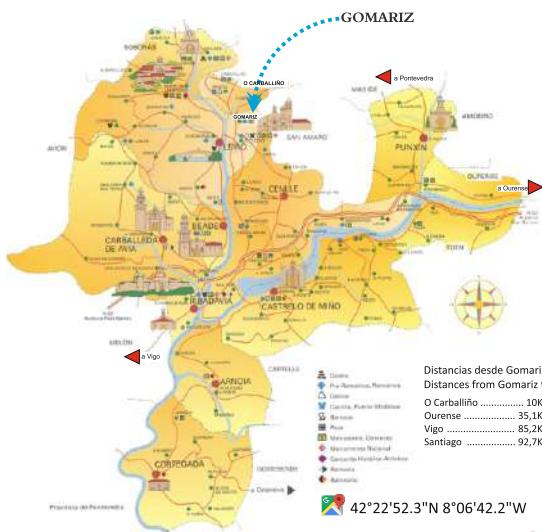
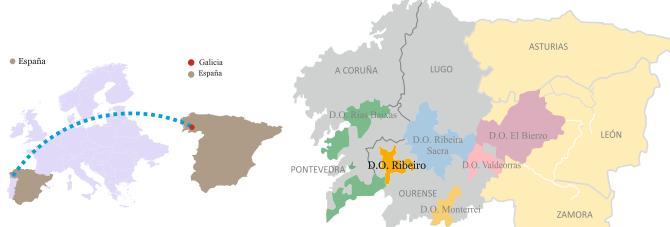


ESTAMOS EN... / WE ARE IN...



Miguel: +34 610 602 672  
Inma: +34 695 220 256

[www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com)  
[info@losvinosdemiguel.com](mailto:info@losvinosdemiguel.com)

PROXECTO DE EXECUCIÓN DE ACCIÓNS DE PROMOCIÓN EXTERIOR DAS EMPRESAS CO APOIO DE:



E O APOIO DO P.O. FEDER: "Unha maneira de facer Europa"



A I L A L Á

Ailalá! is a Galician expression, used in traditional folklore of clear Celtic origins. Without textual translation, it is an exclamation of joy and jubilation. Ailalá!, ¡Ailalelo!, exclaims loudly when good moments are shared among friends. (The Galician Olé!).

Ailalá -Ailalelo, SL is a project that emerged from the export experience of a group of intrepid Ribeiro vignerons. The market demanded a single grape wine.

It was decided then to create a project that with a more accessible image that presented the world the grapes and the region in the simplest way. A wine capable of reaching a more general public, probably younger, that still does not know them.

White wine from Treixadura and Red wine from Sousón mainly. The two best adapted grapes that express the identity of Ribeiro.

The idea arises in 2011 and is original of Inma Pazos. Since 2014, it has been totally dependent on Gomariz, involving all its protagonists, including Los Vinos de Miguel. They are wines different from those of the winery, always from vineyards that are located in other plots of Valle del Avia: Esposende, San Cristóbal, San Fiz do Varón. Granitic soils fundamentally (Sábrego).



Ailalá! es una expresión gallega, utilizada en el folclore tradicional de claros orígenes celtas. Sin traducción textual, es una exclamación de alegría y júbilo. ¡Ailalá!, ¡Ailalelo!, se exclama a viva voz cuando se comparten buenos momentos entre amigos. (El ¡Olé! gallego).

Ailalá -Ailalelo, SL es un proyecto surgido de la experiencia en exportación de un grupo de intrépidos elaboradores de Ribeiro. El mercado demandaba un monovarietal.

Se decide entonces crear un proyecto que con una imagen más accesible que presentara al mundo las uvas y la región de la forma más sencilla. Un vino capaz de llegar a un público más general, probablemente más joven, que aún no las conoce.

Blanco de Treixadura y Tinto de Sousón principalmente. Las dos uvas mejor adaptadas que expresan la identidad del vino de Ribeiro.

La idea surge en 2011 y es original de Inma Pazos. Desde 2014 depende totalmente de Gomariz, implicando a todos sus protagonistas incluidos Los Vinos de Miguel. Son vinos diferentes a los de la bodega, siempre de viñedos que están localizados en otras fincas del Valle del Avia: Esposende, San Cristóbal, San Fiz do Varón. Suelos graníticos fundamentalmente (Sábrego).

A I L A L Á



## AILALÁ

### FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA

#### VINO BLANCO | WHITE WINE

#### LOCALIZACIÓN | LOCATION

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

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

#### ORIGEN DE LAS UVAS | GRAPE ORIGIN

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

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

#### SUELOS | SOILS

Suelos Sábrego. Arenas graníticas y arcilla.  
Granitic sands. Sábrego.

#### OROGRAFÍA | OROGRAPHY

Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.

Terraces (Socalcos) and smooth slopes.

#### VARIEDADES | GRAPE VARIETALS

Treixadura 100%.

#### ELABORACIÓN | WINEMAKING

Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado 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 a nado en depósito desde Febrero. Embotellado en invierno en Día Flor/Fruta.

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 winter on Flower/Fruit day.

#### PRODUCTION | PRODUCCIÓN

25.000 botellas de 750 ml. Cajas 12 botellas.

25.000 bottles of 750 ml. 12 bottles cases.

#### SERVICIO Y MARIDAJE | SERVICE AND FOOD PAIRING

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

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

% VOL 13,4

AZÚCARES REDUCTORES | REDUCING SUGAR (g/l) 1,00

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY (g/l) 5,20

PH 3,31

SULFUROSO TOTAL | TOTAL SULFITES (mg/l) 132

#### CATA | TASTING NOTES

Color amarillo levemente dorado con maravillosos reflejos. Los compuestos aromáticos en el vino son super 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.

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.

#### NOTES | NOTAS

## AILALÁ

### FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA

#### VINO TINTO | RED WINE

#### LOCALIZACIÓN | LOCATION

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

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

#### ORIGEN DE LAS UVAS | GRAPE ORIGIN

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.

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

#### SUELOS | SOILS

Arenas graníticas y arcilla. Sábrego.  
Granitic sands (Sábrego).

#### OROGRAFÍA | OROGRAPHY

Bancales y laderas suaves.

Terraces (Socalcos) and smooth slopes.

#### VARIEDADES | GRAPE VARIETALS

Sousón 85%, Caíño, Ferrol, Brancellao.

#### ELABORACIÓN | WINEMAKING

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 invierno en día fruta.

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 winter on Fruit Day.

#### PRODUCTION | PRODUCCIÓN

10.000 botellas de 750 ml. Cajas 12 botellas.

10.000 bottles of 750 ml. 12 bottles cases.

#### SERVICIO Y MARIDAJE | SERVICE AND FOOD PAIRING

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

16 ° C. Stews. Iberian pork, including Iberian ham. Barbecues. Octopus (Pulpo a la Gallega).

% VOL 13,00

AZÚCARES REDUCTORES | REDUCING SUGAR (g/l) 1,3

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY (g/l) 5,81

PH 3,55

SULFUROSO TOTAL | TOTAL SULFITES (mg/l) 67

#### CATA | TASTING NOTES

Aromas de canela, cereza, lilas, tiza, mina 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.

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.

#### NOTES | NOTAS