

# IMPERIAL

## GRAN RESERVA 2011

- 92 puntos Guía Penín
- 97 puntos Guía Gourmets

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 en Rioja Alta.

<b>Nombre del Vino:</b>	IMPERIAL GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75 cl. Magnum 1,5 l.
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,2 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,59
<b>SO2L/T</b>	27,2/80

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

En nuestros mejores y viejos viñedos hacemos una vendimia manual en cajas y una selección exhaustiva en campo y en bodega, obteniendo uvas de gran calidad. Una vez en bodega las uvas se premaceran en frío para una mejora de la fermentación alcohólica, que se realizará en tinajas de roble francés. Posteriormente hay una crianza de dos años en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella en nuestros calados centenarios hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Intensa capa de color granate con notas azuladas en el menisco. En nariz descubrimos un perfecto equilibrio aromático donde destacan los frutos del bosque y el regaliz junto con los aromas a pino, hoja de puro y especias dulces. Su paso por el paladar está marcado por un tanino amable seguido de un final largo y elegante, lo que nos lleva a una retronasal balsámica dejándonos el recuerdo de un vino redondo y equilibrado capaz de maridar con quesos, carnes rojas, caza y pescados grasos, incluso a tomarlo simplemente acompañados de buena compañía. Temperatura de servicio recomendada 18°C.



# IMPERIAL

## GRAN RESERVA 2011

- 92 puntos Guía Penín
- 97 puntos Guía Gourmets

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 en Rioja Alta.

<b>Nombre del Vino:</b>	IMPERIAL GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75 cl. Magnum 1,5 l.
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,2 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,59
<b>SO2L/T</b>	27,2/80



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

En nuestros mejores y viejos viñedos hacemos una vendimia manual en cajas y una selección exhaustiva en campo y en bodega, obteniendo uvas de gran calidad. Una vez en bodega las uvas se premaceran en frío para una mejora de la fermentación alcohólica, que se realizará en tinas de roble francés. Posteriormente hay una crianza de dos años en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella en nuestros calados centenarios hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Intensa capa de color granate con notas azuladas en el menisco. En nariz descubrimos un perfecto equilibrio aromático donde destacan los frutos del bosque y el regaliz junto con los aromas a pino, hoja de puro y especias dulces. Su paso por el paladar está marcado por un tanino amable seguido de un final largo y elegante, lo que nos lleva a una retronasal balsámica dejándonos el recuerdo de un vino redondo y equilibrado capaz de maridar con quesos, carnes rojas, caza y pescados grasos, incluso a tomarlo simplemente acompañados de buena compañía. Temperatura de servicio recomendada 18°C.

Imperial is one of the great wines of Spain. A classic Rioja born in the twenties. Imperial is only elaborated in excellent vintages in Rioja Alta.

**Name of Wine:**  
**Type of Wine:**  
**Region of Production:**  
**Year:**  
**Vintage Rating:**  
**Grape Varieties:**

**Bottle Type:**  
**Case / Bottle Size:**

**Alcoholic Volume:**  
**Total Acidity:**  
**pH:**  
**Volatile Acidity:**  
**SO2 Free / Total:**

## **WINEMAKING**

In our best and oldest vineyards we make a manual harvesting in boxes and an exhaustive selection in the field and in the winery, obtaining grapes of great quality. Once in the winery the grapes are macerated in cold for an improvement of the alcoholic fermentation, which will be carried out in French oak vats. Then there is a two-year aging in French and American oak barrels, ending the process with a bottle aging in our century-old cellars until it goes to market.

## **VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION**

Atypical vintage with unequal and heterogeneous maturation due to **water** stress and the lack of temperature contrasts between day and night. These conditions have strengthened the need to make a good selection in the vineyard and in the ~~grapes~~ of the grapes in the winery. The main characteristic of this harvest has been the excellent sanity of the grapes and the development of fermentations without incidences. Although the ripening has been a week ahead of previous years, the wines obtained are well structured, with high polyphenol contents and good color intensities, qualities that augur high quality wines.

## **TASTING NOTES**

Intense garnet color with bluish notes on the meniscus. In the nose we discover a perfect aromatic balance where the fruits of the forest and licorice stand out along with the aromas from pine, cigar ~~leaf~~ and **sweet** spices. Through the palate it is marked by a **soft**

# IMPERIAL

## GRAN RESERVA 2011

- 92 points Guía Penín
- 97 points Guía Gourmets

Imperial is one of the great wines of Spain. A classic Rioja born in the twenties. Imperial is only elaborated in excellent vintages in Rioja Alta.

<b>Name of Wine:</b>	IMPERIAL GRAN RESERVA
<b>Type of Wine:</b>	Red Wine
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2011
<b>Vintage Rating:</b>	Excellent
<b>Grape Varieties:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano and 5% Mazuelo.
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75 cl, Magnum 1.5l
<b>Alcoholic Volume:</b>	13,5 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5,2 (g/l tartaric)
<b>pH:</b>	3.62
<b>Volatile Acidity:</b>	0.59
<b>SO2 Free / Total:</b>	27,2/80



### WINEMAKING

In our best and oldest vineyards we make a manual harvesting in boxes and an exhaustive selection in the field and in the winery, obtaining grapes of great quality. Once in the winery the grapes are macerated in cold for an improvement of the alcoholic fermentation, which will be carried out in French oak vats. Then there is a two-year aging in French and American oak barrels, ending the process with a bottle aging in our century-old cellars until it goes to market.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Atypical vintage with unequal and heterogeneous maturation due to water stress and the lack of temperature contrasts between day and night. These conditions have strengthened the need to make a good selection in the vineyard and in the arrival of the grapes in the winery. The main characteristic of this harvest has been the excellent sanity of the grapes and the development of fermentations without incidences. Although the ripening has been a week ahead of previous years, the wines obtained are well structured, with high polyphenol contents and good color intensities, qualities that augur high quality wines.

### TASTING NOTES

Intense garnet color with bluish notes on the meniscus. In the nose we discover a perfect aromatic balance where the fruits of the forest and licorice stand out along with the aromas from pine, cigar leaf and sweet spices. Through the palate it is marked by a soft tannin followed by a long and elegant finish, which leads us to a balsamic aftertaste leaving us the memory of a round and balanced wine able to be paired with cheeses, red meat, game and fatty fish, even to take simply with someone else. Service temperature 18°C.