



# AILALÁ Treixadura 2021

## Vino Blanco

<b>Bodega</b>	Ailalá-Ailalelo, S.L.
<b>Propietarios</b>	The Flower and The Bee S.L., Miguel A. Montoto.
<b>Enólogo</b>	Inma Pazos.
<b>Web</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>	Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal (Ribadavia) y Pazo Lodeiro en San Fiz do Varón (O Carballiño).
<b>Suelos</b>	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.
<b>Localización</b>	Leiro - Valle del Avia – D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia - España
<b>Variedad</b>	Treixadura (100%)
<b>Elaboración</b>	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 Julio de 2022.
<b>Añada</b>	<b>2021:</b> Un verano inusual, pues no fue muy caluroso y llovió esporádicamente casi todo el ciclo, dando lugar a muchos problemas fúngicos; que en nuestro caso habíamos sido cuidadosos protegiendo las viñas contra enfermedades siendo previsores y vigilando constantemente las cepas. Había una cosecha muy abundante: pues nacieron muchos racimos y estaban (hasta el 31 de agosto) muy sanas. El 31 de Agosto de 2021 en torno a las 20h en 5 minutos de granizo, perdimos una gran parte de la cosecha. Hubo que trabajar muy duro en las viñas las semanas posteriores y en vendimia en la bodega para hacer una escrupulosa selección de racimos. De esta forma, en detrimento de la cantidad, hemos llevado a producir vinos de una calidad similar o superior a años anteriores. Las características de la añada ofrecen vinos de un perfil diferente a las inmediatamente anteriores: vinos muy atlánticos, frescos. Con menor grado y volumen que otros años, con buena acidez y muy aromáticos. Tienen fruta, pero son mucho más florales, hierbas aromáticas, en boca tienen menos peso, aunque sigue siendo el perfil de la Treixadura el que domina, cuyo volumen característico, este año es menor. Pero hay una acidez muy buena, limpios, que al final acaban en longitud.
<b>% VOL</b>	12,10
<b>Glu/Fruct. (g/l)</b>	2,90
<b>Acidez Total (g/l)</b>	6,80
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,20
<b>pH</b>	3,27
<b>Sulfuroso T. (mg/l)</b>	150
<b>Formato</b>	Cajas de 12 botellas. Botella de 75 cl. Magnum 1,5 l. Corcho 1+1 Natural.
<b>Producción</b>	20.000 botellas APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
<b>Significado de la 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>Servicio y maridaje</b>	9°C. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación.
<b>Prensa y Premios</b>	Vinous_Jun21: <b>92</b> (2018); Guía Peñín 2021: <b>90</b> (2020); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia: <b>Medalla de Oro</b> (2019); Robert Parker_WA_May20: <b>90</b> (2018); Guía Peñín 2020: <b>91-5*</b> (2018); Robert Parker_WA_Feb19: <b>90+</b> (2017); Vinous_Mar19: <b>91</b> (2016,2017); James Suckling_Aug18: <b>90</b> (2017); Decanter WWA18_Bronze: <b>87</b> (2016); Guía Proensa 2018: <b>91</b> (2016); Guía Peñín 2019: <b>91-5*</b> (2017); Guía Vivir el Vino 2018: <b>90</b> (2016); Decanter-PedroBallesterosMW_Nov17: <b>88</b> (2016); Robert Parker-Luis Gutierrez_Ago17: <b>90</b> (2016); Vinous/Tanzer_Jan17: <b>90</b> (2015); Elmundovino.com_Jul18: <b>15,5/20</b> (2017); Guía ABC 2016: <b>93</b> (2015); Revista Sobremesa_Jun16: <b>94</b> (2015); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2018 <b>Medalla de Oro</b> (2015); Decanter_Dec16: <b>90</b> (2015); Guía Repsol 2018: <b>92</b> (2016); Guía Palacio de Hierro 2014 México: <b>90</b> (2013); Jancis Robinson_Jul12: <b>16,5/20</b> (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.