

LA LOCOMOTORA

LA LOCOMOTORA



LA LOCOMOTORA

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

ELS VINS

Gamma La Locomotora

PREMSA

RESTAURANTS

PUNTUACIONS



LOCALITZACIÓ



Miguel Ángel de Gregorio

es va unir al projecte Uvas Felices el 1998,



i La Locomotora és la seva última creació conjunta. Els vins són fidels al seu estil clàssic-contemporani, mostrant una energia excepcional i oferint un llarg potencial de guarda.

La gamma de La Locomotora prové de
ceps cultivats a la

Rioja Alta



d'influència atlàntica, amb
sòls argilo-calcaris,
ferrosos i de grava.

La Rioja gaudeix d'unes condicions vitícoles
especialment favorables i produeix

vins d'alta qualitat

amb caràcter únic.

Els vins s'elaboren a

Bodegas Finca Nueva,



un celler de recent creació pel
Miguel Ángel de Gregorio.

14 anys després de fundar
Finca Allende, va crear aquest

nou celler a Briones

molt a prop del primer.
Situat en un turó de 80
metres d'altitud a la
Rioja Alta, el poble de
Briones s'eleva sobre
les vinyes circumdants i
el seu excel·lent terroir.



La Locomotora s'elabora a Briones, a La Rioja Alta, i es un tribut a la llegendària

Estació de tren d'Haro

des de la qual els vins es transportaven al port de Bilbao a finals del segle XIX per enviar-los al mercat anglès.



Amb un terroir immillorable per a l'elaboració de vins d'alta qualitat, els sòls de Rioja tenen un equilibri

d'argila, calcària i sorra;

són lleugerament alcalins, amb un contingut pobre en matèria orgànica que proporciona un subministrament moderat d'aigua a l'estiu.

	Àrea	% de l'àrea total	Característiques del sòl	Tipus de vi
Calcària amb argila	Rioja Alavesa Sonsierra Rioja Alta	25%	Petites parcel·les, terrasses	Ric en extracte de glicerina Bon color. Font de Riojas negres. Vins blancs amb caràcter i color pàl·lid
Calcària amb argila rica en ferro	A tota la regió	25%	Pendants, terres marró vermellós amb subsòls rocosos	Negres lleugers i de cos mig Rosats
Grava	Parcel·les properes a les riberes dels rius a tota la regió	50%	Capes profundes de còdols	Blancs i negres de cos mitjà

