

O Pequeno 2020 amosa unha contorna marcada polos solos de sábrago, o clima particular do interior galego e as variedades locais tradicionais de Ribeiro: treixadura, albariño, godello, torrentés e loureira. O equipo leva a cabo traballos adaptados a cada variedade e cada microclima. Este viño interpreta a diversidade e riqueza do val do Avia cunha ensamblaxe de distintas cepas marcadas por un mesmo carácter expresivo.

Un viño que expresa a precisión en viticultura e elaboración do proxecto Viña Meín - Emilio Rojo. Unha representación das variedades locais tradicionais do val do Avia. Aromático e atractivo. Enérxico.

O PEQUENO
MEÍN
2020

VAL DO AVIA

Unha colleita esixente

O outono de 2019 e o inverno de 2020 foron chuviosos, aínda que tamén fríos. A primavera arrancou cun tempo agradable, que provocou un adiamento de 3 semanas no ciclo. O final de abril e maio acumularon gran cantidade de precipitacións, como acontece habitualmente na zona. En especial este ano, o viñedo requiriu unha xestión de gran precisión. Coa chegada do verán o tempo volveuse seco e varios episodios de calor facilitaron os traballos de campo e o bo estado sanitario da uva. A vendima, temperá, comezou o 27 de agosto e rematou o 16 de setembro. 2020 será unha colleita doada de lembrar polo nivel de esixencia que supuxo para o equipo e pola experiencia que proporcionou.

Contorna singular

A diversidade e a riqueza de Ribeiro están presentes nas diferentes parcelas que compoñen Viña Meín-Emilio Rojo. Os viñedos atópanse ao longo do val do Avia, nun terreo abrupto e complexo que ofrece distintas orientacións, mesmo dentro da mesma viña. Os sinais de identidade do proxecto nacen dos



solos de sábrego, das variedades locais e dun clima atlántico coas oscilacións térmicas do interior galego. O Pequeno 2020 amosa a precisión na viticultura dunha contorna chea de socalcos na que natureza e viña conviven desde hai séculos.

Ensamblaxe de variedades locais

O Pequeno 2020 utiliza unicamente viñedos propios das variedades locais tradicionais: treixadura, godello, albariño tarrantés e loureira. Durante a vendima cada variedade de cada parcela é recollida por separado respectando os momentos óptimos de maduración. Á súa chegada á adega, o viño elaborouse en distintos depósitos de aceiro inoxidable, carballo e formigón. O Pequeno ensambla distintos socalcos e cepas que manteñen un mesmo carácter expresivo. A precisión coa que se traballa en cada proceso vese reflectida na identidade final deste viño. Despois de aproximadamente 7 meses de crianza nos mesmos depósitos de fermentación, embotellouse en abril de 2021.