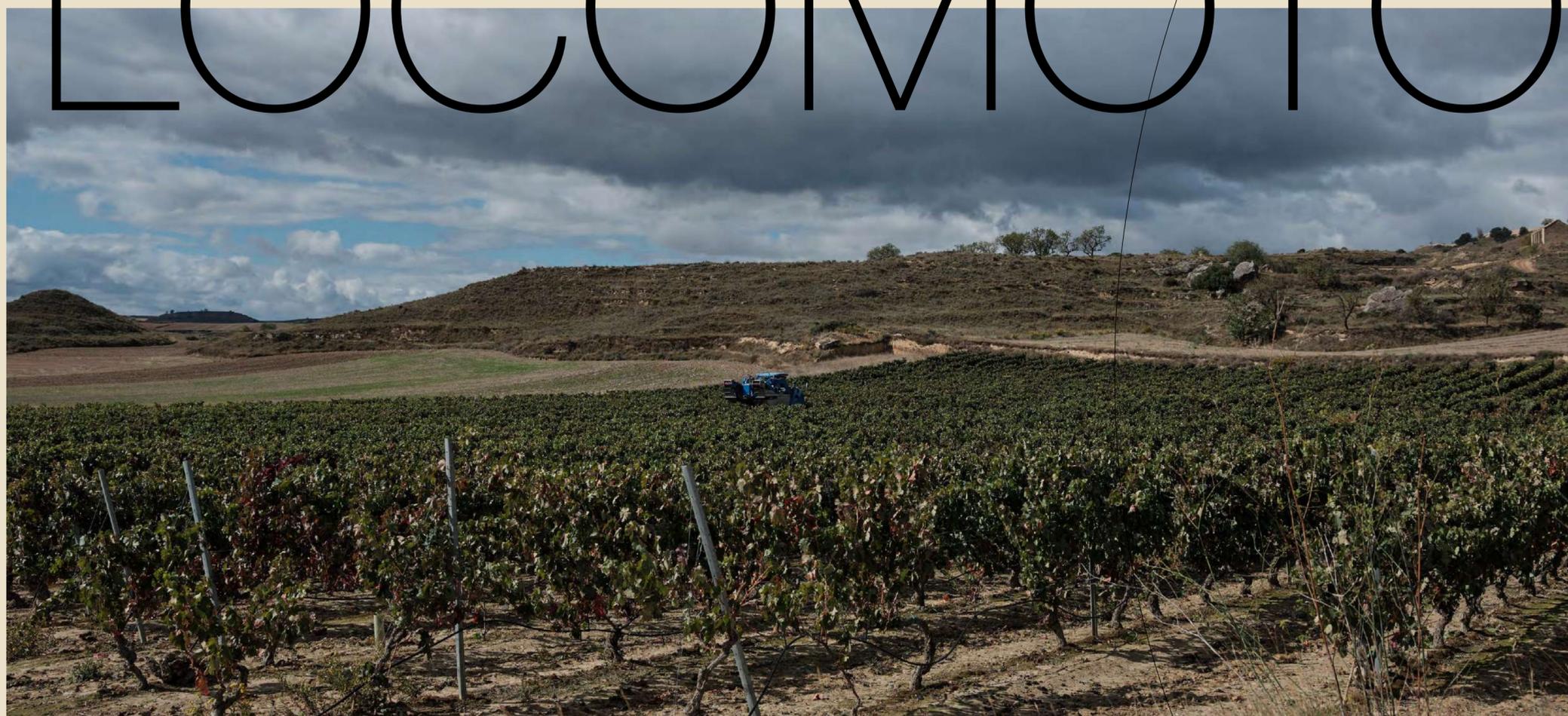


LA LOCOMOTORA

LA LOCOMOTORA



LA LOCOMOTORA

Location

History

Qualities

HARVESTING & VINIFICATION

WINES

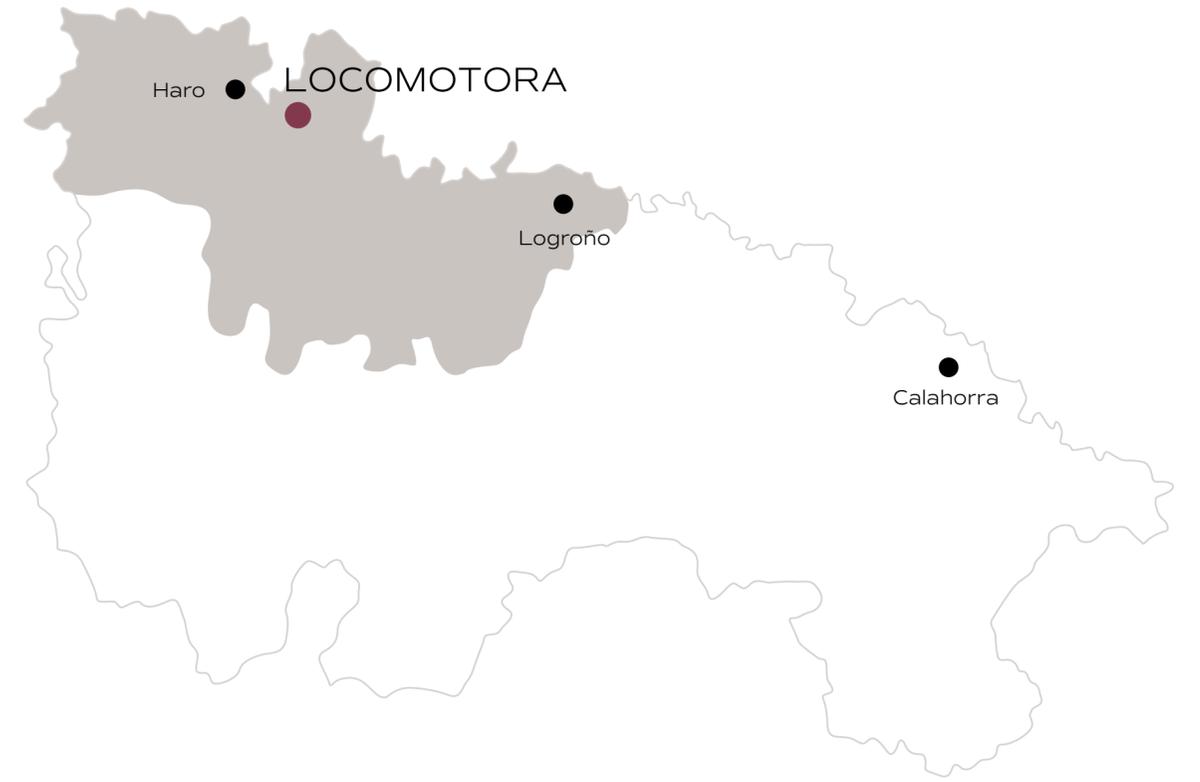
The La Locomotora range

WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS



LA LOCOMOTORA — LOCATION



Miguel Ángel de Gregorio

joined the Uvas Felices project in 1998,



and La Locomotora is their latest creation together.
The wines are faithful to his classic-contemporary style,
displaying exceptional energy and offering long ageing potential.

The Locomotora range comes from vines
grown in the Atlantic-influenced

Rioja Alta



area in clay-limestone, ferrous
clay and gravel soils.

The Rioja region enjoys especially favorable
vine-growing conditions and produces attractive

high-quality wines

with individual character.



The wines are produced at
Bodegas Finca Nueva,



a winery which was recently created by
Miguel Ángel de Gregorio.

14 years after founding Finca Allende, he created this

new winery in Briones

very close to that of Finca Allende. Perched on an 80-metre high hill in the Rioja Alta, the village of Briones towers over the surrounding vineyards and its outstanding terroir.



La Locomotora is produced in Briones, in La Rioja Alta, and is made as a tribute to the legendary

Haro Railway Station

nearby, from which wines were transported to the port of Bilbao in the late 19th century for shipment to the English market.



