

Santiago Ruiz
RÍAS BAIXAS



LOUREIRO

2025

Colección Jardín de Variedades invita a descubrir, en su expresión más pura, las uvas autóctonas de O Rosal con las que se elabora Santiago Ruiz. La Loureiro, monovarietal en este vino, despliega en solitario su esencia más delicada: fresca, sutiles aromas florales y una elegancia natural que emociona.

CICLO VEGETATIVO 2025.

El invierno fue cálido y lluvioso, y la primavera continuó con temperaturas suaves y abundantes precipitaciones, generando buenas reservas hídricas. El verano, muy seco y con temperaturas excepcionalmente altas, marcó registros históricos en la denominación. El loureiro brotó muy bien, sin apenas fallos en yemas y buena cantidad de racimos. Las condiciones climáticas favorecieron una floración perfecta, sin presencia de enfermedades ni plagas. Se realizó un deshojado y aclareo temprano para asegurar ventilación y ajustar el rendimiento. La vendimia se realizó a principios de septiembre. En bodega, los mostos se mostraron elegantes, fragantes y frescos, fiel reflejo del carácter singular de esta variedad.

NOTAS DE CATA.

Amarillo alimonado con irisaciones verdosas. De gran brillo y limpidez. Tremendamente aromático, elegante y delicado, con aromas de flores blancas, gardenia y azahar, con agradables recuerdos de hierbas frescas atlánticas y un ligero toque balsámico de laurel. En boca es delicado como su nariz, los aromas florales nos llenan el paladar y la sensación de frescura nos acompaña en un recorrido fluido y elegante.

DATOS ANALÍTICOS.

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

PH: 3,4 | Azúcar residual: <2 g/l



VARIEDADES.

100% loureiro.

VIÑEDO, VENDIMIA Y ELABORACIÓN.

Loureiro seleccionada de las mejores parcelas de nuestra finca, junto 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 son de 30 años con rendimientos que no superan los 5.000 Kg /ha.

La vendimia comenzó el 5 de septiembre, con una uva sana y en perfecta maduración. En bodega se seleccionaron los mejores racimos para una fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada y posterior crianza sobre sus propias lías durante tres meses.

MARIDAJE.

Excelente como aperitivo, acompañando todo tipo de quesos, patés, salmón y suaves embutidos. Ideal con platos de pescados frescos, carnes blancas, arroces y pastas. Perfecto con mariscos y comida asiática.