



Emilio Rojo 2020 es la interpretación de una parcela excepcional: un laberinto de bancales de 1,2 ha sobre la ladera oeste del valle del Avia con exposición naciente. Un lugar en el que encontrar la perfecta simbiosis entre la Galicia de interior, la coplantación de variedades, el suelo de sábrago y la viticultura de colleiteiro. Emilio Rojo es una viña y vino irrepetibles. Treixadura, lado, godello, albariño, caíño blanco, tarrantés y loureira recuerdan el pasado histórico y la diversidad del entorno. El conocimiento adquirido con el paso de las generaciones, de colleiteiro a colleiteiro, elevan su elaboración hasta la excelencia. Nariz compleja, con aromas diversos e integrados que recorren el entorno, las variedades, el suelo y el clima. Energía y profundidad en boca reflejo de la parcela. La fortuna de transmitir una viña única.

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 tres semanas en el ciclo. El final de abril y mayo acumularon gran cantidad de precipitaciones, como habitualmente en la zona. En especial esta primavera, 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. Se realizaron dos vendimias en la parcela Emilio Rojo para alcanzar el punto óptimo de maduración: la primera el 29 de agosto y la segunda el 7 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.

Viña y vino irrepetibles

La viña de Emilio Rojo simboliza el éxito de la viticultura histórica de Ribeiro. Junto a la aldea de Ibedo, en una parcela orientada al sol naciente, los distintos bancales que serpentean la ladera esconden el equilibrio perfecto entre los suelos de granito descompuesto, el clima del interior gallego y las múltiples variedades locales. Un lugar que guarda el pasado vitícola del valle del Avia. El conocimiento de generaciones de colleiteiros han conseguido extraer de este entorno irrepetible un vino único. Emilio Rojo eleva los términos de viticultura adaptada a cada cepa, que requiere de un esfuerzo extraordinario en el seguimiento en la evolución de la viña

Estilo colleiteiro

Durante los días previos a la recogida, se cata la uva cepa a cepa para decidir qué cepas se vendimian y cuáles deben esperar. En la añada 2020 fueron dos recogidas. La vendimia se hace en cajas de 12kg. Las diferentes uvas de treixadura, albariño, lado, godello, tarrantés, caíño blanco y loureira se seleccionan de nuevo en bodega y se prensan juntas para extraer, de los primeros mostos, el vino que representa la parcela de Emilio Rojo. La fermentación de cada vendimia se realizó con levaduras autóctonas por separado en un depósito de acero inoxidable y en un huevo de hormigón. Continuó su desarrollo en los mismos depósitos durante los siguientes 10 meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue embotellado en verano de 2021 y se mantuvo 28 meses en botella antes de salir al mercado.



Emilio Rojo 2020 is the interpretation of an exceptional plot: a 1.2 ha labyrinth of terraces on the western slope of the Avia valley with nascent exposure. A place where the symbiosis of inland Galicia, co-planting of varieties, sábrago soil and colleiteiro viticulture intersect. Emilio Rojo is an unrepeatable vineyard and wine. Treixadura, lado, godello, albariño, caíño branco, tarrantés and loureira recall the historical past and the diversity of the environment. The knowledge acquired over generations elevates its elaboration to excellence. Complex, diverse and integrated aromas that reflect the environment, the grape varieties, the soil and the climate. Energy and depth in the mouth, reflect this plot. The fortune of transmitting a unique vineyard.

A challenging vintage

The fall of 2019 and winter of 2020 were rainy and cold. Spring started with pleasant weather, which caused a three-week advance in the cycle. The end of April and May accumulated a large amount of precipitation, as is usual in the area. This spring in particular, the vineyard required very precise management. With the arrival of summer, hot and dry weather promoted good vineyard health. The 2020 vintage will be easy to remember for the level of demand it placed on the team and for the experience they gained.

Unique vineyard and wine

Emilio Rojo's vineyard symbolizes the success of Ribeiro's historic viticulture. Next to the village of Ibedo, in a plot facing the rising sun, the various terraces that wind up the hillside hide the perfect balance between the decomposed granite soils, the Galician inland climate and the many local varieties. A place that preserves the winegrowing past of the Avia valley. The knowledge of generations of growers have managed to extract from this unrepeatable environment into a unique wine. Emilio Rojo raises the terms of viticulture adapted to each vine, which requires an extraordinary effort in monitoring the evolution of the vineyard.

Colleiteiro's style

During the days prior to harvest, the grapes are tasted vine by vine to decide which vines are harvested and which must wait. In the 2020 vintage there were two harvests. The grapes are harvested in 12kg boxes. The different grapes of treixadura, albariño, lado, godello, tarrantés, caíño branco and loureira are selected again in the winery and pressed together to extract the first press wine that represents Emilio Rojo's plot. Fermentation of each vintage was carried out with indigenous yeasts separately in stainless steel tanks and a concrete egg. It continued to develop in the same tanks for the next 10 months. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the summer of 2021 and aged for 28 months in the bottle before release.