



AILALELO GODELLO DE ALTURA 2022

Vino Blanco

Bodega	Ailalá-Ailalelo, S.L.
Propietarios	The Flower and The Bee S.L., Miguel A. Montoto.
Enólogo	Inma Pazos.
Web	www.ailalawine.com www.losvinosdemiguel.com
Origen de las uvas	Viñedo aislado en el monte, muy bien aireado, expuesto al Sur, a 400 m sobre el nivel del mar con viñas de 30 años.
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.
Localización	Leiro - Valle del Avia – D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia - España
Variedad	GODELLO (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. Fermentación muy lenta en Barrica de 500 litros. 2 barricas. Crianza sobre sus lías. Embotellado en Día Flor en agosto 2023.
Añada	2022: un año climático inusual para Galicia, con pocas precipitaciones y un verano excepcionalmente caluroso, donde se corrobora una vez más que los viñedos de Gomariz están en un terruño privilegiado. Mientras que, en las parcelas de fuera, llegó a haber paradas vegetativas puntuales que ralentizaron la maduración, o incluso pararon el ciclo, en Gomariz, las fuentes de agua del subsuelo mantuvieron las plantas a salvo y pudieron finalizar la maduración fenólica con éxito. Las altas temperaturas durante la primavera protegieron del acecho de las tan habituales enfermedades fúngicas, llegando a obtener una vendimia muy sana. Pero ha sido una cosecha donde el factor humano fue, sin duda, el más decisivo, pues con maduraciones muy desiguales en las diferentes parcelas, hubo que tener mucho tiento para asegurar el momento de vendimiar para recoger una cosecha equilibrada, con suficiente acidez y azúcar para construir los vinos deseados. Organolépticamente los vinos tienen grado alcohólico en los números de 2021 (menor que otros años) con un volumen en boca muy bueno que nos dará vinos elegantes y largos, con muy buen recorrido en el tiempo.
% VOL	13,10
Glu/Fruct. (g/l)	2,00
Acidez Total (g/l)	6,27
Acidez Volátil (g/l)	0,51
pH	3,16
Sulfuroso T. (mg/l)	123.
Formato	Cajas de 6 botellas. Botella de 75 cl. Corcho Natural.
Producción	1400 botellas APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.
Significado de la Etiqueta	Ailalelo 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	Robert Parker WA_Nov23: 93 (2022).