



Otros

## La Única, Segunda 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 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

## La Única, Tercera 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 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

### 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)