

AILALÁ



FICHA TÉCNICA

AILALÁ

2017 *Treixadura*

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 Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal y Pazo Lodeiro en San Fiz do Varón.

Suelos Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).

Orografía Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.

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

Varietades Treixadura (100%)

Elaboración Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Pensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Levaduras autóctonas, terminando con comerciales. Crianza sobre sus lías de 4 meses y afinado en depósito. Embotellado en Día Flor el 19 de Enero de 2018.

% VOL 13,60

Azúcares reductores (g/l) 1,80

Acidez Total (g/l) 6,12

Acidez Total (g/l) 0,43

pH 3,34

Sulfuroso Total (mg/l) 144

Producción (botellas) 20.000

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 9°C. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación.

Prensa

Guía Proensa 2018 - 91 (2016)

Guía Peñín 2018 - 90-5* (2016)

Guía Vivir el Vino 2018 - 90 (2016)

Decanter-PedroBallesterosMW_Nov17 - 88 (2016)

Robert Parker-Luis Gutierrez_Ago17 - 90 (2016)

Vinous/Tanzer_Jan17 - 90 (2015)

Elmundovino.com_Nov17 - 15/20 (2016)

James Suckling_Dic16 - 88 (2015)

Guía ABC 2016 - 93 (2015)

Revista Sobremesa_Jun16 - 94 (2015)

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla de Oro (2015)

Guía Repsol 2018 - 92 (2016)

Guía Palacio de Hierro 2014 México - 90 (2013)

Jancis Robinson_Jul12 - 16,5/20 (2010)

Cata Color amarillo levemente dorado con maravillosos reflejos. Los compuestos aromáticos en el vino son súper limpios y de gran alcance con yogur de limón, flores de albaricoque, flores blancas y conchas de mar. Toques de menta / hinojo / dientes de clavo. Melón maduro y limón dulce. Mucho cuerpo. Muy denso, necesita tiempo. La boca es un descubrimiento. En el paladar saboreamos albaricoque, melocotón blanco. Un toque de mandarina, leves notas de naranja. Un poco de limón y la cáscara de pomelo. Muy persistente. Increíble valor relativo en comparación con otros vinos blancos de este tipo.

AILALÁ



DATA SHEET

AILALÁ 2017 *Treixadura*

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 parcels in Avia Valley: A Xarmenta en San Cristóbal and Pazo Lodeiro in San Fiz Do Varón.

Soils Granitic sands. Sábrego.

Orography Terraces (Socalcos) and smooth slopes

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

Varietal breakdown Treixadura 100%

Winemaking Grape selection at the vineyard. Temperature control from the very reception of the grapes. Pneumatic pressing and musts separation. Naturally strained. Fermentation at low temperature. Remains with its lees for 4 months with frequent stir. Stabilized in stainless steel vats for some months until it's bottled. Bottled in Flower day: January, 19th 2018.

% VOL 13,60

Reducing sugar (g/l) 1,80

Total acidity (g/l) 6,12

Volatile acidity (g/l) 0,43

pH 3,34

Total Sulphites (mg/l) 144

Production (bottles) 20.000

Format Bottle 75 cl. 12 bottles cases.

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 9°C. Seafood and Fish with some complexity as turbot, cod, salmon. White meats and cheeses with little healing.

Press

Guía Proensa 2018 - 91 (2016)

Guía Peñín 2018 - 90-5* (2016)

Guía Vivir el Vino 2018 - 90 (2016)

Decanter-PedroBallesterosMW_Nov17 - 88 (2016)

Robert Parker-Luis Gutierrez_Ago17 - 90 (2016)

Vinous/Tanzer_Jan17 - 90 (2015)

Elmundovino.com_Nov17 - 15/20 (2016)

James Suckling_Dic16 - 88 (2015)

Guía ABC 2016 - 93 (2015)

Revista Sobremesa_Jun16 - 94 (2015)

Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018_Medalla de Oro (2015)

Guía Repsol 2018 - 92 (2016)

Guía Palacio de Hierro 2014 México - 90 (2013)

Jancis Robinson_Jul12 - 16,5/20 (2010)

Tasting notes Quite golden in color with wonderful reflections of light - very lively color. The aromatics on this wine are super clean and powerful with lemon curd, apricot, white flowers and seashells. Some wintergreen mint/fennel/cloves notes. Ripe melon and sweet lemon. Lots of body. Very dense, needs time. In the mouth notes of apricot, white peach, and peche de vigne. Just picked crunchy peach notes. Lots of zing, some tangerine, blood orange notes. Some lemon and grapefruit peel. Very persistent. Incredible relative value compared to other white wine of this ilk.