

# Santiago Ruiz

RÍAS BAIXAS

## ROSA RUIZ

2025

*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 2025.

Tras un invierno y una primavera cálidos y marcados por abundantes lluvias, el verano se presentó como uno de los más calurosos que se recuerdan en Galicia. La vid mostró una excelente brotación, con numerosos racimos visibles. Aunque al inicio hubo una fuerte presión de mildiu, a partir de mediados de mayo, con la llegada del calor y el cese de las precipitaciones, se logró una floración perfecta y sin pérdidas por enfermedades fúngicas. Gracias a las reservas hídricas acumuladas, la planta resistió bien las altas temperaturas del verano y alcanzó la vendimia en un estado sanitario impecable. Esta comenzó de forma temprana, el 26 de agosto, con el albariño destinado a la elaboración de Rosa Ruiz.

### NOTAS DE CATA.

A la vista es limpio y brillante, con delicadas tonalidades amarillo pajizo. Aromáticamente se expresa con frescura y nitidez, donde destacan aromas florales y cítricos, acompañados de notas de fruta verde, especialmente manzana, rasgo distintivo de la variedad. Aparecen, además, sutiles matices de pastelería que reflejan su crianza sobre lías durante siete meses. En boca es complejo y estructurado, sabroso y envolvente, con un elegante toque salino. Los recuerdos de fruta, flores y cítricos percibidos en nariz se confirman en el paladar. El final es largo y persistente, sostenido por una acidez bien equilibrada.

### DATOS ANALÍTICOS.

G.A. (%Vol): 12,5 | A.T. (g/lAc. Tartárico): 6,8

PH: 3,35 | Azúcar residual: < 2 g/l

EDICIÓN LIMITADA DE 12.240 BOTELLAS.

### VARIETADES.

100% albariño.

### VIÑEDO, VENDIMIA Y ELABORACIÓN.

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

