

SANTIAGO RUIZ  
2023

*En 1984, Santiago Ruiz elaboró un vino elegante y complejo con las variedades típicas de Rías Baixas, y lo embotelló con una etiqueta en la que se dibujaba un mapa para asistir a la boda de su hija. Hoy, esa etiqueta nos inspira a vivir con autenticidad, haciendo lo que de verdad nos emociona. Ese es el espíritu de Santiago Ruiz.*

CICLO VEGETATIVO 2023.

El trabajo en viñedo comenzó a finales de 2022 con una cuidadosa poda y temperaturas históricamente altas. 2023 arrancó con lluvias en la zona de O Rosal. La primavera fue calurosa, con brotación y lluvias que causaron un ataque de mildiu, controlado con deshojados y tratamientos. Marzo a junio fueron cálidos; julio fresco, equilibró el desarrollo de los racimos; y agosto fue normal. El ciclo dejó más de 1.700 l de lluvia hasta agosto, con temperaturas adecuadas para madurar racimos, manteniendo la sanidad de los viñedos. La vendimia comenzó el 30 de agosto con el albariño y finalizó el 23 de septiembre con el caíño blanco.

NOTAS DE CATA.

El vino es limpio, brillante y con tonos pajizos. Aromáticamente es vivo, franco y muy complejo, con aromas florales característicos del albariño, godello, treixadura, y loureiro, así como notas frutales y minerales. En boca es complejo, elegante, con cuerpo y equilibrado. Con una entrada golosa y un frescor muy agradable.

DATOS ANALÍTICOS.

G.A. (%Vol): 12,5 | A.T. (g/lAc. Tartárico): 6,08  
PH: 3,52 | Azúcar residual: < a 2 g/l

VARIETADES.

Albariño (82%) | Loureiro (8%)  
Caíño Blanco (6,5%) | Treixadura (2%)  
Godello (1,5%)

VIÑEDO, VENDIMIA  
Y ELABORACIÓN.

44 ha de viñedos próximos a la desembocadura del río Miño, en la subzona de O Rosal, a una altitud de 50 - 75 m sobre el nivel del mar y con orientación sur. Las cepas de 20-25 años conducidas en espaldera, garantizan una óptima aireación e insolación. Rendimientos de 3.500 a 5.000 Kg /ha.

Vendimia manual por variedades en cajas de 20 kg, con posterior selección manual en mesas a su entrada a bodega. Criomaceración y fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación, se lleva a cabo una crianza sobre lías durante 4 meses antes de realizar el "coupage" definitivo que como en cada añada, busca mantener el espíritu original de Santiago Ruiz.

MARIDAJE.

Marida muy bien, no sólo con los platos típicos de la cocina gallega, pescado o marisco, sino también con comida asiática, carnes blancas y patés. Su temperatura ideal de consumo es entre 10 y 11 °C.

