

Imperial Reserva 2015

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:** 2015
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Graciano, mazuelo y Garnacha.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl. y 35cl.
- **Fecha de embotellado:** mayo 2018

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,73
- **Acidez Total:** 5,6
- **SO₂ L/T :** 33,6 / 90
- **pH:** 3,62
- **IPT:** 70

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 tinajas de roble francés, donde realizará la fermentación alcohólica.

Posee una crianza de 2 años en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de 2 años en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2015 comienza en CVNE el 21 de septiembre y finaliza el 2 de octubre.

Con un ciclo vegetativo de 182 días y con una climatología muy favorable. Se mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores.

Tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad.

Se termina la vendimia con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia muy selectiva.

Notas de Cata

Color granate con capa alta y reminiscencias azuladas en el menisco. Interesante nariz con aromas a frutos de bosque y regaliz, ensamblados con los aromas procedentes de su crianza en barrica como toffes, hoja de puro, sotobosque ...

En boca es un vino con paso marcado por su profundidad y tanino aterciopelado que le confiere la elegancia que siempre está presente en este vino. La retronasal es larga y compleja.

Es un vino equilibrado que maridarà a la perfección con pescados, todo tipo de carnes, quesos curados.....

Temperatura de servicio recomendada 18°C

