

Santiago Ruiz



Santiago Ruiz 2011

Varietades: Albariño (70%), Loureiro(15%), Caiño Blanco (10%), Treixadura y Godello (5%) procedentes de viñedos propios en O Rosal.

Elaboración: Macerado a la entrada en bodega, se prensa bajo presión controlada en prensa neumática. Tras la fermentación, se lleva a cabo una crianza sobre lías.

Notas de cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Intenso y complejo en nariz a la vez que sutil. Notas frutales (pera, nísperos, cítricos) combinados con notas balsámicas(laurel, menta) y recuerdos minerales.

En boca es vivo, potente y bien estructurado. De acidez muy equilibrada y largo postgusto.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

Acompaña a: Arroces, mariscos y pescados en general, así como a carnes blancas y foie. Ideal como aperitivo.

Servir entre 10° y 11° C.

D.O. Rias Baixas

Santiago Ruiz

