

# Santiago Ruiz

RÍAS BAIXAS

## SANTIAGO RUIZ

2025

*En 1984, Santiago Ruiz elaboró un vino elegante y complejo con las variedades típicas de Rías Baixas, y lo embotelló con una etiqueta en la que se dibujaba un mapa para asistir a la boda de su hija. Hoy, esa etiqueta nos inspira a vivir con autenticidad, haciendo lo que de verdad nos emociona. Ese es el espíritu de Santiago Ruiz.*

### CICLO VEGETATIVO 2025.

Tras un invierno y primavera cálidos y lluviosos, la viña brotó a finales de marzo de forma homogénea y con buenas perspectivas. Hubo fuerte presión de mildiu en abril y principios de mayo, pero el clima cambió con una de las primaveras y veranos más secos y calurosos que se recuerdan, alcanzando los 40 °C y sin lluvias en tres meses. Esto permitió una floración perfecta y sin pérdidas por enfermedades. La vendimia comenzó el 26 de agosto con albariño, seguida de godello, treixadura, loureiro y terminó el 22 de septiembre con caíño blanco. Estado sanitario excelente y mostos con gran equilibrio y tipicidad varietal.

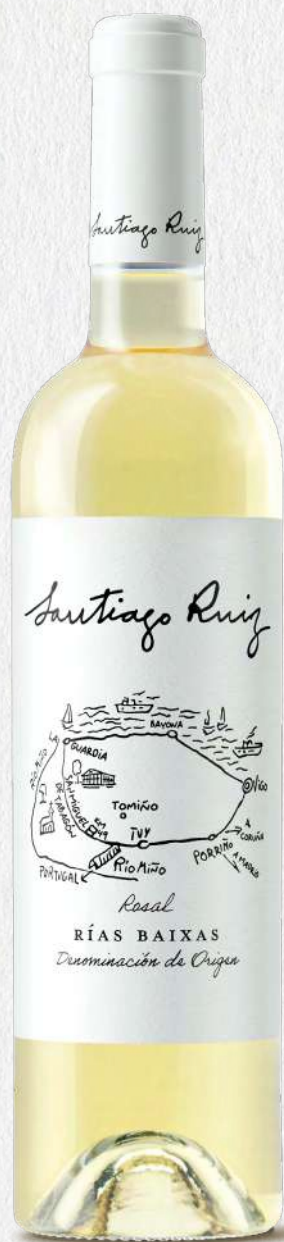
### NOTAS DE CATA.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de aspecto limpio y brillante. En nariz presenta una expresión aromática compleja y bien integrada, donde conviven los cítricos y la frescura del albariño, las notas florales del loureiro, los matices frutales del godello y la treixadura, junto a recuerdos herbales y una marcada mineralidad aportada por el caíño blanco. En boca se muestra fresco y equilibrado, con una acidez viva que aporta tensión y un final largo, cítrico y sutilmente salino.

### DATOS ANALÍTICOS.

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

PH: 3,4 | Azúcar residual: <2 g/l



### VARIETADES.

Albariño (85%) | Godello (5%)  
Loureiro (5%) | Treixadura (3%)  
Caíño Blanco (2%).

### VIÑEDO, VENDIMIA Y ELABORACIÓN.

44 ha de viñedos próximos a la desembocadura del río Miño, en la subzona de O Rosal, 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 4 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 sólo con los platos típicos de la cocina gallega, pescado o marisco, sino también con comida asiática, carnes blancas y patés.

Su temperatura ideal de consumo es entre 10 y 11 °C.

