

# Imperial 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 vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 15% graciano, mazuelo y garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl. y 37,5cl.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2020
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,66
- **Acidez total:** 5,71
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/80
- **pH:** 3,58
- **Índice Polifenoles Totales:** 82
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Las uvas destinadas a Imperial proceden de viñedos propios de Villalba, Briones y Torremontalvo. En Villalba, las pequeñas fincas Remedio y Encinas, situadas 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 municipio. En Torremontalvo, nuestros viñedos de San Quilez y Pico de Águila situados a una altitud de 450m y un clima algo más moderado que las parcelas de Villalba. Son unas 30 hectáreas del total de 70 que tiene CVNE en propiedad. Al lado en Briones, Imperial se selecciona en 10 hectáreas en propiedad (viñedo de la casa). Todos estos viñedos tienen una edad superior a los 40 años, la variedad mayoritaria es tempranillo aunque entremezcladas encontramos cepas de otras variedades de Rioja como garnacha y graciano, son suelos arcillo calcáreos, pobres en materia orgánica y de baja producción, orientados en su mayoría al sur y con podas en vaso.

## Características de elaboración

Las uvas para la elaboración del Imperial 2017 se seleccionan en la viña y se recogen a mano en cajas de 20 kgs. Estas cajas permanecen 24h en una cámara frigorífica con el fin de prevenir oxidaciones, estabilizar el color y preservar los aromas de la fruta. Pasadas esas 24h se realiza una segunda selección de la uva y por gravedad se lleva a fermentar en tinas de roble de diferentes capacidades, 80, 120 y 160 hl en función del tamaño de la finca. Para la fermentación alcohólica tenemos nuestras propias levaduras seleccionadas en los viñedos destinados a Imperial. La maceración se alarga durante 20 días aproximadamente durante los cuales alternamos diferentes tipos de remontado en función de la evolución de dicha fermentación y la cata del vino. La fermentación maloláctica se realiza en hormigón y madera antes de comenzar su crianza en barrica de roble americano y francés, barricas nuevas y de un vino. Mantenemos el vino procedente de los diferentes viñedos separadamente, cada finca realiza la crianza en el tipo de barrica que más se adapta a sus características organolépticas y es al terminar la crianza cuando realizamos el assamblage final antes de su clarificación y embotellado.

24 meses barrica, resto en botella (mínimo 12 meses) 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. 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

Intenso y profundo color cereza con matices rojizos. En nariz hay un equilibrio perfecto entre los frutos del bosque maduros como las moras, frambuesas, grosellas, arándanos y aromas procedentes de las barricas, balsámicos, regaliz, pimienta, cacao y ligeras notas golosas a toffe. Su entrada en boca nos muestra un vino con un tanino amable y pulido, balsámico, con personalidad. Su paso por boca es amplio y largo. Perfecto para acompañar a jamón ibérico, cocidos, carnes rojas, caza, queso curado o simplemente para ser degustado.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.