



AILALÁ Treixadura 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	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 Mayo 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 largos y de buen recorrido en el tiempo.
% VOL	12,50
Glu/Fruct. (g/l)	3,70
Acidez Total (g/l)	5,96
Acidez Volátil (g/l)	0,46
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 2022: 90 (2021); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia: Medalla de Oro (2019); Robert Parker_WA_Feb22: 90 (2020); 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.