

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2004

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
Tipo de Vino:	Tinto Gran Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2004
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Mágnum 1.5l
Grado alcohólico:	13.8 % Vol.
Acidez Total:	5.7
pH:	3.60
Acidez Volátil:	0.64
SO2L/T	30/90
Int. Color:	14.06

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

De nuestros mejores viñedos y tras una esmerada selección llegan a la bodega estas uvas, de las cuales, después de una larga maceración y una fermentación controlada se obtiene este vino de tan apreciadas características. Su crianza, llevada a cabo en barricas de roble francés y americano, le aporta la personalidad y su carácter propio de un Gran Reserva. Después de un proceso de clarificado tradicional, envejecerá en nuestros calados bajo las condiciones de humedad y temperaturas adecuadas hasta el momento de su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Color intenso y expresión solemne a pesar de su juventud claramente presente. Aroma fino pero intenso, prolongado en el tiempo con matices complejos de frutas negras maduras, ensamblados con aromas especiados y balsámicos aportados por su crianza en una madera nueva y noble. En boca su expresión tánica es amplia, redonda y muy agradable. Las sensaciones son potentes, largas. Vino jugoso y bien equilibrado dotado de la elegancia y juventud necesaria para envejecer con orgullo.

Wine Spectator 2013: 95 puntos



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2004

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
Tipo de Vino:	Tinto Gran Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2004
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
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:	13.8 % Vol.
Acidez Total:	5.7
pH:	3.60
Acidez Volátil:	0.64
SO2L/T	30/90
Int. Color:	14.06



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

De nuestros mejores viñedos y tras una esmerada selección llegan a la bodega estas uvas, de las cuales, después de una larga maceración y una fermentación controlada se obtiene este vino de tan apreciadas características. Su crianza, llevada a cabo en barricas de roble francés y americano, le aporta la personalidad y su carácter propio de un Gran Reserva. Después de un proceso de clarificado tradicional, envejecerá en nuestros calados bajo las condiciones de humedad y temperaturas adecuadas hasta el momento de su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Color intenso y expresión solemne a pesar de su juventud claramente presente. Aroma fino pero intenso, prolongado en el tiempo con matices complejos de frutas negras maduras, ensamblados con aromas especiados y balsámicos aportados por su crianza en una madera nueva y noble. En boca su expresión tánica es amplia, redonda y muy agradable. Las sensaciones son potentes, largas. Vino jugoso y bien equilibrado dotado de la elegancia y juventud necesaria para envejecer con orgullo.

Wine Spectator 2013: 95 puntos