

IMPERIAL

RESERVA 2004

Imperial es uno de los grandes vinos de España. Un clásico riojano, nace en los años veinte. La elaboración de Imperial sólo se da cuando se producen cosechas excepcionales en Rioja Alta.

Nombre del Vino: IMPERIAL
Tipo de Vino: Reserva
Zona de Producción: Rioja Alta
Cosecha: 2004
Calificación DOCa Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 85% Tempranillo,
10% Graciano y 5% Mazuelo.

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl,
cajas de 24 botellas de 37,5cl,
y botellón de 1,5 l

Grado alcohólico: 13,9 % Vol.
Acidez Total: 5.7 (g/l tartárico)
pH: 3.58
Acidez Volátil: 0.68
SO2L/T 28.8/70
IPT: 68
IC: 14

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Corresponde a una selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en la tina de roble, donde macera hasta obtener el color y la estructura deseadas. La fermentación maloláctica afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. La crianza tiene lugar en barricas de roble americano y francés antes de ser clarificado y embotellado, pasando finalmente a nuestros calados donde envejecerá en la botella hasta su salida al mercado

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de excelente calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Buena intensidad de color, picota, vivo y brillante. Gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad. Los aromas propios de la variedad mayoritaria, tempranillo, armonizan con los propios de la crianza, torrefactos y balsámicos, dando al vino su tipicidad. Excelente entrada en boca, redondo pero estructurado y con un buen ensamblado entre madera y juventud. Todo ello le da al Imperial 2004, la elegancia que caracteriza a un gran vino. Temperatura aconsejada de servicio 18 – 19 °C.



IMPERIAL

RESERVA 2004

Imperial es uno de los grandes vinos de España. Un clásico riojano, nace en los años veinte. La elaboración de Imperial sólo se da cuando se producen cosechas excepcionales en Rioja Alta.

Nombre del Vino:	IMPERIAL
Tipo de Vino:	Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2004
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl, cajas de 24 botellas de 37,5cl, y botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13,9 % Vol.
Acidez Total:	5.7 (g/l tartárico)
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.68
SO2L/T	28.8/70
IPT:	68
IC:	14



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Corresponde a una selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en la tina de roble, donde macera hasta obtener el color y la estructura deseadas. La fermentación maloláctica afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. La crianza tiene lugar en barricas de roble americano y francés antes de ser clarificado y embotellado, pasando finalmente a nuestros calados donde envejecerá en la botella hasta su salida al mercado

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de excelente calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Buena intensidad de color, picota, vivo y brillante. Gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad. Los aromas propios de la variedad mayoritaria, tempranillo, armonizan con los propios de la crianza, torrefactos y balsámicos, dando al vino su tipicidad. Excelente entrada en boca, redondo pero estructurado y con un buen ensamblado entre madera y juventud. Todo ello le da al Imperial 2004, la elegancia que caracteriza a un gran vino. Temperatura aconsejada de servicio 18 – 19 °C.

IMPERIAL

RESERVA 2004

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately half a litre.

Name of Wine:	IMPERIAL
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2004
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux / 75cl
Case / Bottle Size:	C/6 - 75cl C/24 - 37.5cl Magnum 1.5l
Alcohol Volume:	13,9 % Vol.
Total Acidity:	5.7 (gr/l of Tartaric)
pH:	3.58
Volatile Acidity:	0.68 (gr/l)
SO2 Free / Total:	28.8/70 (in ppm of Sulphur)
IPT	68
IC	14

WINEMAKING

A selection of the best grapes from our Rioja Alta vineyards around the village of Villalba were hand harvested into small 30 kg boxes. Prior to starting the alcoholic fermentation, the whole bunches of grapes were cooled down and kept at a low temperature for some hours in order to better control the fermentation without using any additives and to achieve the optimum extraction. The fermentation took place in a combination of oak vats and stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine was then aged in both American and French new oak casks for two years before being bottled followed by another two years in bottle prior to its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and above in the last weeks.

TASTING NOTE

Stylish, bright ruby red and very intense in colour. Highly aromatic on the nose with hints of red and black autumn fruit aromas along with some toasted and spicy notes of sweet Bourbon character. Full and meaty in the palate with great depth and a fine, long, velvety and complex finish.



IMPERIAL

RESERVA 2004

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately half a litre.

Name of Wine:	IMPERIAL
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2004
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux / 75cl
Case / Bottle Size:	C/6 - 75cl C/24 - 37.5cl Magnum 1.5l
Alcohol Volume:	13,9 % Vol.
Total Acidity:	5.7 (gr/l of Tartaric)
pH:	3.58
Volatile Acidity:	0.68 (gr/l)
SO2 Free / Total:	28.8/70 (in ppm of Sulphur)
IPT	68
IC	14



WINEMAKING

A selection of the best grapes from our Rioja Alta vineyards around the village of Villalba were hand harvested into small 30 kg boxes. Prior to starting the alcoholic fermentation, the whole bunches of grapes were cooled down and kept at a low temperature for some hours in order to better control the fermentation without using any additives and to achieve the optimum extraction. The fermentation took place in a combination of oak vats and stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine was then aged in both American and French new oak casks for two years before being bottled followed by another two years in bottle prior to its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and above in the last weeks.

TASTING NOTE

Stylish, bright ruby red and very intense in colour. Highly aromatic on the nose with hints of red and black autumn fruit aromas along with some toasted and spicy notes of sweet Bourbon character. Full and meaty in the palate with great depth and a fine, long, velvety and complex finish.