



## 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.