SANTIAGO RUIZ 2015

VARIEDADES:
Albariño (69%), Loureiro (13%), Godello (5%), Treixadura (9%), Caiño Blanco (4%), procedentes de viñedos propios en **O Rosal.**

ELABORACIÓN:
Vendimia manual y en cajas de 20 Kg, la uva se procesa en el día. En el viñedo se realiza una selección de la uva, que continúa en la bodega en la mesa de selección. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con la temperatura controlada y dura aproximadamente 21 días. Tras la fermentación, se lleva a cabo una crianza sobre lías y al final se ha realizado el coupage.

NOTAS DE CATA:
A la vista se presenta limpio y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso, fresco y complejo, donde se combinan las frutas características manzana, pera con las de hueso y los cítricos. Aparecen los aromas mentolados, el laurel, acacia y flores blancas, con un ligero toque mineral. En boca es complejo, graso y muy largo en el retrogusto, la acidez está muy compensada.

Evolucionará en botella muy positivamente en los próximos meses.

ACOMPAÑA A:
Marisco y pescado en general, así como a arroces, paté y carnes blancas. Ideal como aperitivo.

Servir entre 10º y 11 º C.