

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2010

- 94 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Wine Spectator
- 92 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	IMPERIAL GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Magnum 1.5l

Grado alcohólico:	14 % Vol.
Acidez Total:	5 (g/l tartárico)
pH:	3,61
Acidez Volátil:	0,54
SO2/LT	30/92

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

De nuestros mejores viejos viñedos, tras una vendimia manual en cajas y una selección exhaustiva en campo y en bodega, obtenemos uvas de una gran calidad. Una vez en bodega las uvas maceran en frío y tras la maceración viene la fermentación alcohólica en tinas de roble francés. La crianza de dos años se realiza en francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Capa intensa de color granate picota con notas púrpuras debido a su juventud. En nariz nos impresiona su complejidad y finura. Apreciamos los frutos del bosque maduros y el regaliz de palo, en perfecto equilibrio con los aromas a cedro, bosque, hoja de puro y a la vez están presentes aromas golosos de chocolate y toffee. El paladar es de gran calidad, suavidad y elegancia. Todo viene dado por un paso tranquilo con un tanino sedoso dándonos un vino redondo y con una retronasal larga y muy interesante. Como maridaje recomendamos carnes, pescados y quesos. Incluso degustarlo sin acompañamiento. Temperatura de servicio recomendada 18°C



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2010

- 94 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Wine Spectator
- 92 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	IMPERIAL GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	14 % Vol.
Acidez Total:	5 (g/l tartárico)
pH:	3,61
Acidez Volátil:	0,54
SO2L/T	30/92



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

De nuestros mejores viejos viñedos, tras una vendimia manual en cajas y una selección exhaustiva en campo y en bodega, obtenemos uvas de una gran calidad. Una vez en bodega las uvas maceran en frío y tras la maceración viene la fermentación alcohólica en tinas de roble francés. La crianza de dos años se realiza en francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, siendo decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Capa intensa de color granate picota con notas púrpuras debido a su juventud. En nariz nos impresiona su complejidad y finura. Apreciamos los frutos del bosque maduros y el regaliz de palo, en perfecto equilibrio con los aromas a cedro, bosque, hoja de puro y a la vez están presentes aromas golosos de chocolate y toffee. El paladar es de gran calidad, suavidad y elegancia. Todo viene dado por un paso tranquilo con un tanino sedoso dándonos un vino redondo y con una retronasal larga y muy interesante. Como maridaje recomendamos carnes, pescados y quesos. Incluso degustarlo sin acompañamiento. Temperatura de servicio recomendada 18°C

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2010

- 94 points Parker. Wine Advocate
- 92 points Wine Spectator
- 92 points Guía Peñín

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately half a litre. It has always been characterised by its very high and constant quality in every vintage.

Name of Wine: IMPERIAL GRAN RESERVA
Type of Wine: Red Wine
Region of Production: Rioja
Year: 2010
Vintage Rating: Excellent
Grape Varieties: 85% Tempranillo,
10% Graciano and 5% Mazuelo.

Bottle Type: Bordeaux
Case / Bottle Size: C/6 – 75 cl, Magnum 1.5l

Alcoholic Volume: 14 % Vol.
Total Acidity: 5 (g/l tartaric)
pH: 3.61
Volatile Acidity: 0.54
SO2 Free / Total: 30/92

WINEMAKING

This wine is produced from grapes harvested in vineyards that are over 20 years old in the area around Villalba and Haro in Rioja Alta. They are bush pruned, with low yields, and hand harvested. Only the healthiest and ripest grapes are selected, and following destalking, the grapes are cold macerated prior to a cold temperature fermentation. Following a long maceration to achieve optimum colour and structure, the wine goes through a malolactic fermentation, to refine the wine, and to leave it with the necessary acidity to complete its American and French oak maturation, and subsequent bottle ageing prior to its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The evolution of the vines in 2010 was overall very good. The excellent and healthy state of vegetation was guaranteed by good weather. Harvests started more or less on average dates and took place slowly and uneventfully, making a selective harvest possible and ensuring a good ripening and a high quality fruit.

TASTING NOTES

An intense ruby red colour with purple hints of youth. The nose shows great complexity, combining black and red berry fruits and licorice with the perfect balance of cedar, woods, leaf of cigar and at the same time there are flavors sweet of chocolate and toffee. The high quality palate is soft and elegant featuring silky tannins, assuring a lasting finish. We recommend pairing this wine with meats, fish and cheese, however this wine can also be enjoyed on its own. Service temperature 18°.



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2010

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately half a litre. It has always been characterised by its very high and constant quality in every vintage.

Name of Wine:	IMPERIAL GRAN RESERVA
Type of Wine:	Red Wine
Region of Production:	Rioja
Year:	2010
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano and 5% Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 – 75 cl, Magnum 1.5l
Alcoholic Volume:	14 % Vol.
Total Acidity:	5 (g/l tartaric)
pH:	3.61
Volatile Acidity:	0.54
SO2 Free / Total:	30/92



WINEMAKING

This wine is produced from grapes harvested in vineyards that are over 20 years old in the area around Villalba and Haro in Rioja Alta. They are bush pruned, with low yields, and hand harvested. Only the healthiest and ripest grapes are selected, and following destalking, the grapes are cold macerated prior to a cold temperature fermentation. Following a long maceration to achieve optimum colour and structure, the wine goes through a malolactic fermentation, to refine the wine, and to leave it with the necessary acidity to complete its American and French oak maturation, and subsequent bottle ageing prior to its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The evolution of the vines in 2010 was overall very good. The excellent and healthy state of vegetation was guaranteed by good weather. Harvests started more or less on average dates and took place slowly and uneventfully, making a selective harvest possible and ensuring a good ripening and a high quality fruit.

TASTING NOTES

An intense ruby red colour with purple hints of youth. The nose shows great complexity, combining black and red berry fruits and licorice with the perfect balance of cedar, woods, leaf of cigar and at the same time there are flavors sweet of chocolate and toffee. The high quality palate is soft and elegant featuring silky tannins, assuring a lasting finish. We recommend pairing this wine with meats, fish and cheese, however this wine can also be enjoyed on its own. Service temperature 18°.