

*O Pequeno reúne a diversidade e riqueza do Ribeiro. Os viñedos perfilan un carácter minifundista no que cada liña ou cada socialco ten o seu propio espírito. A integración das cepas na paisaxe, nas ladeiras e nos solos de granito é a demostración de que cada parte ten o seu fin para o todo. No Pequeno atopamos a singularidade da mestura de variedades locais plantadas desde hai séculos nesta zona: treixadura, godello, albariño e torrontés. Unha franca representación desta contorna que amosa gran expresividade e longa memoria.*

Aromático, atractivo e intenso. Final amable e sincero. Exemplo da precisión e do agarimo que caracterizan á adega en viticultura e elaboración. Reflexo da ensamblaxe minifundista das variedades locais do val do Avia.

**O PEQUENO**  
**MEIN**  
**2019**

**VAL DO AVIA**

### **Colleita favorable**

A colleita do 2019 comezou cun tempo seco e frío, incluíndo algunhas xeadas. A finais de xaneiro, a tendencia cambiou e o ano empezou a acumular precipitacións abundantes ata a chegada da primavera. Un maio bastante seco evitou fortes ataques de fungos no viñedo. O verán foi caloroso e seco. As altas temperaturas e a escaseza de choiva en agosto facilitaron un bo estado sanitario ata o final do ciclo sen xerarlle un gran estrés hídrico ás cepas. A vendima comezou o 9 de setembro e rematou o 3 de outubro. Foi unha recollida típica de Galicia, con días de sol e días de choiva intercalados. Este tempo axudou a unha recolección pausada. Realizáronse varias vendimas en cada viña, separando variedade e parcela, o que permitiu que cada uva estivese no seu punto óptimo de maduración.

### **Minifundismo**

As diferentes parcelas que compoñen Viña Meín-Emilio Rojo sitúanse ao longo do val do Avía. Debido ao abrupto do terreo, pódense atopar distintas orientacións mesmo dentro da mesma viña. O carácter de cada socalco



supón unha pincelada do que será finalmente O Pequeno. O minifundismo propio do Ribeiro e do norte de España supuxo un profundo coñecemento da identidade de cada parcela. Viña Meín - Emilio Rojo respecta esas características únicas que se aproveitan en cada viña para conseguir unha elaboración a medida.

### **Riqueza e diversidade**

O Pequeno 2019 utiliza unicamente uva propia das variedades plantadas nesta contorna desde hai séculos. Treixadura, godello, albariño e torrонтés son recollidas con varias vendimas en cada parcela. Á súa chegada á adega, o viño fermenta separado por zonas e variedades. Cada parte do Pequeno elabórase en pequenos depósitos de aceiro inoxidable, de carballo ou de formigón, dependendo das características da uva. A ensamblaxe, que se realiza ao final da elaboración, proxecta a riqueza e diversidade desta paisaxe. Tras aproximadamente 10 meses abeirado ao seu pouso, embotellouse en outubro de 2020.