



Paal 01

100% Syrah

VIÑEDO

Subzona Baja Montaña
Pueblo: San Martín de Unx

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío.
Fermentación a baja temperatura en depósito
de hormigón. Maloláctica en depósito de hormigón.

18 meses de envejecimiento en hormigón

15 meses afinamiento en botella.

NOTA DE CATA

Atractivo color rojo picota con ribetes violáceos.

En nariz, expresa fielmente el carácter varietal de la Syrah mostrando un potente aroma a frutos rojos y violeta.

Destaca por su complejidad aromática que evoluciona a especias, pimienta negra y cacao con un final que recuerda a frutos negros, regaliz y sutiles notas minerales.

En boca resulta un vino estructurado, fresco, sabroso, donde la fruta mantiene el protagonismo. Destaca la sedosidad de los taninos que le confieren redondez y un elegante, intenso y largo final.

