



Emilio Rojo 2021 proviene de una parcela única que sintetiza el carácter del valle del Avia: suelos de sábrego, clima cambiante y extremo y el paisaje plurivarietal de cada viñedo. Treixadura, lado, godello, albariño, caíño branco, tarrantés y loureira recuerdan la riqueza y 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. Tacto enérgico y elegante de gran densidad que finaliza con una profundidad inmensa.

Una vendimia extrema

El invierno de 2021 fue lluvioso, acumulando una gran cantidad de precipitaciones desde finales de enero hasta principios de marzo. La brotación llegó a finales de este mes unida a una alta pluviometría que obligó a una exigencia especial en la gestión de cada parcela. El sol y el calor aparecieron a finales de julio, facilitando el óptimo desarrollo del viñedo. El año se encaminaba hacia una vendimia sin complicaciones hasta que en septiembre varias jornadas de lluvia dificultaron la recogida. 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 se llevó a cabo durante cuatro días: el 6, 12, 18 y 22 de septiembre. 2021 supuso un punto de inflexión en la elaboración de Viña Meín-Emilio Rojo al alcanzar el equilibrio deseado en viñedo y mostrar la esencia de añadas futuras.

Viñedo excepcional

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. 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. Hoy, el sábrego, 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.

Estilo colleiteiro

Durante los días previos a la recogida, se cata la uva cepa a cepa. La añada de 2021 se realizó respetando los momentos óptimos de maduración de cada variedad y cada zona de la parcela. La vendimia se realizó en cajas de 12 kg. Las diferentes uvas de treixadura, albariño, lado, godello, tarrantés, 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 del 2022 y se matuvo 18 meses en bodega antes de salir al mercado.




2021

Emilio Rojo 2021 comes from a single plot that synthesizes the character of the Avia valley: sábreo soils, changing and extreme climate and the multi-varietal landscape of each vineyard. Treixadura, Lado, Godello, Albariño, Caíño Blanco, Torrontés and Loureira recall the richness and diversity of the environment. The knowledge acquired over the generations, from colleiteiro to colleiteiro, elevates its elaboration to excellence. Complex nose, with diverse and integrated aromas that go through the environment, the varieties, the soil and the climate. Energetic and elegant touch of great density that ends with an immense depth.

An extreme vintage

The winter of 2021 was rainy, accumulating a large amount of precipitation from the end of January to the beginning of March. Bud break came at the end of this month, combined with high rainfall, which meant that special demands had to be made on the management of each plot. Sunshine and warmth appeared at the end of July, facilitating optimal development of the vineyard. The year was heading towards an uncomplicated harvest until several days of rain in September made harvesting difficult. Both in the vineyard and in the winery, all the grapes were selected cluster by cluster to ensure the exact ripening point and maximum quality in the winemaking process. The harvest was carried out over four days: September 6, 12, 18 and 22. 2021 was a turning point in the production of Viña Meín-Emilio Rojo as it achieved the desired balance in the vineyard and showed the essence of future vintages.

Exceptional vineyard

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. A vineyard that has behind it a work that goes back 30 years in time and that has managed to shape a landscape of perfect terraces and tailor-made viticulture. Today, the sábreo, the defense of a smallholder viticulture, the exposure to the morning sun, and the local varieties, are the fundamental keys to the uniqueness of this plot.

Colleiteiro style

The 2021 vintage was made respecting the optimal ripening moments of each variety and each area of the plot. The grapes were harvested in 12 kg boxes. The different grapes of Treixadura, Albariño, Lado, Godello, Torrontés, Caíño Blanco and Loureira were also selected on arrival at the winery, manually 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 2022 and spent 18 months in the cellar before release.

VIÑA MEÍN EMILIOROJO