

ROSA RUIZ

2023

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.

CICLO VEGETATIVO 2023.

El trabajo en viñedo comenzó a finales de 2022 con una cuidadosa poda y temperaturas históricamente altas. 2023 arrancó con lluvias en la zona de O Rosal. La primavera fue calurosa, con brotación y lluvias que causaron un ataque de mildiu, controlado con deshojados y tratamientos. Marzo a junio fueron cálidos; julio fresco, equilibró el desarrollo de los racimos; y agosto fue normal. El ciclo dejó más de 1.700 l de lluvia hasta agosto, con temperaturas adecuadas para madurar racimos, manteniendo unas excepcionales condiciones de sanidad de los viñedos. La vendimia del albariño comenzó el 30 de agosto de 2023.

NOTAS DE CATA.

A la vista es limpio y brillante, con tonos pajizos. Aromáticamente resulta muy intenso y complejo, con notas de fruta madura (manzana, paraguay y melón), junto a notas cítricas, piel de naranja y toques de flores blancas.

En boca es complejo, con cuerpo y muy elegante. Tiene una agradable frescura y un toque de mineralidad salina, que lo mantienen vivo y equilibrado. Retrogusto largo y persistente, con una acidez bien balanceada.

DATOS ANALÍTICOS.

G.A. (%Vol): 13,5 | A.T. (g/l Ac. Tartárico): 6

PH: 3,52 | Azúcar residual: 1,5 g/l

EDICIÓN LIMITADA DE 11.989 BOTELLAS.

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.

VIÑEDO, VENDIMIA Y ELABORACIÓN.

Elaborado con uvas albariño seleccionadas de dos de nuestras parcelas más antiguas, ubicadas en la región de San Miguel de Tabagón, subzona de O Rosal.

La vendimia de las uvas de Rosa Ruiz comenzó el 7 de septiembre de forma manual, con una primera selección en viñedo y en cajas de 20 kg. Una vez en bodega se realiza una segunda selección en mesa y solo las mejores pasan a un proceso de criomaceración con hielo seco y una crianza sobre borras, antes de iniciar la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente se realiza la crianza sobre lías durante 7 meses, con el fin de aumentar la 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.



Santiago Ruiz
RÍAS BAIXAS