



LA LOCOMOTORA

Any de fundació: 2012

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació D'Origen Qualificada: D.O.Ca. Rioja

Població: Briones

Altres vins del celler: La Locomotora Crianza, La Locomotora Reserva i La Locomotora Gran Reserva



LA LOCOMOTORA TEMPRANILLO

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% tempranillo

Procedència del raïm: Briones

Altitud: 415 i 600 m

Tipus de sòl: argilosos i argilo-calcaris, amb substrat continu de graves calcàries

Edat de les vinyes: 35 anys

Densitat de plantació: 4.200 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: raïms desrapats i sense espremer, encubats en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred a 5 °C durant 6 dies. Fermentació a temperatura controlada de 28 °C durant 10 dies amb tres remuntats diaris. Maceració total de 16 dies. Descubat per gravetat i premsat vertical. Fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 4 mesos en bótes de roure francès.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: té un bonic color robí d'intensitat mitja. Al nas apareix en primer terme la fruita vermella i negra sucosa i fresca com prunes, cireres i maduixes, amb el temps comencen a sortir les espècies com la vainilla i un subtil toc de regalèssia negra. La boca transmet la frescor de la fruita, amb un taní molt ben integrat i un bon volum. Saborós i amb un lleuger record a torrats i vainilla del seu pas per barrica.

Maridatge: per acompanyar tot tipus de plats de carn blanca, arrossos i xarcuteria.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Tempranillo de la sèrie Vinum de Riedel



LA LOCOMOTORA

Any de fundació: 2012

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació D'Origen Qualificada: D.O.Ca. Rioja

Població: Briones

Altres vins del celler: La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Reserva i La Locomotora Gran Reserva



LA LOCOMOTORA CRIANZA

Anyada: 2017

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% tempranillo

Procedència del raïm: Briones

Altitud: 415 i 600 m

Tipus de sòl: argilosos i argilo-calcaris, amb substrat continu de graves calcàries

Edat de les vinyes: 45 anys

Densitat de plantació: 4.200 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: gotims desrapats i sense espremer, encubats en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred a 5 °C durant 6 dies. Fermentació a temperatura controlada de 28 °C durant 10 dies amb tres remuntats diaris. Maceració total de 16 dies. Descubat per gravetat i premsat vertical. La fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 12 mesos en bótes bordaleses de roure, 50% francès i 50% americà, amb trasbalsos cada 4 mesos.

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un delicat i brillant color vermell robí. Al nas es mostra fresc i madur alhora, amb predominants aromes de fruits vermells com la cirera i les groselles acompanyats d'un toc balsàmic i especiat. Té una entrada agradable suportada per uns tanins fermes però ben polits que acaricien el paladar. Al final deixa unes delicioses i prolongades aromes de fruits vermells que donen pas a una lleugera i plaent sensació amarga.

Maridatge: el vi perfecte per a acompanyar una taula d'embotits, carns a la brasa, arrossos de muntanya i formatges d'ovella i cabra curats.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Tempranillo de la sèrie Vinum de Riedel



LA LOCOMOTORA

Any de fundació: 2012

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació D'Origen Qualificada: D.O.Ca. Rioja

Població: Briones

Altres vins del celler: La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Crianza i La Locomotora Gran Reserva



LA LOCOMOTORA RESERVA

Anyada: 2015

Tipus de vi: tinto seco con crianza

Varietats: 100% tempranillo

Procedència del raïm: Briones

Altitud: 415 i 600 m

Tipus de sòl: argilosos i argilo-calcaris, amb substrat continu de graves calcàries

Edat de les vinyes: 45 anys

Densitat de plantació: 4.200 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: gotims desrapats i sense espremer, encubats en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred a 5 °C durant 6 dies. Fermentació a temperatura controlada de 28 °C durant 14 dies amb tres remuntats diaris. Maceració total de 20 dies. Descubat per gravetat i premsat vertical. La fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 24 mesos en bótes de roure francès amb trasbalsos cada 4 mesos

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un bonic color vermell amb reflexes teula. Al nas és subtil amb aromes de fruites vermelles madures com les guindes i les maduixes, i unes lleugeres notes de bolets, regalèssia negra, encens i canyella en pols. La boca té una entrada sedosa de textura polida i taní de vellut. Ample, voluminós, fresc, equilibrat, amb un llarg final i la fusta perfectament integrada.

Maridatge: Un magnífic reserva per acompanyar conill al forn, sopes i brous d'au, garrí i estofats de carn.

Temperatura de servei: entre 16 i 18 °C

Copa recomanada: Tempranillo de la sèrie Vinum de Riedel



LA LOCOMOTORA

Any de fundació: 2012

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació D'Origen Qualificada: D.O.Ca. Rioja

Població: Briones

Altres vins del celler: La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Crianza i La Locomotora Reserva



LA LOCOMOTORA GRAN RESERVA

Anyada: 2010

Tipus de vi: negre amb criança

Varietat: 100% tempranillo

Procedència del raïm: Briones

Altitud: 415 i 600 m

Tipus de sòl: argilosos amb graves en profunditat

Edat de les vinyes: 45 anys

Tipus de viticultura: cultiu sostenible i respectuós amb el medi ambient, seguint els cicles naturals de la planta, amb adob orgànic i treball mecanitzat sense ús d'herbicides.

Verema: manual

Elaboració: gotims desrapats i sense espremer, encubats en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred a 5 °C durant 6 dies. Fermentació a temperatura controlada de 28 °C durant 14 dies amb tres remuntats diaris. Maceració total de 20 dies. Descubat per gravetat i premsat vertical. La fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 24 mesos en bótes de roure francès amb tràfecs cada 4 mesos.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: té un atractiu i intens color robí brillant i límpid. Al nas és molt potent i complex, amb aromes de fruita negra madura com la pruna seca, les móres i les cireres en licor, i amb un rerefons de notes de fulla de tabac, cafè i espècies com la vainilla i el pebre negre. En boca és intens i molt plaent, amb una textura de tanins elegants, vellutats i rodons, que juntament amb una bona frescor ho fan harmònic i saborós. El final és molt llarg i complex amb records de fruita compota, fumats i espècies fresques com el clau.

Maridatge: Un Gran Reserva perfecte per acompanyar qualsevol tipus d'aus, canelons, guisats de vedella i anyell al forn.

Temperatura de servei: entre 16 i 18 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
