



## AILALÁ Sousón 2019

### Vino Tinto

<b>BODEGA</b>	Ailalá -Ailalelo, SL
<b>Propietarios</b>	The Flower and The Bee S.L., Miguel Montoto
<b>Enología</b>	Inma Pazos.
<b>Web site</b>	<a href="http://www.ailalawine.com">www.ailalawine.com</a> <a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a>
<b>Origen de las uvas</b>	Selección de los viñedos más jóvenes en el Valle del Avia: Esposende; Beade y O Taboleiro en Gomariz. 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.
<b>Suelos</b>	Arenas graníticas y arcilla. Sábrego.
<b>Orografía</b>	Bancales y laderas suaves.
<b>Región. D.O.</b>	Valle del Avia – D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia - España
<b>Varietades</b>	Sousón 85%, Caiño, Ferrol, Brancellao.
<b>Elaboración</b>	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 y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en día fruta en agosto de 2022. <b>2019:</b> Esta añada, sin fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron el cuajado y adelantaron el ciclo vitícola. En la primera semana de junio, la borrasca Miguel nos sacudió con un gran temporal, que arrancó la mayoría de los pámpanos del viñedo; siguió un verano más fresco, con lluvias antes de vendimiar y un septiembre soleado y de noches frías.
<b>Añada</b>	
<b>% VOL</b>	13,1
<b>Azúcares residuales (g/l)</b>	0,20
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,10
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,23
<b>Ph</b>	3,55
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	70
<b>Producción (botellas)</b>	10.000
<b>Formato</b>	Botellas 75 cl en Cajas de 12X75 cl. Magnum 1,5 l
<b>Significado Etiqueta</b>	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).
<b>Tª de Servicio y Maridaje</b>	16ºC. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.
<b>Prensa/ Puntuaciones</b>	Guía Peñín 2023: <b>91</b> (2019); Guía de los Mejores Vinos de Galicia 2023 <b>Oro</b> (2018); Vinous_Jun21: <b>90</b> (2017); Robert Parker_WA_Nov23: <b>90</b> (2019); Mundus Vini 2020_ <b>Gold Medal</b> (2017); 4º en Ranking de los Mejores Vinos por ≤10 € Mileurismo Gourmet 2019 (2017); James Suckling_Aug18: <b>92</b> (2016); Vinous_Mar19: <b>91</b> (2016); Decanter WWA-18_ <b>Bronze 87</b> (2016); Guía Repsol: <b>90</b> (2016); Decanter_Nov17: <b>90</b> (2015); James Suckling_Dic16: <b>92</b> (2015); Vinous/Tanzer_Jan17: <b>90</b> (2015); Jancis Robinson_Apr16: <b>15/20</b> (2014); Elmundovino.com_Jul18: <b>15.5/20</b> (2016); Guía Vivir el Vino 2016: <b>92</b> (2014); 4º en Ranking de los Mejores Vinos por ≤10 € Mileurismo Gourmet 2016 (2015)

**Notas de 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.