



Emilio Rojo 2022 es fruto de la verdadera esencia de una viticultura minifundista. Una viña que escala bancales; las castes brancas de Ribeiro en estilo de coplantación, y una filosofía de colleiteiro que consigue la simbiosis entre el suelo y la viticultura. Emilio Rojo son viña y vino irrepetibles. Treixadura, lado, godello, albariño, caíño blanco, torrontés y loureira recuerdan el pasado histórico y la diversidad del entorno. La complejidad y sobriedad de las grandes parcelas de Ribeiro. Notas florales y un fondo extenso cítrico y frutal. Vivo, vibrante y profundo.

La añada del calor

El año 2022 se recordará en España y precisamente en Ribeiro por las olas de calor y el estrés hídrico que se sucedieron a lo largo del verano. El invierno fue bastante seco, con temperaturas similares a las medias históricas. A finales de febrero, la tendencia cambió: los meses de marzo y abril fueron húmedos y fríos. Esto retrasó la brotación, pero conllevó un trabajo extra en cuanto a control de cubiertas vegetales durante varias jornadas con riesgo de helada. El mes de mayo fue atípico ya que se empezaron a encontrar temperaturas por encima de los 35° C y ausencia de lluvias. Durante el verano, sobre todo el mes de julio y los primeros días de agosto, las temperaturas fueron extremadamente altas, llegando a superar los 40° C, durante varios días consecutivos. Pese a las condiciones extremas, la viña adaptó su desarrollo fisiológico a un año seco y cálido como el vivido. La vendimia se desarrolló durante tres jornadas, el 30 de agosto, el 5 y el 9 de septiembre.

Viña de colleiteiro

La parcela de Emilio Rojo se encuentra en la ladera orientada hacia el sol de la mañana del valle del Avia. Bancales históricos junto a la aldea de Ibedo que Emilio Rojo y su mujer restauraron y cultivaron como viñedo en los años 80. Su viticultura metódica y personalizada de cada cepa los convirtió en referente de Ribeiro. Las variedades locales que se encuentran repartidas en estilo de coplantación expresan el equilibrio de una parcela extraordinaria. Un paisaje único que se representa cada año en las botellas de Emilio Rojo.

Estilo irrepetible

Durante los días previos a la recogida, se cata la uva cepa a cepa para decidir qué plantas se vendimian y cuáles deben esperar. 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, torrontés, 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. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue embotellado en verano de 2023 y se mantuvo 24 meses de crianza en botella antes de salir al mercado.

VIÑAMEIN EMILIOROJO



Emilio Rojo 2022 is the result of the true essence of smallholder viticulture. A vineyard that climbs terraces; the Ribeiro white grapes in co-planting style, and a philosophy of colleiteiro that achieves the symbiosis between soil and viticulture. Emilio Rojo are unrepeatable vineyard and wine. Treixadura, lado, godello, albariño, caiño branco, torrонтés and loureira recall the historical past and the diversity of the environment. The complexity and sobriety of the large plots of Ribeiro. Floral notes and an extensive citrus and fruit background. Lively, vibrant and deep.

The year of the heat

The year 2022 will be remembered in Spain and precisely in Ribeiro for the heat waves and water stress that occurred throughout the summer. The winter was quite dry, with temperatures similar to historical averages. At the end of February, the trend changed: March and April were wet and cold. This delayed budbreak, but entailed extra work in terms of canopy control during several days with a risk of frost. The month of May was atypical, as temperatures began to rise above 35°C and there was no rain. During the summer, especially in July and the first days of August, temperatures were extremely high, reaching over 40°C for several consecutive days. Despite the extreme conditions, the vines adapted their physiological development to a dry and warm year. The grapes were harvested on three days, August 30, September 5 and 9.

Colleteiro Vineyard

Emilio Rojo's plot is located on the slope facing the morning sun in the Avia valley. Historic terraces next to the village of Ibedo that Emilio Rojo and his wife restored and cultivated as a vineyard in the 1980s. Their meticulous and personalized viticulture of each vine made them a reference in Ribeiro. The local varieties that are distributed in coplatación style express the balance of an extraordinary plot. A unique landscape that is represented every year in the bottles of Emilio Rojo..

Unrepeatable style

During the days prior to harvesting, the grapes are tasted vine by vine to decide which vines are harvested and which must wait. This selection also involves a deep knowledge associated with the analysis of colleiteiro: each of the socalcos brings an indispensable element to understand this landscape. The different treixadura, albariño, lado, godello, torrонтés, caiño branco and loureira grapes were also selected on arrival at the winery by hand with absolute control of each cluster. Fermentation was carried out in stainless steel tanks with indigenous yeasts and continued in the same tanks for the following 12 months. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the summer of 2023 and aged 24 months in bottle before release.