Clima

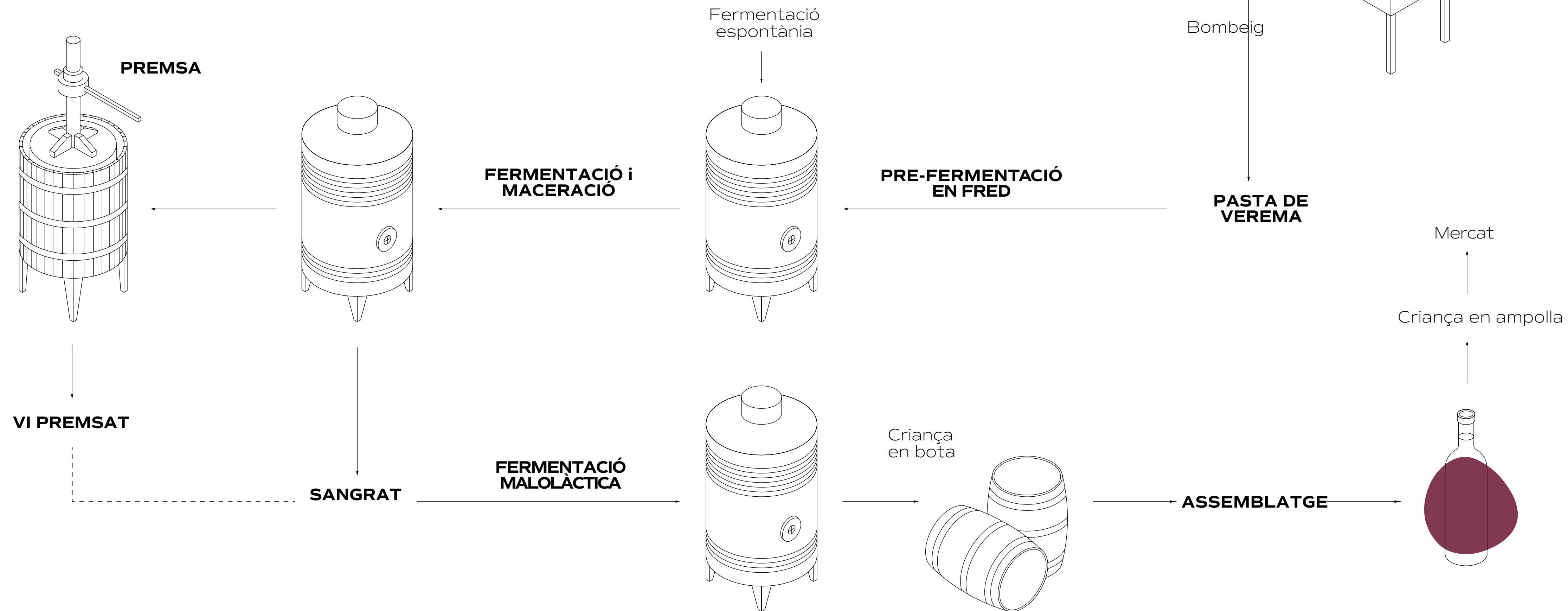
	Influència climàtica	Àrea en Ha	Característiques dels vins
Rioja Alta	Atlàntic	27.347 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Contingut mitjà d'alcohol - Vins amb cos i alta acidesa. - Vins amb capacitat de criança en botes.
Rioja Alavesa	Atlàntic i Mediterrani	13.889 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Vins negres amb grau mitjà d'alcohol i acidesa. - Vins llestos per beure amb capacitat de criança en bota.
Rioja Oriental	Mediterrani	24.590 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Vins negres i rosats amb major nivell d'alcohol

Rioja:
Varietats de raïm negre:
tempranillo



Verema i Vinificació

Elaboració del vi



Selecció i desrapat

dels raïms. Vinificació en
dipòsits d'acer inoxidable.



Es realitza una maceració en fred durant un període de 6 dies a 5 °C, seguida d'una fermentació a una temperatura controlada de 28 °C durant 14 dies amb 3 remuntats diaris. La maceració s'allarga durant

20 dies.



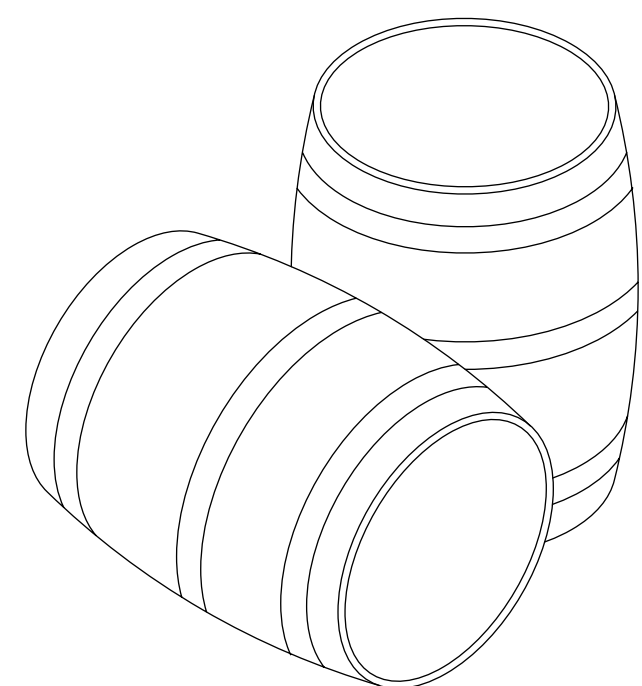
Les pells es premsen
en una premsa
vertical abans que el
vi sigui escorregut per
gravetat.

La fermentació
malolàctica es
realitza en
depòsits d'acer
inoxidable.

