



AILALÁ SOUSÓN 2022

Vino Tinto



Bodega	AILALÁ - AILALELO	
Dirección	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) www.ailalawine.com	
Propietarios	The Flower and the Bee SL, Miguel Montoto.	
Enología	Inma Pazos. Consultor: Jean Francois Hebrard.	
Viñedo	Viñas en el Valle del Avia: Esposende, Beade, Gomariz. DO Ribeiro.	
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).	
Variedades	SOUSÓN	
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.	
Características de la añada	<p>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.</p>	
Elaboración	Selección de uva en finca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Maceración y fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas. Pasa por barrica 4 meses para ligero redondeo. Afinado en depósito y siempre reposa en botella al menos un mes en botella. Embotellado en día fruta en julio 2024.	
Análítica	<i>%Vol</i>	13,1 (13 ETIQUETA)
	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	1,3
	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,8
	<i>pH</i>	3,55
	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	70
Producción (nº botellas)	10.000 de 75 cl.	
Formatos	Cajas de 12x75 cl.	
Significado de la Etiqueta	Ailalá es una palabra gallega, utilizada en el folclore tradicional que tiene claros orígenes celtas. Es una llamada a la fiesta. ¡Ailalá!, ¡Ailalelo!, se expresa cuando se comparten buenos momentos entre amigos. (El ¡Olé! gallego).	
Servicio y Maridaje	Tº: 16ºC. Pulpo a la Gallega. Cocido Gallego. Estofados. Potajes. Carnes de Cerdo Ibérico, incluido el Jamón Ibérico. Barbacoas.	
Puntuaciones	Robert Parker_WA_Jul24: 90+ (2022); Guía Peñín 2024: 90 (2022); Guía de los Mejores Vinos de Galicia 2024 Oro (2019); James Suckling_Oct24: 90 (2019); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 93 (2019); Vinous_Jun21: 90 (2017); Mundus Vini 2020_ Gold (2017); 4º en Ranking de los Mejores Vinos por ≤10 € Mileurismo Gourmet 2019 (2017); Decanter WWA-18_ Bronze 87 (2016); Guía Repsol: 90 (2016); Decanter_Nov17: 90 (2015); Jancis Robinson_Apr16: 15/20 (2014); Elmundovino.com_Jul18: 15.5/20 (2016); Guía Vivir el Vino 2016: 92 (2014)	
Notas de Cata	Aromas de canela, cereza, lilas, tiza, mima de lápiz. Tabaco rubio, violetas, yogurt de frutos del bosque. En boca se presenta como un vino fluido de tacto graso y sávido. Los taninos son redondos y dulces. Presenta un final largo con recuerdos de frutas rojas frescas.	