

# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín

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>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<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>	14.00 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.29 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57
<b>SO2L/T:</b>	30/88
<b>IC:</b>	12,01

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en las tinas unos días más, alargando el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseados. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, se realiza en barrica produciéndose un afinado del vino dejándolo en su adecuada acidez. Este vino ha sido criado en barricas de roble francés y americano antes de ser clarificado de forma tradicional y embotellado. Una vez en la botella, descansa en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su crianza hasta el momento óptimo de consumo.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante. En nariz resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en bodega. En boca expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura. Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad. Su maridaje ideal es con carnes rojas y de caza.



# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín

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>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<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>	14.00 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.29 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57
<b>SO<sub>2</sub>/L/T:</b>	30/88
<b>IC:</b>	12,01



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en las tinas unos días más, alargando el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseados. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, se realiza en bodega produciéndose un afinado del vino dejándolo en su adecuada acidez. Este vino ha sido criado en barricas de roble francés y americano antes de ser clarificado de forma tradicional y embotellado. Una vez en la botella, descansa en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su crianza hasta el momento óptimo de consumo.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante. En nariz resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en bodega. En boca expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura. Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad. Su maridaje ideal es con carnes rojas y de caza.