



LA LOCOMOTORA

Primera añada: 2024

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Otros vinos de la bodega: La Locomotora Sauvignon Blanc Ecológico



LA LOCOMOTORA VERDEJO ECOLÓGICO

Añada: 2025

Tipo de vino: blanco joven

Variedad: 100% verdejo ecológico

Procedencia de la uva: Madrigal de las Altas Torres, Olmedo.

Altitud: 700 y 800 m

Tipo de suelo: suelos con textura suelta, con una proporción alta de guijarros, piedra caliza y canto rodado

Edad de las viñas: 10 años

Densidad de plantación: entre 1.600 y 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: del 8 al 10 de octubre

Elaboración: Entrada de la uva, despalillado, prensado suave y desfangados estáticos del mosto a 10 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15 a 17 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 50.000 botellas

Nota de cata: Tiene un bonito color amarillo limón con ligeros reflejos verdosos. En nariz ofrece una intensa fragancia de frutas de hueso como el melocotón amarillo y el albaricoque, notas a melón y plátano, además de fruta blanca como la manzana y la pera. También se aprecian ligeros recuerdos vegetales a hierba recién cortada. En boca sorprende con su frescor y fluidez, acompañadas de una suave untuosidad. Persisten las notas de plátano y melón que desembocan en un final ágil y refrescante.

Maridaje: Un vino fantástico para acompañar aperitivos, arroces, entrantes fríos, salmón ahumado y pescados a la plancha.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel (449/15)



LA LOCOMOTORA

Primera añada: 2024

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Otros vinos de la bodega: La Locomotora Verdejo Ecológico



LA LOCOMOTORA SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO

Añada: 2024

Tipo de vino: blanco joven

Variedad: 100% sauvignon blanc ecológico

Procedencia de la uva: viñedos controlados de otros viticultores de Rueda y alrededores del municipio.

Altitud: 720 m

Tipo de suelo: suelos con textura suelta, con una proporción alta de guijarros, piedra caliza y canto rodado

Edad de las viñas: 40 años

Densidad de plantación: entre 1.600 y 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: del 12 al 14 de septiembre

Elaboración: Entrada de la uva, despalillado, prensado suave y desfangados estáticos del mosto a 10 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15 a 17 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 5.000 botellas

Nota de cata: Tiene un delicado color amarillo paja brillante con sutiles reflejos verdes. Es muy perfumado en nariz, con intensos aromas de fruta de hueso, como el albaricoque y el melocotón de agua, y de frutas tropicales como la piña, el mango y el maracuyá. Así como, toques de fruta blanca que nos recuerdan la pera. En boca se despliega muy fluido, con una entrada extraordinariamente fresca y placentera, acompañada de las notas tropicales encontradas en nariz, que persisten en un final medianamente largo y muy agradable.

Maridaje: Ideal para acompañar aperitivos, pescados al horno, ensaladas y quesos suaves de vaca u oveja

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel (449/15)
