

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2009

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 93 puntos Wine Spectator
- 94 puntos VINOUS

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:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
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:	13,80 % Vol.
Acidez Total:	5.49
pH:	3,42
Acidez Volátil:	0,7
SO2L/T	33,6/99
Int. Color:	13

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

Intenso color granate cereza picota. Vino de gran complejidad y calidad aromática, destacan los aromas de fruta en compota, regaliz de palo, y los procedentes de la crianza y envejecimiento, tales como aromas especiados y balsámicos. Aparecen también ligeras vainillas, toffes y chocolates. Su paso por el paladar es amable y sedoso con una personalidad marcada por la finura del tanino. Todo ello junto con una retronasal en la que aparecen los aromas presentes en nariz nos da como resultado un vino elegante y muy maridable con pescados, carnes, quesos.



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2009

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 93 puntos Wine Spectator
- 94 puntos VINOUS

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: 2009
Calificación DOCa Cosecha: Muy Buena
Variedades de Uva empleada: 85% Tempranillo,
10% Graciano y 5% Mazuelo.

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

Grado alcohólico: 13,80 % Vol.
Acidez Total: 5.49
pH: 3,42
Acidez Volátil: 0,7
SO2L/T 33,6/99
Int. Color: 13



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

Intenso color granate con notas rojizas. Aromáticamente es muy complejo ya que los aromas procedentes de la variedad tales como los frutos del bosque maduros y el regaliz, se entremezclan a la perfección con los procedentes de la crianza en bodega, como la fruta, el clavo, la hoja de puro. En boca entra suavemente y se desliza con un equilibrio perfecto dando como resultado un vino elegante y redondo que nos deja una retronasal larga y golosa donde apatecen los aromas percibidos en regaliz.

Perfecto maridaje con pescados, carnes y quesos.