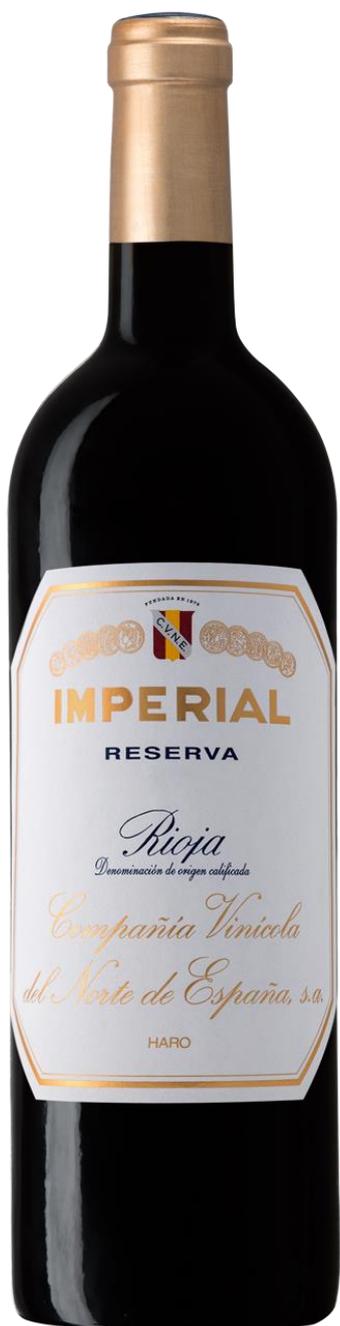


Imperial Reserva 2018

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:** 2018
- **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:** Agosto 2021
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,71
- **Acidez total:** 6,05
- **SO₂ Libre/Total:** 32/82
- **pH:** 3,57
- **Índice Polifenoles Totales:** 85
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas destinadas a Imperial proceden de viñedos propios de Villalba, Briones y Torremontalbo. En 2018 seleccionamos en Villalba las fincas de Arigote, La Mina y Caparrito situadas a 600m de altitud con un total de 12 has a los pies de la Sierra de Toloño y con un clima de influencia atlántica y continental.

En Torremontalbo, nuestros viñedos de San Quilez y Pico de Aguila 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 2018 se seleccionaron en la viña y se recogieron a mano en palots de 300 kgs. La uva desde el momento de su recogida se mantiene en camiones frigoríficos situados en el viñedo con el fin de prevenir oxidaciones, estabilizar el color y preservar los aromas de la fruta.

A su llegada a bodega la uva pasa por una seleccionadora óptica de gran precisión para fermentar en tinajas de roble de diferentes capacidades, 80, 120 y 160 Hl en función del tamaño de la finca. Esta cosecha 18 inauguramos además una nueva sala de vinificación con pequeños depósitos de fermentación de acero inoxidable y hormigón complementando así la elaboración en tinajas.

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.

El vino de prensa se separa para otras calidades y el vino de yema realiza la fermentación maloláctica 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 como Imperial antes de su clarificación y embotellado.

Datos de la cosecha

La cosecha 2018 nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y ya llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración.

Cosecha de ciclo vegetativo largo de 180 días. Con estas condiciones se elaboran grandes y longevos tintos.

La vendimia de Imperial en Bodegas CVNE comienza el 08 de octubre y finaliza el 26 de octubre.

Notas de cata

Buena capa de color granate.

Alta intensidad aromática donde los aromas se entrelazan dejándonos una complejidad digna de este vino. Encontramos aromas a frutos del bosque silvestres, regaliz, especias, clavo, pimienta, notas balsámicas, café tostado, etc.

En boca presenta un tanino redondo y amable dejándonos un largo y agradable postgusto con notas afrutadas. Todo ello nos da como resultado un vino sumamente elegante y con personalidad propia. Perfecto para acompañar a jamón ibérico, cocidos, carnes rojas, caza, queso curado o simplemente para ser degustado.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.