

IMPERIAL RESERVA 2020

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 Alta
Cosecha: 2020
Calificación C.V.N.E.: Muy buena
Variedades de uva empleada:
85% tempranillo, 15% graciano,
mazuelo and garnacha

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl., 1,5l.; 37,5cl.
Fecha de embotellado:
Septiembre 2023

Crianza: 24 meses en barricas de
roble americano y francés

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,65
SO₂ Libre/Total: 32/80
Índice Polifenoles Totales: 73
Acidez total: 5,44
Acidez volátil: 0,58
Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas destinadas a Imperial proceden de viñedos propios de Villalba, Briones y Torremontalbo. 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 Torremontalbo, 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 allí 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 2020 se seleccionan en la viña y se recogen a mano en palots con una capacidad máxima de 300 kgs. La uva se mantiene refrigerada hasta su traslado a bodega donde a su llegada se realiza una segunda selección retirando los racimos y uvas que consideramos no tienen la calidad exigida para la elaboración de Imperial. La fermentación alcohólica tiene lugar en tinas de roble de diferentes capacidades, 80, 120 y 160 Hl en función del tamaño de la finca y utilizamos 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 un 30% de barricas de roble americano y un 70 % de barricas de roble francés, siendo nuevas y de un vino. Mantenemos el vino procedente de los diferentes viñedos separadamente, cada finca realiza la crianza en el tipo de bodega 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 de Imperial comienza el 10 de septiembre por la zona de Torremontalbo, y finaliza el 7 octubre de 2020 en nuestras fincas de Villalba. El ciclo vegetativo de 175 días ha estado marcado por las precipitaciones en ocasiones de granizo en parcelas muy localizadas. Una pluviometría alta y las suaves temperaturas han contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior. La recolección ha sido muy selectiva dependiendo de los resultados de los controles ya que la maduración venía de forma desigual debido a las condiciones climatológicas adversas durante el ciclo. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario resultando unos vinos frescos, de graduación inferior al año anterior y de cualidades organolépticas muy positivas. La gran calidad de la uva nos hace pronosticar la obtención de grandes vinos aptos para el envejecimiento.

Notas de cata

Alta capa de color cereza picota.
En nariz su capacidad aromática es intensa y compleja, con notas frutales acompañadas de tostados y balsámicos propios de un roble muy bien ensamblado. En boca es amplio y carnoso, con cuerpo y estructura que le confieren una larga y agradable persistencia en el paladar. Es un vino sedoso, aterciopelado y muy elegante. Como maridaje aconsejamos carnes rojas, cocidos, caza, quesos, o simplemente para degustarlo solos en un ambiente relajado. Temperatura de servicio recomendada 18°C.