LA LOCOMOTORA

LA LOCOMOTORA

LA LOCOMOTORA

Localización

Historia

Características

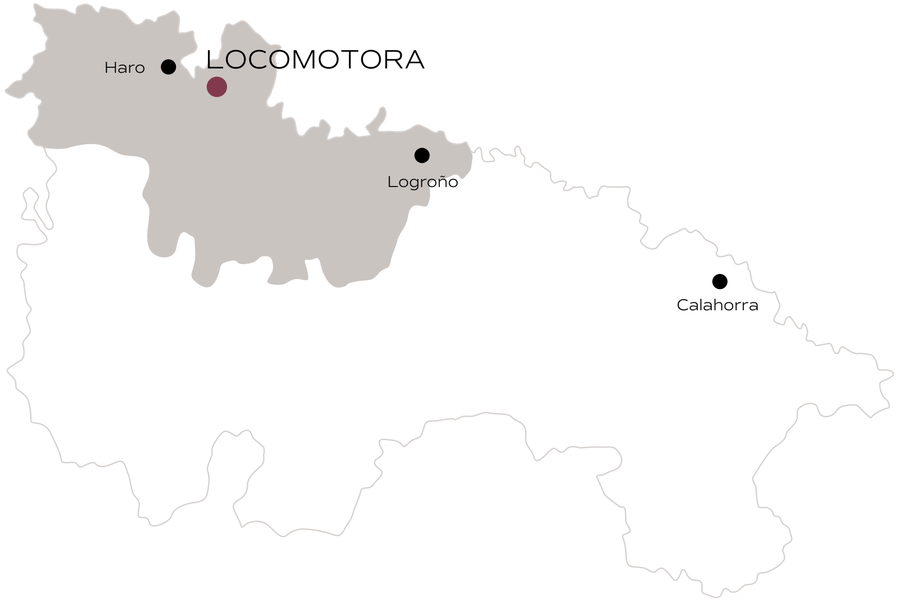
VENIDIMIA Y VINIFICACIÓN

LOS VINOS

Gama La Locomotora

PRENSA

RESTAURANTES



RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Miguel Ángel de Gregorio

se unió al proyecto Uvas Felices en 1998,

y La Locomotora es su última creación juntos.
Los vinos son fieles a su estilo clásico-contemporáneo, mostrando una energía excepcional y ofreciendo un largo potencial de guarda.

La gama de La Locomotora proviene de cepas cultivadas en la Rioja Alta

de influencia altántica, con suelos arcillo-calcáreos, ferrosos y de grava.

La Rioja goza de unas condiciones vitícolas especialmente favorables y produce

vinos de alta calidad

con carácter único.

Los vinos se elaboran en

Bodegas Finca Nueva,

una bodega de reciente creación por
Miguel Ángel de Gregorio.

14 años después de fundar Finca Allende, creó esta

nueva bodega en Briones

muy cerca de la primera. Situado en una colina de 80 metros de altitud en la Rioja Alta, el pueblo de Briones se eleva sobre los viñedos circundantes y su excelente terroir.

La Locomotora se elabora en Briones, en La Rioja Alta, y es un tributo a la legendaria

Estación de tren de Haro

desde la que los vinos se transportaban al puerto de Bilbao a finales del siglo XIX para enviarlos al mercado inglés.

Con un terroir inmejorable para la elaboración de vinos de alta calidad, los suelos de Rioja tienen un equilibrio de arcilla, caliza y arena; son ligeramente alcalinos, con un contenido pobre en materia orgánica que proporciona un suministro moderado de agua en verano.

