



## LA LOCOMOTORA

**Primera añada:** 2012

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O.Ca. Rioja

**Población:** Briones

**Otros vinos de la bodega:** La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Reserva Limitada y La Locomotora Gran Reserva



## LA LOCOMOTORA CRIANZA

**Añada:** 2017

**Tipo de vino:** tinto con barrica

**Variedad:** tempranillo

**Tipo de suelo:** arcilloso con calcáreo en profundidad

**Procedencia de la uva:** Briones

**Conducción del viñedo:** poda en vaso

**Tipo de viticultura:** cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas

**Edad de las viñas:** 45 años

**Fecha de vendimia:** a partir del 19 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** racimos seleccionados y despallados sin estrujar, y encubados en depósitos de acero inoxidable. Se realizó una maceración prefermentiva en frío a 5 °C durante 6 días. Posteriormente una fermentación a temperatura controlada de 28 °C durante 10 días con tres remontados diarios. Maceración total de 16 días. Se descubó por gravedad y se realizó un posterior prensado vertical. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano con trasiegos cada 4 meses

**Embotellado:** sin clarificación ni filtración

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un delicado y brillante color rojo rubí. En nariz se muestra fresco y maduro a la vez, con predominantes aromas de frutos rojos como la cereza y las grosellas acompañados de un toque balsámico y especiado. Tiene una entrada agradable soportada por unos taninos firmes pero bien pulidos que acarician el paladar. Al final deja unos deliciosos y prolongados aromas de frutos rojos que dan paso a una ligera y placentera sensación amarga.

**Maridaje:** el vino perfecto para una tabla de embutidos, carnes a la brasa, arroces de montaña y quesos de oveja y de cabra curados.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Chianti de la serie Vinum de Riedel

---

---

---



## LA LOCOMOTORA

**Primera añada:** 2012

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O.Ca. Rioja

**Población:** Briones

**Otros vinos de la bodega:** La Locomotora Crianza, La Locomotora Reserva Limitada y La Locomotora Gran Reserva



## LA LOCOMOTORA TEMPRANILLO

**Añada:** 2018

**Tipo de vino:** tinto joven

**Variedad:** tempranillo

**Procedencia de la uva:** Briones

**Tipo de suelo:** arcilloso con calcáreo en profundidad

**Conducción del viñedo:** poda en vaso

**Tipo de viticultura:** cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas

**Edad de las viñas:** 36 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** racimos seleccionados y despalillados sin estrujar, encubados en depósitos de acero inoxidable. Se realizó una maceración prefermentiva en frío a 5 °C durante 6 días. Posteriormente una fermentación a temperatura controlada de 28 °C durante 10 días con tres remontados diarios. Maceración total de 12 días. Se descubó por gravedad con un posterior prensado vertical. La fermentación maloláctica se realizó en depósitos de acero inoxidable

**Envejecimiento:** 4 meses en barricas de roble francés de Allier

**Embotellado:** sin clarificación y con una suave filtración

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un bonito color granate brillante y límpido. En nariz es muy fragante y fresco, con aromas de frutas rojas como la fresa, cereza al marrasquino y la frambuesa, y un delicado recuerdo de flores como las violetas. En boca ofrece un carácter muy fresco con unos taninos abundantes y redondos que provocan una sensación muy agradable y de equilibrio. El final es largo con intensas notas de frutas rojas del bosque maduras y ligeros toques especiados de pimienta negra y tostados.

**Maridaje:** el vino perfecto para disfrutar con platos de pasta, pollo al horno con verduras, así como con quesos semicurado de oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Chianti de la serie Vinum de Riedel

---

---

---

---



## LA LOCOMOTORA

**Primera añada:** 2012

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O.Ca. Rioja

**Población:** Briones

**Otros vinos de la bodega:** La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Crianza y La Locomotora Gran Reserva



## LA LOCOMOTORA RESERVA LIMITADA

**Añada:** 2014

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** tempranillo

**Procedencia de la uva:** Briones

**Tipo de suelo:** arcilloso con calcáreo en profundidad

**Conducción del viñedo:** poda en vaso

**Tipo de viticultura:** cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas

**Edad de las viñas:** 45 años

**Fecha de vendimia:** 27 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** racimos despalillados y sin estrujar, encubados en depósitos de acero inoxidable. Se realizó una maceración prefermentiva en frío a 5 °C durante 6 días. Con una fermentación posterior a temperatura controlada de 28 °C durante 14 días con tres remontados diarios. Maceración total de 20 días. Se descubrió por gravedad con un posterior prensado vertical. La fermentación maloláctica se realizó en depósitos de acero inoxidable

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés con trasiegos cada 4 meses

**Embotellado:** sin clarificación y con una suave filtración

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un precioso color rubí brillante y límpido. En nariz es elegante e intenso, con aromas de fruta más negra que roja como la ciruela y la cereza picota madura y moras combinadas con un leve recuerdo de hierbas mediterráneas y pan tostado. En boca es sofisticado, profundo y equilibrado, con una textura envolvente en el paladar por unos taninos redondos y delicados. El final es largo y placentero con recuerdos de fruta concentrada toques especiados de nuez moscada, y un punto de regaliz.

**Maridaje:** el compañero ideal de un plato de curados ibéricos, estofados de carne roja, rodaballo a la brasa y con una selección de quesos de oveja o vaca curados.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---



## LA LOCOMOTORA

**Primera añada:** 2012

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación de Origen Calificada:** D.O.Ca. Rioja

**Población:** Briones

**Otros vinos de la bodega:** La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Crianza y La Locomotora Reserva Limitada



## LOCOMOTORA GRAN RESERVA

**Añada:** 2010

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** tempranillo

**Procedencia de la uva:** Briones

**Tipo de suelo:** arcillosos con gravas en profundidad

**Edad de las viñas:** 45 años

**Tipo de viticultura:** cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas

**Fecha de vendimia:** 18 de octubre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** racimos despalillados y sin estrujar, encubados en depósitos de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío a 5 °C durante 6 días. Fermentación bajo temperatura controlada de 28 °C durante 14 días con tres remontados diarios. Maceración total de 20 días. Descube por gravedad y prensado vertical. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés con trasiegos cada 4 meses

**Embotellado:** sin clarificación y suave filtración

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un atractivo e intenso color rubí brillante y límpido. En nariz es muy potente y complejo, con aromas de fruta negra madura como la ciruela seca, las moras y las cerezas en licor, y con un trasfondo de notas de hoja de tabaco, café y especias como la vainilla y la pimienta negra. En boca es intenso y muy placentero, con una textura de taninos elegantes, aterciopelados y redondos, que junto a una buena frescura lo hacen armónico y sabroso. El final es muy largo y complejo con recuerdos de fruta compota, ahumados y especias frescas como el clavo.

**Maridaje:** el vino perfecto para degustar con un cochinito asado, un solomillo de buey, con platos de carnes de caza y con quesos muy curados de oveja y vaca.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---