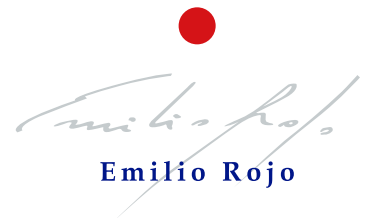


*Emilio Rojo es viña y vino pensado para trascender en el tiempo. Un vino elaborado en comunión con la naturaleza y apegado a las raíces de las cepas que expresa fielmente el carácter del paraje. Emilio Rojo representa la dualidad del hombre que ha dado nombre al vino, y la del viñedo convertido en un paraje único. Emilio Rojo es la fusión entre persona y viña. La convivencia de dos naturalezas y más de 30 años de observación que hacen mágico un viñedo inimitable.*

La magia de un vino único e inimitable. Sugestivo y elegante. Esencia y evocación.



**2018**

**VAL DO AVIA**

## Año climático

2018 fue un año climatológico complicado en toda la comarca del Ribeiro. Comenzó con un invierno de temperaturas templadas, poca lluvia y escasas heladas en las primeras semanas de enero. 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 muy poco húmedo. Se mantuvo así hasta la vendimia que se realizó en las primeras semanas de septiembre. En general, la añada fue muy buena aunque se vio mermada en cantidad pero no en calidad.

## El legado

El singular paraje de Emilio Rojo está orientado al naciente-este, marcado por el sol de la mañana, en una zona fresca y a media ladera. La finca de 12.000 metros cuadrados situadas en Ibedo, Leiro, tiene un especial microclima, que la resguarda de las heladas primaverales, donde las maduraciones son lentas y complejas. Asentada sobre suelos graníticos



poco profundos con textura arenosa y algo de grava, la parcela está dispuesta en varios bancales y *socalcos*, muros que van dibujando la geometría del terreno. Todas las labores se realizan a mano, los rendimientos son muy bajos y los pocos racimos por cepa que se mantienen antes de la vendimia tienen una extraordinaria concentración.

## Cepa a cepa

La vendimia varía dependiendo del comportamiento de las cepas y de los factores naturales. Son vendimias largas donde las vides se marcan una a una para saber cuáles hay que recoger en cada momento. No sólo se vendimia por variedad sino cepa por cepa y tipo de uva. La exhaustiva selección se hace en el viñedo y se vinifica por día y punto de madurez. La filosofía de bodega es de mínima intervención, con fermentación de las propias levaduras, elaboración en acero inoxidable y sin ningún tipo de contacto con madera. El vino pasa 18 meses en bodega antes de salir al mercado. La añada 2018 se elaboró con un 80 % de treixadura y un 20% de godello, lado y loureira. Fue embotellado en marzo de 2020.