	Área	% del área total	Características del suelo	Tipo de vino
Caliza con arcilla	Rioja Alavesa Sonsierra Rioja Alta	25%	Pequeñas parcelas, terrazas	Rico en extracto de glicerina Buen color. Fuente de Riojas tintos Vinos blancos con carácter y color pálido
Caliza con arcilla rica en hierro	En toda la región	25%	Pendientes, suelos marrón rojizo con subsuelos rocosos	Tintos ligeros y de cuerpo medio Rosados
Grava	Parcelas cercanas a las riberas de los ríos en toda la región	50%	Capas profundas de guijarros	Blancos y tintos de cuerpo medio

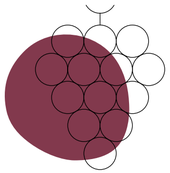
Clima

	Influencia climática	Área en Ha	Características de los vinos
Rioja Alta	Atlántico	27.347 Ha	– Contenido medio de alcohol – Vinos con cuerpo y alta acidez. – Vinos con capacidad de crianza en barrica.
Rioja Alavesa	Atlántico y Mediterráneo	13.889 Ha	– Vinos tintos con grado medio de alcohol y acidez. – Vinos listos para beber con capacidad de crianza en barrica
Rioja Oriental	Mediterráneo	24.590 Ha	– Vinos tintos y rosados con mayor nivel de alcohol

Rioja:
Variedades de uva tinta:
tempranillo

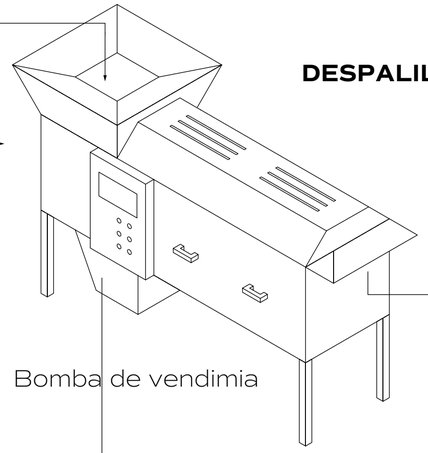
Vendimia y vinificación

Elaboración del vino tinto



Racimos de uva tinta

Uvas



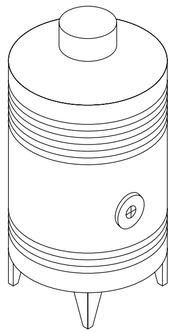
DESPALILLADORA

Raspón

Bomba de vendimia

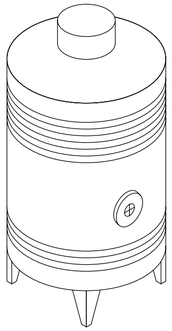
PASTA DE VENDIMIA

PRE-FERMENTACIÓN EN FRÍO

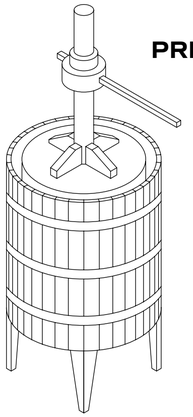


Fermentación espontánea

FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN



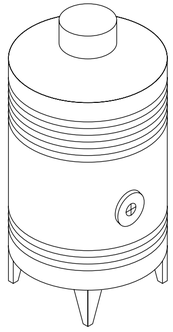
PRENSA



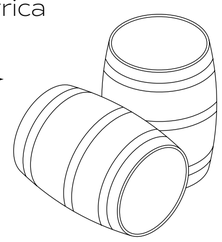
VINO PRENSADO

SANGRADO

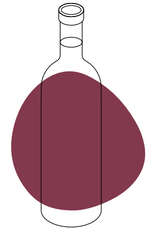
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA



Crianza en barrica



ENSAMBLAJE



Crianza en botella

Mercado

Selección y despalillado

de los racimos. Vinificación en depósitos de acero inoxidable.

Se realiza una maceración en frío durante un período de 6 días a 5 °C, seguido de una fermentación a una temperatura controlada de 28 °C durante 14 días con 3 remontados diarios. La maceración se alarga durante

20 días.

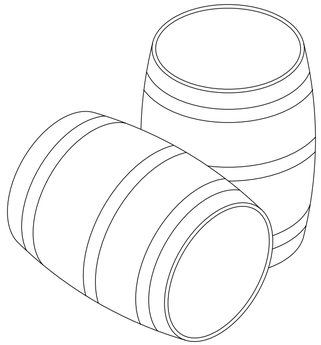
Las pieles se prensan en una prensa vertical antes de que el vino sea escurrido por

gravedad.