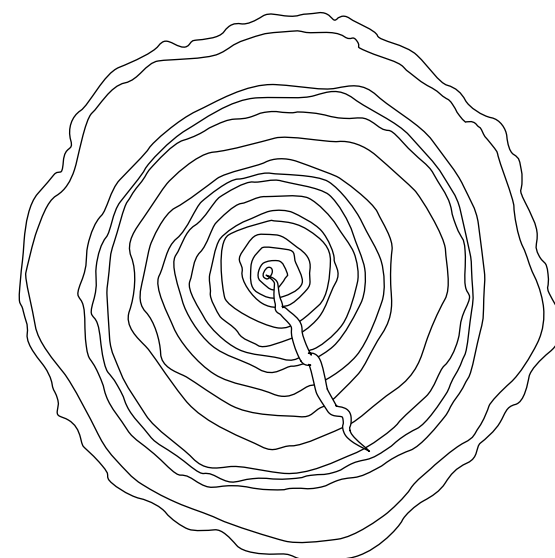


Criança en
botes de
roure francès
amb trasbalsos
cada 4 mesos.

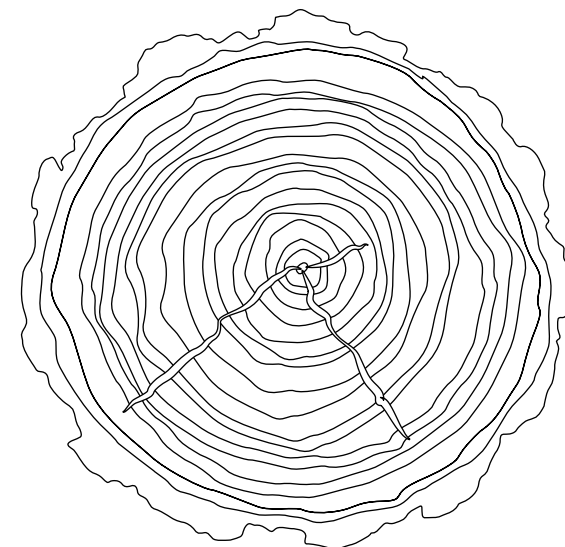
Criança dels Rioja



**Bota bordelesa
(barrique) 225L**



**Roure
americà**



**Roure
francès**

	Temps mínim en bota	Temps mínim en ampolla
Criança	12 mesos	12 mesos
Reserva	12 mesos	24 mesos
Gran Reserva	24 mesos	36 mesos

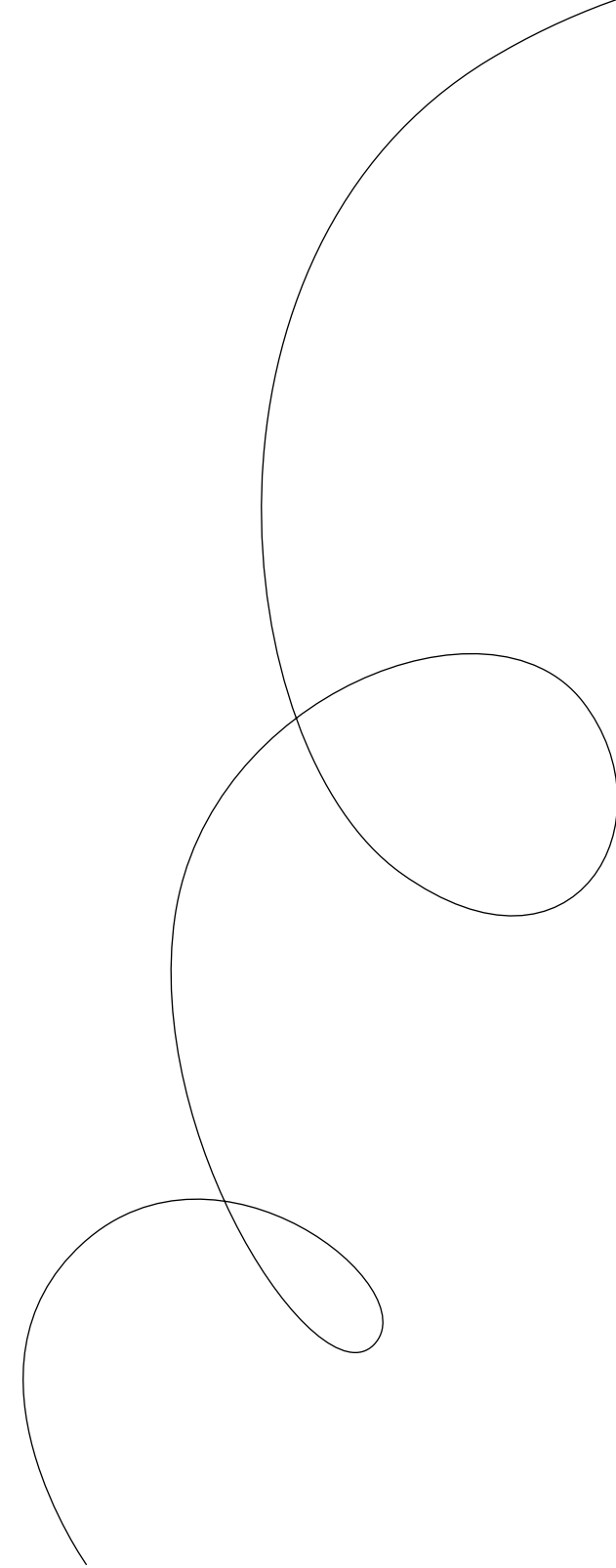
**Algunes de les aromes aportades
per la criança en bota de roure:**

