



AILALÁ TREIXADURA 2025

Vino Blanco



Compañía	Atlantic Terroirs SL
Dirección	Rúa Do Piorno, 11- Vilagarcía de Arousa (Pontevedra) www.ailalawine.com
Propietarios	Miguel Montoto & Inma Pazos.
Enología	Inma Pazos.
Viñedo	Viñedos seleccionados en la DO Ribeiro.
Suelos	Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).
Variedades	TREIXADURA
Orografía	Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.
Características de la añada	2025: añada exigente marcada por retos como el estrés hídrico moderado, poca lluvia e irregular y escasos racimos, factores que limitaron la producción, pero favorecieron una madurez equilibrada y una gran sanidad. Poca uva, pero perfecta. En Gomariz, esa dureza climática se tradujo en vinos puros, que muestran tensión, armonía y precisión aromática. Vinos concentrados y luminosos, fieles a la esencia histórica del valle, con esas fruta nítida y energía que nace de la concentración natural del viñedo.
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 agosto de 2026. Apto para veganos.
Análítica	%Vol 13
	Azúcares reductores (g/l) 2,6
	Acidez Total (g/l) 6,3
	pH 3,34
	Sulfuroso Total (mg/l) 130
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_Jul25: 91 ; Robert Parker_WA_jul25: 91+ ; Guía La Semana Vitivinícola SEVI 2025: 93 ; Guía Vivir el Vino 2026: 91 ; BethWillard-TimAtkinsMW_Mar25: 91 (2023); James Suckling_Oct24: 89 (2023); Guía Peñín 2024: 89 (2023);; Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2025: Oro (2023); Decanter Jan24: 91 (2021); Guía Proensa 2018: 91 (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.