanco moderno fijado en su mente y lo materializó en su bodega a partir de 1987, cuando plantó un nuevo viñedo, trajo nuevos conceptos de elaboración y hasta introdujo la idea del turismo enológico (propietario de la Librería de Viajes y de una agencia de viajes, abrió hotel en la bodega y luego otro, con spa, en San Clodio). 23 años después puede estar satisfecho: Viña Mein es todo un icono del Ribeiro actual de la nueva realidad de los vinos blancos españoles.

de riego, está based en los bosques y luego con, con que, en San Claudio. 23 años después puede estar sanofichos. Vña Mein es todo un icono del Ribero actual de la nueva realidad de los vinos blancos españoles.

## VIÑA MEIN '07

**BLANCO**

**EVOLUCIÓN: MÁS DE 2015**

**PRECIO: 13 €**

**GASTRONOMÍA: BESUGO A LA  
ESPALDA, BACALAO EN GUISO  
SUAVE, MERLUZA KOSKERA**



80% Treixadura, 10% Godello, 10% Loureiro, Torrontés, Albariño, Albilla y Lado; fermentación y un año en tino de roble de 3.000 l. 4.000 botellas. Sensacional ahora y con vida por delante. Bien ensamblado y elegante en la nariz, fresco y con nervio en la boca, equilibrado, algo cremoso, sabroso, expresivo. Consumo: 6-8°C.

Ribeiro < 207

## VIÑA MEIN '08

**BLANCO**

**EVOLUCIÓN:** 2013-2014

**PRECIO:** 10 €

**GASTRONOMÍA:** PESCADOS

SALSEADOS, PULPO A LA

GALLEGA, FIAMBRE DE AVE

93



80% Treixadura, 10% Godello,  
10% Loureiro, Torrontés, Albariño,  
Albilla y Lado. 100.000 botellas.

Tal vez un punto menos potente que el '07 pero igual de elegante. Marcados aromas de fruta madura, helechos, boj, laurel y fondo mineral. Con volumen y viva acidez. suave, sabroso, expresivo.

Consumo: 6°C.