

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
- **Apto para veganos**
- **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

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. 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. 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 tinas de roble de diferentes capacidades, 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 por separado, 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 assemblage final antes de su clarificación y embotellado. Crianza 24 meses barrica, resto en botella (mínimo 12 meses) hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia en los viñedos de Imperial comienza el 24 de septiembre y finaliza el 16 de octubre. El ciclo vegetativo ha durado 185 días y 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, 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.



Imperial Reserva 2019

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:** 2019
- **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 2022
- **Aging and barrel type:** 24 months in American and French oak barrels



Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14%
- **Volatile acidity:** 0.64
- **Total acidity:** 5.77
- **SO₂ Free/Total:** 30.4/88
- **pH:** 3.61
- **Total Polyphenols Index:** 77
- **Suitable for vegans**

The vineyard

The grapes used for Imperial come from our own vineyards in Villalba, Briones and Torremontalbo. In Villalba, we have selected the small plots of Remedio and Encinas, located close to the Sierra de Toloño, at an altitude of 550 to 650 meters. The climate is of Atlantic and Continental influence. In Torremontalbo, our vineyards San Quilez and Pico de Aguila are located at an altitude of 450 meters, and the climate here is more moderate than the plots in Villalba. Nearby in Briones, the grapes are selected from 10 hectares of our own vineyards. All these vines are over 40 years old and although the main variety is Tempranillo, other traditional Rioja varieties such as Garnacha and Graciano can be found. The vines are bush trained, mainly south facing. Soils are of chalky clay, poor in organic material, and of low yields.

Winemaking

The grapes are harvested by hand into crates with a maximum capacity of 300 kg. Refrigeration of the grapes while being transferred to the winery. A second selection of the grapes are carried out, in order to choose only the best quality grapes to produce Imperial. Fermentation takes place in oak vats of different capacities; 80, 120 and 160HL. We use autochthonous yeast coming from our own Imperial vineyards.

The maceration lasts for approximately 20 days during which we alternate different types of pump-over depending on the evolution of the fermentation. Malolactic fermentation takes place in concrete and oak before continuing its aging process. The wine ages for 24 months in oak barrels; 30% American oak barrels and 70% French oak barrels, being new and of one wine use. We vinify each plot separately, and carry out the aging in the type of barrel that best suits its organoleptic characteristics. At the end of the aging period, we do the final assemblage before its clarification and bottling. The wine finally rest for another minimum of 12 months in bottle, prior to its release on the market.

Vintage / Harvest description

The 2019 harvest of Imperial began at CVNE on September 24th and finished on October 16th. The vegetative cycle lasted for 185 days, with very good health conditions of the grapes. Due to temperature fluctuations and light rainfall during the months of May and June, the yield of grapes was reduced, resulting in small, loose and less compact bunches, but increasing the quality considerably. The evolution of the grapes was late compared to the previous year, but the low yields led to earlier ripening, making the dates of harvest the same. The grapes were harvested calmly and gradually, allowing for a good selection of grapes both in the vineyard and in the winery.

Tasting notes

Layer of garnet colour.

On the nose we find good aromatic complexity provided by the balance between freshness and time of aging; aromas of wildberries, liquorice, spices, as well as balsamic and smoked notes... A soft mid palate, marked by an elegant tannin that gives it personality. The finish on the palate is fresh with a complex, long aftertaste and fruity notes. Pairs well with red meats, stews, cheeses, or simply to enjoy it alone. Recommended serving temperature 18°C.