

## Santiago Ruiz 2022.

*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 Sabagón, 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.*

### variedades.

Albariño (74%) | Loureiro (8%) | Godello (8%) | Treixadura (5%) | Caíño Blanco (5%)

### cosecha.

Ciclo vegetativo muy marcado por las altas temperaturas y bajas pluviometrías. Invierno seco, con menos de 400 l entre noviembre y marzo, y con contraste de temperaturas máximas altas y mínimas por debajo de lo habitual.

Primavera cálida y seca, con apenas 300 l de lluvias seguida de un verano con temperaturas muy altas, favoreciendo una brotación y floración homogénea, así como una óptima maduración y sanidad del fruto. La vendimia comenzó el 31 de agosto con el Albariño y finalizó el 23 de septiembre con el Caíño Blanco.

### notas de cata.

Brillante y con tonos verdosos. Aromáticamente es muy intenso, elegante y limpio, con la complejidad típica de este vino. Aparecen notas de fruta, manzana, compota, piel de naranja, florales, así como aromas balsámicos, típicos de la Loureira, (laurel, hierbaluisa) y anisados (hinojo, menta) y un pequeño recuerdo mineral.

En boca volvemos a encontrar la complejidad de la nariz, frutas, balsámicos, mineral y cítricos. Bien estructurado, con cuerpo y equilibrado. En boca es complejo, con entrada golosa y una acidez muy agradable.

### viñedo vendimia elaboración.

38 ha de viñedos propios, ubicados en Tomiño, subzona de O Rosal, próximos a la desembocadura del río Miño. Ubicados 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 3 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 solo con los platos típicos de la cocina gallega, pescado o marisco, sino también con comida asiática, arroces y postres ligeros. Su temperatura ideal de consumo es de 10 y 11°C.



## datos analíticos.

G.A. (%Vol): 12,5 | A.T. (g/l Ac. Tartárico): 7,6 | PH: 3,3 | Azúcar residual: ≤ 1 g/l