With a superb terroir for the production of high-quality wines, Rioja's soils have a balance of

clay, limestone and sand;

they are slightly alkaline, have poor organic content and provide a moderate supply of water in the summer.

	Area	% of total area	Soil characteristics	Type of wine
Limestone with clay	Rioja Alavesa Sonsierra Rioja Alta	25%	Small plots, terraces	Rich in glycerine extract. Good colour depth. Good source of red Riojas. Character white wines with pale colour.
Limestone with iron-rich clay	Found throughout the region	25%	Slopes, reddish-brown soils with rocky sub-soils	Light and medium-bodied reds. Rosés.
Gravel	Plots close to riverbanks throughout the region	50%	Deep layers of pebbles	Whites and medium-bodied reds.

Climate

	Climatic influence	Area in Ha	Characteristics of the wines
Rioja Alta	Atlantic	27.347 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Medium alcohol content - Full-bodied wines with a high level of acidity - Wines with a capacity to age in barrel
Rioja Alavesa	Atlantic and Mediterranean	13.889 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Red wines with a medium level of alcohol and acidity - Early-drinking wines with a capacity to age in barrel
Rioja Oriental	Mediterranean	24.590 Ha	<ul style="list-style-type: none"> - Red and rosé wines with a higher alcoholic level

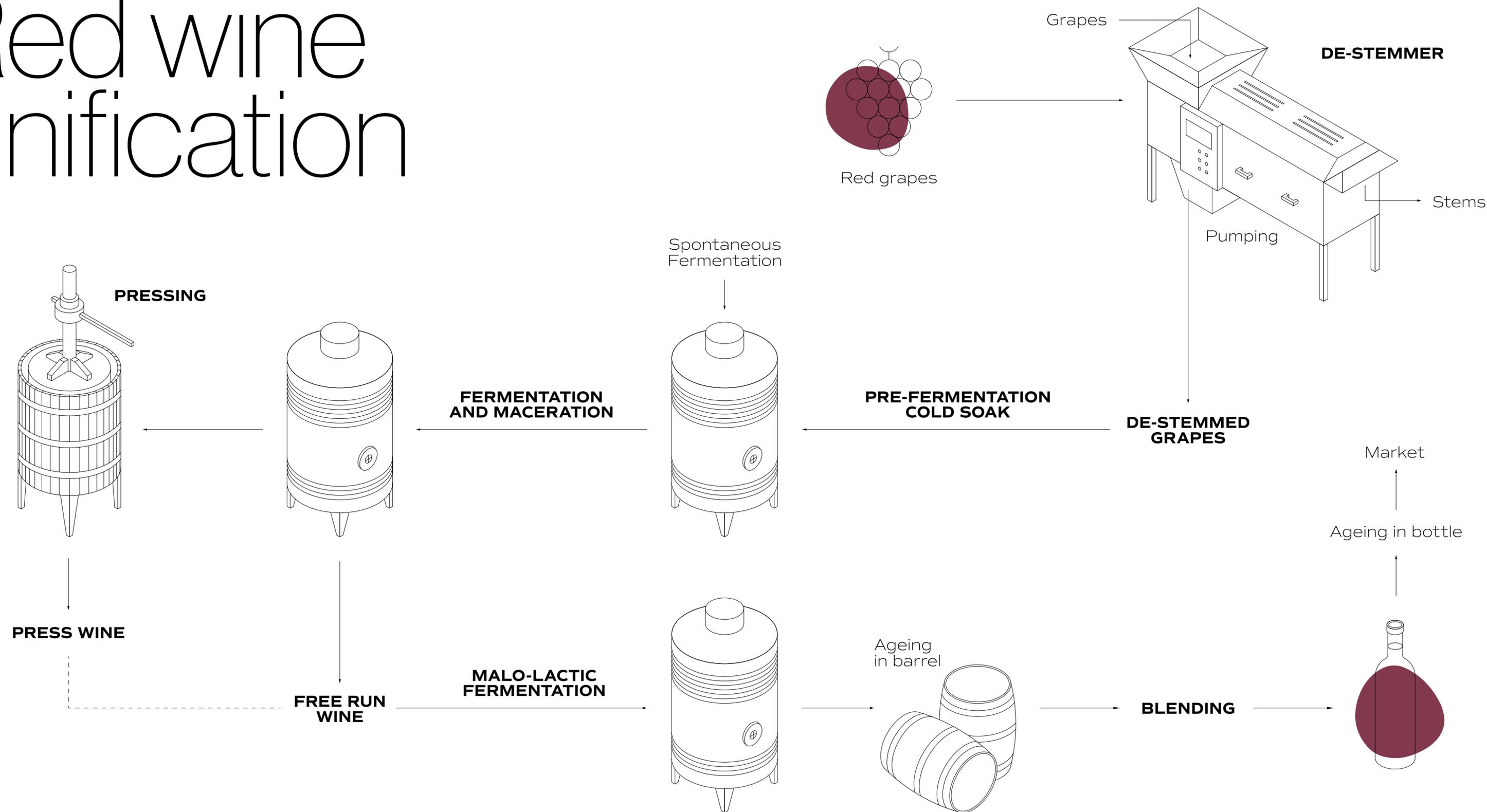


Rioja:
Red grape varieties:
Tempranillo



Harvesting & Vinification

Red wine vinification



Sorting and de-stemming

of the bunches. Vinification in
stainless steel tanks.



A pre-fermentation cold soak is carried out for a period of 6 days at 5°C, followed by a temperature-controlled fermentation at 28°C for 14 days with 3 daily pump-overs. The total

maceration time is 20 days.



The skins are pressed in a vertical press before the wine is drained by

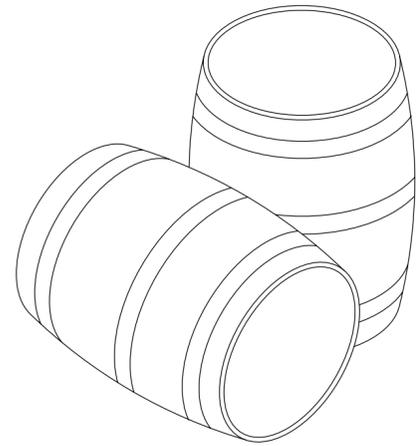
gravity.

Malo-lactic fermentation takes place in stainless steel tanks.



Aged in
French oak
barrels
with a racking every
4 months.

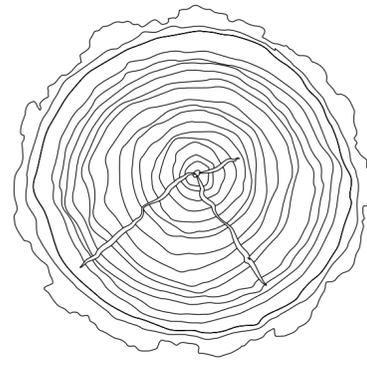
Ageing wine in Rioja



**Bordeaux barrel
(barrique)
225L**



**American
Oak**



**French
Oak**

	Minimum time in barrel	Minimum time in bottle
Crianza	12 months	12 months
Reserva	12 months	24 months
Gran Reserva	24 months	36 months

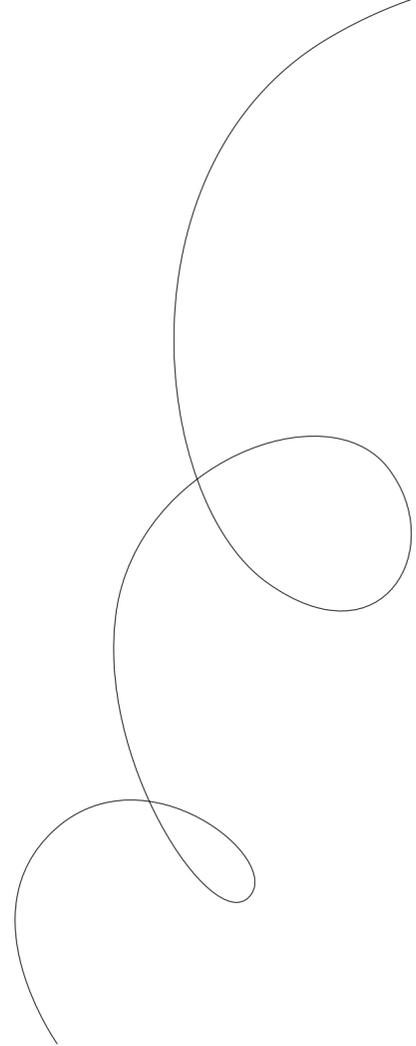
**Some of the flavours brought
by oak barrel-ageing:**

