PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Tempranillo

Este vino está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, originaria de La Rioja Alta, que proceden de viñas con bajos rendimientos. Destacan los aromas a fruta madura de la variedad tempranillo, dando como resultado un vino complejo, amplio y suave.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a cerezas dulces y moras. Los aromas están perfectamente reflejados en boca, con toques adicionales a violeta y regaliz. Muy suave con taninos armoniosos y notas de especias dulces sutiles en el postgusto.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa y paletilla de cordero.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 23 y 24ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023
PLATA
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Viura Blanco

Arnegui Viura Blanco está elaborado a partir de uvas de la variedad viura. Esta variedad de uva también se conoce como macabeo en otras partes de España. Los enólogos, han creado un vino que conserva la frescura natural aromática de esta variedad.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 º C**

Notas de Cata

Brillante amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz, tiene aromas a flores blancas, mandarinas, piel de naranja y otras frutas cítricas con un toque sutil a fruta de la pasión. En boca el vino es limpio y sedoso con un final prolongado.

Maridaje

Un buen acompañante para mariscos, pescados o carne de ave cocinado con verduras.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de septiembre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 4 a 6 horas a temperaturas frescas con los hollejos de la uva en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 º C durante 18-20 días. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado

Premios

PLATA
2025 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Viura Blanco 2024

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Rosado

Arnegui Rosado está elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha, la más prestigiosa de Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo – Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 9-11ºC**

Notas de Cata

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura.

Maridaje

Un compañero ideal para pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas tempranillo y garnacha son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16º C.

Premios

PLATA
2025 The Global Masters Rose: Arnegui Rosado 2024
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Rosado 2023

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Viento Norte

Viento Norte no es solo un nombre, es la esencia de un vino que refleja la singularidad de los viñedos de La Rioja Alta donde se encuentra la bodega de Pagos del Rey. En la cara norte y ascendente de la Sierra de Cantabria, donde el viento del Cantábrico acaricia la tierra, nace la magia. El aire frío se enfría y se condensa, liberando una lluvia que da vida a las vides.
Al descender por la ladera sur, se transforma en una masa de aire más seca y cálida, acariciando las uvas con un soplo de frescura e intensidad. Este curioso efecto atmosférico, esculpe un terroir único, donde las uvas brillan con un carácter excepcional. Frescura vibrante, aromas intensos y una complejidad cautivadora son las señas de identidad de Arnegui Viento Norte.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **14-16ºC**

Notas de Cata

Es un vino denso, con capa de color granate. En nariz aparecen notas de fruta madura con ligeros toques ahumados, se percibe un vino fresco y pleno con balance perfecto entre fruta y madera. En boca explota nada más entrar, apreciándose un vino con potencia, cuerpo e intenso. El postgusto que deja es sabroso y largo en el paladar.

Maridaje

Marida con carnes rojas, caza, quesos curados, guisos y arroces.

Información Técnica

El proceso de maceración y fermentación busca la extracción máxima de fruta y color. Posteriormente, el vino permanece aproximadamente 12 meses en barricas de segundo año lo que le confiere unas características muy singulares.

Premios

91 PUNTOS
2024 Cata James Suckling: Arnegui Viento Norte 2021
2025 IWC: Arnegui Viento Norte 2021
90 PUNTOS
Guía Peñín 2025: Arnegui Viento Norte 2021
ORO
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Viento Norte 2022
2025 Vinos del Real Casino de Madrid: Arnegui Viento Norte 2021
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Viento Norte 2021
2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Arnegui Viento Norte 2021
PLATA
2025 Mundus Vini: Arnegui Viento Norte 2022
2025 The Rioja Masters: Arnegui Viento Norte 2021
2025 CINVE: Arnegui Viento Norte 2021
2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Viento Norte 2021
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Viento Norte 2021

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Crianza

Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-15º C**

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces.

Maridaje

Un perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 Y 28 ºC depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

Premios

ORO
2025 Bacchus: Arnegui Crianza 2021
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Crianza 2021
2025 Mundus Vini: Arnegui Crianza 2021
PLATA
2025 The Rioja Masters: Arnegui Crianza 2021
2025 Concours Mondial de Bruxelles: Arnegui Crianza 2021
2025 The Drink Business Asia Masters: Arnegui Crianza 2021
2025 Sakura Awards : Arnegui Crianza 2021
2025 Japan Wine Challenge: Arnegui Crianza 2021

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Reserva

Arnegui Reserva está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-18 ° C**

Notas de Cata

De color rojo brillante con un ribete sutil color rubí. Los aromas son complejos a frutos secos, moras maduras, cuero y vainilla. En boca el vino es suave y redondeado con textura sedosa y sutiles tonos balsámicos. Este vino tiene un prolongado y agradable postgusto.

Maridaje

Un maravilloso compañero para acompañar carnes a la brasa, risotto, ragú con pasta fresca, venado, asados castellanos y aves.

Información Técnica

Después de una vendimia a mano, las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante 2-3 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-28ºC, para a continuación hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20ºC. Posteriormente, el vino pasa 18 meses en barrica de roble americano nueva y otros 18 meses en botella.

Premios

ORO
2025 Japan Wine Challenge: Arnegui Reserva 2018
2025 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2018
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Reserva 2018
2025 Bacchus: Arnegui Reserva 2018
2024 AWC Vienna: Arnegui Reserva 2018
2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Reserva 2018
PLATA
2025 Sakura Awards: Arnegui Reserva 2018
2025 The Global Rioja Masters: Arnegui Reserva 2018

PAGOS
DEL REY

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Gran Reserva

Arnegui Gran Reserva está elaborado únicamente con la variedad de uva Tempranillo que procede de los viñedos de La Rioja Alta.
Durante la vendimia los racimos fueron cuidadosamente seleccionados, destinados a producir un vino Gran Reserva que combina estructura y carácter tánico sedoso, con elegancia y equilibrio.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16 y 18ºC**

Notas de Cata

De color intenso con sutiles aromas a madera tostada y cacao, recuerdos especiados y ligeramente mentolado.

Maridaje

Este Gran Reserva combina con numerosos platos en especial con asados castellanos y todo tipo de carnes como platos de cuchara.

Información Técnica

Tras una vendimia manual, la fermentación alcohólica se inicia en pequeños tanques de acero inoxidable durante 10-13 días, a una temperatura de 26 a 29ºC para extraer el color y lograr una mayor complejidad aromática.
A continuación, el vino y a las pieles se maceran durante 10 días para fijar el color y pulir los taninos. Tras este proceso comienza la fermentación maloláctica a 20ºC. Por último el vino se envejece en barricas nuevas de roble americano durante 24 meses y permanece 36 meses en botella.

Premios

92 PUNTOS
2024 Cata James Suckling: Arnegui Gran Reserva 2017
ORO
2025 BACCHUS: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 Mundus Vini: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Gran Reserva 2018
2024 BACCHUS: Arnegui Gran Reserva 2017

Arnegui

Félix Solís Avantis