

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

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 largo de los años.

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

Temperatura de servicio recomendada 18°C