Toasted almonds
Vanilla
Toffee

Cloves
Coconut
Toasted Bread

Roasted coffee beans
Cocoa

Bottled unfined and unfiltered.





The La Locomotora range



LA LOCOMOTORA
TEMPRANILLO

LA LOCOMOTORA
CRIANZA

LA LOCOMOTORA
RESERVA

LA LOCOMOTORA
GRAN RESERVA

LA LOCOMOTORA
CRIANZA MAGNUM



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

What the press says



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 Vinotherapie 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

Decompring es una novedosa aplicación para smartphones a través de la cual los usuarios pueden encontrar las promociones más cercanas a su posición en cualquier momento de alimentación, restauración, moda... y ganar dinero al hacer 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

Como todos los años, las próximas ediciones de Uomo 83 y Pitti W11, que se celebrarán en Florencia 2013, contarán con escogidos diseñadores invitados de hombre, y Maison Kitsuné como invitado de muchos historias muy diferentes que, sin embargo tienen en común un denominador común: el diseñador Humberto Leon, chino-peruano, y Carol Lim, coreana-estadounidense, que se hicieron amigos en la Universidad de Berkeley, ahora trabajan como directores artísticos de Prada. En el otro lado del océano, el productor musical francés Christophe Ysaac y el músico japonés Masaya Kuroki crearon Kitsuné (zorro) en el que moda y música proveen la inspiración y la producción se definen y explican mutuamente. www.kitsune.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 y Quim Vila. Pertenece al proyecto Uvas Felices y se presenta en douna Reserva limitada 2007. Tinto crianza de 2009. www.vilavino.com

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

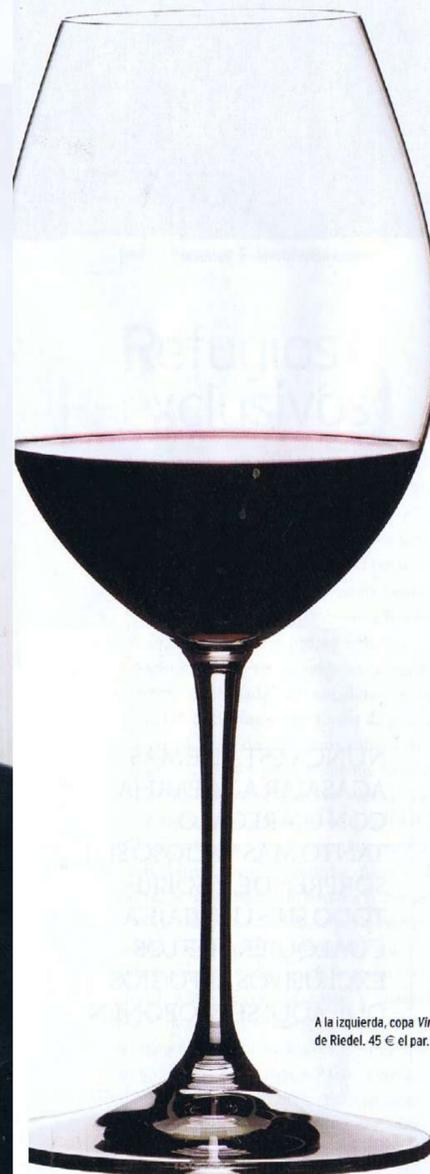
Por María Pilar Molestina

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.hringeftirhring.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


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