Santiago Ruiz 2021



VARIEDADES:
Albariño (84%), Godello (6%), Loureiro (4%), Caiño Blanco (3%) y Treixadura (3%).

VIÑEDO:
Viñedo propio de 38 hectáreas ubicado en Tomiño (subzona de O Rosal), próximo a la desembocadura del río Miño. Altitud de 50 - 75 m sobre el nivel del mar. Orientación sur. Cepas de 15-20 años conducidas en espaldera que garantizan una óptima aireación e insolación. Rendimientos de 3.500 a 5.000 Kg /ha.

CICLO VEGETATIVO:
Invierno muy lluvioso superando los 1000ml (que supuso más de la mitad de todo el ciclo), con temperaturas bajas durante el mes de enero seguido de meses cálidos y lluviosos. La primavera sufrió un clima cambiante, alternando temperaturas frías con días extremadamente cálidos lo que provocó un retraso de la brotación de algunas variedades como el Loureiro y la Treixadura, no afectando al desarrollo del resto del ciclo que culminó con extraordinaria climatología favoreciendo una óptima sanidad y calidad del fruto. La vendimia comenzó el 3 de septiembre con el Albariño, seguida del Godello y Loureiro, finalizando con la Treixadura el día 19 de septiembre.

ELABORACIÓN:
Vendimia manual por variedades en cajas de 20 Kg con posterior selección en mesas a su entrada a bodega. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 21 días. Tras la fermentación, se lleva a cabo una crianza sobre lías durante 3 meses antes de realizar el "coupage" definitivo que como en cada añada, busca mantener el espíritu original de Santiago Ruiz.

NOTAS DE CATA:
A la vista se presenta como un vino limpio y brillante con tonos verdosos. En nariz es muy intenso y elegante, con notas minerales, chirimoya, y cítricos junto a aromas balsámicos, típicos del Loureiro y anisados (hinojo, menta). En boca es complejo, con entrada golosa y una acidez muy agradable. La complejidad de las cinco variedades le aporta una extraordinaria complejidad y riqueza tan característica de Santiago Ruiz.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

ACOMPAÑA A:
Marida muy bien, no sólo con los platos típicos de la cocina gallega, pescado o marisco, sino también con comida asiática, arroces y postres ligeros.

Servir entre 10 y 11 º C.

Nuestro compromiso para lograr un **impacto ambiental neutro** nos ha llevado a reducir el peso de nuestras botellas a 450 grs.

HISTORIA DE LA ETIQUETA:
Hace más de 50 años, Isabel, la hija mayor de Santiago Ruiz, celebró su boda en la finca familiar. Para ayudar a los invitados a llegar hasta la bodega de San Miguel de Tabagón, decidió dibujar un mapa. Su padre se mostró tan encantado con este detalle para los invitados, que ha llegado hasta nuestros días como etiqueta de Santiago Ruiz.

DATOS ANALÍTICOS: G.A. (%Vol): 13,0 /A.T. (g/l Ac. Tartárico): 7,58 /PH 3,33/A.V. (g/l Ac. Acético 0,18/IPT: 8 /A420: 0,071