

Imperial

Gran 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.



- **Tipo de fino:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Enero 2017
- **Crianza:** 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50%
- **Acidez volátil:** 0,60
- **Acidez total:** 5,64
- **SO₂ Libre/Total:** 27/78
- **pH:** 3,58
- **Índice Polifenoles Totales:** 66
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Nuestros mejores viñedos situados en Rioja Alta son destinados a la elaboración de Imperial Gran Reserva.

Las fincas de Barbarroja y Antoñanzas, con una edad de 40 años y pequeña producción situadas en Torremontalvo fueron seleccionadas en esta cosecha 2014. Viñedos de secano, de pequeña superficie, formados en vaso, suelos arcillosos con zonas de canto rodado, expuestas al Sur y pobres en materia orgánica, suaves pendientes y clima continental moderado.

Características de elaboración

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 para una mejora en la extracción de fruta y estabilidad del color. Tras un proceso de selección en cinta, la uva pasa por gravedad a tinajas de roble francés, donde realizará la fermentación alcohólica con nuestras propias levaduras a una temperatura controlada entre los 28 y 29 °C. Posteriormente hay una crianza de mínimo 24 meses en barricas de roble francés y americano nuevas, con trasiegos cada 8 meses. Finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de al menos 36 meses en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La cosecha 2014 tuvo un ciclo vegetativo de 182 días. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permitía 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 permitieron obtener una uva de calidad. La vendimia de Imperial se desarrolló durante la primera quincena de octubre.

Notas de cata

Alta capa de color rojo burdeos con notas cereza en el ribete. Interesante y compleja gama de aromas destacando el buen ensamblado entre aromas primarios y terciarios. Descubrimos entre otros muchos, los frutos del bosque, el regaliz, y especias como el clavo, pimienta negra, hoja de puro, nuez moscada, café tostado, etc. etc. Al degustarlo es un vino con entrada suave y paso elegante, marcado por un tanino amable pero muy presente que le confiere estructura y carnosidad. La retronasal es larga con notas balsámicas. Perfecto compañero para, entre otros, carnes rojas, caza, pescados grasos, quesos curados.

Temperatura de servicio recomendada 18°C