

Santiago Ruiz 2019

Variedades

Albariño (82%), Loureiro (9%), Caiño Blanco (4%), Treixadura (3%), Godello (2%).

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

La climatología hasta llegar a la vendimia de 2019 fue la propia de Rías Baixas: invierno con temperaturas suaves pero lluvioso; primavera cálida, pero con mucha lluvia concentrada en pocos días (en marzo cayeron 117,2 l en 8 días); y un verano con temperaturas muy suaves. El mes de junio fue el más frío de los últimos 10 años y los días de lluvia fueron escasos, aunque la cantidad, abundante. Las temperaturas suaves de los días previos a la vendimia y las ligeras lluvias favorecieron una acidez de uva y mosto más alta respecto a años anteriores. Las uvas que entraron en bodega presentaban un estado sanitario muy bueno con una maduración óptima.

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 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, tonos verdosos. En nariz es limpio y muy intenso, con la complejidad típica de este vino, aparecen notas de fruta blanca (peras agua y manzana) y cítricos junto a aromas balsámicos y anisados (hinojo, menta), flores blancas y toques minerales. En boca volvemos a encontrar la complejidad, entrada golosa, con cuerpo y una acidez muy agradable que ayuda a que sea muy largo recuerdos de todo lo que apreciamos en la nariz. Con muy buena retronasal, y acidez muy equilibrada.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

Acompaña a

Marisco y pescado en general, así como a arroces, paté y carnes blancas. Ideal como aperitivo.

Servir entre 10° y 11°C (60-62°F).

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.



Santiago Ruiz 2019

Alcohol (%vol):	13,0%
A.T. (g/L Ac. Tartárico):	7,65
pH:	3,39
A.V. (g/L Ac. Acético):	0,18
IPT:	8 mg/l
A420:	0,017 g/l

www.bodegasantiagorui.com

Santiago Ruiz

RIAS BAIXAS
denominación de origen