



AILALÁ Treixadura 2020

Vino Blanco

Bodega	Ailalá-Ailalelo, S.L.
Propietarios	The Flower and The Bee S.L., Miguel A. Montoto.
Enólogos	Inma Pazos.
Web	www.ailalawine.com www.losvinosdemiguel.com
Origen de las uvas	Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal (Ribadavia) y Pazo Lodeiro en San Fiz do Varón (O Carballiño).
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.
Localización	Leiro - Valle del Avia – D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia - España
Variedad	Treixadura (100%)
Elaboración	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. Crianza sobre sus lías de 4 meses y afinado en depósito. Embotellado en Día Flor en Junio de 2021.
Añada	2020: El invierno fue anormalmente cálido y seco. Solo la gran cantidad de borrascas y ciclones extratropicales aportaron lluvia. Gloria, Ciara, Dennis, Jorge, etc.. En un invierno y entrada de primavera muy cálidos la brotación empezó temprano. Hasta la primera quincena de junio el calor y ausencia de precipitaciones fueron la norma general, luego la lluvia y las temperaturas no muy altas, provocaron muchos problemas criptogámicos. Mildiu en floración, black root, etc. Las lluvias bastante frecuentes hasta mediados de agosto provocaron algún problema de botrytis en las parcelas peor orientadas. En las mejor expuestas adelantaron la maduración y permitieron aguantar los niveles de acidez altos. Un septiembre cálido y seco permitió maduraciones altas con vinos muy musculosos y densos. Hubo que trabajar para no perder finura y elegancia. En el caso de los tintos, es un año de taninos muy dulces, maduraciones plenas en los blancos y frescos.
% VOL	13,60
Glu/Fruct. (g/l)	1,80
Acidez Total (g/l)	6,10
Acidez Volátil (g/l)	0,25
pH	3,27
Sulfuroso T. (mg/l)	114
Formato	Cajas de 12 botellas. Botella de 75 cl. Magnum 1,5 l. Corcho 1+1 Natural.
Producción	20.000 botellas APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
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 y Premios	Vinous_Jun21: 92 (2018); Guía Peñín 2021: 90 (2020); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia: Medalla de Oro (2019); Robert Parker_WA_May20: 90 (2018); Guía Peñín 2020: 91-5* (2018); Robert Parker_WA_Feb19: 90+ (2017); Vinous_Mar19: 91 (2016,2017); James Suckling_Aug18: 90 (2017); Decanter WWA18_Bronze: 87 (2016); Guía Proensa 2018: 91 (2016); Guía Peñín 2019: 91-5* (2017); 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_Jul18: 15,5/20 (2017); Guía ABC 2016: 93 (2015); Revista Sobremesa_Jun16: 94 (2015); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018_ Medalla de Oro (2015); Decanter_Dec16: 90 (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.