

Imperial Gran Reserva 2011

- 97 puntos Guía Gourmets
- 93+ puntos Robert Parker
- 92 puntos Wine Spectator
- 92 puntos Guía Peñín
- 96 puntos Tim Atkin

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.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2011
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,59
- **Acidez Total:** 5,2
- **ASO2L/T:** 27,2 / 80
- **PH:** 3,62
- **IPT:** 65

Características Elaboración

En nuestros mejores y más 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

- 97 Guía Gourmets points
- 93+ Robert Parker points
- 92 Wine Spectator points
- 92 Guía Peñín points
- 96 Tim Atkin points

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.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2011
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape Varieties:** 85% Tempranillo, 15% Graciano and mazueto.
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl., 1,5l., 37.5 cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14 %
- **Volatile acidity:** 0,59
- **Total Acidity:** 5,2
- **ASO2L/T:** 27,2/80
- **PH:** 3,62
- **IPT:** 65

Winemaking

In our best and oldest vineyards we make a manual harvest in boxes with an exhaustive selection in field and winery, obtaining great quality grapes. 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 process 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 health 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, which will lead to provide 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 fishes, even to take it simply with someone else. Service temperature 18°C.