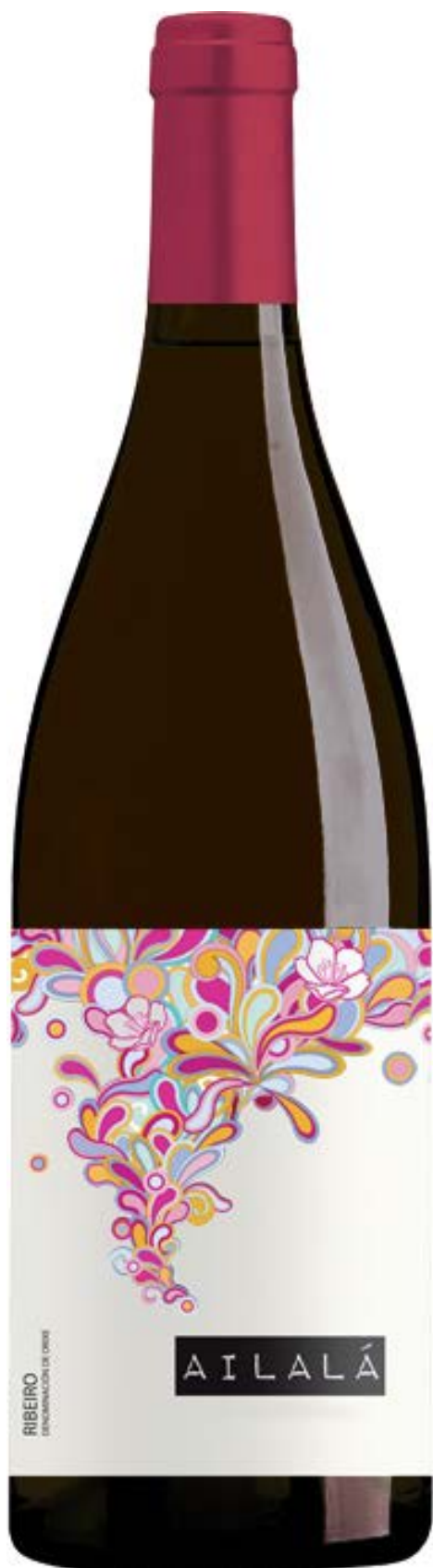


AILALÁ



FICHA TÉCNICA

AILALÁ 2015 Sousón

BODEGA Ailalá - Ailalelo, SL

Propietario The Flower And The Bee S.L., Miguel Montoto

Enólogo Inma Pazos

Web www.ailalawine.com & www.losvinosdemiguel.com

Origen de las uvas Selección de los viñedos más jóvenes en el Valle del Avia. Conducción en espaldera y poda doble cordón Royat y Guyot. Densidades de 5000 a 7.200 pl/Ha. Se siguen las teorías de Fukuoka y R. Steinner en la viticultura. Libre total de Tóxicos químicos.

Suelos Arenas graníticas y arcilla. Sábrego.

Orografía Bancales y laderas suaves.

Localización Valle del Avia - D.O. Ribeiro - Ourense, Galicia, España.

Variedades Sousón 85%, Caiño, Ferrol, Brancellao.

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Maceración y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas. Pasa por barrica 4 meses para ligero redondeo. Afinado en depósito hasta mayo y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en Marzo de 2016 en día fruta.

% VOL 13,40

Azúcares reductores (g/l) 2,5

Acidez Total (g/l) 5,50

pH 3,50

Sulfuroso Total (mg/l) 48

Producción (botellas) 10.000

Formato Botellas de 75 cl - Cajas de 12 botellas.

Significado de la Etiqueta Ailalá es una palabra gallega, utilizada en el folclore tradicional que tiene claros orígenes celtas. No tiene una traducción directa, es un grito de alegría y diversión. ¡Ailalá!, ¡Ailalelo!, se canta y se grita cuando se comparten buenos momentos entre amigos. (El ¡Olé! gallego).

Servicio y Maridaje 16°C. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.