Ametlles torrades
Vainilla
Caramel

Clau
Coco
Pa torrat

Grans de cafè torrat
Cacao

Embotellat sense clarificació i una suau filtració





Gamma La Locomotora



LA LOCOMOTORA
TEMPRANILLO

LA LOCOMOTORA
CRIANZA

LA LOCOMOTORA
RESERVA

LA LOCOMOTORA
GRAN RESERVA

LA LOCOMOTORA
CRIANZA MAGNUM

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

FEBRERO 2013. NÚMERO 104. 4€

Bradley Cooper
LA NUEVA APUESTA DE HOLLYWOOD

LOS INVENTORES DE EUROPA
MASCOTAS ENTRE LA TERNURA Y LA LOCURA
SAN VALENTÍN ELOGIO DE LA SEDUCCIÓN
ESTILO, RELOJES, MOTOR, GASTRONOMÍA



vinos

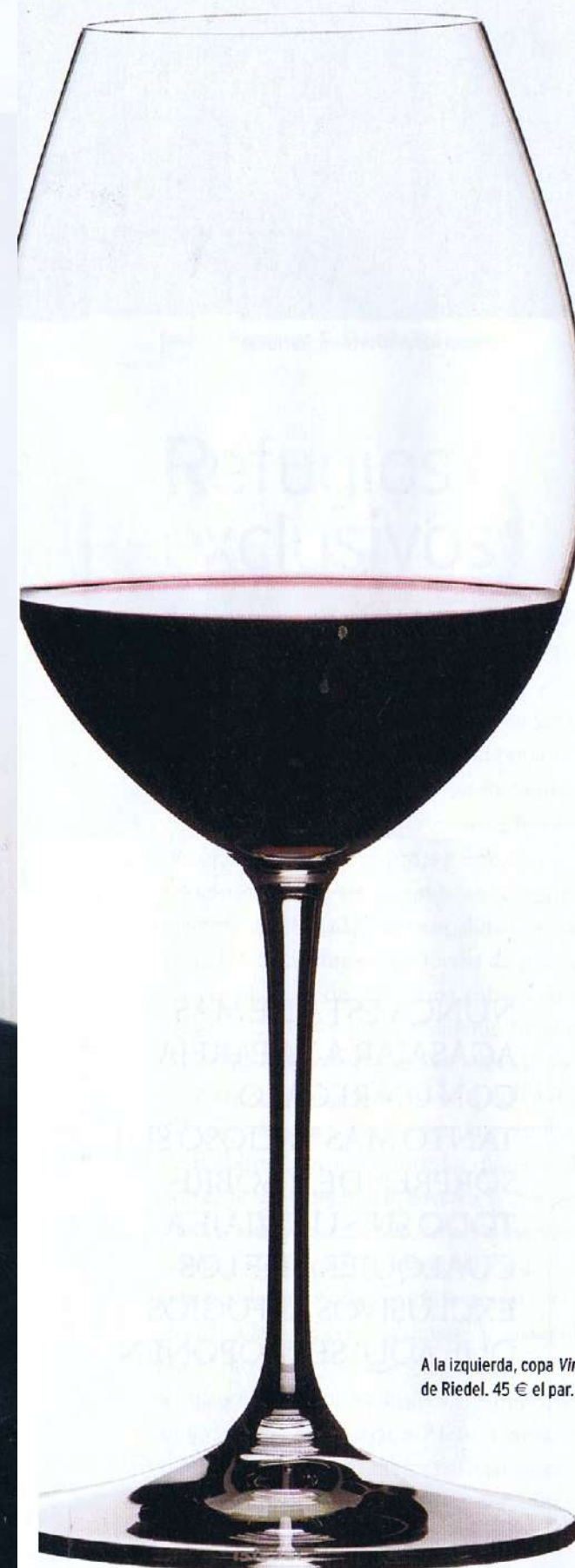
Por María Pilar Molestina

Caldos de conquista

NADIE DUDA DEL PODER DE ACERCAMIENTO DE UN VINO. SIN EMBARGO, HAY QUE SABER ELEGIR SEGÚN EL TIPO DE APROXIMACIÓN. ALGUNOS BUENOS CONSEJOS.

Desde los legendarios festines de César y Cleopatra, en los que el vino fluía ininterrumpidamente, ya nadie duda del poder del vino para conseguir acercar a las personas. Llegar a una cena con una botella bajo el brazo es, ya en sí mismo, garantía de una agradable conversación, de arrancar alguna sonrisa, por último de romper el hielo, pues el vino estimula la complicidad y abre puertas... Dicho esto, es muy importante conseguir que el vino tenga el mismo carácter o "espíritu" que el ambiente al que se lleva. No solo no vale cualquier cosa, sino que, si no se observan algunas reglas, el resultado puede ser muy distinto del que esperamos. Por ejemplo, sería impensable —y probablemente contraproducente— presentarse con un vino muy serio, con mucho poderío, de alto

