

# Imperial 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 Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excellent
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Graciano, mazuelo y Garnacha.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl. y 35cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2019

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14% Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,67
- **Acidez Total:** 5,16
- **SO<sub>2</sub> Libre / Total:** 38/96
- **pH:** 3,61
- **Índice polifenoles Totales:** 70
- **Apto para veganos**

## *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 tinas 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 2016 comienza en Cvne el 19 de septiembre y finaliza el 31 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*

Color cereza picota de capa alta.

Atractivo en nariz donde la complejidad viene dada por un buen ensamblado entre los aromas afrutados procedentes de la mezcla de variedades y los procedentes de la crianza en roble francés y americano.

En boca descubrimos un paso redondo, graso y un tanino sedoso pero marcado. La retronasal es larga y muy agradable.

Todo ello nos hace ver que es un vino que tendrá una buena evolución a la largo de los años.

Como maridaje recomendamos pescados grasos, caza, carnes rojas, y quesos curados.

Temperatura de servicio recomendada 18°C