



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 Crianza, La Locomotora Reserva y La Locomotora Gran Reserva



LA LOCOMOTORA TEMPRANILLO

Añada: 2020

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: 100% tempranillo

Procedencia de la uva: Briones

Altitud: 415 y 600 m

Tipo de suelo: arcillosos y arcillo-calcáreos, con sustrato continuo de gravas calizas

Edad de las viñas: 35 años

Densidad de plantación: 4.200 cepas/ha

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.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color rubí de intensidad media. En nariz aparece primero la fruta roja y negra jugosa y fresca como ciruelas, cerezas y fresas, con el tiempo comienzan a salir las especias como la vainilla y un sutil toque de regaliz. La boca transmite la frescura de la fruta, con un tanino muy bien integrado y un buen volumen. Sabroso y con un ligero recuerdo a tostados y vainilla de su paso por barrica.

Maridaje: para acompañar todo tipo de platos de carne blanca, arroces y charcutería.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Tempranillo de la serie Vinum 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 Reserva y La Locomotora Gran Reserva



LA LOCOMOTORA CRIANZA

Añada: 2017

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: 100% tempranillo

Procedencia de la uva: Briones

Altitud: 415 y 600 m

Tipo de suelo: arcilloso con calcáreo en profundidad

Edad de las viñas: 45 años

Densidad de plantación: 4.200 cepas/ha

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

Graduación alcohólica: 14% 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: Tempranillo de la serie Vinum 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 Gran Reserva



LA LOCOMOTORA RESERVA

Añada: 2015

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: 100% tempranillo

Procedencia de la uva: Briones

Altitud: 415 y 600 m

Tipo de suelo: arcilloso con calcáreo en profundidad

Edad de las viñas: 45 años

Densidad de plantación: 4.200 cepas/ha

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.

Graduación alcohólica: 14% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color rojo picota con reflejos teja. En nariz es sutil con aromas de frutas rojas maduras como las guindas y las fresas, y unas ligeras notas de setas, regaliz negro, incienso y canela en polvo. La boca tiene una entrada sedosa de textura pulida y tanino de terciopelo. Ancho, voluminoso, fresco, equilibrado, con un largo final y la madera perfectamente integrada.

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: Tempranillo 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



LOCOMOTORA GRAN RESERVA

Añada: 2010

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: tempranillo

Procedencia de la uva: Briones

Altitud: 415 y 600 m

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

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
