

IMPERIAL

RESERVA 2012

- 96 puntos Guía Gourmets
- 92 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.

Nombre del Vino:	IMPERIAL RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2012
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:	14,00 % Vol.
Acidez Total:	5.29 (g/l tartárico)
pH:	3.62
Acidez Volátil:	0.57
SO₂L/T:	30/88
IC:	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

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

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 barrica. 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.



IMPERIAL

RESERVA 2012

- 96 puntos Guía Gourmets
- 92 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.

Nombre del Vino:	IMPERIAL RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2012
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:	14,00 % Vol.
Acidez Total:	5.29 (g/l tartárico)
pH:	3.62
Acidez Volátil:	0.57
SO2L/T:	30/88
IC:	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

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

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.