

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2000

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:	2000
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Mágnun 1.5l

Grado alcohólico:	13,7 % Vol.
Acidez Total:	5.7
pH:	3.56
Acidez Volátil:	0.75
SO2L/T	25/85

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de las mejores uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional con claras de huevo. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Otño lluvioso, con temperaturas suaves y sin grandes heladas; el invierno se caracteriza por unas temperaturas suaves, con una media superior a los 2°C. En el mes de Abril comienza la brotación, algo adelantada con relación a años anteriores, seguido de un verano seco que afecta a muchas de las viñas. Vendimia muy larga que comienza en Rioja Baja el 11 de Septiembre y termina en Rioja Alta el 7 de Noviembre. La precipitación total de la campaña es de 387 litros, algo más baja que la media y el estado de maduración es bueno, con vendimia sana, siendo calificada la cosecha como Buena por el Consejo Regulador de la DOC Rioja

NOTAS DE CATA

Con apariencia brillante y un aroma complejo, excelente integración de los aromas especiados procedentes de la barrica francesa con la fruta madura, que le infunde esa elegancia característica de un gran vino. En boca buena evolución a lo largo de los años, alcanzando gran finura.

Debido a su intensidad y largo retrogusto marida con todo tipo de carnes, especialmente carnes rojas, tanto a la brasa como en guiso, caza mayor y quesos curados.



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2000

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:	2000
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
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:	13,7 % Vol.
Acidez Total:	5.7
pH:	3.56
Acidez Volátil:	0.75
SO2L/T	25/85



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de las mejores uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional con claras de huevo. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Otoño lluvioso, con temperaturas suaves y sin grandes heladas; el invierno se caracteriza por unas temperaturas suaves, con una media superior a los 2°C. En el mes de Abril comienza la brotación, algo adelantada con relación a años anteriores, seguido de un verano seco que afecta a muchas de las viñas. Vendimia muy larga que comienza en Rioja Baja el 11 de Septiembre y termina en Rioja Alta el 7 de Noviembre. La precipitación total de la campaña es de 387 litros, algo más baja que la media y el estado de maduración es bueno, con vendimia sana, siendo calificada la cosecha como Buena por el Consejo Regulador de la DOC Rioja

NOTAS DE CATA

Con apariencia brillante y un aroma complejo, excelente integración de los aromas especiados procedentes de la barrica francesa con la fruta madura, que le infunde esa elegancia característica de un gran vino. En boca buena evolución a lo largo de los años, alcanzando gran finura.

Debido a su intensidad y largo retrogusto marida con todo tipo de carnes, especialmente carnes rojas, tanto a la brasa como en guiso, caza mayor y quesos curados.

IMPERIAL

GRAN RESERVA 2000

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Imperial Pint' which is approximately half a litre. It has always been characterised by its very high and constant quality in every vintage.

Name of Wine:	IMPERIAL
Type of Wine:	Red Gran Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2000
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75 cl C/6 – 75 cl

Alcohol Volume:	13, 7% Vol.
Total Acidity:	5.7
pH:	3.56
Volatile Acidity:	0.75
SO2 Free / Total:	25/85

WINEMAKING

This wine is produced from grapes harvested in vineyards that are over 20 years old in the area around Villalba and Haro in Rioja Alta. They are bush pruned, with low yields, and hand harvested. Only the healthiest and ripest grapes are selected, and following destalking, the grapes are cold macerated prior to a cold temperature fermentation. Following a long maceration to achieve optimum colour and structure, the wine goes through a 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 its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Winter was cold overall, but with slightly higher than average rainfall. Early spring was then cool and dry, but in May it started raining well above the usual average for the months of May and June. July, August and most of September was hot, indicating a high quality harvest. This remained the case where grapes were harvested earlier than 15th October, when it started to rain again.

TASTING NOTE



IMPERIAL

GRAN RESERVA 2000

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and was first produced in the twenties. Its name comes from a special bottling for the English market, in a measure called 'Imperial Pint' which is approximately half a litre. It has always been characterised by its very high and constant quality in every vintage.

Name of Wine:	IMPERIAL
Type of Wine:	Red Gran Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2000
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75 cl C/6 – 75 cl
Alcohol Volume:	13, 7% Vol.
Total Acidity:	5.7
pH:	3.56
Volatile Acidity:	0.75
SO2 Free / Total:	25/85



WINEMAKING

This wine is produced from grapes harvested in vineyards that are over 20 years old in the area around Villalba and Haro in Rioja Alta. They are bush pruned, with low yields, and hand harvested. Only the healthiest and ripest grapes are selected, and following destalking, the grapes are cold macerated prior to a cold temperature fermentation. Following a long maceration to achieve optimum colour and structure, the wine goes through a 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 its release to the market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Winter was cold overall, but with slightly higher than average rainfall. Early spring was then cool and dry, but in May it started raining well above the usual average for the months of May and June. July, August and most of September was hot, indicating a high quality harvest. This remained the case where grapes were harvested earlier than 15th October, when it started to rain again.

TASTING NOTE