

Imperial Gran Reserva 2016

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:** 2016
- **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 2019
- **Crianza:** 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez volátil:** 0,64
- **Acidez total:** 5,31
- **SO₂ Libre/Total:** 28.8/80
- **pH:** 3,65
- **Índice Polifenoles Totales:** 81
- **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 2016. 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

En los viñedos seleccionados hacemos una vendimia manual en cajas y una doble selección en campo y en bodega. Los racimos enteros se mantienen en frío para una mejora en la extracción de fruta y estabilidad del color.

La uva estrujada va por gravedad a pequeñas tinajas de madera donde maceramos en frío durante unas horas antes de iniciar 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. Después de la fermentación maloláctica en hormigón el vino es criado durante dos años en barrica de roble francés y americano, nuevas y de un vino. Las barricas se trasiegan cada 8 meses y finalizamos el proceso con un envejecimiento en botella en nuestros calados centenarios hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia 2016 comienza en CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre, siendo la vendimia de Imperial del 10 al 25 de octubre. Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco. El inicio de la primavera fue lluvioso. El mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo que duró 161 días, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

Notas de cata

Capa intensa de color cereza picota.

En nariz es interesante por su complejidad destacando el regaliz, los frutos del bosque y los aromas a clavo, café tostado, hoja de puro, chocolate, caramelo y ciertas notas balsámicas, que naturalmente procede de la estancia en barrica. Su paso por el paladar está marcado por un tanino aterciopelado que le da la elegancia propia de este vino además de contar con una aromática muy atractiva. En copa evolucionará ampliando su variedad aromática. Por eso a la hora de maridarlos puede ir sólo o acompañado de carnes roja, caza, pescados grasos, quesos curados... Temperatura de servicio aconsejada 18°C.