



AILALELO Castes Tintas 2020 Vino Tinto

BODEGA	Ailalá -Ailalelo, SL
Propietarios	The Flower and The Bee S.L., Miguel Montoto
Viticultor	Ricardo Carreiro.
Enología	Inma Pazos. Asesoramiento de Jean Francois Hebrard.
Web site	www.aialawine.com www.losvinosdemiguel.com
Origen de las uvas	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.
Suelos	Arenas graníticas y arcilla. Sábrego.
Orografía	Bancales y laderas suaves.
Región. D.O.	Valle del Avia – D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia - España
Variedades	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.
Elaboración	2020: 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.
Añada	
% VOL	13,3
Azúcares residuales (g/l)	0,70
Acidez Total (g/l)	5,90
Acidez Volátil (g/l)	0,76
Ph	3,50
Sulfuroso Total (mg/l)	114
Producción (botellas)	4.000
Formato	Botellas 75 cl en Cajas de 6X75 cl.
Significado 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).
Tª de Servicio y Maridaje	16°C. Platos de Cordero Lechal, Cochinillo u otras carnes magras. Coca de Verduras asadas, Pizza y pasta. Quesos cremosos.
Prensa/ Puntuaciones	Robert Parker WA_Nov23: 92 (2020); Guía Peñín 2023: 90 (2020); James Suckling_Oct24: 91 (2020); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 93 (2020); 365 Vinos al Año Vivir El Vino 2025: 94 (2020); Guía de los Vinos y Destilados de Galicia 2024: Oro+ (2020)