

O Pequeno 2020 muestra un entorno marcado por los suelos de sábrego, el clima particular del interior gallego y las variedades locales tradicionales de Ribeiro: treixadura, albariño, godello, torrónés y loureira. El equipo lleva a cabo trabajos adaptados a cada variedad y cada microclima. Este vino interpreta la diversidad y riqueza del valle del Avia con un ensamblaje de distintas cepas marcadas por un mismo carácter expresivo.

Un vino que expresa la precisión en viticultura y elaboración del proyecto Viña Meín - Emilio Rojo. Una representación de las variedades locales tradicionales del valle del Avia. Aromático y atractivo. Enérgico.

O PEQUENO
MEIN
2020

VAL DO AVIA

Una añada exigente

El otoño de 2019 e invierno de 2020 fueron lluviosos, aunque también fríos. La primavera arrancó con un tiempo agradable, que provocó un adelanto de 3 semanas en el ciclo. El final de abril y mayo acumularon gran cantidad de precipitaciones, como habitualmente en la zona. En especial este año, el viñedo requirió una gestión de gran precisión. Con la llegada del verano el tiempo se volvió seco y varios episodios de calor facilitaron los trabajos de campo y el buen estado sanitario de la uva. La vendimia, temprana, comenzó el 27 de agosto y finalizó el 16 de septiembre. 2020 será una añada fácil de recordar por el nivel de exigencia que supuso para el equipo y por la experiencia que aportó.

Entorno singular

La diversidad y la riqueza de Ribeiro están presentes en las diferentes parcelas que componen Viña Meín-Emilio Rojo. Los viñedos se encuentran a lo largo del valle del Avia, en un terreno abrupto y complejo que ofrece distintas orientaciones incluso dentro de la misma viña. Las señas de identidad del proyecto nacen de los



suelos de sábrego, de las variedades locales y de un clima atlántico con las oscilaciones térmicas del interior gallego. O Pequeno 2020 muestra la precisión en la viticultura de un entorno lleno de bancales en el que naturaleza y viña conviven desde hace siglos.

Ensamblaje de variedades locales

O Pequeno 2020 utiliza únicamente viñedos propios de las variedades locales tradicionales: treixadura, godello, albariño, torrontés y loureira. Durante la vendimia cada variedad de cada parcela es recogida por separado respetando los momentos óptimos de maduración. A su llegada a bodega, el vino se elaboró en distintos depósitos de acero inoxidable, roble y hormigón. O Pequeno ensambla distintos bancales y cepas que mantienen un mismo carácter expresivo. La precisión con la que se trabaja en cada proceso se ve reflejada en la identidad final de este vino. Tras aproximadamente 7 meses de crianza en los mismos depósitos de fermentación, se embotelló en abril de 2021.