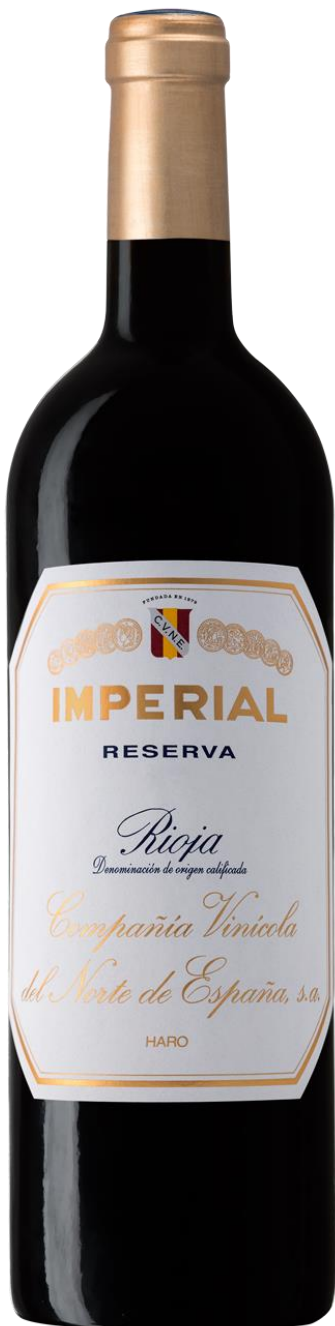


Imperial Reserva 2016

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:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excellent
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Graciano, mazuelo y Garnacha.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl. y 35cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2019

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14% Vol.
- **Acidez Total:** 5,16
- **pH:** 3,61
- **Apto para veganos**
- **Acidez Volátil:** 0,67
- **SO₂ Libre / Total:** 38/96
- **Índice polifenoles Totales:** 70

Características de Elaboración

De nuestros mejores viñedos de más de 40 años situados en las zonas de Villalba, Briones y Torremontalbo hacemos una selección de la uva en campo. 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.

Posee una crianza de 2 años en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de 2 años en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2016 comienza en Cvne el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en Cvne caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco. El inicio de la primavera fue lluvioso.

El mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo que duró 161 días, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

Notas de cata

Color cereza picota de capa alta.

Atractivo en nariz donde la complejidad viene dada por un buen ensamblado entre los aromas afrutados procedentes de la mezcla de variedades y los procedentes de la crianza en roble francés y americano.

En boca descubrimos un paso redondo, graso y un tanino sedoso pero marcado. La retronasal es larga y muy agradable.

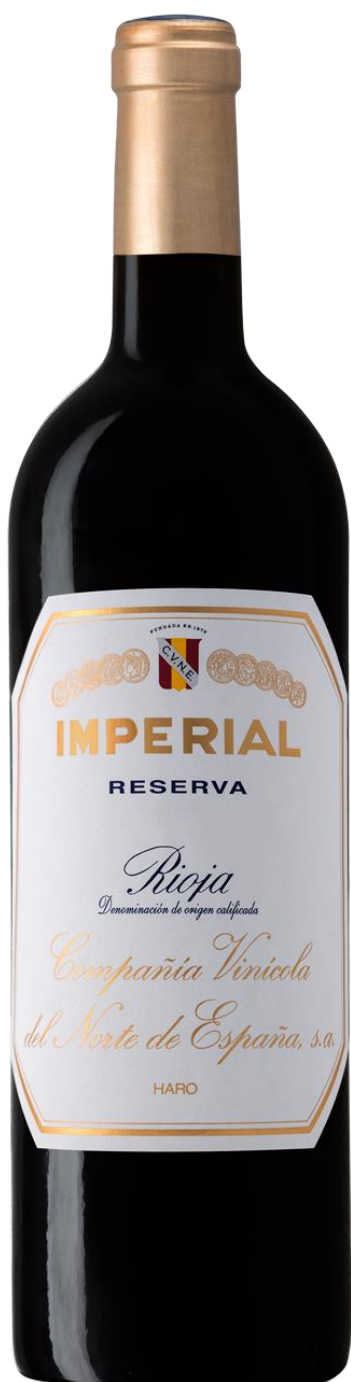
Todo ello nos hace ver que es un vino que tendrá una buena evolución a la larga de los años.

Como maridaje recomendamos pescados grasos, caza, carnes rojas, y quesos curados.

Temperatura de servicio recomendada 18°C

Imperial Reserva 2016

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. It is only made in the most special vintages.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2016
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** : 85% Tempranillo, 15% Graciano, Mazuelo and Garnacha.
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** : 75cl., 1.5l., 37.5 cl.
- **Bottling date:** June 2019

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14% Vol.
- **Total acidity:** 5.16
- **pH:** 3.61
- **Suitable for vegans**
- **Volatile acidity:** 0.67
- **SO₂ Free / Total:** 38/96
- **Total Polyphenols Index:** 70

Winemaking

Grapes from our best vineyards around the villages of Villalba, Briones and Torremontalbo, which are over 40 years old, were carefully selected in the vineyard. Hand harvesting into 20kg crates followed meticulous monitoring of the ripening process.

On arrival at the winery, the grapes were placed into a cold room for 24 hours. Then a further selection of the grapes was made on a sorting table after which they were transferred by gravity to large oak vats for the alcoholic fermentation.

The wine was then aged for two years in French and American oak barrels followed by two years in bottle in our centenary cellars until its release to market.

Vintage / Harvest description

The 2016 harvest began at CVNE on the 19th September and ended on the 31st October.

This was a year of excellent quality at CVNE and was characterised by a lack of rainfall between May and October. The year began with a dry, mild winter and rain at the beginning of spring.

August brought higher than average temperatures and, with no rain ripening was delayed, the growing season lasting 161 days.

Fortunately, rain in September gave some respite to the vines and enabled full ripening of the grapes. Although the harvest was eventually later than usual, it was of great quality and with the vines in excellent health.

Tasting notes

Deep cherry red in colour.

The nose is attractive and complex, combining the fruit driven notes from the blend of varieties with those from the ageing in French and American oak barrels.

The palate is well rounded, with the clear presence of supple, silky tannins and concludes with a long and very pleasing finish.

We have here a wine which will evolve and develop well in the bottle over the years to come.

In terms of food matching, our suggestions include oily fish, game, red meats and cured cheeses.

Recommended serving temperature 18°C