

Imperial Gran Reserva 2012

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:** 2012
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl.
- **Fecha de embotellado:** mayo 2015

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,60
- **Acidez Total:** 5,2
- **SO₂ L/T:** 28.8/80
- **pH:** 3,40
- **IPT:** 68,3

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.

Posteriormente hay una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de 36 meses en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La cosecha 2012 ha tenido un ciclo vegetativo de 172 días. Se ha caracterizado por una sequía generalizada en todo el ciclo. Cabe destacar el efecto significativo de la lluvia caída a finales de septiembre que permitió una completa evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final del fruto. El excelente estado sanitario de la uva permitirá obtener vinos aptos para la crianza en barrica, y la calidez del clima nos influenciará para obtenerlos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. Para Imperial empezamos la recogida de la uva el 27 de septiembre y terminamos el 9 de octubre.

Notas de Cata

Intensa capa de color cereza picota con notas rojo burdeos en el menisco.

Alta intensidad aromática donde los aromas procedentes de la estancia en barrica como los balsámicos y especias dulces se entremezclan respetando los aromas a frutos de bosque y regaliz que nos trae recuerdos mediterráneos.

En boca su paso es aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga y afrutada mostrando la elegancia de los vinos de siempre .

La redondez y el equilibrio hacen que este vino maride con quesos, carnes rojas, caza y pescados grasos, también para degustar simplemente acompañados de buena compañía.

Temperatura de servicio recomendada 18°C

Imperial Gran Reserva 2012

Imperial is one of the great names in Spanish winemaking. It is a true classic in Rioja which was first made in the 1920s. It is only made in the most special vintages.



- **Type of wine:** Red
 - **Region of production:** Rioja
 - **Year:** 2012
 - **CVNE vintage rating:** Excellent
 - **Grape Varieties:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.
 - **Bottle type:** Bordeaux
 - **Bottle size:** 75cl., 1.5l., 37.5cl.
 - **Bottling date:** May 2015
-

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13.50 %
 - **Volatile acidity:** 0.60
 - **Total Acidity:** 5.2
 - **SO₂ L/T:** 28.8/80
 - **pH:** 3.40
 - **TPI:** 68.3
-

Winemaking

The grapes for Imperial Gran Reserva come from our best and oldest vineyards around Villalba, Briones and Torremontalbo, and which are over 40 years old. Rigorous work in the vineyard followed by hand harvesting into 20kg boxes with exhaustive selection in the field ensured the collection of great quality grapes. Once in the winery, the grapes were held in a refrigerated chamber for 24 hours and then subjected to a second manual selection on a selection table. To ensure gentle handling, the grapes were fed by gravity to French oak vats for the alcoholic fermentation. Once completed, the wine was then aged in French and American oak barrels for 24 months, followed by 36 months bottle ageing in our century-old cellars until being released to market.

Vintage / Harvest description

The 2012 growing season lasted 172 days and, in general, it was marked by drought. However, rain falling at the end of September had a great effect, leading to a full and complete ripening process with the grapes therefore achieving better balance. The excellent health of the grapes led to the elaboration of wines which are perfect for ageing in barrel, and the warm weather led to them being very Mediterranean, aromatic and fruity in style. The harvest for Imperial started on the 27th September, finished on the 9th October and was slow and selective.

Tasting notes

The wine is deep cherry red in colour with gentle evolution of the color at the rim.

The nose is intensely aromatic and shows a perfect balance of balsamic notes and sweet spices from the barrel ageing process with forest fruits, berries and liquorice that remind us of the Mediterranean.

The palate is velvety and dense marked by soft, fine tannins and by a long and fruity finish, revealing the elegance of a traditional wine. Roundness and balance make this wine perfect for pairing with cheese, red meat, game and oily fish, or even to be enjoyed simply in good company.

Service temperature 18°C.