



## Otros vinos

### La Única, Segunda Edición (Agotada)

La Única nace con el propósito de ensalzar las virtudes de los vinos tintos elaborados en las bodegas de **Pagos del Rey** del norte de España, unidos por primera vez en un mismo vino.

La variedad **tempranillo** de cada una de estas zonas vitivinícolas de prestigio, se unen en un mismo *coupage* para aportar lo mejor de sí mismas, haciendo de La ÚNICA un vino con una esencia y carácter hasta ahora desconocidos.

**Vino y arte** quedan unidos en esta edición limitada de 2.600 botellas. Cada etiqueta pintada a mano con el color de la '**sangre de la tierra**' refleja su origen e historia en cada trazo.

## Región

La Única se elaboró partiendo de una selección de vinos, criados en barricas de roble francés y americano de las bodegas de Pagos del Rey en Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) y Morales de Toro (Zamora).

### VARIEDAD

La Única está elaborada a partir de un 15% de tempranillo (añada 2010), un 40% de tinto fino (añada 2011) y un 45% de tinta de Toro (añada 2011).

### ESTILO

Vino Tranquilo

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir a 18 °C. Decantar o abrir la botella al menos media hora antes de servir.

## Notas de Cata

Vino de color rubí con marcado carácter de bayas en nariz, con notas de té negro, violetas y coníferas, y un discreto aroma a grosellas y cerezas negras. Los taninos lo hacen muy sabroso y sedoso. Concentrado en el fondo, es corpulento pero con un final agradable. La expresiva condición balsámica y la combinación de la menta y el chocolate amargo le aportan una gran frescura y longitud.

## Maridaje

Este vino es ideal para disfrutar en ocasiones especiales y es un compañero excelente para las mejores carnes asadas y entrantes potentes.

## Información Técnica

Las manos de los mejores expertos ensamblaron estas variedades llevando a cabo diferentes combinaciones hasta dar con La Única, un vino único y con personalidad propia en el que poder apreciar cada una de las variedades y el carácter de la región de la que proceden.

Edición limitada y exclusiva de 2.600 botellas. Presentada en estuche de madera personalizados. Botella borgoña de 750 ml con corcho natural y lacrada.