



## 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:** 2023

**Tipus de vi:** vi negre amb criança

**Varietats:** 100% tempranillo

**Procedència del raïm:** Briones

**Altitud:** 415 i 600 m

**Tipus de sòl:** argilosos i argil-localcaris, 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 botes de roure francès.

**Graduació alcohòlica:** 13% 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 bota.

**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:** 2020

**Tipus de vi:** vi negre amb criança

**Varietats:** 100% tempranillo

**Procedència del raïm:** Briones

**Altitud:** 415 i 600 m

**Tipus de sòl:** argilosos i argil·localcaris, 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 botes bordeleses de roure, 50% francès i 50% americà, amb trasbalsos cada 4 mesos.

**Graduació alcohòlica:** 13,5% 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 inben polits que acaronen 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:** vi negre amb criança

**Varietats:** 100% tempranillo

**Procedència del raïm:** Briones

**Altitud:** 415 i 600 m

**Tipus de sòl:** argilosos i argil·localcaris, 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 botes 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 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 Reserva



## LA LOCOMOTORA GRAN RESERVA

**Anyada:** 2015

**Tipus de vi:** 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 botes de roure francès amb trasbalsos cada 4 mesos.

**Graduació alcohòlica:** 14% vol.

**Nota de tast:** té un atractiu i intens color cirera picota brillant i límpid, amb reflexos granats. Al nas és complex, amb aromes de fruita negra madura com la pruna seca, les mores i les cireres en licor, amb un rerefons de notes de fulla de tabac, cafè i espècies com el clau i el pebre negre. A la boca és gustós, amb una textura elegant i uns tanins envellutats i rodons que, juntament amb una bona frescor, el fan molt harmònic. És llarg i complex, amb records de compota de fruita, fumats, espècies i un final calcari.

**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

---

---

---

---

---

---