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 aútonoma 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 barrica 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 18ºC. 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 barrica americana durante 330 días).