



SANTIAGO RUIZ 2024



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 2024.

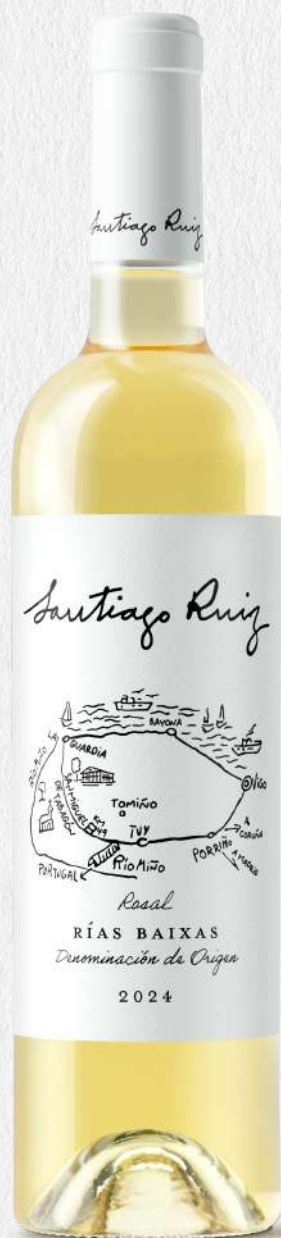
El ciclo comenzó con altas precipitaciones en la zona de O Rosal seguido de una primavera con suaves temperaturas y alta presencia de lluvias, especialmente entre los meses de noviembre a marzo, casi 2.000 l de precipitaciones acumuladas antes de la vendimia, causando un ataque de mildiu controlado con deshojados y tratamientos. La ausencia de lluvia a partir del mes de junio, y especialmente a fines de verano, favoreció un excelente estado sanitario de la uva. El 28 de agosto comenzó la vendimia con el albariño, continuando con el godello y resto de variedades, y finalizando el 25 de septiembre. La vendimia de 2024 ha sido la más larga de la historia de Santiago Ruiz.

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): 6,75
PH: 3,45 | Azúcar residual: < 2 g/l



VARIEDADES.

Albariño (81%) | Loureiro (4%)
Caíño Blanco (5,5%) | Treixadura (5%)
Godello (4,5%).

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. 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 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.