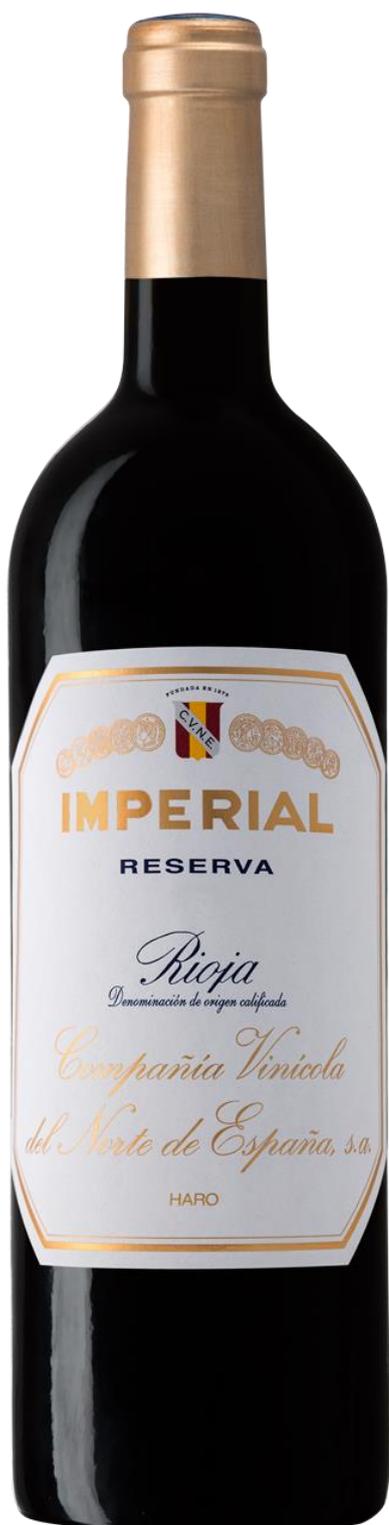


Imperial Reserva 2019

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:** 2019
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 15% graciano, mazuelo y garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5cl. y 37,5cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2022
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,64
- **Acidez total:** 5,77
- **SO₂ Libre/Total:** 30,4/88
- **pH:** 3,61
- **Índice Polifenoles Totales:** 77
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas destinadas a Imperial proceden de viñedos propios de Villalba, Briones y Torremontalbo. En Villalba, las pequeñas fincas Remedio y Encinas, situadas entre los 550 y 650 m de altitud muy cerca de la Sierra de Toloño y con un clima de influencia atlántica y continental. Son fincas de 12 hectáreas dentro de las 42 que tiene CVNE en propiedad en este municipio. En Torremontalbo, nuestros viñedos de San Quilez y Pico de Águila situados a una altitud de 450m y un clima algo más moderado que las parcelas de Villalba. Son unas 30 hectáreas del total de 70 que allí tiene CVNE en propiedad. Al lado en Briones, Imperial se selecciona en 10 hectáreas en propiedad (viñedo de la casa). Todos estos viñedos tienen una edad superior a los 40 años, la variedad mayoritaria es tempranillo, aunque entremezcladas encontramos cepas de otras variedades de Rioja como garnacha y graciano, son suelos arcillo calcáreos, pobres en materia orgánica y de baja producción, orientados en su mayoría al sur y con podas en vaso.

Características de elaboración

Las uvas para la elaboración del Imperial 2019 se seleccionan en la viña y se recogen a mano en cajones con una capacidad máxima de 300 kgs. La uva se mantiene refrigerada hasta su traslado a bodega donde a su llegada se realiza una segunda selección retirando los racimos y uvas que consideramos no tienen la calidad exigida para la elaboración de Imperial. La fermentación alcohólica tiene lugar en tinajas de roble de diferentes capacidades, 80, 120 y 160 HI en función del tamaño de la finca y utilizamos nuestras propias levaduras seleccionadas en los viñedos destinados a Imperial. La maceración se alarga durante 20 días aproximadamente durante los cuales alternamos diferentes tipos de remontado en función de la evolución de dicha fermentación y la cata del vino. La fermentación maloláctica se realiza en hormigón y madera antes de comenzar su crianza en un 30% de barricas de roble americano y un 70 % de barricas de roble francés, siendo nuevas y de un vino. Mantenemos el vino procedente de los diferentes viñedos separadamente, cada finca realiza la crianza en el tipo de barrica que más se adapta a sus características organolépticas y es al terminar la crianza cuando realizamos el assamblage final antes de su clarificación y embotellado. 24 meses barrica, resto en botella (mínimo 12 meses) hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia comienza en los viñedos de Imperial comienza el 24 de septiembre y finaliza el 16 de octubre. El ciclo vegetativo ha durado 185 días, el estado del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la zona. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente. La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia. La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Notas de cata

Color granate con capa alta. En nariz encontramos buena complejidad aromática proporcionada por el equilibrio entre juventud y crianza donde los aromas a frutos del bosque, regaliz, especias, balsámicos, ahumados... nos incitan a degustar el vino. En boca tiene un paso suave, marcado por un tanino que le da personalidad y elegancia. El final de boca es fresco con una retronasal compleja, larga y con notas afrutadas. Como maridaje aconsejamos una buena compañía, carnes rojas, cocidos, caza, quesos, o simplemente para degustarlo solos en un ambiente relajado. Temperatura de servicio recomendada 18°C.