

Emilio Rojo 2018 é o resultado dunha viticultura minifundista. O uso das distintas variedades locais (treixadura, lado, godello, caíño branco, albariño e torrontés) expresa as características dunha paisaxe singular cunha inmensa paleta de cores. Síntese entre sábrego, socialcos, orientación e cepas. Delicado, pero tenso; vivo, pero sólido: viña e viño inimitables.

Nariz complexo que precisa tempo: motivos florais e redondeadas notas cítricas e afroitadas van aparecendo. Tacto enérxico e elegante de gran densidade que finaliza cunha profundidade inmensa. A evocación pura dunha parcela única.



Emilio Rojo
Emilio Rojo

2018

VAL DO AVIA

Un ano climático complexo

O 2018 foi un ano climatolóxico complicado en toda a comarca do Ribeiro. Comezou cun inverno de temperaturas temperadas, pouca choiva e escasas xeadas. A primavera trouxo altas temperaturas cun elevado índice de humidade ambiental provocada polas choivas entre o mes de abril e finais de xuño. As condicións melloraron a partir do mes de xullo coa chegada dun tempo seco e con pouca humidade. Mantívose así ata a vendima, que se realizou nas primeiras semanas de setembro. Aínda que se experimentou una mingua en termos de cantidade, a calidade foi excelente polo que, en liñas xerais, tratouse dunha colleita moi positiva.

Parcela única

A parcela de Emilio Rojo atópase na ladeira orientada cara ao sol da mañá do val do Avia. É unha viña que ten detrás un traballo que se remonta 30 anos no tempo e que logrou conformar unha paisaxe de socalcos perfectos e viticultura a medida. A conxunción entre viña, con todo o que isto significa, e viticultor, supuxo durante moitos anos o desenvol-



vemento desta parcela. Hoxe, o sábreo, a defensa duna viticultura minifundista, a exposición ao sol da mañá e as variedades locais, son as claves fundamentais da singularidade desta parcela. Unha paisaxe que se representa cada ano nas botellas de Emilio Rojo.

Estilo propio

A meticulosidade de traballo en viña non acaba ata o momento da saída do viño. A vendima de 2018 realizouse respectando os momentos óptimos de maduración de cada variedade e cada zona da parcela. As diferentes uvas de treixadura, lado, godello, torrontés e caíño branco seleccionáronse tamén á súa chegada á adegá. A fermentación realizouse en depósitos de aceiro inoxidable con lévedos autóctonos e mantívose en crianza os seguintes 16 meses.