

ESTAMOS EN... / WE ARE IN...



Miguel: +34 610 602 672  
Inma: +34 695 220 256

[www.losvinosdemiguel.com](http://www.losvinosdemiguel.com)  
[info@losvinosdemiguel.com](mailto:info@losvinosdemiguel.com)

PROXECTO DE EXECUCIÓN DE ACCIÓNS DE PROMOCIÓN EXTERIOR DAS EMPRESAS CO APOIO DE:



E O APOIO DO P.O. FEDER: "Unha maneira de facer Europa"

## A I L A L Á

*Ailalá-Ailalelo is a viticultural project created on the concept of being young and fresh, located in the Valley of Avia in the DO Ribeiro in Galicia; autochthonous, fun, and exciting varietal wines, because its name is about a happy party: Ailalá.*

*Ailalá was born in 2011 by the collaboration between two wineries in the DO Ribeiro that were looking to position their wines in international markets. The collaboration between the winemaker Inma Pazos alongside the sommelier Miguel Montoto and the famous Coto de Gomariz. First, there were only two wines and later other wines of limited production that expresses the terroir of the region incredibly.*

*Treixadura Sausón  
Ailalá Ailalelo Sábreo  
Folcklore Leyenda  
Tradición Val do Alvia  
Magia Castas tintas  
Godello Albariño  
Terruño Alegria  
Frescura Indie Identidad*

A I L A L Á

*Ailalá-Ailalelo es un proyecto vitivinícola creado bajo un concepto joven y fresco ubicado en el prestigioso Valle de Avia de la D.O. Ribeiro en Galicia; vinos varietales autóctonos divertidos y emocionantes, ya que el nombre se refiere a una fiesta alegre: Ailalá.*

*Ailalá nació en 2011 de la colaboración entre bodegas de la D.O. Ribeiro que buscaban el posicionamiento de sus vinos en mercados internacionales. Surge de la colaboración entre la enóloga Inma Pazos junto con el sumiller Miguel Montoto y el célebre Coto de Gomariz. Primero fueron solo dos vinos monovarietales y más adelante otros vinos de pequeña producción que expresan el increíble terroir de la región.*





## AILALÁ

### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino blanco joven seco monovarietal de Treixadura.

*Young, dry white wine made only with grapes of Treixadura.*

### TERROIR | TERROIR

Viñas del Valle del Avia: San Cristóbal y Gomariz (DO Ribeiro). Suelos de arena granítica y arcilla (sábreco).

*Vines in the Valley of Avia: San Cristóbal and San Fiz, (DO RIBEIRO) Granite sands and clay soils. (sábreco).*

### ELABORACIÓN | WINEMAKING

Fermentación espontánea en inox a temperatura controlada.

*Spontaneous fermentation in inox vats. Controlled temperature.*

### CATA | TASTING NOTES

Color amarillo levemente dorado con maravillosos reflejos. Aromas 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.

*Yellow color leaning towards slightly golden with wonderful flecks. Aromas are clean and have great reach to lemon yoghurt, nectarine flowers, white flowers, and seashells. Hints of mint / fennel / cloves. Mature melon and sweet lemon. Full-bodied. Very dense, it needs time. In the mouth it is very surprising. On the palate we can taste nectarine, white peach. A hint of mandarin, slight notes of orange. A little bit of lemon and grapefruit skin. Very persistent. Incredible value compared to other white wines of this type.*



## AILALÁ

### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino tinto roble seco de Sousón.

*Dry oak red wine.*

### TERROIR | TERROIR

Viñas en Valle del Avia: Esposende, Beade, Vieite y Gomariz sobre todo de suelos de arena y arcilla (sábreco).

*Avia Valley vineyards: Esposende, Beade, Vieite and Gomariz, especially from sand and clay soils (sábreco).*

### ELABORACIÓN | WINEMAKING

Fermentación espontánea en inox, crianza en barricas de 500 l roble francés durante 5 meses.

*Spontaneous fermentation in inox vat. four months of barrel aging that polishes the tannins, makes it very pleasant and enhances the fruit.*

### CATA | TASTING NOTES

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.

*Aromas of cinnamon, cherry, lilacs, chalk, pencil. Blonde tabaco, violets, fruits of the forest yoghurt. In the mouth it presents as a sappy wine, with a fatty tact. The tannins are rounded and sweet. The finish is long and reminds us of fresh red fruits.*



## AILALELO

### GODELLO DE ALTURA

### DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

Vino blanco joven seco monovarietal de Godello. Single-varietal dry young white of Godello.

### TERROIR | TERROIR

Viña en mayor altitud de Ribeiro (400 metros sobre el nivel del mar). Suelos de granito, plantada en los años 90.

*Vineyard sited in the highest hills of Ribeiro (400+ meters above sea level) with granitic soils planted in the 90s.*

### ELABORACIÓN | WINEMAKING

Fermentación espontánea y crianza de 10 meses con sus lijas en barricas de 500 l roble francés.

*Spontaneous fermentation in one or two 500 l French oak barrels. 10 months aging with lees.*

### CATA | TASTING NOTES

El godello se expresa con una personalidad exquisita y una intensidad abrumadora de aromas y sabores florales, cítricos y herbáceos. Una entrada de cáscara de pomelo y un retronalosal de árbol en flor y melón, tropicales como el mango, que siguen hacia la hierba, el hinojo y el sílex. Boca elegantemente untuosa con aromas de brioche y masa de pan con un final de nuevo cítrico y fresco. Final de boca en un largo equilibrio.

*Godello is expressed in this wine with an exquisite personality and an overwhelming intensity of floral, citrus, and herbaceous aromas and flavors. An entrance of grapefruit peel and a retronalosal of flower tree and melon, tropical fruit as mango, which continue towards grass, fennel, and flint. Elegantly unctuous palate with aromas of brioche and bread dough with a fresh, citrusy finish. Finish in the mouth with a long balance.*



## AILALELO

### CASTES TINTAS

### DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

Vino tinto seco de variedades (castes) autóctonas: Sousón, Caiño Longo, Bastardo, Carabuñeira, entre otras.

*Dry Red wine from a complex mixture of local grapes (castes), between others: sousón, bastardo, caiño longo and carabuñeira.*

### TERROIR | TERROIR

Pequeñas parcelas "casi olvidadas" en Gomariz y Valle del Avia, edad 50 - 80 años plantadas con un popurrí de uvas, como es tradición en la zona.

*Along Avia Valley there are small "almost forgotten" plots 50-80 years old planted with a medley of native varieties, as is the tradition.*

### ELABORACIÓN | WINEMAKING

Fermentación y crianza en tino - 3000 L de roble francés- durante 1 año. Se perfila 8 meses más en barricas usadas de 600 litros. Sólo se elabora en añadas excepcionales.

*Fermented in a 3000 liters French wood vat and aging for 1 year. Then ages 8 more months in used 600 l French oak barrels. Only made in exceptional vintages.*

### CATA | TASTING NOTES

Tinto elegante y muy dinámico, con fruta roja persistente: Frambuesa, cereza roja, arándanos rojos, nariz de intensidad profunda con retronalosal intensa de rosa y violeta con un recuerdo herbáceo y fresco de lavanda y violetas con pimienta y sílex. Largo, persiste con un fondo de pan tostado y cedro que define un vino con una larga vida.

*It is an elegant and very dynamic red wine, with persistent red fruit: raspberry, red cherry, red cranberry, a nose of deep intensity with an intense aftertaste of rose and violet with an herbaceous and fresh reminiscence of lavender and violets with pepper and flint. Long, it persists with a background of toasted bread and cedar that defines a wine with a long life.*