



## AILALÁ TREIXADURA 2023

### Vino Blanco



<b>Bodega</b>	AILALÁ - AILALELO										
<b>Dirección</b>	Barro de Gomariz s/n, 32429 Leiro (Ourense) <a href="http://www.ailalawine.com">www.ailalawine.com</a>										
<b>Propietarios</b>	The Flower and the Bee SL, Miguel Montoto.										
<b>Enología</b>	Inma Pazos. <b>Asesor técnico:</b> Jean Francois Hebrard.										
<b>Viñedo</b>	Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal (Ribadavia), Gomariz y Boborás. DO Ribeiro.										
<b>Suelos</b>	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).										
<b>Variedades</b>	TREIXADURA										
<b>Orografía</b>	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.										
<b>Características de la añada</b>	<p><b>2023:</b> Galicia sigue siendo el oasis de lluvias en España. Pues, en contraste con el resto de la península, hemos registrado algunos datos pluviométricos importantes: marzo fue húmedo, abril seco y en mayo las precipitaciones estuvieron asociadas a fenómenos tormentosos. La temperatura media estos meses fue de 14,2 grados centígrados, dos por encima de lo esperado.</p> <p>El verano fue cálido, continuando la tendencia de aumento de temperaturas de los últimos 60 años, pero mucho menos que 2022. Disponer de una reserva hídrica suficiente en el subsuelo durante los meses de julio y agosto ha ayudado a que las vides completen el ciclo vegetativo unas dos semanas antes de lo habitual. Ha sido una campaña de estar muy cerca del viñedo, controlando cada parcela de forma individual. Es una añada que premia a quienes han realizado la labor de deshojado, retirando las hojas para mejorar a tiempo la ventilación, según las necesidades. Nacieron muchos racimos, pero el mildiu afectó, tuvimos granizo en mayo, lo que redujo la cantidad esperada. Sin embargo, la producción finalmente fue algo superior a la de 2022. La vendimia manual debía realizarse de una forma mucho más eficiente, siendo el personal de la casa, que conoce la identidad de las parcelas quien realizó una preselección de racimos en la cepa y eligió sólo los óptimos en la mesa de selección. Los blancos son equilibrados, frescos y suaves. La palabra que mejor los define es elegancia.</p>										
<b>Elaboración</b>	Vendimia manual en cajas de 18 Kg. mesa de selección. Prensado neumático. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Levaduras autóctonas. Crianza con sus lías hasta embotellado. Embotellado en Día Flor en febrero de 2024. Apto para veganos.										
<b>Analítica</b>	<table border="1"> <tr> <td><i>%Vol</i></td> <td>12,9 (13 ETIQUETA)</td> </tr> <tr> <td><i>Azúcares reductores (g/l)</i></td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td><i>Acidez Total (g/l)</i></td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td><i>pH</i></td> <td>3,34</td> </tr> <tr> <td><i>Sulfuroso Total (mg/l)</i></td> <td>112</td> </tr> </table>	<i>%Vol</i>	12,9 (13 ETIQUETA)	<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	1,7	<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,5	<i>pH</i>	3,34	<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	112
<i>%Vol</i>	12,9 (13 ETIQUETA)										
<i>Azúcares reductores (g/l)</i>	1,7										
<i>Acidez Total (g/l)</i>	5,5										
<i>pH</i>	3,34										
<i>Sulfuroso Total (mg/l)</i>	112										
<b>Producción (nº botellas)</b>	20.000 de 75 cl.										
<b>Formatos</b>	Cajas de 12x75 cl.										
<b>Significado de la Etiqueta</b>	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).										
<b>Servicio y Maridaje</b>	Tº: 9ºC. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación.										
<b>Puntuaciones</b>	Robert Parker_WA_jul24: <b>91</b> (2023); James Suckling_Oct24: <b>89</b> (2023); Guía Peñín 2024: <b>89</b> (2023); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2024: <b>Oro</b> (2022); Decanter Jan24: <b>91</b> (2021); Vinous_Jun21: <b>92</b> (2018); Guía Proensa 2018: <b>91</b> (2016); Guía Vivir el Vino 2018: <b>90</b> (2016); Elmundovino.com_Jul18: <b>15,5/20</b> (2017); Guía ABC 2016: <b>93</b> (2015); Revista Sobremesa_Jun16: <b>94</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)										
<b>Notas de Cata</b>	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.										