Prensa

4º en Ranking de los Mejores Vinos por ≤ 10 € Mileurismo Gourmet

Guía Peñín 2017 - 89

James Suckling Dic16 - 92

Vinous/Tanzer Jan17 - 90

Jancis Robinson Apr16 - 15/20

Elmundovino.com Oct16 - 15/20

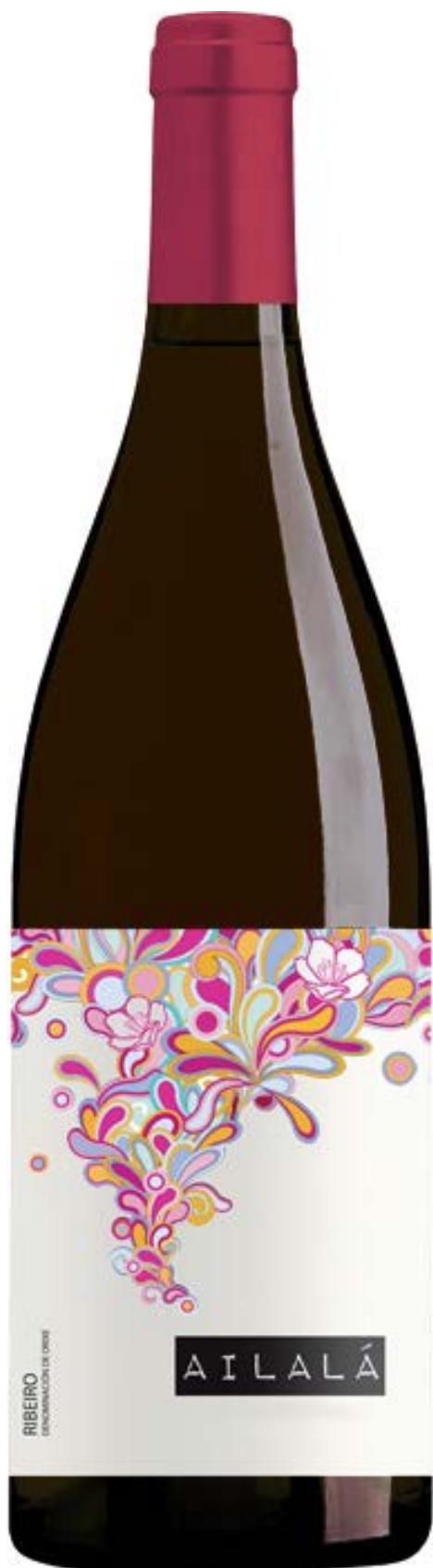
Guía Vivir el Vino 2016 - 92

Guía Peñín 2016 - 88 - 4*

Robert Parker WA May16 - 88

Cata Aromas de canela, cereza, lilas, tiza, mima de lápiz. Tabaco rubio, violetas, yogurt de frutos del bosque. En boca se presenta como un vino fluido de tacto graso y sávido. Los taninos son redondos y dulces. Presenta un final largo con recuerdos de frutas rojas frescas.

AILALÁ



DATA SHEET

AILALÁ

2015 Sousón

CELLAR Ailalá - Ailalelo, SL

Owner The Flower And The Bee S.L., Miguel Montoto

Winemaker Inma Pazos

Website www.ailalawine.com & www.losvinosdemiguel.com

Grape Origin Selection from owned parcels in Avia Valley (Esposende, Gomariz)

Soils Granitic sands (Sábrego).

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes.

Location Avia River Valley - D.O. Ribeiro - Ourense, Galicia, España.

Varietal breakdown Sousón 85%, Brancellao, Ferrol, Caiño Longo.

Winemaking Grape selection at the vineyard. Temperature control from the very reception of the grapes. Selection in field. Hand Harvest into 18 kg plastic-crates. Sorting table is used. Skin contact maceration at low temperature. Alcoholic fermentation in stainless steel under controlled temperature. Salvage yeast. Periodical Pump over and punch down is made. 4 months aging in Barrel. Wine rounds until bottling. Bottled in Fruit Day in March 2016.

% VOL 13,4

Reducing sugar (g/l) 2,50

Total acidity (g/l) 5,50

pH 3,50

Total Sulphites (mg/l) 48

Production (bottles) 10.000

Format Bottle 75 cl. 12 bottles cases. Magnum 1,5 l.

Label explanation Ailalá is a Galician word, used in traditional folklore that has clear Celtic origins. Not have a direct translation, is a cry of joy and fun. Ailalá!, Ailalelo!, sing and shout when good times are shared among friends. (It's the Galician Olé!).

Service y Food pairing 16 ° C. Stews. Iberian Pork, including Iberian ham. Barbecues. Octopus (Pulpo a la Gallega).

Press

4º en Ranking de los Mejores Vinos por ≤10 € Mileurismo Gourmet

Guía Peñín 2017 - 89

James Suckling Dic16 - 92

Vinous/Tanzer Jan17 - 90

Jancis Robinson Apr16 - 15/20

Elmundovino.com Oct16 - 15/20

Guía Vivir el Vino 2016 - 92

Guía Peñín 2016 - 88 - 4*

Robert Parker WA May16 - 88

Tasting notes Aromas of cinnamon, cherry, lilac, chalk, pen spoils. Snuff blonde, violet, wild berry yogurt. In the mouth it is as fluid wine fatty and savoury touch. The tannins are round and sweet. It has a long finish with hints of fresh red fruits.