

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 18ºC. 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).