



Otros vinos

La Única, Primera 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.

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

Vino tinto de la variedad Tempranillo o Tinta del País con añada 2010, elegido a partir de una selección de 26 tipos de vinos envejecidos en barrica.

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

Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. En nariz notas de madera roble dejan paso a aromas tostados, notas blasámicas de vainilla. Posteriormente asoman aromas llenos de flores azules, violetas y lavanda.

La fruta es intensa y nos trae recuerdos del bosque, ciruelas, frambuesas y cerezas negras. Al fondo se descubren matices de pimienta y chocolate.

En boca es poderoso, elegante, noble, tanino marcado sin ser astringente.

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 600 botellas.
(Edición Agotada)



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.



Otros vinos

La Única, Tercera 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 6.300 botellas. Cada etiqueta pintada a mano con el color azul turquesa 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 50% de tinto fino (*coupage* de añadas), 30% de tinta de Toro (añada 2013) y 20% de tempranillo (añada 2012).

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 cereza con marcadas notas de frutas del bosque en nariz, con toques elegantes de regaliz, tostados y complejidad de especias. Aromas complejos que se expresan al decantar el vino. Un vino con un sabor potente pero agradable, maduro, cremoso y cálido, con gran persistencia.

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.

Esta edición limitada y exclusiva de La Única se presenta en diferentes formatos:

Elaboradas 6.300 unidades de 750 ml en botella tipo Borgoña, corcho natural y cierre con lacre. Cada botella se presenta en un estuche de madera con el diseño de La Única. Incluye folleto con la historia y curiosidades sobre el vino.

Disponible en caja de cartón de 4 botellas con estuche.

Otros formatos: 250 botellas en formato magnum de 1,5 litros en cajas individuales de madera de Pagos del Rey y 180 botellas en formato especial y exclusivo de 5 litros.



Otros vinos

La Única, Cuarta Edición

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 15.000 botellas. Cada etiqueta pintada a mano con el color púrpura 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 **60% de Tinto Fino, 10% de Tinta de Toro y 30% de Tempranillo de Rioja.**

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

Color cereza picota con ribete granate y capa alta. En nariz destacan los frutos rojos, especias, notas a cedro, y complejas notas ahumadas. Paladar elegante, sabroso, taninos aterciopelados, perfecta acidez, y gran mineralidad que muestran un final persistente y cálido.

Maridaje

Este exclusivo vino es ideal para disfrutar de carnes rojas, estofados y guisos tradicionales.

Información Técnica

La Única IV edición, es el resultado de una exhaustiva selección de diferentes Tempranillos de las bodegas de Pagos del Rey en Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) y Morales de Toro (Zamora). Compuesto por un 60% de Tinto Fino (añada 2018 en barrica nueva americana con una media de 405 días de crianza), 10% de Tinta de Toro (añada 2018 con mezcla de barrica americana y francesa y 386 días de crianza) y 30% de Tempranillo de Rioja (añadas 2017 y 2018 en barrica nueva americana y 338 días de crianza).

Las manos de los mejores expertos ensamblaron estas partidas de vino llevando a cabo diferentes combinaciones hasta dar con La Única, un vino exclusivo y con personalidad propia en el que se puede apreciar el carácter de cada región de la que proceden. Esta edición limitada y exclusiva de 15.000 unidades de 750 ml fueron catados y analizados por un equipo de 32 catadores de prestigio nacional e internacional.



Otros vinos

La Única V Edición

Un vino excepcional que ya celebra su V edición y es fiel reflejo de uno de los proyectos más emblemáticos y singulares de las Bodegas Pagos del Rey. Una edición limitada de 15.000 botellas que siempre ha gozado de un gran éxito y acogida internacional.

La V edición de La Única nació de una sesión de cata en Pagos del Rey Museo del vino en Morales de Toro, Zamora, donde participaron expertos de todo el mundo. Un coupage elaborado con una selección de los mejores vinos de las bodegas de Pagos del Rey en Fuenmayor (comunidad autónoma de La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) y Morales de Toro (Zamora). El ensamblaje final refleja el carácter de la uva tempranillo, la personalidad del terroir y el tipo de bodega utilizada en su envejecimiento.

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 35% de Tinto Fino, 35% de Tempranillo de Rioja y 30% de Tinta de Toro.

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 expresión madura muy bien resuelto. Fruta negra muy presente a la que se va incorporando detalles del paso del tiempo, como hojas secas, balsámicos o finas hierbas. Los matices de crianza aportan finos ahumados y fondo de cacao. Vino bien armado, corpulento en boca con final cálido que recuerda a fruta de licor.

Maridaje

La Única tiene notas de fruta negra, especias y un cuerpo robusto para maridar de forma inmejorable con estofados y guisos de carne de caza, carnes rojas a la brasa como los asados de carne argentina.

Información Técnica

La Única V edición, es el resultado de una exhaustiva selección de diferentes Tempranillos de las bodegas de Pagos del Rey en Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) y Morales de Toro (Zamora). Compuesto por un 35% de Tinto Fino (25% de la añada 2021 de perfil afrutado, estructura media con 370 días de crianza en barricas nuevas de roble americano y 10% de vino con un perfil más estructurado, mayor acidez y con buenas características de guarda. Envejecimiento en barricas de roble americano durante 340 días), 35% de Tempranillo de Rioja (añadas 2021/2022. Elegido por su perfil mediterráneo, cálido que muestra la tipicidad de la zona. Envejecido durante 30 días en barricas de roble americano) y 30% de Tinta de Toro (añada 2021. Un vino complejo, con notas minerales, gran estructura y personalidad. Envejecido en bodega americana durante 330 días).