La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

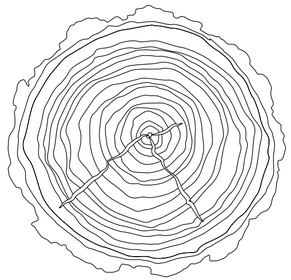
Crianza en barricas de roble francés con trasiegos cada 4 meses.

Crianza de los Rioja



Barrica bordelesa (barrique) 225L

Roble americano



Roble francés

	Tiempo mínimo en barrica	Tiempo mínimo en botella
Crianza	12 meses	12 meses
Reserva	12 meses	24 meses
Gran Reserva	24 meses	36 meses

Algunos de los aromas aportados por la crianza en barrica de roble:

Almendras tostadas
Vainilla
Caramelo
Clavo
Coco
Pan tostado
Granos de café tostado
Cacao

Embotellado sin clarificación y con una suave filtración

TEMPRANILLO
LA LOCOMOTORA
Rioja
2017
TINTO CRIANZA
LA LOCOMOTORA
Rioja
2015
2011
2010

Los Vinos

Gama La Locomotora

LA LOCOMOTORA TEMPRANILLO

LA LOCOMOTORA CRIANZA

LA LOCOMOTORA RESERVA

LA LOCOMOTORA GRAN RESERVA

LA LOCOMOTORA CRIANZA MAGNUM

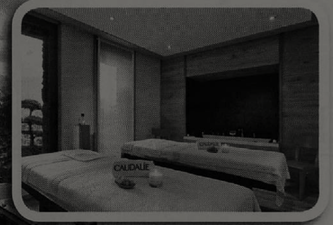
16/11/2012

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.

Prensa



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 Mandarín 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", a firma 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 invitado de hombre, y Maison Kitsuné como invitado de m dos historias muy diferentes que, sin embargo tie Humberto Leon, chino-peruano, y Carol Lim, corea ambos en Los Ángeles y se hicieron amigos en la U en Berkley, ahora trabajan como directores artístico el otro lado del océano, el productor musical francés tecto japonés Masaya Kuroki crearon Kitsuné (zorro en el que moda y música proveen la inspiración y la producto se definen y explican mutuamente. **www**

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 Á vinos de Rioja. Pertenece al proyecto uva teca y se presenta en douna Reserva tinto crianza de 2009. **www.vilavi**

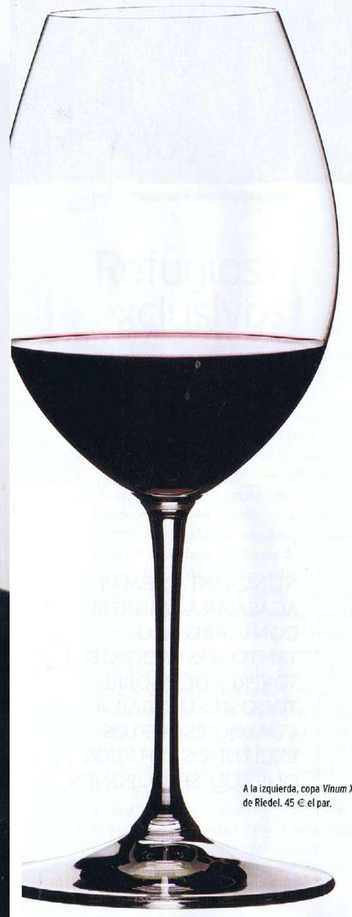
vinos

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.

Restaurantes

Michelin **

COQUE

DSTAGE

Moments

Michelin *

Casa Gerardo catering

Rincón de Diego RESTAURANT

Restaurant Via Veneto

Tinars El gust per la tradició

KABUKI

Etxanobe

álbora BAR & RESTAURANTE

JUBANY

el club Allard MADRID

alkimia JORDI VILÀ