

VIÑA MEÍN

Meín, s/n. San Clodio. 32420 Leiro (Ourense)
Tel: 617 326 248 Fax: 915 761 019
www.vinamein.com

Año de Fundación: 1988 Enólogo: María Vidal
Viñedo propio: 16 ha. Producción total en botellas: 100.000
Parque de barricas: 14 barricas de 500 l. de roble francés

Comentario sobre la bodega

Hoy los mejores ribeiros se codean con los más destacados blancos gallegos y españoles y exhiben orgullosos el carácter diferenciador de su gran variedad autóctona notablemente recuperada en las últimas dos décadas: la treixadura. Pero a diferencia de Rías Baixas, donde una mayoría de etiquetas se apoyan exclusivamente en la albariño, aquí la treixadura suele ir acompañada de otras variedades locales: torrontés, godello, lado, loureiro, la propia albariño... Si tuviéramos que recomendarles una bodega para visitar en la denominación orensana de Ribeiro, no nos lo pensaríamos dos veces: sin duda, *Viña Meín*. La explicación es sencilla: une la gran calidad de sus blancos a una viña de especial encanto y a un pequeño hotelito pegado a la bodega. El proyecto nace en 1988 de manos del abogado y empresario Javier Alén, que implica a un grupo de familiares y amigos, como él declara, "con más entusiasmo que otra cosa", con el objetivo de elaborar un blanco, volviendo a los orígenes de la zona, con las variedades locales que tanta fama habían dado a los vinos de Ribadavia (los "tostadillos" dulces) en los siglos XV y XVI. Para ello se plantaron 16 hectáreas de viña en las mejores laderas del valle del Avia, en los términos de San Clodio y Gomariz. De hecho, la finca de Meín figura en los libros de historia gallegos como uno de los primeros asentamientos de población nacidos al abrigo del cercano monasterio de San Clodio en torno al cual se expandió el viñedo en la zona en los siglos XI y XII. Junto al viñedo se construyó la pequeña bodega donde cada año se elaboran entre 80.000 y 120.000 botellas dependiendo de las características de la cosecha. Ha sido pionera, con excelentes resultados, en el tratamiento de las variedades blancas con barrica, contando con un parque de barricas y tinos de distintas capacidades. Una gama de vinos de indubitable calidad que ha creado un nuevo segmento de vinos de la zona y que, gracias a su éxito comercial, marca un camino a seguir.

Sus vinos**Viña Meín, Blanco Joven 2007**

9-12 €

Nombre del viñedo: Meín, Gomariz i Oseve.
Tipo de Suelo: Sabrego.
Variedades: 70% Treixadura, 15% Godello, 5% Albariño, 5% Loureiro, Albillo, Torrontés y Lado.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 12% vol.
Producción: 90.000 botellas.

La cata

Vista: Amarillo pálido verdoso.
Nariz: Fino y delicado, aromas de fruta blanca, ligero floral, hierbas aromáticas, infusión, melón.
Boca: Sabroso, untuoso, con buena acidez, aromático, maduro y amable. Final con aromas de fruta madura y punta dulce.
Temperatura de Servicio: 7º C.
Consumo: Hasta 2010.

Comentario sobre el vino

Con un enfoque vinícola y empresarial muy claro, en poco tiempo Javier Alén ha situado sus vinos entre los mejores blancos españoles: frescos y jóvenes pero a la vez, sutiles y complejos. Viña Meín es una de las etiquetas gallegas más regulares año tras año, capaz de mostrar un concepto de blanco original y diferente avalado además por un envidiable histórico de lacres. Esta añada estrena una nueva imagen, más moderna y conceptual que parece especialmente adecuada para una cosecha 2007 que apuesta más por la riqueza de matices y la delicadeza que por la intensidad. Graso y suave en boca, con agradables sensaciones de fruta dulce en buen equilibrio con la acidez, es un caballo ganador que brilla más si cabe por su excelente relación calidad-precio. La etiqueta estandarte de la bodega es su blanco joven Viña Meín, que hace gala de una seria selección de uva en el viñedo y la complejidad que le otorga su rico ensamblaje varietal por un lado y la crianza con sus lias en depósitos de acero inoxidable durante unos seis meses, por otro. Este vino se ha convertido en la marca de referencia de la denominación y en una de las apuestas "seguras" cuando se quiere poner un blanco de nivel en la mesa.