

Rosa Ruiz
2019

Rosa Ruiz 2019

Variedad

100% Albariño procedente de viñas viejas conducidas en el típico parral de la subzona de O Rosal y con muy bajos rendimientos.

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, con altas pluviometrías en pocos días. 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 del verano y de los días previos a la vendimia así como las ligeras lluvias favorecieron una acidez de uva y mosto más alta respecto a años anteriores.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 20kg con una primera selección de uva en el viñedo siendo posteriormente escogidas en la mesa de selección en bodega.

Tras un proceso de maceración en frío y una crianza sobre borras se lleva a cabo la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente tiene lugar la crianza sobre lías durante 5 meses, con el fin de aumentar su amplitud en boca.

Notas de cata

Color amarillo brillante. Aromas intensos de papaya, mango, manzana, así como notas cítricas, mandarina, pomelo. En boca es amplio, con buena entrada, graso y muy equilibrado. Las frutas vuelven a aparecer en la boca, transmitiendo sensaciones muy agradables. De acidez muy equilibrada. Retrogusto muy largo y sabroso.

Edición limitada de 6.400 botellas.

Vino de carácter singular, exquisito y personal.

Acompaña a

Es un aperitivo ideal, también combina con mariscos, pescados y arroces, así como hojaldres o patés.

Servir entre 10° y 11°C (50-52°F).

Un homenaje familiar

Una etiqueta cargada de significado y sentimiento, que expresa la unión entre padre e hija. Inspirada en una foto de ambos tomada en 1993 en la bodega en la que tanto compartieron juntos. Con el color rojo como protagonista, el favorito de Rosa Ruiz, es una invitación a cruzar la puerta de la bodega y disfrutar de sus vinos.



Santiago Ruiz
RIAS BAIXAS
denominación de Origen

Rosa Ruiz 2019

Alcohol (%vol)	14%
A.T. (g/L Ac. Tartárico):	7,50
pH:	3,44
A.V. (g/L Ac. Acético):	0,20
IPT:	8 mg/l
A420:	0,017 g/l