



AILALÁ TREIXADURA 2024

Vino Blanco



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. Asesor técnico: Jean Francois Hebrard.	
Viñedo	Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal (Ribadavia), Gomariz y Boborás. DO Ribeiro.	
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).	
Variedades	TREIXADURA	
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.	
Características de la añada	2024: después de una primavera que fue la más húmeda en Galicia de la serie histórica (1961), era de esperar que hubiera bastante riesgo de mildew, que afortunadamente se contuvo adecuadamente y no produjo estragos significativos. El verano comenzó con un junio húmedo también, pero julio y agosto fueron cálidos y secos (quinto agosto más cálido desde que hay reportes) llegando las uvas a una maduración fenólica óptima y un equilibrio con la acidez excelente, porque las plantas tenían un gran vigor gracias a las lluvias primaverales y resistieron perfectamente el verano. Comenzamos la vendimia en el momento exacto para traer las variedades más tempranas en el momento ideal y continuar progresivamente vendimiando antes de las lluvias de finales de septiembre. Tintos maduros, muy florales y afrutados y blancos super aromáticos definen esta excelente añada.	
Elaboración	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 abril de 2025. Apto para veganos.	
Análítica	%Vol	13,4 (13 ETIQUETA)
	Azúcares reductores (g/l)	0,9
	Acidez Total (g/l)	5,4
	pH	3,36
	Sulfuroso Total (mg/l)	82
Producción (nº botellas)	20.000 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: 9ºC. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación.	
Puntuaciones	Vinous_Mar25: 90 (2023); BethWillard-TimAtkinsMW_Mar25: 91 (2023); Robert Parker_WA_jul24: 91 (2023); James Suckling_Oct24: 89 (2023); Guía Peñín 2024: 89 (2023); Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2024: 93 (2023); Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2025: Oro (2023); Decanter Jan24: 91 (2021); Guía Proensa 2018: 91 (2016); Guía Vivir el Vino 2018: 90 (2016); Elmundovino.com_Jul18: 15,5/20 (2017); Guía ABC 2016: 93 (2015); Revista Sobremesa_Jun16: 94 (2015); Guía Repsol 2018: 92 (2016); Guía Palacio de Hierro 2014 México: 90 (2013); Jancis Robinson_Jul12: 16,5/20 (2010)	
Notas de 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.	