

# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 96 puntos James Suckling

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 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>	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14.00 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.29 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57
<b>SO<sub>2</sub>LT:</b>	30/88

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en las tinas unos días más, alargando el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseados. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, se realiza en bodega produciéndose un afinado del vino dejándolo en su adecuada acidez. Este vino ha sido criado en barricas de roble francés y americano antes de ser clarificado de forma tradicional y embotellado. Una vez en la botella, descansa en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su crianza hasta el momento óptimo de consumo.

### 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

Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante. En nariz resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en bodega. En boca expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura. Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad. Su maridaje ideal es con carnes rojas y de caza.



# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 96 puntos James Suckling

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 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>	C/ 6 botellas de 75cl, C/ 24 botellas de 37.5cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14.00 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.29 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57
<b>SO2/LT:</b>	30/88
<b>IC:</b>	12,01



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en las tinas unos días más, alargando el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseados. La fermentación posterior, es decir el paso de ácido málico a láctico, se realiza en bodega produciéndose un afinado del vino dejándolo en su adecuada acidez. Este vino ha sido criado en barricas de roble francés y americano antes de ser clarificado de forma tradicional y embotellado. Una vez en la botella, descansa en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su crianza hasta el momento óptimo de consumo.

### 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

Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante. En nariz resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en bodega. En boca expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura. Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad. Su maridaje ideal es con carnes rojas y de caza.

# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 points Parker. Wine Advocate
- 92 points Peñín Guide
- 96 points James Suckling

Imperial is one of the great names in Spanish winemaking. It is a true classic in Rioja and was first made in the 1920's. Its name comes from a special bottling for the English market made in a bottle size of a 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately equivalent to half a litre.

<b>Name of Wine:</b>	IMPERIAL
<b>Type of Wine:</b>	Reserva
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2011
<b>Vintage Rating:</b>	Excelent
<b>Grape Varieties:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano and 5% Mazuelo
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux / 75cl
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75 cl, C/24 – 37,5cl, Magnum 1,5l
<b>Alcoholic Volumen:</b>	14 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5,29 (g/l tartaric)
<b>pH:</b>	3,62
<b>Volatile Acidity:</b>	0,57
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/88

### WINEMAKING

Made from a selection of the best grapes from our Rioja Alta vineyards around the village of Villalba that were hand harvested in small 30 kg boxes. Before starting the alcoholic fermentation, the bunches of grapes were cooled down and kept at a low temperature for some hours in order to improve our control over fermentation without using any additives and to achieve an optimum extraction. The fermentation took place in a combination of oak vats and stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine was then aged in both American and French new and used oak casks for two years, followed by another two years in bottle prior to its release in the market.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Atypical harvest, with a heterogeneous and uneven ripening due to stress and lack of contrast in temperature between day and night. These conditions have boosted the need for a good selection in the vineyard and at the arrival of the grapes at the winery. The key feature of this harvest has been the excellent health of the grapes and the development of a fermentation without incident. Although maturation is one week early this year compared to previous years, the wines produced are well structured, with high content in polyphenols and good intensity colour, qualities that promise high quality wines.

### TASTING NOTES

Deep cherry colour with shades of shiny red. To the nose, aromas of berries and liquorice balanced by hints of clove, rosemary, thyme and tobacco leaves coming from the oak cask ageing. To the palate, it shows its elegance thanks to a gentle tannin providing roundness and freshness. The wine tastes for long in the palate, with an interestingly complex aftertaste. Game and red meats are ideal pairings for this wine.



# IMPERIAL

## RESERVA 2011

- 91 points Parker. Wine Advocate
- 92 points Peñín Guide
- 96 points James Suckling

Imperial is one of the great names in Spanish winemaking. It is a true classic in Rioja and was first made in the 1920's. Its name comes from a special bottling for the English market made in a bottle size of a 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' which is approximately equivalent to half a litre.

<b>Name of Wine:</b>	IMPERIAL
<b>Type of Wine:</b>	Reserva
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2011
<b>Vintage Rating:</b>	Excelent
<b>Grape Varieties:</b>	85% Tempranillo, 10% Graciano and 5% Mazuelo
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux / 75cl
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75 cl, C/24 – 37,5cl Magnum 1,5l
<b>Alcoholic Volumen:</b>	14 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5,29 (g/l tartaric)
<b>pH:</b>	3,62
<b>Volatile Acidity:</b>	0,57
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/88
<b>IC:</b>	12,01



### WINEMAKING

Made from a selection of the best grapes from our Rioja Alta vineyards around the village of Villalba that were hand harvested in small 30 kg boxes. Before starting the alcoholic fermentation, the bunches of grapes were cooled down and kept at a low temperature for some hours in order to improve our control over fermentation without using any additives and to achieve an optimum extraction. The fermentation took place in a combination of oak vats and stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine was then aged in both American and French new and used oak casks for two years, followed by another two years in bottle prior to its release in the market.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Atypical harvest, with a heterogeneous and uneven ripening due to stress and lack of contrast in temperature between day and night. These conditions have boosted the need for a good selection in the vineyard and at the arrival of the grapes at the winery. The key feature of this harvest has been the excellent health of the grapes and the development of a fermentation without incident. Although maturation is one week early this year compared to previous years, the wines produced are well structured, with high content in polyphenols and good intensity colour, qualities that promise high quality wines.

### TASTING NOTES

Deep cherry colour with shades of shiny red. To the nose, aromas of berries and liquorice balanced by hints of clove, rosemary, thyme and tobacco leaves coming from the oak cask ageing. To the palate, it shows its elegance thanks to a gentle tannin providing roundness and freshness. The wine tastes for long in the palate, with an interestingly complex aftertaste. Game and red meats are ideal pairings for this wine.