



Emilio Rojo 2023 refleja una de las grandes viñas de la Galicia de interior. Treixadura, godello, lado, albariño, caíño blanco, torrontés y loureira conviven en los distintos socalcos o bancales de la parcela Emilio Rojo. Con un trabajo personalizado de colleiteiro, entendiendo la singularidad de cada cepa, el viñedo recoge un equilibrio especial entre el suelo, clima y variedades. La capa externa, rica en nutrientes entremezclados con el sá-brego local, contrasta con una raíz profunda que roza la roca madre. Electricidad granítica, mineralidad y longitud en boca. Reflejo de una viña única.

Un año climático fresco

El invierno fue lluvioso, acumulando una gran cantidad de precipitaciones desde octubre de 2022 hasta junio de 2023. La brotación se registró de forma temprana y, unido a la alta pluviometría, obligó a una exigencia especial en la gestión de cada parcela. El verano fue fresco y el calor extremo no llegó hasta finales de agosto. Tanto en viñedo como en bodega, toda la uva se seleccionó racimo a racimo para asegurar el punto de maduración exacto y la máxima calidad en la elaboración. La vendimia transcurrió en varios días, el 24 y 31 de agosto y durante la jornada del 6 de septiembre.

Estilo propio

La parcela de Emilio Rojo, de 1,2 ha, se encuentra en la ladera con exposición este del valle del Avia. Los distintos bancales crecen sobre un suelo que mezcla la parte orgánica con la textura arenosa del sábrago. Protegida por un bosque de robles y castaños tanto por la parte alta como la parte baja, las variedades blancas coplantadas conviven durante todo el ciclo. La precisión con la que se selecciona cepa a cepa el punto de madurez óptimo en esta parcela es extrema, realizando hasta 3 recogidas distintas en la añada 2023. La vendimia se hace en cajas de 12 kg. Los racimos se seleccionan de nuevo a su llegada a bodega y se prensan sin despallillar. La fermentación de cada vendimia se realizó con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable donde se mantuvo para la crianza durante 12 meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue embotellado en diciembre de 2024 y ha permanecido otros 24 meses en botella antes de salir al mercado.

VIÑAMEIN EMILIOROJO



Emilio Rojo 2023 reflects one of the great vineyards of inland Galicia. Treixadura, Godello, Lado, Albariño, Caíño Blanco, Torrontés, and Loureira grow side by side on the various terraces of the Emilio Rojo plot. Through the personalized work of the vine tender, who understands the uniqueness of each vine, the vineyard achieves a special balance between soil, climate, and grape varieties. The nutrient-rich topsoil, intermingled with the local sábrego, contrasts with deep roots that reach down to the bedrock. Granitic intensity, minerality, and a long finish. A reflection of a unique vineyard.

A cool year

The winter was rainy, with a large amount of precipitation falling from October 2022 through June 2023. Budbreak occurred early, and this, combined with the high rainfall, required special care in the management of each vineyard plot. The summer was cool, and extreme heat did not arrive until late August. Both in the vineyard and in the winery, all the grapes were selected cluster by cluster to ensure the exact point of ripeness and the highest quality during winemaking. The harvest took place over several days: August 24 and 31, and throughout the day on September 6.

A unique style

Emilio Rojo's 1.2-hectare plot is located on the east-facing slope of the Avia Valley. The various terraces grow on soil that combines organic matter with the sandy texture of "sábrego." Protected by a forest of oak and chestnut trees both at the top and bottom of the slope, the co-planted white grape varieties grow side by side throughout the entire growing cycle. The precision with which the optimal ripeness is determined vine by vine on this plot is extreme, with up to three separate harvests carried out in the 2023 vintage. The grapes are harvested into 12-kg boxes. The clusters are sorted again upon arrival at the winery and pressed without destemming. Fermentation for each harvest was carried out with indigenous yeasts in stainless steel tanks, where the wine was also aged for 12 months. For added protection, the wine contains sulfites. It was bottled in December 2024 and aged for an additional 24 months in the bottle before being released to the market.

VIÑAMEIN EMILIOROJO