



Autres vins

La Única, Quatrième Edition (Épuisée)

La Única a été créée dans le but de mettre en valeur les qualités des vins rouges élaborés dans les caves de Pagos del Rey, dans le nord de l'Espagne, réunis pour la première fois dans un même vin.

Le cépage Tempranillo de chacune de ces régions viticoles prestigieuses est assemblé dans un même coupage afin d'apporter le meilleur de lui-même, faisant de LA ÚNICA un vin à l'essence et au caractère jusqu'alors inconnus.

Le vin et l'art s'unissent dans cette édition limitée à 15 000 bouteilles. Chaque étiquette peinte à la main en violet reflète son origine et son histoire dans chaque trait.

Région

La Única est la sélection des meilleurs vins de Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) et Morales de Toro (Zamora).

CÉPAGE

La Única est élaboré à partir de 60 % de Tinto Fino, 10 % de Tinta de Toro et 30 % de Tempranillo de Rioja.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir à 18 °C. Décanter ou ouvrir la bouteille au moins une demi-heure avant de servir.

Notes de dégustation

Couleur cerise rouge foncé avec des reflets grenat et une robe profonde. Au nez, on distingue des arômes de fruits rouges, d'épices, des notes de cèdre et des notes fumées complexes. Bouche élégante, savoureuse, tanins veloutés, acidité parfaite et grande minéralité qui révèlent une finale persistante et chaleureuse.

Accords

Ce vin exclusif est idéal pour accompagner les viandes rouges, les ragoûts et les plats traditionnels.

Informations techniques

La Única IV édition est le résultat d'une sélection rigoureuse de différents Tempranillos provenant des caves de Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) et Morales de Toro (Zamora). Composé à 60 % de Tinto Fino (millésime 2018 élevé en fûts américains neufs pendant 405 jours en moyenne), 10 % de Tinta de Toro (millésime 2018 élevé en fûts américains et français pendant 386 jours) et 30 % de Tempranillo de Rioja (millésimes 2017 et 2018 élevés en fûts américains neufs pendant 338 jours).

Les mains des meilleurs experts ont assemblé ces lots de vin en réalisant différentes combinaisons jusqu'à obtenir La Única, un vin exclusif à la personnalité unique, dans lequel on peut apprécier le caractère de chaque région d'où il provient. Cette édition limitée et exclusive de 15 000 unités de 750 ml a été dégustée et analysée par une équipe de 32 dégustateurs de renommée nationale et internationale.



A.O.C. Toro

La Única V Edición

Ce vin exceptionnel, qui en est à sa cinquième édition, est le reflet fidèle de l'un des projets les plus emblématiques et uniques des caves Pagos del Rey. Une édition limitée à 15 000 bouteilles qui a toujours connu un grand succès et une reconnaissance internationale.

La Ve édition de La Única est née d'une séance de dégustation au musée du vin de Pagos del Rey à Morales de Toro, Zamora, avec la participation d'experts du monde entier. Un coupage réalisé à partir d'une sélection des meilleurs vins des caves Pagos del Rey de Fuenmayor (communauté autonome de La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) et Morales de Toro (Zamora). L'assemblage final reflète le caractère du raisin Tempranillo, la personnalité du terroir et le type de barrique utilisé pour le vieillissement.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE

La Única est composée à 35 % de Tinto Fino, à 35 % de Tempranillo de Rioja et à 30 % de Tinta de Toro.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir à 18°C. Décanter ou ouvrir la bouteille au moins une demi-heure avant de servir.

Notes de dégustation

Un vin d'expression mûre, très bien résolu. Des fruits noirs très présents auxquels sont incorporés des détails du passage du temps, comme des feuilles séchées, du balsamique et des fines herbes. Les nuances de vieillissement apportent de fines notes fumées et des nuances de cacao. Un vin bien équilibré, corsé en bouche avec une fin chaleureuse rappelant la liqueur de fruits.

Accords

La Única a des notes de fruits noirs, d'épices et un corps robuste qui se marie parfaitement avec les ragoûts et les civets de gibier, les viandes rouges grillées telles que les rôtis argentins.

Informations techniques

La Única V édition est le résultat d'une sélection exhaustive de différents Tempranillos des caves Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) et Morales de Toro (Zamora). Composé à 35 % de Tinto Fino (25 % du millésime 2021 avec un profil fruité, une structure moyenne et 370 jours de vieillissement en fûts neufs de chêne américain et 10 % de vin avec un profil plus structuré, une acidité plus élevée et de bonnes caractéristiques de vieillissement. Vieilli en fûts de chêne américain pendant 340 jours), 35 % de Tempranillo de la Rioja (millésimes 2021/2022. Choisi pour son profil méditerranéen et chaud qui montre la typicité de la région. Élevé pendant 30 jours en barriques de chêne américain) et 30 % de Tinta de Toro (millésime 2021. Vin complexe, avec des notes minérales, une grande structure et de la personnalité. Vieilli en fûts de chêne américain pendant 330 jours).