

LA LOCOMOTORA

Primera anyada: 2024

Denominació D'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: La Locomotora Sauvignon Blanc Ecológico



LA LOCOMOTORA VERDEJO ECOLÓGICO

Anyada: 2025

Tipus de vi: blanc jove

Varietat: 100% verdejo ecològic

Procedència del raïm: Madrigal de las Altas Torres, Olmedo

Altitud: 700 i 800 m

Tipus de sòl: sòls amb textura solta, amb una proporció alta de còdols i pedra calcària

Edat de les vinyes: 10 anys

Densitat de plantació: entre 1.600 i 2.500 ceps/ha

Data de verema: del 8 al 10 d'octubre

Elaboració: Entrada del raïm, desrapat, premsat suau i desfangats estàtics del most a 10 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15 a 17°C.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 50.000 ampolles

Nota de tast: Té un bonic color groc llimona amb lleugers reflexos verdosos. Al nas ofereix una intensa fragància de fruita blanca, com la poma i la pera blanquilla, a més de notes de meló, plàtan i fruita de pinyol com el préssec groc. També ens aporta lleugers records d'herba acabada de segar i tocs anisats de fonoll. A la boca sorprèn amb la seva frescor i fluïdesa, acompanyades d'una suau untuositat. Hi persisteixen les notes de plàtan i meló, i hi apareixen matisos vegetals que ens recorden el llorer, amb un final àgil i refrescant.

Maridatge: Un vi fantàstic per acompanyar aperitius, arrossos, entrants freds, salmó fumat i peixos a la planxa.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Riesling de la sèrie Veritas de Riedel (449/15)

LA LOCOMOTORA

Primera anyada: 2024

Denominació D'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: La Locomotora Verdejo Ecológico



LA LOCOMOTORA SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO

Añada: 2024

Tipo de vino: blanc jove

Variedad: 100% sauvignon blanc ecològic

Procedència del raïm: vinyes controlades d'altres viticultors de Rueda i dels environs del municipi.

Altitud: 720 m

Tipus de sòl: sòls amb textura solta, amb una proporció alta de còdols i pedra calcària

Edat de les vinyes: 40 anys

Densitat de plantació: entre 1.600 i 2.500 ceps/ha

Data de verema: del 12 al 14 de setembre

Elaboració: Entrada del raïm, desrapat, premsat suau i desfangats estàtics del most a 10 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de 15 a 17°C.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 5.000 ampolles

Nota de tast: Té un delicat color groc palla brillant amb subtils reflexos verds. És molt perfumat al nas, amb intenses aromes de fruita de pinyol, com l'albercoc i el préssec d'aigua, i de fruites tropicals com la pinya, el mango i el maracujà. Així com, tocs de fruita blanca que ens recorden la pera. A la boca es desplega molt fluid, amb una entrada extraordinàriament fresca i plaent, acompanyada de notes les tropicals trobades al nas, que persisteixen en un final mitjanament llarg i molt agradable.

Maridatge: Ideal per acompanyar aperitius, peixos al forn, amanides i formatges suaus de vaca o ovella.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

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