precio y de gran complejidad en una reunión informal entre personas que apenas se conocen. Tampoco es acertado llevar un vino ligero, joven y de fácil paso de boca a un encuentro de cierta formalidad entre desconocidos, pues en tales ocasiones se agradece que el vino propicie temas de conversación. Y dado que en la actualidad está muy de moda la práctica de los maridajes comida-vino, es bueno recordar que éste ha de ser concebido con gran sensibilidad gustativa, ya que un mal maridaje surte un efecto muy negativo y difícil de remediar. Para evitar semejante bochorno, lo más aconsejable es no pasar por alto que las alianzas han de ir más allá, ya que, también en esto, hay que conseguir que los distintos vinos y alimentos se ajusten a las diferentes situaciones. ¡Salud! @



A la izquierda, copa Vinum XL, de Riedel. 45 € el par.

DE DISEÑO Y CON ALMA

La conversación gira en torno a la estética y al diseño gráfico; cuando aparece el vino, se cruzan las miradas de aprobación, de sorpresa y de interés. Originales y de imagen divertida, estos vinos son los idóneos para acercarse a dos estilos opuestos pero con la mirada fresca de la modernidad.

La Locomotora 2009

Uvas Felices *DOCa Rioja*
Con el fin de ampliar canales de comercialización, ofrecer novedades y devolver agilidad y diversión al vino, surge el proyecto de Uvas Felices, producto de una alianza con un enólogo riojano para conseguir un tinto fresco, sin pretensiones y de carácter ligero.



16/11/2012

el Periódico

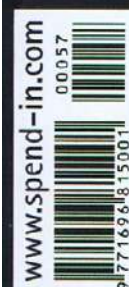


LA LOCOMOTORA QUE TIRA DE UVAS FELICES

Uno de los últimos proyectos de Uvas Felices, la asociación entre un enólogo de alcurnia –en este caso, Miguel Ángel de Gregorio– y Quim Vila, de Vila Viniteca, es La Locomotora, distribuida en dos máquinas, crianza 2009 (9,75 euros) y reserva limitada 2007 (14,75 euros, en la foto). Uva de Briones, en La Rioja, de la variedad tempranillo. Tinto a la conquista del Oeste.

