



Emilio Rojo

Emilio Rojo

Añada 2019

Emilio Rojo 2019 evoca a la Galicia de interior donde se diferencia la identidad de cada socalco. Una parcela irrepetible que sintetiza el carácter del valle del Avia: suelos de sábrago, clima cambiante y extremo y el paisaje plurivarietal de cada viñedo. Treixadura, lado, godello, albariño, caíño branco, torrонтés y loureira recuerdan la riqueza y diversidad del entorno. El conocimiento heredado durante siglos, de colleiteiro a colleiteiro, hace el resto. Complejidad que espera a que el vino comience a expresarse. Riqueza paisajística, cultural y patrimonial que aparece junto a notas florales y un fondo extenso cítrico y frutal. Energía y profundidad. La fortuna de transmitir una parcela única.

Vendimias precisas

La añada 2019 empezó con un tiempo frío y seco, incluyendo algunas heladas. A finales de enero, la tendencia cambió y el año comenzó a acumular precipitaciones abundantes hasta la llegada de la primavera. Un mayo bastante seco minimizó la presión fúngica habitual en la zona. El verano fue bastante caluroso y seco, sobre todo agosto. Esta situación facilitó un buen estado sanitario hasta el final del ciclo sin generar un gran estrés a las cepas. La vendimia se realizó en dos recogidas: la primera el 10 de septiembre y la segunda el 13 de septiembre. El punto óptimo de maduración de cada variedad se alcanzó siguiendo con la práctica tradicional de vendimia de Emilio Rojo: la víspera de cada recogida se catan las uvas de todas las cepas, marcando una a una las vides que se recolectarán al día siguiente.

Viña de Emilio

La parcela Emilio Rojo resume la personalidad de los bancales del interior gallego: cada socalco, palabra local para nombrar las terrazas, esconde la interpretación histórica del colleiteiro de cada variedad y cada añada climática. La viña de Emilio Rojo sintetiza el carácter del valle del Avia en Ribeiro, con sus suelos de sábrago, su clima cambiante y extremo y el paisaje plurivarietal de su viñedo. Emilio Rojo 2019 alcanza a representar la cultura vitícola popular de este entorno irrepetible.

Estilo colleiteiro

En la añada 2019 se realizaron dos vendimias, separando las uvas por sus características organolépticas y su estado de maduración. Esta selección implica además un profundo conocimiento asociado al análisis de colleiteiro: cada uno de los socalcos aporta un elemento indispensable para entender este paisaje. Las diferentes uvas de treixadura, albariño, lado, godello, torrонтés, caíño branco y loureira se seleccionaron también en su llegada a bodega manualmente con control absoluto de cada racimo. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y continuó su desarrollo en los mismos depósitos durante los siguientes 12 meses y 18 meses en botella.



Emilio Rojo
Emilio Rojo

2019 Vintage

Emilio Rojo 2019 evokes the Galician inland, where the identity of each terrace is differentiated. An unrepeatable plot of land that synthesises the character of the Avia valley: sabrego soils, a changeable and extreme climate and the multi-varietal landscape of each vineyard. Treixadura, Lado, Godello, Albariño, Caiño Blanco, Torrontés and Loureiro remind us of the richness and diversity of the environment. The knowledge inherited for centuries, from colleteiro (harvester) to colleteiro, does the rest. Complexity that waits for the wine to begin to express itself. The richness of the landscape, culture and heritage combines floral notes and an extensive citrus and fruity base. Power and depth. The fortune of passing on a unique plot of land.

Accurate harvests

The 2019 vintage started with cold and dry weather, including some frosts. At the end of January, the trend changed, and the year began to accumulate abundant rainfall until the arrival of spring. A fairly dry May minimised the usual fungal pressure in the area. The summer was quite hot and dry, especially in August. This situation facilitated good health until the end of the cycle without causing great stress to the vines. The grapes were collected in two harvests: the first on 10th September and the second on 13th September. The optimum ripening point of each variety was reached following Emilio Rojo's traditional harvesting practice: the day before each harvest, the grapes from all the vines are tasted, marking one by one the vines to be harvested the following day.

Emilio's Vineyard

The Emilio Rojo plot summarises the personality of the Galician inland terraces: each socalco, a local word for terraces, hides the colleteiro's (harvester) historical interpretation of each variety and each climatic vintage. Emilio Rojo's vineyard synthesises the character of the Avia Valley in Ribeiro, with its sabrego soils, its changing and extreme climate and the multi-varietal landscape of its vineyard. Emilio Rojo 2019 represents this unique environment's popular wine culture.

Colleteiro's style

The 2019 vintage was harvested twice, separating the grapes according to their organoleptic characteristics and ripeness. This selection also involves an in-depth knowledge associated with the colleteiro's analysis: each socalcos provides an indispensable element to understanding this landscape. The different grapes of Treixadura, Albariño, Lado, Godello, Torrontés, Caiño Branco and Loureira were also selected on arrival at the winery by hand with absolute control of each bunch. Fermentation was carried out in stainless steel tanks with indigenous yeasts and continued to develop in the same tanks for the following 12 months and 18 months in the bottle.