

Santiago Ruiz 2020

Variedades

Albariño (72%), Loureiro (13%), Treixadura (6%), Caiño Blanco (5%) y Godello (4%).

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 cálido y con pocas lluvias, que propició un adelanto de la brotación, seguido de una primavera muy calurosa pero más seca que otros años, lo que permitió buen desarrollo de la vegetación y floración homogénea. El mes de julio fue el más caluroso en muchos años, con noches cálidas, provocando un stress hídrico, que el mes de agosto, más suave y lluvioso que años anteriores, ayudó a suavizar. Como consecuencia de todo esto las uvas se vendimiaron temprano, con racimos uniformes y un excelente estado sanitario. La vendimia comenzó el 4 de septiembre con el Albariño y finalizó el día 18 con el Caiño.

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

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso, fresco y complejo combinando las notas de fruta blanca (pera de agua, manzana, pera, chirimoya) y cítricos (limón, pomelo) con toques balsámicos, anisados y minerales. En boca es complejo, de entrada golosa, con cuerpo y predominio de las notas cítricas. La combinación de las cinco variedades autóctonas le aporta una extraordinaria complejidad.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

Acompaña a

Marisco y pescado en general, así como a arroces, comida asiática y carnes blancas. Ideal como aperitivo y para disfrutar con quesos frescos y postres ligeros.

Servir entre 10° y 11°C (50-52°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
RIAS BAIXAS
denominación de origen



Santiago Ruiz 2020

Alcohol (%vol):	13,0%
A.T. (g/L Ac. Tartárico):	6,90
pH:	3,37
A.V. (g/L Ac. Acético):	0,23
IPT:	8 mg/l
A420:	0,058 g/l