

# IMPERIAL

## GRAN RESERVA 1998

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.

---

<b>Nombre del Vino:</b>	IMPERIAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Gran Reserva
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	1998
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 10 % Graciano 5% Mazuelo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl, Magnum 1,5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,3 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.24
<b>pH:</b>	3.45
<b>Acidez Volátil:</b>	0.68
<b>SO2L/T</b>	30/70

---



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Mediante una vendimia manual se seleccionan en las viñas de la Rioja Alta las mejores uvas. Previamente macerada en frío, la uva realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. El encubado se alarga para extraer el color y la estructura deseada y mediante la fermentación maloláctica y su posterior estancia en barricas nueva de roble francés y americano durante varios años, se obtiene este gran vino. Tras su clarificación tradicional, llevada a cabo con clara de huevo, será cuidadosamente embotellado y permanecerá dos años en reposo en nuestros calados hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

Otoño lluvioso, se recogen 164 litros de agua hasta el mes de Enero, muy por encima de años anteriores. El invierno es suave, con temperaturas poco extremas, primavera de heladas y un verano seco con alta luminosidad. Septiembre fue algo lluvioso dando paso a un mes de Octubre soleado con unas buenas condiciones de maduración y vendimia. La vendimia comienza el 16 de Septiembre en Rioja Baja y finaliza el 29 de Octubre en Rioja Alta.

### NOTAS DE CATA

Color brillante y limpio con matices rojo cereza sobre un fondo rubí. La nariz es elegante, especiada, con matices de regaliz negro y aromas balsámicos que recuerdan la crianza en bodega. En boca, tiene una entrada suave, aterciopelada y de gran intensidad que lo hacen perdurar en el tiempo y en la memoria.

# IMPERIAL

## GRAN RESERVA 1998

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and first produced in the twenties. Its name comes after a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' (an Imperial pint, half a litre approximately).

Since 1928 these wines can be found at the top restaurants and shops all over Spain. It has always been characterised for its very high and constant quality, in every vintage.

The Imperial range includes a Reserva' and a Gran Reserva' and is only produced in exceptional vintages.

<b>VINTAGE RANTING:</b>	Very Good
<b>GRAPE VARIETES:</b>	85 % Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
<b>BOTTLE TIPE:</b>	Bordeaux
<b>CASE / BOTTLE SIZE:</b>	C/12 - 75 cl C/6 - 75 cl
<b>ALCOHOL VOLUME:</b>	13.3 % vol
<b>TOTAL ACIDITY:</b>	5.24
<b>PH:</b>	3,45
<b>VOLATILE ACIDITY:</b>	0,72
<b>SO2 FREE / TOTAL:</b>	30/107

### WINEMAKING

This wine is produced from grapes harvested in vineyards over 20 years old in the area around Villalba and Haro in Rioja Alta, bush pruned, with low yields, and are picked by hand. Only the healthiest and ripest grapes are selected, and following destalking, the grapes are cold macerated prior to cold temperature fermentation.

Following a long maceration to achieve optimum colour and structure, the wine passes to malolactic fermentation, to refine the wine, and to leave it with the necessary acidity to complete its american and french oak maturation, and subsequent bottle ageing prior to release to the market.

### THE VINTAGE

In general terms, the growth cycle of the 1998 vintage enjoyed excellent weather, ideally suited for grape development. Harvest began on 15 September and ended on 3 November. This late, staggered harvest ensured optimal ripening and cool night temperatures slowed fermentation. This is particularly desirable, as it allows for increased overpumping during fermentation of red wines and better colour extraction. The grapes picked during the latter part of the harvest (over 70% of the total) had a higher alcohol potential, good colour intensity and high polyphenol levels. Production reached a historical record of 386.7 kg of grapes.

### TASTING NOTE

Intense ruby red resulting from the long maceration. Deep berry nose, blackberries, and liquorice predominating in the powerful structure. There are fine hints of toasty oak with fine balsamic nuances. On the palate it is full, generous and rich with hints of fine spices. The tannins are mature and the wine has developed an exceptional elegance from its time in barrel. The finish is long, beautifully structured and classic Rioja Alta.

