



## Otros vinos

### La Única VI Edición

El territorio, la uva, el tiempo y la mirada de un artista se encuentran en cada edición. La Única VI Edición es un vino elaborado a partir de lo mejor de cada tierra, seleccionado por su carácter y su capacidad para convertirse en algo extraordinario. Cada edición es una pieza de una colección que nunca se repite.

Una creación limitada a solo 15.000 botellas, concebida para ser disfrutada, pero también para ser conservada. Porque lo extraordinario no necesita parecerse a nada.

La Única. Vino para beber. Arte para disfrutar.

## 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 65% de Tinta de Toro, 20% de Tinto Fino y 15% de Tempranillo de Fuenmayor (La 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

Vino de perfil moderno y expresivo, donde la fruta negra y roja madura se integra con notas florales, especiadas y balsámicas. En boca muestra una estructura bien definida, con taninos finos y una sensación fresca que aporta tensión y longitud. La fruta mantiene el protagonismo, acompañada por sutiles matices de cacao, sobre un fondo mineral. Un vino en el que potencia, elegancia y frescura conviven con naturalidad.

## Maridaje

Un vino para acompañar carnes asadas, guisos, ibéricos y quesos curados. Perfecto para mesas largas y momentos en los que disfrutar y compartir forman parte de la experiencia.

## Información Técnica

La Única VI edición nace de una cuidada selección de Tempranillos procedentes de las bodegas de Pagos del Rey en Morales de Toro (Zamora), Olmedillo de Roa (Burgos) y Fuenmayor (La Rioja). Compuesto por un 65% de Tinta de Toro, con una crianza de aproximadamente 100 días en barricas, con un elevado porcentaje de madera nueva. Un vino fresco y expresivo, marcado por la fruta, las notas minerales y una boca tensa y estructurada que aporta profundidad y personalidad al conjunto. Un 20% de Tinto Fino de Olmedillo de Roa, con 384 días de crianza en barrica, que aporta madurez, volumen y complejidad, enriqueciendo el perfil aromático y la estructura del vino. El 15% restante corresponde a Tempranillo de Fuenmayor, con 300 días de crianza, seleccionado por su elegancia y equilibrio, aportando finura y armonía al ensamblaje final.