

Imperial Gran Reserva 2012

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.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2012
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl.
- **Fecha de embotellado:** mayo 2015

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,60
- **Acidez Total:** 5,2
- **SO₂ L/T:** 28.8/80
- **pH:** 3,40
- **IPT:** 68,3

Características de Elaboración

De nuestros mejores viñedos de más de 40 años situados en las zonas de Villalba, Briones y Torremontalbo hacemos una selección de la uva en campo. Tras rigurosos controles de maduración comienza la vendimia manual en cajas de 20 kg.

La uva llega a la bodega y es introducida en una cámara frigorífica durante 24 horas. Tras un proceso de selección en cinta, la uva pasa por gravedad a tinas de roble francés, donde realizará la fermentación alcohólica.

Posteriormente hay una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de 36 meses en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La cosecha 2012 ha tenido un ciclo vegetativo de 172 días. Se ha caracterizado por una sequía generalizada en todo el ciclo. Cabe destacar el efecto significativo de la lluvia caída a finales de septiembre que permitió una completa evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final del fruto. El excelente estado sanitario de la uva permitirá obtener vinos aptos para la crianza en barrica, y la calidez del clima nos influenciará para obtenerlos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. Para Imperial empezamos la recogida de la uva el 27 de septiembre y terminamos el 9 de octubre.

Notas de Cata

Intensa capa de color cereza picota con notas rojo burdeos en el menisco.

Alta intensidad aromática donde los aromas procedentes de la estancia en barrica como los balsámicos y especias dulces se entremezclan respetando los aromas a frutos de bosque y regaliz que nos trae recuerdos mediterráneos.

En boca su paso es aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga y afrutada mostrando la elegancia de los vinos de siempre .

La redondez y el equilibrio hacen que este vino maride con quesos, carnes rojas, caza y pescados grasos, también para degustar simplemente acompañados de buena compañía.

Temperatura de servicio recomendada 18°C