



Autres

La Unica, Première édition (Épuisée)

La Única est né d'un objectif : diffuser les nombreuses vertus des vins rouges des caves de Pagos del Rey du nord de l'Espagne, réunis pour la première fois dans un seul vin. Les cépages de Tempranillo de chacune de ses prestigieuses régions viticoles sont mélangés selon un coupage qui démontre le meilleur de chaque cépage, faisant de La Única un vin d'une nouvelle personnalité et d'un nouveau caractère. Chaque étiquette, peinte à la main avec la couleur du « sang de la terre », symbolise son origine et son histoire dans chaque dessin.

La Única est élaboré à partir d'une sélection de vins, vieillis en fûts de chêne français et américain dans les caves de Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), d'Olmedillo de Roa (Burgos) et de Morales de Toro (Zamora).

□ 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

Tempranillo (millésime 2010), sélectionné à partir d'une sélection de 26 types de vins vieillis dans des fûts en chêne.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 18°C. Nous vous recommandons de décanter le vin ou d'ouvrir la bouteille une demi-heure au moins avant de le servir.

□ Notes de dégustation

Une robe rouge rubis intense avec des reflets violets. Au nez, on trouve une touche de chêne, suivie d'arômes grillés et une pointe balsamique de vanille, qui sont complétés par des arômes de bleuets, de violettes et de lavande.

Le fruit est intense et évoque la forêt, les prunes, les framboises et des cerises noires, avec des traces de poivre et de chocolat. En bouche, il est puissant, élégant et noble, avec des tannins marqués sans être trop dominants.

□ Accords

Ce vin est idéal pour être savouré pour les occasions spéciales. Il accompagne exceptionnellement bien les meilleures viandes rôties ou les entrées copieuses.

□ Informations techniques

Les meilleurs experts ont assemblé ces cépages en essayant différentes combinaisons avant de donner naissance à La Única, un vin unique à la personnalité affirmée qui offre la possibilité de se délecter de chacun des cépages utilisés et d'apprécier tout le caractère de chaque région.

Édition exclusive et limitée à 600 bouteilles.

(Édition épuisée)



Autres

La Única, Deuxième Édition

La Única est né d'un objectif : diffuser les nombreuses vertus des vins rouges des caves de Pagos del Rey du nord de l'Espagne, réunis pour la première fois dans un seul vin. Les cépages de Tempranillo de chacune de ses prestigieuses régions viticoles sont mélangés selon un coupage qui démontre le meilleur de chaque cépage, faisant de La Única un vin d'une nouvelle personnalité et d'un nouveau caractère. Vin et art se rejoignent dans cette édition limitée à 2 600 bouteilles. Chaque étiquette, peinte à la main avec la couleur du « sang de la terre », symbolise son origine et son histoire dans chaque dessin.

La Única est élaboré à partir d'une sélection de vins, vieillies en fûts de chêne français et américain dans les caves de Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), d'Olmedillo de Roa (Burgos) et de Morales de Toro (Zamora).

□ 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 produit à partir de 15 % de Tempranillo de Rioja (millésime 2010), de 40 % Tinto Fino (millésime 2011) et de 45 % Tinta de Toro (millésime 2011).

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 18°C. Nous vous recommandons de décanter le vin ou d'ouvrir la bouteille une demi-heure au moins avant de le servir.

□ Notes de dégustation

Vin d'une robe de couleur rouge rubis, avec des arômes de thé noir, de violette, de mûres, de conifères et une pointe discrète de groseilles et de cerises noires. Ses tannins le rendent très savoureux et velouté. Concentré, il est charnu tout en offrant une fin en bouche agréable. Les notes expressives de balsamique et l'association de menthe et de chocolat amer rendent ce vin très frais et persistant.

□ Accords

Ce vin est idéal pour être savouré pour les occasions spéciales. Il accompagne exceptionnellement bien les meilleures viandes rôties ou les entrées copieuses.

□ Informations techniques

Les meilleurs experts ont assemblé ces cépages en essayant différentes combinaisons avant de donner naissance à La Única, un vin unique à la personnalité affirmée qui offre la possibilité de se délecter de chacun des cépages utilisés et d'apprécier tout le caractère de chaque région.

Édition exclusive et limitée à 2 600 bouteilles. Présentation dans des étuis personnalisés en bois. Bouteille de 750 ml de style Bourgogne avec bouchon en liège et sceau à la cire.



Autres

La Única, Troisième Édition

La Única est né d'un objectif : diffuser les nombreuses vertus des vins rouges des caves de Pagos del Rey du nord de l'Espagne, réunis pour la première fois dans un seul vin. Les cépages de Tempranillo de chacune de ses prestigieuses régions viticoles sont mélangés selon un coupage qui démontre le meilleur de chaque cépage, faisant de La Única un vin d'une nouvelle personnalité et d'un nouveau caractère. Vin et art se rejoignent dans cette édition limitée à 6 300 bouteilles. Chaque étiquette, peinte à la main avec la couleur du « sang de la terre », symbolise son origine et son histoire dans chaque dessin.

La Única est élaboré à partir d'une sélection de vins, vieillies en fûts de chêne français et américain dans les caves de Pagos del Rey à Fuenmayor (La Rioja), d'Olmedillo de Roa (Burgos) et de Morales de Toro (Zamora).

▣ 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 produit à partir de 50 % de Tinto Fino (coupage de millésimes), de 30 % de Tinta de Toro (millésime 2013) et de 20 % de Tempranillo (millésime 2012).

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 18°C. Nous vous recommandons de décanter le vin ou d'ouvrir la bouteille une demi-heure au moins avant de le servir.

▣ Notes de dégustation

Sa robe d'une couleur cerise conduit à des arômes intenses de fruits des bois, parfaitement mélangés à de légères notes de réglisse, de grillé et d'épices. Ces arômes complexes s'expriment pleinement lorsque le vin est décanté. Un goût riche et intense, avec des tannins souples et mûrs, rend ce vin complet et soyeux avec un corps complet et complexe d'une fin en bouche persistante.

▣ Accords

Ce vin est idéal pour être savouré pour les occasions spéciales. Il accompagne exceptionnellement bien les meilleures viandes rôties ou les entrées copieuses.

□ Informations techniques

Les meilleurs experts ont assemblé ces cépages en essayant différentes combinaisons avant de donner naissance à La Única, un vin unique à la personnalité affirmée qui offre la possibilité de se délecter de chacun des cépages utilisés et d'apprécier tout le caractère de chaque région.

Édition exclusive et limitée disponible en différents formats :

6 300 bouteilles de 750 ml de style Bourgogne avec bouchon en liège et sceau à la cire. Chaque unité est présentée dans un étui en bois décoré du design unique de La Única. Une brochure retraçant l'histoire et les caractéristiques de ce vin est jointe à la bouteille.

Disponible en carton de 4 bouteilles avec étui.

Autres formats : 250 bouteilles magnum de 1,5 litre en étuis individuels en bois de Pagos del Rey et 180 bouteilles de format spécial et exclusif de 5 litres.