



## 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 Verdejo Ecológico, La Locomotora Sauvignon Blanc Ecológico, La Locomotora Crianza, La Locomotora Reserva y La Locomotora Gran Reserva



## LA LOCOMOTORA TEMPRANILLO

**Añada:** 2023

**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, se hizo 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.

**Crianza:** 4 meses en barricas de roble francés de Allier

**Graduación alcohólica:** 13% 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 las ciruelas, las cerezas y las fresas. Con el tiempo, aparecen 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 bodega.

**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 Verdejo Ecológico, La Locomotora Sauvignon Blanc Ecológico, La Locomotora Tempranillo, La Locomotora Reserva y La Locomotora Gran Reserva



## LA LOCOMOTORA CRIANZA

**Añada:** 2020

**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 despalillados sin estrujar, y encubados en depósitos de acero inoxidable. Se realizó una maceración prefermentiva en frío a 5 °C durante 6 días. Posteriormente, se hizo 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:** 13,5% vol.

**Nota de cata:** tiene un delicado y brillante color rojo rubí. En nariz se muestra fresco y maduro al mismo tiempo, 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

---

---

---

---

---

---