



Autres vins

La Única, Quatrième Edition

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.