



## AILALELO Castes Tintas 2020 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 & Ricardo Carreiro. <b>Asesoramiento de</b> Jean Francois Hebrard.
<b>Web site</b>	<a href="http://www.aialawine.com">www.aialawine.com</a> <a href="http://www.losvinosdemiguel.com">www.losvinosdemiguel.com</a>
<b>Origen de las uvas</b>	Varias parcelas de viñas viejas “casi olvidadas” en el Valle del Avia: Gomariz, Beade y Vieite de entre 50 y 80 años plantadas con un popurrí de variedades autóctonas, como es tradición en la zona.
<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>Variedades</b>	Sousón, Bastardo, Carabuñeira, Caiño Longo, Ferrol, Brancellao y otras. Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Maceración y fermentación con levaduras autóctonas en un tino de roble francés de 3000 litros y 14 meses de crianza en el mismo lugar. Afinado en depósito y siempre reposa al menos seis meses en botella. Embotellado en día fruta en octubre de 2022.
<b>Elaboración</b>	<b>2020:</b> 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 botritis 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.
<b>Añada</b>	
<b>% VOL</b>	13,3
<b>Azúcares residuales (g/l)</b>	0,70
<b>Acidez Total (g/l)</b>	5,90
<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,76
<b>Ph</b>	3,50
<b>Sulfuroso Total (mg/l)</b>	114
<b>Producción (botellas)</b>	4.000
<b>Formato</b>	Botellas 75 cl en Cajas de 6X75 cl.
<b>Significado Etiqueta</b>	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).
<b>Tª de Servicio y Maridaje</b>	16°C. Platos de Cordero Lechal, Cochinillo u otras carnes magras. Coca de Verduras asadas, Piza y pasta. Quesos cremosos.
<b>Prensa/ Puntuaciones</b>	Robert Parker WA_Nov23: <b>92</b> (2020); Guía Peñín 2023: <b>90</b> (2020).