



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 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
