

Emilio Rojo 2018 es el resultado de una viticultura minifundista. El uso de las distintas variedades locales (treixadura, lado, godello, caíño branco, albariño y torrontés) expresa los rasgos de un paisaje singular con una inmensa paleta de colores. Síntesis entre sábrago, bancales, orientación y cepas. Delicado, pero tenso; vivo, pero sólido: viña y vino inimitables.

Nariz compleja que necesita tiempo: motivos florales y redondeadas notas cítricas y frutales van apareciendo. Tacto enérgico y elegante de gran densidad que finaliza con una profundidad inmensa. La evocación pura de una parcela única.



Emilio Rojo
Emilio Rojo

2018

VAL DO AVIA

Un año climático complejo

2018 fue un año climatológico complicado en toda la comarca de Ribeiro. Comenzó con un invierno de temperaturas templadas, poca lluvia y escasas heladas. La primavera trajo altas temperaturas con un elevado índice de humedad ambiental provocada por las lluvias entre el mes de abril y finales de junio. Las condiciones mejoraron a partir del mes de julio con la llegada de un tiempo seco y con poca humedad. Se mantuvo así hasta la vendimia, que se realizó en las primeras semanas de septiembre. Aunque se experimentó una merma en términos de cantidad, la calidad fue excelente por lo que, en líneas generales, se trató de una añada muy positiva.

Parcela única

La parcela de Emilio Rojo se encuentra en la ladera orientada hacia el sol de la mañana del valle del Avia. Es una viña que tiene detrás un trabajo que se remonta 30 años en el tiempo y que ha logrado conformar un paisaje de bancales perfectos y viticultura a medida. La conjunción entre viña, con todo lo que esto significa, y



viticultor, ha supuesto durante muchos años el desarrollo de esta parcela. Hoy, el sábrigo, la defensa de una viticultura minifundista, la exposición al sol de la mañana, y las variedades locales, son las claves fundamentales de la singularidad de esta parcela. Un paisaje que se representa cada año en las botellas de Emilio Rojo.

Estilo propio

La meticulosidad de trabajo en viña no acaba hasta el momento de la salida del vino. La vendimia de 2018 se realizó respetando los momentos óptimos de maduración de cada variedad y cada zona de la parcela. Las diferentes uvas de treixadura, lado, godello, torrontés y caíño branco se seleccionaron también en su llegada a bodega. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y se mantuvo en crianza los siguientes 16 meses.