Licence to SPEND IN

4,50 € • 2012



9 Años de SPEND IN

What's IN



Hring eftir Hring es una firma islandesa de joyas *handmade*. Su diseñadora Steinunn Vala Sigfusdóttir elabora estas originales piezas con arcilla de polímero. Colorido y originalidad.
www.hringeftirring.is

Beauty & Relax

En el corazón del pueblo de Chamonix, frente al Mont Blanc; entre naturaleza y tradición a la francesa se encuentra el Hotel de cinco estrellas Les Granges d'en Haut con su nuevo Spa Vinothérapie Caudalie. Los 14 lujosos chalets construidos en tres plantas reinventan la elegancia en la montaña gracias a su confort moderno acompañado de prestaciones de lujo. Cada elemento de Les Granges d'en Haut ha sido elegido con el mayor cuidado, hasta el mínimo detalle, con el fin de crear un conjunto refinado, sobrio y acogedor para el disfrute de los sentidos.
www.grangesdenhaut.com

The Cocktail Room (Madrid) acogió la final española del Angostura Global Cocktail Challenge 2013. El vencedor, Mariano García del Banker's Bar del Hotel Mandarin en Barcelona, representará a España en la final europea y si vuelve a ganar viajará a Trinidad y Tobago para la gran final 2013. Angostura ha creado el ron más selecto y caro del mundo, Legacy by Angostura. La lujosa mezcla sólo ha dado como fruto 20 exclusivos ejemplares valorados en 20.000 € cada uno. www.angostura.com



Decompring es una novedosa aplicación para smartphone a través de la cual los usuarios pueden consultar las promociones más cercanas a su posición en establecimientos de alimentación, restauración, moda... y ganar dinero al ir de compras. "Nuestra propuesta es innovadora, usando las nuevas tecnologías dotamos de herramientas de última generación a los comercios físicos para enfrentarse a la revolución de internet", afirma Jorge Acisclo Pérez García Co-Fundador y director de estrategia y operaciones de decompring. www.decompring.es



Factor "K"

Como todos los años, las próximas ediciones de la feria de la moda Pitti Uomo 83 y Pitti W11, que se celebrarán en Florencia del 8 al 11 de enero de 2013, contarán con escogidos diseñadores invitados: Kenzo como invitado de hombre, y Maison Kitsuné como invitado de mujer. El factor "K" une a dos historias muy diferentes que, sin embargo tienen mucho en común. Humberto Leon, chino-peruano, y Carol Lim, coreana-americana, nacieron ambos en Los Angeles y se hicieron amigos en la Universidad de California en Berkeley, ahora trabajan como directores artísticos de la marca Kenzo. En el otro lado del océano, el productor musical francés Gildas Loaëc y el arquitecto japonés Masaya Kuroki crearon Kitsuné (zorro en japonés): un proyecto en el que moda y música proveen la inspiración y la atracción; espectáculo y producto se definen y explican mutuamente. www.pittimagine.com



Con el tenis

Haciendo honor a su compromiso con el tenis, Rolex formó parte de la IV Edición del nuevo formato del Valencia Open 500 como Reloj Oficial. La prestigiosa Casa relojera suiza refuerza así su vinculación con el deporte apoyando uno de los torneos más importantes de tenis que se celebró en la Ciudad de las Artes y las Ciencias. www.rolex.com



La Locomotora es la última creación de Miguel Ángel de Gregorio con vinos de Rioja. Pertenece al proyecto uvas felices de Vila Viniteca y se presenta en douna Reserva limitada de 2007 y un tinto crianza de 2009. www.vilaviniteca.es

Fe de erratas: "La información sobre *celebrities* no fue aprobada por Maidenform".

Restaurants

Michelin **

coque

DSTAGE

Memento

Michelin *

Casa Gerardo catering cg

Rincón de Diego RESTAURANT

Restaurant Via Veneto

tinas El gust per la tradició

KABUKI

Etxanobe

álbora BAR & RESTAURANTE

JUBANY

el club Allard MADRID

alkimia JORDI VILÀ