

Imperial Gran Reserva 2014

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:** Gran Reserva
- **Zona de Producción:** Rioja Alta, Haro
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl.
- **Fecha de embotellado:** Enero 2017

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,71
- **Acidez Total:** 5,64
- **SO₂ Libre / Total:** 27/78
- **pH:** 3,58
- **Índice Polifenoles Totales :** 66
- **Apto para Veganos**

Características de Elaboración

Las uvas para Imperial Gran Reserva provienen de nuestros mejores viñedos de más de 40 años situados en las zonas de Villalba, Briones y Torremontalbo. 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 mínimo 24 meses en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de al menos 36 meses en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La cosecha 2014 tuvo un ciclo vegetativo de 182 días. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permitía esperar una buena añada.

Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos permitieron obtener una uva de calidad.

La vendimia de Imperial comenzó el día 2 de Septiembre y terminó en dos semanas.

Notas de Cata

Alta capa de color rojo burdeos con notas cereza en el ribete. Interesante y compleja gama de aromas destacando el buen ensamblado entre aromas primarios y terciarios. Descubrimos entre otros muchos, los frutos del bosque, el regaliz, y especias como el clavo, pimienta negra, hoja de puro, nuez moscada, café tostado, etc. etc.

Al degustarlo es un vino con entrada suave y paso elegante, marcado por un tanino amable pero muy presente que le confiere estructura y carnosidad. La retronasal es larga con notas balsámicas.

Perfecto compañero para, entre otros, carnes rojas, caza, pescados grasos, quesos curados.

Temperatura de servicio recomendada 18°C

Imperial Gran Reserva 2014

Imperial is one of the great names in Spanish winemaking. A true Rioja Classic, it was first produced in the 1920s. It is only made in vintages that the company classifies as Excellent.



- **Type of wine:** Gran Reserva
- **Region of production:** Rioja Alta, Haro
- **Year:** 2014
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
- **Bottle type:** Bordelais
- **Bottle size:** 75 cl., 1,5 l.
- **Bottling date:** January 2017

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,50% Vol.
- **Total acidity:** 5.64
- **pH:** 3.58
- **Suitable for Vegans**
- **Volatile acidity:** 0.71
- **SO₂ Free / Total:** 27/78
- **Total Polyphenols Index:** 66

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 over 24 months, followed by minimum 36 months bottle ageing in our century-old cellars until its release.

Vintage / Harvest description

The 2014 growing season lasted 182 days. The year went by with a favorable climate, leading us to expect a good harvest. Both the summer months and harvest time were marked by more rain than expected.

Once again the preventive treatments carried out in our vineyards, such as the thinning of clusters and leaf removal, allowed us to obtain quality grapes.

Imperial harvest started on September 2nd and finished within two weeks.

Tasting Notes

Deep garnet in colour with cherry red hints at the rim. The nose shows an intriguing and complex range of aromas balanced between primary and tertiary notes. Amongst others, forest fruits, liquorice, spices such as cloves, black pepper and nutmeg along with tobacco leaf and roasted coffee can be found. The palate reveals an elegant wine, with soft but well defined tannins giving structure and texture. The finish is long and balsamic. This is a perfect partner for red meats, game, oily fish and cured cheeses. Recommended serving temperature 18°C.