

Santiago Ruiz  
RIAS BAIXAS

## Rosa Ruiz 2022.

Edición limitada de 10.200 botellas.

*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.*

### variedades.

**100% Albariño**, procedente de viñas viejas de unos 25 - 40 años, conducidas en el típico parral de la subzona de O Rosal y con muy bajos rendimientos.

### cosecha.

Un invierno muy seco, menos de 400 l de noviembre a marzo, y una oscilación de temperaturas mayor de lo habitual. La primavera, más seca y cálida que los años anteriores y con unas temperaturas mínimas muy bajas, dio paso a un verano también muy seco. La pluviometría de junio a octubre no llegó a los 100 l y las temperaturas se dispararon, a más de 34°C durante varias semanas en julio y agosto, llegando a superar un par de días los 40°C. Esta climatología ayudó a una brotación y floración homogénea, una buena maduración y casi ausencia de enfermedades fúngicas en la uva en el momento de la vendimia.

### notas de cata.

Color amarillo brillante con ribetes dorados. En nariz resulta muy elegante, destacando aromas intensos de fruta blanca, como pera y manzana, y nectarinas, envuelto con toques florales.

En boca es amplio, con una entrada muy equilibrada. Las frutas vuelven a aparecer en la retronasal, sobre todo las flores blancas. Muy largo en boca y con un excelente retrogusto.

### viñedo vendimia elaboración.

El 100% es uva Albariño seleccionada de nuestros viñedos más antiguos, tanto propios como de proveedores, en la zona de Tomiño (subzona de O Rosal) a una altitud de 60 m con orientación sur.

Vendimia manual en cajas de 20 kg con una primera selección de uva en el viñedo siendo posteriormente escogidas en la mesa de selección en bodega. Tras un proceso de criomaceración con hielo seco 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 mínima de 6 meses, con el fin de aumentar su amplitud en boca.

### maridaje.

Un vino que marida no solo con pescados y mariscos; es además un excelente acompañante para los patés, las aves, los arroces y los postres con bases de chocolates y frutos tropicales. Su temperatura ideal de consumo es de 10 y 11°C.



### datos analíticos.

**G.A. (%Vol):** 13 | **A.T. (g/l Ac. Tartárico):** 6,45 | **PH:** 3,48 | **Azúcar residual:** ≤ 1 g/l

PART OF  
SOGRAPE

