



ROSA RUIZ

2024

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.

EDICIÓN LIMITADA DE 11.900 BOTELLAS.

CICLO VEGETATIVO 2024.

Ciclo vegetativo marcado por un invierno con abundantes precipitaciones, aunque con temperaturas más cálidas de lo habitual. Hasta agosto se acumularon casi 2.000 litros de precipitación antes de la vendimia, lo que permitió mantener un buen nivel hídrico en el suelo, clave para el desarrollo de la viña durante el resto del ciclo. La presión de mildiu fue muy alta durante la primavera, favorecida por la elevada humedad y las temperaturas suaves, que fue controlado mediante deshojados estratégicos y tratamientos específicos. Las condiciones climáticas con ausencias de lluvias a partir del envero favorecieron una maduración homogénea y un excelente estado sanitario de la uva al momento de la vendimia.

NOTAS DE CATA.

A la vista es un vino limpio y brillante, con tonalidades amarillo pajizo. Aromáticamente se muestra fresco y limpio, destacando aromas florales y cítricos, junto a notas de fruta verde como la manzana, característica de la variedad. Se perciben también matices de pastelería, indicativos de su crianza sobre lías durante siete meses. En boca, es un vino complejo y con cuerpo, sabroso, con un sutil toque salino. Los sabores de frutas, flores y cítricos apreciados en nariz se confirman en el paladar. Posee un retrogusto muy largo y una acidez perfectamente equilibrada.



VARIEDADES.

100% albariño.

VIÑEDO, VENDIMIA Y ELABORACIÓN.

Viñedo de cepas viejas de entre 25 y 40 años, cultivadas en el tradicional sistema de parral característico de la subzona de O Rosal. Estas cepas, de bajos rendimientos, aportan una notable concentración y expresión varietal al vino.

La vendimia de las uvas albariño para Rosa Ruiz comenzó 4 días después del inicio de la vendimia, con una primera selección en el viñedo, en cajas de 20 kg. Ya 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 de patés, aves, arroces y postres con bases de chocolates y frutos tropicales. Su temperatura ideal de consumo es de 10 y 11 °C.

DATOS ANALÍTICOS.

G.A. (%Vol): 12,5 | A.T. (g/l Ac. Tartárico): 6,5

PH: 3,46 | Azúcar residual: < 2 g/l