

# Imperial

## Gran 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 fino:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2018
- **Crianza:** 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez volátil:** 0,7
- **Acidez total:** 5,63
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 28.8/80
- **pH:** 3,64
- **Índice Polifenoles Totales:** 75
- **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 2015. 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. Diariamente durante la fermentación se realizan bazuqueos y delestajes así como catas para determinar el momento del descube. 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 añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y 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. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad. En CVNE la vendimia comenzó el 21 de septiembre finalizando el 2 de octubre.

#### *Notas de cata*

Buena capa de color rubí con notas cereza. Gran complejidad y calidad aromática, destacan los aromas de fruta compotada, regaliz de palo, y los procedentes de la crianza y envejecimiento, tales como aromas especiados y balsámicos. Aparecen también ligeras vainillas, toffes y chocolates. Su paso por el paladar es amable y sedoso con una personalidad marcada por la finura del tanino. Todo ello junto con una retronasal larga y agradable. Que hace de este vino un perfecto compañero para carnes rojas, caza, pescados grasos, quesos curados...  
Temperatura de servicio recomendada 18°C.