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
Densitad 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 ºC durante 6 días. Posteriormente una fermentación a temperatura controlada de 28 ºC 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.
Crianza: 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 ºC
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: 2018
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
Densitad de plantación: 4.200 cepas/ha
Vendimia: manual

Elaboración: racimos seleccionados y despalillados sin estrujar, y encubados en depósitos de acero inoxidable. Se realizó una maceración prefermentiva en frío a 5 ºC durante 6 días. Posteriormente una fermentación a temperatura controlada de 28 ºC 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 fancés y americano con trasiegos cada 4 meses
Graduación alcohólica: 14% vol.

Nota de cata: 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 ferms 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.

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 ºC
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 ºC durante 6 días. Con una fermentación posterior a temperatura controlada de 28 ºC durante 14 días con tres remontados diarios. Maceración total de 20 días. Se descubó 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 ºC
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: 2015
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 ºC durante 6 días. Fermentación bajo temperatura controlada de 28 ºC 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
Graduación alcohólica: 14% vol.

Nota de cata: tiene un atractivo e intenso color cereza picota brillante y límpido, con reflejos granates. En nariz es complejo, con aromas de fruta negra madura como la ciruela seca, las moras y las cerezas en licor, con un trasfondo de notas de hoja de tabaco, café y especias como el clavo y la pimienta negra. En boca es sabroso, con una textura elegante y unos taninos aterciopelados y redondos, que junto con una buena frescura lo hacen muy armónico. Es largo y complejo, con recuerdos a compota de fruta, ahumados, especias y un final calcáreo.

Maridaje: el vino perfecto para degustar con un cochinillo 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 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel