

# IMPERIAL

## RESERVA 2008

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñin

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	IMPERIAL RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.73 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.41 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.63
<b>Acidez Volátil:</b>	0.64
<b>SO2/LT:</b>	28.8/88
<b>IC:</b>	12.5

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en el depósito unos días más, para alargar el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseadas. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Criado en barricas de roble americano y francés antes de ser clarificado con claras de huevo y embotellado. Una vez en la botella, descansará en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su envejecimiento.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de comienzo de la vendimia con respecto a años anteriores dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que, unido al bajo rendimiento por hectárea, dio lugar a una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Intenso color cereza picota. En nariz presenta una exótica y profunda complejidad con un perfecto equilibrio entre las frutas rojas (grosella, frambuesa...), el regaliz, propio de la variedad y los aromas procedentes de los distintos tipos de bodega utilizada como el tomillo, clavo, vainilla y ahumados. En el paladar el vino exhibe el resto de su potencial y elegancia con un tanino denso pero amable que nos deja una retronasal larga en el tiempo con notas afrutadas y especiadas. El maridaje es perfecto con carnes rojas, quesos curados y guisos propios de la dieta mediterránea. Para romper la norma también podemos maridarlos con pescados en salsa.



# IMPERIAL

## RESERVA 2008

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñin

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	IMPERIAL RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.73 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.41 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.63
<b>Acidez Volátil:</b>	0.64
<b>SO2L/T:</b>	28.8/88
<b>IC:</b>	12.5



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en el depósito unos días más, para alargar el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseadas. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Criado en barricas de roble americano y francés antes de ser clarificado con claras de huevo y embotellado. Una vez en la botella, descansará en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su envejecimiento hasta el momento óptimo de consumo.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de comienzo de la vendimia con respecto a años anteriores dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que, unido al bajo rendimiento por hectárea, dio lugar a una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Intenso color cereza picota. En nariz presenta una exótica y profunda complejidad con un perfecto equilibrio entre las frutas rojas (grosella, frambuesa...), el regaliz, propio de la variedad y los aromas procedentes de los distintos tipos de bodega utilizada como el tomillo, clavo, vainilla y ahumados. En el paladar el vino exhibe el resto de su potencial y elegancia con un tanino denso pero amable que nos deja una retronasal larga en el tiempo con notas afrutadas y especiadas. El maridaje es perfecto con carnes rojas, quesos curados y guisos propios de la dieta mediterránea. Para romper la norma también podemos maridarlos con pescados en salsa.