

# IMPERIAL

## RESERVA 2014

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>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 15% Graciano, Mazuelo y Garnacha.
<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>	13,50 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.4 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.55
<b>Acidez Volátil:</b>	0.71
<b>SO<sub>2</sub>LT:</b>	33,6/98

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Corresponde a una selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras una maceración prefermentativa en frío y una selección, la uva va a tinas de roble francés donde se producirá la fermentación alcohólica. Durante la segunda fermentación se produce un afinado del vino, disponiéndolo para una crianza en barrica de roble americano y francés, tras la cual es embotellado y llevado a nuestros calados centenarios donde evolucionará en la botella hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

### NOTAS DE CATA

Capa intensa de color picota con bonitos reflejos púrpuras. Atractivo aroma a frutos del bosque, violetas y regaliz con recuerdos a bosque atlántico donde aparecen también las notas a clavo y hoja de puro. En boca nos llama la atención su suavidad y finura. En el recorrido apreciamos carnosidad y volumen, todo ello en perfecto equilibrio con un tanino sedoso que nos hace llegar a una retronasal larga y balsámica donde los aromas se entremezclan para hacer que este vino tenga elegancia y personalidad y pueda maridar a la perfección con pescados



# IMPERIAL

## RESERVA 2014

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>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 15% Graciano, Mazuelo y Garnacha.
<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>	13,50 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.4 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.55
<b>Acidez Volátil:</b>	0.71
<b>SO2LT:</b>	33,6/98



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Corresponde a una selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras una maceración prefermentativa en frío y una selección, la uva va a tinas de roble francés donde se producirá la fermentación alcohólica. Durante la segunda fermentación se produce un afinado del vino, disponiéndolo para una crianza en bodega de roble americano y francés, tras la cual es embotellado y llevado a nuestros calados centenarios donde evolucionará en la botella hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

### NOTAS DE CATA

Capa intensa de color picota con bonitos reflejos púrpuras. Atractivo aroma a frutos del bosque, violetas y regaliz con recuerdos a bosque atlántico donde aparecen también las notas a clavo y hoja de puro. En boca nos llama la atención su suavidad y finura. En el recorrido apreciamos carnosidad y volumen, todo ello en perfecto equilibrio con un tanino sedoso que nos hace llegar a una retronasal larga y balsámica donde los aromas se entremezclan para hacer que este vino tenga elegancia y personalidad y pueda maridar a la perfección con pescados grasos, caza, carnes rojas y quesos curados. Temperatura de servicio recomendada 18°C