

# Imperial

## Gran Reserva

### 2017

*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:** 2017
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Varietades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% gaciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2020
- **Crianza:** 24 meses en bodega nueva y de un vino, 70% francés y 30% roble americano

#### Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,71
- **Acidez total:** 5,92
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30,4/84
- **pH:** 3,6
- **Índice Polifenoles Totales:** 80
- **Apto para veganos**

#### Características del viñedo

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

En 2017 seleccionamos las pequeñas fincas Remedio y Encinas, situadas en Villalba entre los 550 y 650 m de altitud muy cerca de la Sierra de Toloño y con un clima de influencia atlántica y continental. Son fincas de 12 hectáreas dentro de las 42 que tiene CVNE en propiedad en este pueblo. Las fincas de Barbarroja y Antoñana, con una edad de 40 años y pequeña producción situadas en Torremontalbo también fueron elegidas en esta cosecha 2017. 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 caldos centenarios hasta su salida al mercado.

#### Datos de la cosecha

La vendimia 2017 de los viñedos de Imperial comienza el 18 de septiembre y finaliza el 3 de octubre.

Comenzamos el ciclo con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que tuvo una duración de 176 días. Este adelanto que también afectó a la brotación, fue decisivo para que la helada sufrida a finales de abril afectara en gran medida a una producción que ya venía mermada por la sequía.

A finales de julio las tormentas puntuales contribuyeron a completar el equilibrio vegetativo mejorando las expectativas de producción. El clima continental con las bajas temperaturas nocturnas habituales en Rioja Alta contribuyó a evitar sobremaduraciones y obtener una cosecha de calidad. También los frecuentes controles de maduración fueron decisivos para la recogida de uva en el momento óptimo y mantener la frescura propia de los vinos de la zona.

#### Notas de cata

Capa intensa de color granate brillante.

En nariz descubrimos el regaliz muy propio de la variedad mayoritaria, 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. Todo en perfecto equilibrio.

La entrada en boca es fina y elegante, con un paso profundo y graso que nos envuelve el paladar. El tanino amable y el final con un poquito de acidez nos proporciona una retromental larga y compleja.

Para maridar este vino aconsejamos que puede ir sólo o acompañado de carnes roja, caza pescados grasos, quesos curados...

Temperatura de servicio aconsejada 18°C.