

IMPERIAL

RESERVA 2009

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 93 puntos Wine & Spirits
- 93 puntos International Wine Cellar

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 RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13.97 % Vol.
Acidez Total:	5.18 (g/l tartárico)
pH:	3.56
Acidez Volátil:	0.72
SO2L/T:	30/99
IC:	12

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 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color granate con notas de cereza picota. En nariz gran complejidad y buen equilibrio entre los aromas a fruta, regaliz y los procedentes de su estancia en barrica, cafés, torrefactos y suaves notas balsámicas. Suave entrada en boca y paso redondo pero con personalidad. Presenta un tanino amable y de largo postgusto. Todo ello nos da como resultado un vino sumamente elegante capaz de maridar desde pescados grasos a carnes especiadas y caza.



IMPERIAL

RESERVA 2009

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 93 puntos Wine & Spirits
- 93 puntos International Wine Cellar

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 RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13.97 % Vol.
Acidez Total:	5.18 (g/l tartárico)
pH:	3.56
Acidez Volátil:	0.72
SO2L/T:	30/99
IC:	12



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 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color granate con notas de cereza picota.

En nariz gran complejidad y buen equilibrio entre los aromas a fruta, regaliz y los procedentes de su estancia en bodega, cafés, torrefactos y suaves notas balsámicas. Suave entrada en boca y paso redondo pero con personalidad. Presenta un tanino amable y de largo postgusto. Todo ello nos da como resultado un vino sumamente elegante capaz de maridar desde pescados grasos a carnes especiadas y caza.